ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL

FACULTAD DE INGENIERÍA MARÍTIMA Y CIENCIAS DEL MAR

“PROPUESTA DE DISEÑO DE UNA HOSTERÍA TEMÁTICA CON FACILIDADES TURÍSTICAS EN LA COMUNA DE VALDIVIA DE LA PROVINCIA DE SANTA ELENA”

TESIS DE GRADO

Previa a la obtención del título de:

LICENCIADO EN TURISMO

Presentado por:

Jennifer Piedra Saltos

Cristina Heredia Solís

GUAYAQUIL – ECUADOR

AÑO

2009

AGRADECIMIENTO

A Dios por el camino recorrido, a mis padres y hermano; profesores y amigos que con su colaboración desinteresada han sido parte de este esfuerzo.

Jennifer Piedra Saltos.

A Dios, mis padres, hermanas y novio, por toda la colaboración brindada en mis estudios y elaboración de esta tesis.

Cristina Heredia.

DEDICATORIA

El esfuerzo y dedicación que he puesto en esta tesis, va con mucho cariño a mis padres, cuya comprensión y apoyo por darme una excelente educación y confianza ha sido mi inspiración, a Dios por ser mi fortaleza.

Jennifer Piedra Saltos.

A Dios, mis padres, hermanas y novio por su confianza y apoyo incondicional.

Cristina Heredia.

TRIBUNAL DE GRADO

M. Sc. José Chang

PRESIDENTE TRIBUNAL

M. Sc. Víctor Osorio

DIRECTOR DE TESIS

M. Sc. Carla Ricaurte

MIEMBRO PRINCIPAL

DECLARACIÓN EXPRESA

"La responsabilidad de esta Tesis de Grado, me corresponden exclusivamente; y el patrimonio intelectual de la misma a la ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL"

(Reglamento de Graduación de la ESPOL)

____________________	____________________
Jennifer Piedra Saltos	Cristina Heredia Solís

RESUMEN

Este proyecto de tesis plantea el diseño de una Hostería Temática en la comuna de Valdivia de la Provincia de Santa Elena; para lo cual es primordial hacer los respectivos estudios sobre los aspectos geográficos e históricos del área donde se llevará a cabo el proyecto.

Mediante el levantamiento de información a través del inventario de atractivos turísticos, la planta e infraestructura de Valdivia, ayudará a diagnosticar el tipo de atractivos que posee, su estado actual, la jerarquía del mismo y a que mercado esta dirigido.

Este proyecto turístico, al igual que cualquier otro, solicita antes de efectuar su inversión una investigación del mercado objetivo; es así que mediante encuestas efectuadas a los turistas que visitaron Valdivia, se estableció las necesidades de la demanda y el perfil del turista. En base a las preguntas efectuadas a los turístas, se realizaron cuadros estadísticos, para una mejor presentación y comprensión del tema.

A su vez con la matriz de Leopold, se evaluó el impacto ambiental que provocaría la construcción de la Hostería Temática Venus, donde se analizarán los impactos positivos y se mitigarán los negativos.

Finalmente se realizará el debido estudio técnico de la Hostería, las estrategias de marketing para promocionarla, y posteriormente el análisis financiero del mismo en el que se demostrará que el proyecto es viable.

ÍNDICE GENERAL

CAPITULO 2

CARACTERÍSTICAS DEL MERCADO TURISTICO

CAPITULO 3

ESTUDIO TÉCNICO

ABREVIATURAS

INEC: Instituto Nacional de Estadísticas y Ciencias.

CENAIM: Centro Nacional de Acuicultura e Investigaciones.

SIMBOLOGÍA

KM: Kilómetros

CM: Centímetros

ÍNDICE DE IMÁGENES

INDICE DE GRÁFICOS

INDICE DE TABLAS

PÁG.

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

INDICE DE ANEXOS

INTRODUCCIÓN

Valdivia se encuentra ubicada al Noroeste de la Península de Santa Elena; pertenece a la parroquia de Manglaralto, Cantón Santa Elena de la Provincia del mismo nombre. Esta limitada al Norte por la comuna de Libertador Bolívar, al Sur con la comuna de San Pedro, al Oeste por el Océano Pacífico y al Este por la Comuna de Sinchal; fue reconocida como zona jurídica social, mediante decreto # 142 firmado el 30 de julio de 1937 con una extensión de 1615 hectáreas.

La población de esta comunidad, en su mayoría tiene como principal actividad económica, la pesca, la manufactura industrial y la agricultura; actualmente Valdivia recibe apoyo de ONG´S como PRODECOS, y de la Prefectura de la Provincia de Santa Elena; para que se desarrolle turísticamente, pero cabe subrayar que una de sus principales debilidades para que esto se lleve a cabo es la falta de infraestructura y de equipamiento e instalaciones turísticas; pero a su vez una de las grandes fortalezas que ostenta la comuna de Valdivia, es que goza de un gran valor histórico por encontrarse asentada sobre una zona en la que se hayan vestigios arqueológicos de la Cultura del mismo nombre; una de las más representativas del país, además de haber sido declarada Patrimonio Cultural de interés Científico y Arqueológico del

Ecuador el 16 de julio de 1997; siendo estos factores cruciales para que en un futuro cercano esta comunidad sea uno de los principales destinos donde se desarrolle el turismo cultural.

El proyecto de tesis: "*Diseño de una hostería temática con facilidades turísticas en la comuna de Valdivia";* se concibe dentro de la insuficiencia de equipamiento e instalaciones turísticas en la comunidad, razones por la cual se pretende desarrollar la oferta turística de la misma; al mismo tiempo de rescatar y potencializar el turismo cultural.

Además, facilitaremos un plan de promoción turística para la comuna de Valdivia, para generar una mayor demanda nacional y extranjera a dicho lugar contribuyendo al desarrollo socioeconómico de la comunidad y evitando así que su población emigre a hacia otros destinos en busca de nuevas oportunidades de trabajo.

A través de este documento, la comunidad de Valdivia forjará el desarrollo turístico local como un proceso integrado y participativo, quedando la tarea de buscar los mecanismos que les permitan operativizar los lineamientos estratégicos y cumplir con los objetivos planteados en el mismo.

La participación conjunta de la población, los dirigentes comunales y ONG´S, contribuirá a que los esfuerzos desplegados en la realización de este proyecto repercutan efectivamente en el desarrollo socioeconómico y turístico de Valdivia.

CAPÍTULO 1

ASPECTOS GENERALES

La Comuna de Valdivia se encuentra ubicada al Noroeste de la Península de Santa Elena; de la parroquia Manglaralto, ubicada estratégicamente en la Ruta del Sol y actual Ruta del Spondylus, posee aproximadamente 5000 metros de extensa playa.

Siendo Valdivia una de las culturas de mayor renombre del Ecuador, la comuna del mismo nombre fue declarada Patrimonio Cultural de interés Científico y Arqueológico del Ecuador el 16 de julio de 1997, por los diversos hallazgos arqueológicos del sector.

1.1 ASPECTOS GEOGRÁFICOS

La Comuna de Valdivia se encuentra ubicada al Noroeste de la Península de Santa Elena; pertenece a la parroquia de Manglaralto, Cantón Santa Elena de la Provincia del mismo nombre. Esta limitada al Norte por la comuna de Libertador Bolívar, al Sur con la comuna de San Pedro, al Oeste por el Océano Pacífico y al Este por la Comuna de Sinchal, posee una extensión territorial de 1615 hectáreas.

Situada a 01º 56´10¨ de latitud Sur y 80º 43´25¨ de longitud Oeste con una temperatura media en verano de 21º a 26º Celsius y muy baja humedad, en invierno la temperatura varia entre 28º y 30º Celsius y con un mayor porcentaje de humedad que alcanza el 85%. La precipitación anual varía entre 300 a 350mm.

Desde la comuna de Valdivia hasta Barcelona, geomorfológicamente es una terraza fluvial de topografía casi plana, con una ligera disección. Mientras que en el camino a San Pedro, se puede encontrar mesetas ligeramente onduladas entre las que se encuentra una elevación denominada Cerro del Carmen, con una elevación de 60 m.s.n.m, elevaciones con similares características se presentan en el sector de Playa Bruja.

IMAGEN #1.- MAPA DE LA RUTA DEL SOL

FUENTE: *Microsoft Encarta, 2008, Microsoft Corporation*

1.2 ASPECTOS HISTÓRICOS

Por su gran superficie y los profundos depósitos estratificados de basura arqueológica Valdivia es el más importante sitio de la Cultura Valdivia descubierto hasta la actualidad. Es así que al analizar los aspectos históricos de este lugar tenemos que remontarnos al estudio del Período Formativo Temprano de la Costa (aproximadamente, 3500 – 300 a. de AC.)

Los primeros indicios de la existencia de la Cultura Valdivia (3500 – 1900 a. C.) fueron gracias al notable arqueólogo guayaquileño Emilio Estrada Icaza; quien en el año de 1956 publicó un escrito denominado: *Valdivia, un sitio arqueológico formativo en la costa de la provincia del Guayas, Ecuador;* el mismo que narraba el resultado de la primera excavación en un basural (lugar donde los valdivianos depositaban los desechos) de esa cultura.

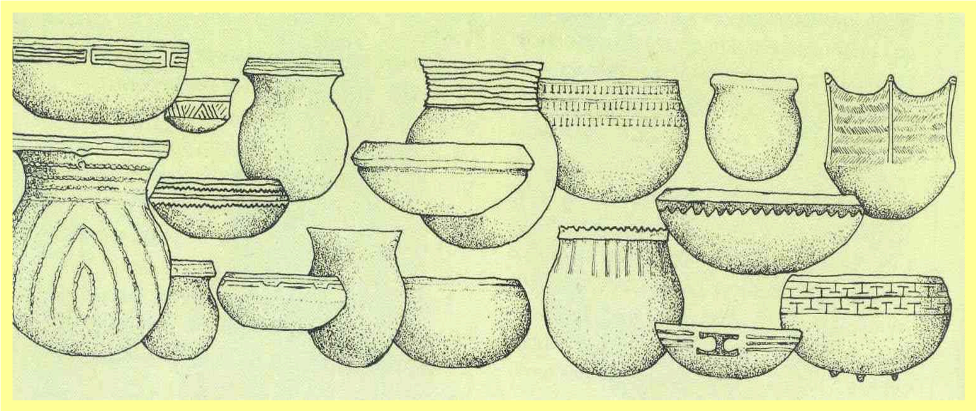
El sitio arqueológico está ubicado sobre una pequeña colina en las orillas del mar, al lado del pueblo de pescadores de Valdivia. Este sitio fue clasificado como un basurero, compuesto principalmente de conchas, espinas de pescado y otros restos que evidenciaban que su alimentación era de origen marítimo. Estudios casi contemporáneos efectuados por Cevallos y Holm (1960) tuvieron como conclusión definitiva que el cultivo de maíz fue conocido y practicado por los Valdivianos.

Valdivia I (c. 3800 – 3200 A.C.)

Las poblaciones de Valdivia más tempranas conocidas en la ocupación de Real Alto, se originan alrededor de los 3.800 a.C., y las escasas viviendas que la conformaban, se encontraban distribuidas en herradura, cuidando un espacio abierto en cuyo centro, aparentemente, se destacaba una estructura más sólida, probablemente una “casa de hombre”

Se encontraron tres formas distintas de vasijas de cerámica: una grande de cuello alto para líquidos y decorado con incisiones, una olla de cocina algo chata con borde doblado, y unos tazones posiblemente utilizados para servir alimentos cocidos**.**

IMAGEN #2.- VARIEDAD DE VASIJAS DE VALDIVIA



FUENTE: Salvat, Editores Ecuatorianos. ***Historia del Ecuador Volumen 1. Página 116***

Durante esta fase, pequeños cantos rodados y alargados, se hallan decorados con líneas gravadas para indicar cabellera y, muchas veces, sobre piedras más suaves; el gravado sugiere rasgos de la anatomía femenina, constituyéndose así en las primeras figurillas de una significativa tradición valdiviana.

Valdivia II – III (3200 – 2600 A.C.)

En esta fase el recinto ceremonial estaba formado por dos montículos, orientados a lo largo de un eje este – oeste; sobre ellos se formaba una "casa de reuniones" en el del levante, y un "osario" en el del occidente.

Se calcula que entre 1.500 a 2.000 habitantes poblaron Real Alto, durante los 600 años en que los valdivianos fabricaron las cerámicas de las fases II y III, hilaron y tejieron con algodón, hicieron anzuelos y joyas de madre – perla y otras conchas; durante la fase III ampliaron su inventario cerámico en más de treinta formas.

Las figurillas se fabricaron en piedra y cerámica, representando "bellas mujeres" mujeres preñadas, unos pocos jóvenes o de alto rango, sacerdotes o "shamanes" en sus rituales y pequeños bancos en formas de animales. Además a lo largo de esta época, los agricultores de Valdivia desbrozaban chacras mediante la roza y la quema, suplementando así la producción del huerto de la etapa anterior.

Valdivia IV – VII (c. 2600 – 2000 A.C.)

En esta etapa en Real Alto aparecen pozos acampanados para el almacenamiento de productos, en especial el maíz. Al fondo de los pozos se encontraron manos rollizas y grandes metales, o manos en forma de media luna para ser usadas sobre fuentes de madera; también se halló el uso ritual de piedras de molienda, encontradas rotas en un sacrificio de esos instrumentos con los que se rellenó un pozo de almacenaje, posiblemente como resultado de una ceremonia para propiciar la cosecha.

En este periodo se inicia la agricultura extensiva en Real Alto, construyéndose hileras de pozos de almacenamiento, los ritos agrícolas se multiplican y se reconstruyen los montículos del área comunitaria, haciéndolas cada vez mayores y revocándolas con arcilla blanca amarillenta. Parte de la población deja el sitio y se traslada a grandes viviendas sobre los barrancos que dominan las vegas de los ríos Verde y Real.

La cerámica y las figurillas de esta etapa demuestran una exquisitez técnica en el logro de variadas formas, y se aprecia la introducción de los cuencos y vasijas de borde carenado, que facilitan el control al verter los líquidos. En pocos casos se introduce la decoración, a través del engobe y del ahumado controlado. En la decoración plástica se destacan las ollas, en las que se representan ollas de maíz con sus mazorcas, las figurillas son muy decoradas y se aprecia la deformación craneana que empieza a aparecer en los entierros de la fase Valdivia VII.

La división social del trabajo, se hace más fuerte, con una parte de la población viviendo en Real Alto, dedicada a la producción de artefactos para las tareas agrícolas, para el trabajo de la madera y el uso suntuario. La otra parte de la población se traslada cerca de los mejores terrenos de cultivo donde se dedica a la producción agrícola para la comunidad.

Valdivia VIII (c. 2000 – 1400 A.C.)

Durante esta etapa se intensifica la agricultura a través de la recarga del acuífero mediante la construcción de albarradas. Además se consolida la Revolución Neolítica, permitiendo el desarrollo de sociedades cada vez más complejas como Chorrera, los señoríos regionales que la siguieron y las grandes sociedades estratificadas como las de los Huancavilcas y de los Milagro – Quevedo.

La cerámica Valdivia se vuelve “barroca” en forma y decoración. Se introduce el plato con base anular y la compotera de pedestal alto, así como las primeras botellas con picos largos y delgados. Las figurillas cambian totalmente, se inician los ojos en forma de granos de café, la nariz aguileña y el cuerpo muy plano, lo que sugiere el inicio de la tradición Machalilla.

Los éxitos en la producción y en el manejo de ambiente natural alcanzados por la sociedad Valdivia, consolidado durante el período formativo tardío, constituyen la base del desarrollo socio – económico que caracterizó al Área Septentrional Andina durante los períodos de Desarrollo Regional y de Integración.

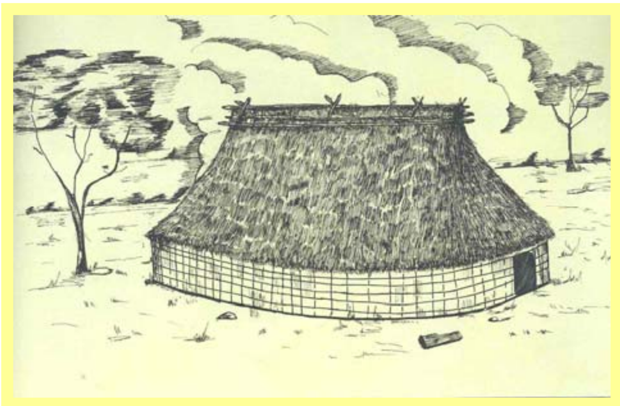
El Poblado y la Vivienda

En referencia a la vida interna de la cultura valdiviana, poco era lo que se sabía ya que ni en Valdivia, en San Pablo ni en otros sitios habían aparecido indicios que permitieran predecir aquellas manifestaciones.

"Actualmente y gracias a las investigaciones emprendidas por Lathrap, Marcos y Zeidler, poseemos una visión de la cultura Valdivia revolucionaría por completo". *(Evans Clifford, Meggers Betty, Estrada Emilio, Marcos Jorge, 1999)*

"La única excavación de la cultura Valdivia que se ha provisto de testimonios relativos a las casas y al tipo de asentamientos de un poblado de la época es la que hizo la expedición de la universidad de Illinois, Urbana, en 1974". *(Lathrap y Marcos, 1975).*

IMAGEN #3.- CASA ANTIGUA DE VALDIVIA



FUENTE: Salvat, Editores Ecuatorianos. ***Historia del Ecuador Volumen 1. Página 97***

El poblado prehistórico descubierto en el sitio de Real Alto reveló que en su apogeo podría haber contado con 80 a 100 casas, distribuidas de acuerdo con un plano casi rectangular, con una plaza despejada en medio de dos hileras de casas. Cada casa, de planta ovalada, medía unos 8 x 12 metros, aproximadamente, y sus paredes estaban hechas de postes de madera unidos en una hilera compacta y luego empañetados. Tenía dos puertas, una en cada extremo, y divisiones interiores. El techo debería haber sido de paja o de hojas de palmera, tal como aún se acostumbra en las regiones cálidas del país.

El inventario de esas viviendas era muy modesto: un fogón de piedra que sostenía la olla, pero que no implicaba una construcción especial. Gracias a las pequeñas figurillas de arcilla recuperadas en las excavaciones se sabe que usaron banquillos o sillas, tallados en madera que no deben haber sido de uso común, sino reservadas para personajes de elevada jerarquía: el jefe de la casa o el brujo curandero, investidos de ciertos poderes sobrenaturales. Es muy probable que los lechos para el descanso fueran simples tarimas fijas de madera, pues al menos, los huecos de pequeños postes en el interior de las casas excavadas así lo sugieren.

La disposición de las casas en poblados en hileras, y ambas dando frente a una plaza en la cual se levantaron dos montículos artificiales, revocados con arcilla amarillenta, nos permite hablar de una urbanización incipiente en Valdivia.

“Las excavaciones confirman ampliamente las funciones socio religiosas de las dos construcciones piramidales, como demostró el doctor Marcos en 1978”. *(Salvat, Historia del Ecuador)*

La Tecnología de Valdivia

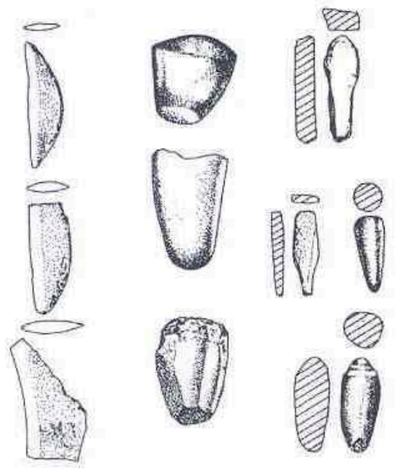
En Valdivia localizamos un inventario lítico que en gran parte es herencia de los tiempos del precerámico, juzgados por las formas más sencillas de cuchillos y raspadores hechas de lascas de horsteno, calcedonia, cuarzo amorfo, etc., que se encuentran como afloramientos geológicos o arrastres fluviales procedentes de los cerros hacia el este; siendo muchos de estos utensilios utilizados en la costa ecuatoriana hasta el final de las culturas precolombinas.

Esta cultura tiene contribuciones nuevas a la tecnología y, aunque sea insubstancialmente, debemos destacar algunos de ellos no sólo por el aprovechamiento de una materia prima, sino también porque fueron parte de una industria de herramientas, puesto que su fabricación servía a la vez para elaborar otros utensilios. Así encontramos por ejemplo:

Escariadores fusiformes de dos puntas; que se emplearon para la fabricación de anzuelos de conchas de nácar.

Cuchillos de láminas delgadas de piedra arenisca; de acción cortante o limadora, para fabricar las llamadas “cucharas” grandes de concha.

IMAGEN #4.- CUCHILLOS DE LÁMINAS DELGADAS DE PIEDRAS ARENISCAS



4.4.2. Herramientas de trabajo. Izquierdo: limas-cuchillos de arenisca; Centro: chairas para afilarlos; Derecho: escariadores (o perforadores) de arenisca.

FUENTE: Stothert, Karen E. ***Lanzas Silbadoras y Otras Contribuciones de Olaf Holm***

Pedazos de vasijas rotas sirvieron para dar forma y adelgazar las paredes de las ollas y cuencos.

IMAGEN #5.- PEDAZOS DE VASIJAS ROTAS

FUENTE: Salvat, Editores Ecuatorianos. ***Historia del Ecuador Volumen 1***

Pequeños perforadores y grabadores aparecen primeramente en Valdivia y continuaron viéndose hasta el desarrollo regional.

Hachas de diorita negruzca con filo cortante convexo y talón expandido formando una T; servía para labrar maderas, bateas o grandes canoas.

IMAGEN # 6.- HACHAS DE DIORITA NEGRUZCA CON FILO CORTANTE CONVEXO Y TALÓN EXPANDIDO FORMANDO UNA T

FUENTE: Salvat, Editores Ecuatorianos. ***Historia del Ecuador Volumen 1 Página 103***

Anzuelos de conchas nacaradas; típicas de la cultura Valdivia y por su forma circular con su punta doblada hacia dentro constituyen un buen índice cultural y cronológico.

IMAGEN # 7.- ANZUELOS DE CONCHAS NACARADAS

FUENTE: Stothert, Karen E. ***Lanzas Silbadoras y Otras Contribuciones de Olaf Holm página 148.***

Cucharas; hechas de conchas gasterópodos grandes, pueden haber servido como tales, porque etnográficamente sabemos que hay momentos en la vida de algunos pueblos en que está prohibido tomar los alimentos con la mano y se sirve la comida con una cuchara de concha, pero un fuerte desgaste de tales “cucharas” únicamente por un lado hace pensar que su usos sería más aceptable como raspadores grandes en la fabricación de canoas, hechas a base de fuego controlado, de un solo tronco.

IMAGEN # 8.- CUCHARAS

FUENTE: Salvat, Editores Ecuatorianos. ***Historia del Ecuador Volumen 1***

En vista de que muchas ornamentaciones, sobre todo las excisas y las de líneas anchas, en la cerámica acusan un evidente origen de talladura en grabados en mate, los valdivianos deben haber estado bien familiarizados con la talla, y entre el tallar una batea grande y fabricar una canoa solo existe la diferencia en tamaño.

(Evans Clifford, Meggers Betty, Estrada Emilio, Marcos Jorge, 1999)

Alimentación

La alimentación de los valdivianos básicamente se componía de proteína animal obtenida a través de la pesca y la caza, además incorporaron a su dieta cereales, los cuales representaron una fuente rica en carbohidratos, aceites, y proteína vegetal.

Época Actual

Para tratar sobre la época actual, implicó hacer varias entrevistas a los habitantes de la Comuna Valdivia, tomando una muestra de la población del 1%, y de esta forma poder comprender la idiosincrasia de este lugar. Es así que Valdivia fue reconocida como zona jurídica social, mediante decreto # 142 firmado el 30 de julio de 1937 con una extensión de 1615 hectáreas. Se declaró Patrimonio Cultural del Estado el 16 de julio de 1997.

Referente a los primeros caminos y carreteras según nuestras investigaciones tenemos que el primer camino lastrado llegaba hasta lo que hoy en día es el CENAIM, luego llegó hasta el Cruce de Sinchal y en los años 60 se construyó la vía asfaltada por la Constructora del Litoral (COLISA), contratada por el Comité Ejecutivo de Vialidad de la Provincia un ente similar a lo que actualmente es el Consejo Provincial.

A partir de los años 60 y 70 se incrementa el Turismo y la Pesca Industrial ante lo cual se instaló una fábrica de productos del mar llamada INDUVAL, a la que en un principio llamaban “La Parodi” , en alusión de uno de los dueños de ésta; Benito Avegno y Enrico Parodi, ambos italianos y luego se la vendieron al ecuatoriano Mario Lertori, dicha fábrica por muchos años arrojaba sus desperdicios al RÍO VALDIVIA, que por la falta de lluvias no cuenta con agua para el arrastre de dichos desperdicios, produciendo así olores fétidos que contaminaban el ambiente de toda la comunidad.

En 1997, Valdivia fue declarada Patrimonio Cultural de interés científico y arqueológico. El Decreto Presidencial No. 816, que declaró en emergencia al sector del Patrimonio Cultural del país, ratifica la protección de ese terreno de la Ruta del Sol.

Festividades

Antiguamente (1950 – 1960) se celebraban las fiestas de la Virgen del Carmen – 16 de julio – con seminaristas que venían de Quito para rezar y durante una semana por las noches la Virgen era dejada en casa de una familia que se comprometía a cuidar de ella rezando u devolviéndola en hombros a la iglesia al día siguiente. También se homenajeaba a la Virgen Inmaculada, San Jerónimo y a María Auxiliadora; actualmente esta tradición ya no es practicada, al presente sólo se celebra a la Virgen del Carmen con una procesión por el pueblo, se realizan desfiles con la participación de escuelas e infantes de marina, con músicos de Manglaralto y balconazos que son bailes y espectáculos públicos de cantantes, quema de castillos y se efectúa la elección de la VENUS DE VALDIVIA, donde participan jóvenes valdivianas. También la Virgen de Czestochowa es homenajeada de manera similar, el 12 de noviembre por la comunidad de Valdivia.

En Semana Santa, se lleva a cabo un vía crucis viviente, donde las diferentes personas que participan recrean la Crucifixión de Jesucristo. Otra de las tradiciones que se practica el 1 de noviembre, es el Día de los Niños Difuntos, en esta fecha todos los infantes valdivianos salen a visitar las diferentes viviendas de la población a pedir pan; de igual forma lo hacen los mayores de edad al día siguiente (2 de noviembre); donde se celebra el Día de los Difuntos Adultos; además de realizar la “Velación de los Alimentos”, que se lo efectúa en cada una de las viviendas, colocando sobre una mesa bien arreglada todos los alimentos y bebidas que eran de predilección del difunto.

Asimismo, el 25 de diciembre los niños llamados “pastores” cantan al Niño Dios en las casas que poseen un nacimiento, a los pastores se les sirve comida como: aguado de gallina, tazas de chocolate y pan, chicha – compuesto de arroz cocinado, fermentado por 3 días – y se asiste a la misa.

Además cuando fallece alguna persona se acostumbra a realizar una procesión con imágenes religiosas y se visita con el féretro sobre los hombros las viviendas en las cuales el difunto tenía amistades. También cuando se celebran los cumpleaños, bautizos, graduaciones y bodas, las cuales dependiendo del dinero que disponga la familia para gastar, se puede organizar la fiesta en la calle con mesas y sillas alquiladas, con banderines de colores y globos colgando de un lado a otros de la vía.

Comidas

El componente principal de los platos típicos valdivianos, son el pescado y el plátano, utilizados en la elaboración de bolones, plátano asado, caldo de pescado, caldo de verde, sopa marinera, cazuelas y chupe de pinchagüa. En los años 30 y 40 según los ancianos en las temporadas de aguaje el río se cubría, convirtiéndose en una especie de piscina o manglar donde se podían recoger lisas, camarones, michullas, jaibas, etc.; especies marinas propias del lugar. También gustan del arroz con pollo, arroz con menestra y pollo asado, sopa de zapallo y cebiches.

1.3 ASPECTOS SOCIOECONÓMICOS Y DEMOGRÁFICOS

Actividades Económicas

En la actualidad, la actividad artesanal es un positivo motor de desarrollo económico para la comuna de Valdivia; puesto que, ocupa en los actuales momentos consta entre los principales rubros de ingresos de divisas en Valdivia. Hace 50 años atrás se dio inicio a la actividad artesanal del calzado, gracias a la iniciativa del Sr. Don Guillermo Suárez Yagual, valdiviano desde muy joven tomó la decisión de emigrar a la ciudad de Guayaquil en busca de mejores días, obteniendo trabajo en la rama del calzado, al conocer las técnicas del arte y elaboración del calzado regresó a su pueblo natal, implementó un pequeño taller, lo amplió con los primeros maestros artesanales de la comunidad administrado y guiado por él; es así que esta actividad sigue generando ingresos tanto a las empresas industriales y comerciales del país, como también a las familias valdivianas.

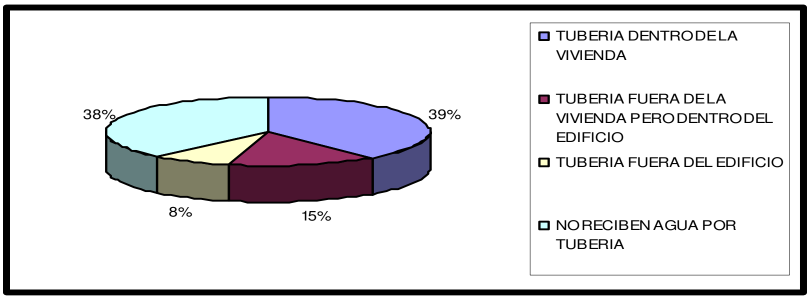
Además de la producción de calzado, otros de los negocios lucrativos de estos pobladores de Valdivia consiste en hacer copias de las típicas figurillas de la Cultura Valdivia, y sus reproducciones no sólo adornan colecciones particulares sino hasta museos en el exterior.

Un gran segmento de las mujeres se ha dedicado a labores domésticas; aunque en años recientes este género ha conseguido empleos como parvularias, guías en el acuario y el museo; así como también la atención al público en negocios propios como tiendas de abarrotes y bazares. Mientras que los hombres se dedican en su mayoría a la pesca, agricultura, a la industria manufacturera (fabricación de calzado) y al comercio.

Servicios Públicos

En la comuna de Valdivia la infraestructura vial, sanitaria, entre otras, son los problemas más notorios que posee; es así que el abastecimiento de agua llega a un 39.34% de la población de por medio de tuberías dentro de las viviendas, a un 37.61% a través de tuberías fuera de las viviendas pero dentro de su perímetro, a un 8.07% fuera del edificio y finalmente el 14.99% no recibe el líquido vital. A su vez este servicio es recibido a través de la red pública en un 40.78% y el restante por medio de pozos, río/acequia, carro repartidor, etc**.**

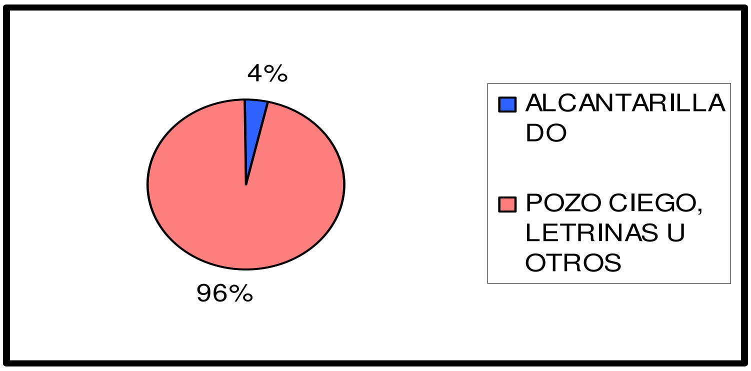
GRÁFICO # 1.-   SISTEMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA



INEC (Instituto Nacional de Estadisticas y Censo), 2008

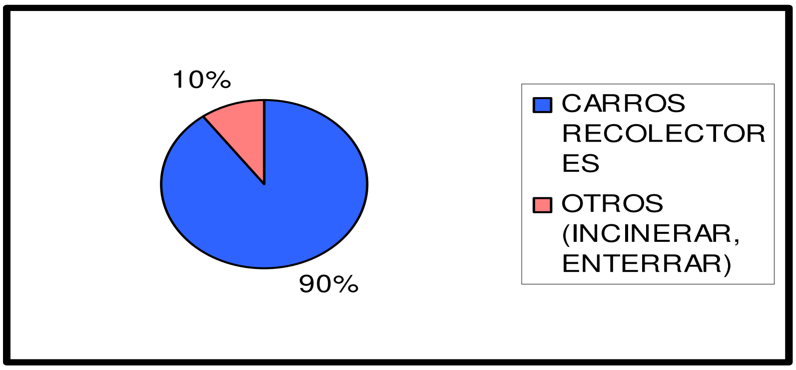
La prestación de alcantarillado es uno de los más críticos; puesto que tan solo el 4.18% de la comuna lo recibe, mientras que el resto de la población elimina las aguas servidas mediante la utilización de otros sistemas rústicos; como: pozo ciego, letrinas, pozos sépticos, etc. Por otro lado la eliminación de basura se la realiza a través de carros recolectores en un 90.06%, al tanto que otros lo realizan en terrenos baldíos o quebradas, incinerándola o enterrándola.

GRÁFICO # 2.- ALCANTARILLADO



INEC (Instituto Nacional de Estadisticas y Censo), 2008

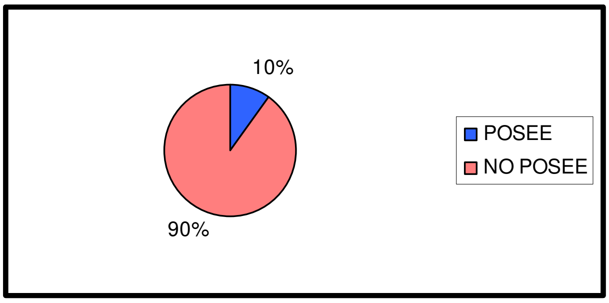
GRÁFICO # 3.- RECOLECCIÓN DE BASURA



INEC (Instituto Nacional de Estadisticas y Censo), 2008

Aunque el servicio telefónico; tanto público como privado tiene cobertura a toda la comunidad, no todas las viviendas lo poseen; ya que para algunos no es una prioridad y para otros simplemente no tienen las facilidades económicas para adquirirlo; por lo que tan solo el 9.94% de la población tiene acceso al mismo. Además, el servicio de Internet también llega a este sector, pero se cuenta solo con un cyber que ofrece dicho servicio.

GRÁFICO # 4.- SERVIVIO TELEFÓNICO



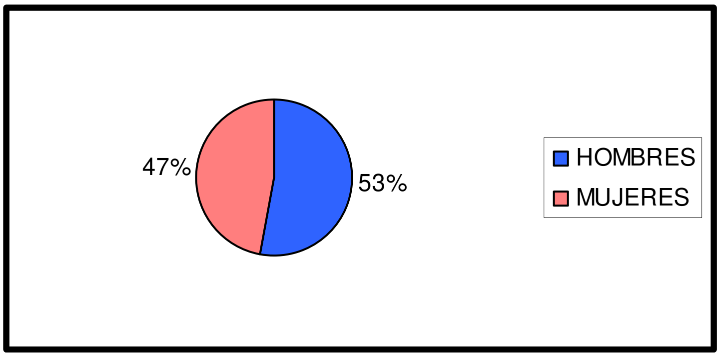
INEC (Instituto Nacional de Estadisticas y Censo), 2008

La energía eléctrica se la obtiene a través de la Empresa Eléctrica de Santa Elena, el alumbrado está considerado como red secundaria.

Población y Viviendas

La población de Valdivia es de aproximadamente 3.337 habitantes; de la cual el 52.74% son hombres y el 47.26% mujeres; la mayoría de los encuestados sólo han terminado la primaria, y un índice inferior ha concluido con sus estudios de segundo y tercer nivel; por lo que alrededor de un 79.46% de la población sabe leer y escribir.

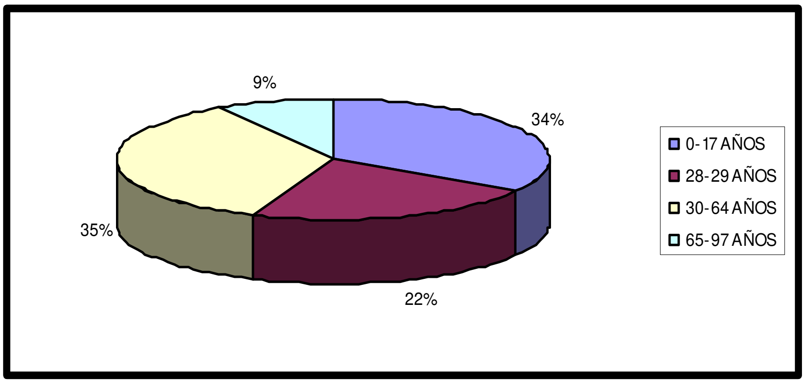
GRÁFICO # 5.- DISTRIBUCIÓN DE POBLACIÓN SEGÚN SEXO



INEC (Instituto Nacional de Estadisticas y Censo), 2008

Acerca de las edades de la población tenemos que el 33.77% oscila entre los cero a diecisiete años, el 22.60% entre los 18 y 29 años, el 34.97% entre los 30 y 64 años y finalmente el 8.66% correspondiente a la tercera edad que fluctúa entre los 65 hasta 97 años.

GRÁFICO # 6.- EDADES DE LA POBLACIÓN



INEC (Instituto Nacional de Estadisticas y Censo), 2008

La estructura de gran parte de las viviendas de la comuna es de hormigón armado y hierro; mientras que un segmento menor está construido de mampostería, madera y otros materiales.

Plan de Obras

Los moradores de la comuna de Valdivia piden mejoras para el acuario y el museo, ubicados en la zona calificada como Patrimonio Cultural; es así que un plan de USD 1,6 millones es uno de los ofrecimientos del Consejo Provincial; que incluye la regeneración de la parte urbana de la comuna. La reactivación de microempresas es otro de los pedidos; puesto que hace cinco años, los comuneros implementaron piscinas camaroneras artesanales y muchas empresas quebraron por la contaminación del río Valdivia. Hasta ahora no se pueden reabrir.

Por otro lado la comuna de Valdivia se ha visto beneficiada a través de otros proyectos ejecutados por ONG´S, como PRODECOS, la misma que lleva a cabo proyectos de desarrollo de Comunas no sólo en la Ruta del Sol; si no también a nivel nacional. Entre sus principales apoyos esta la formación de hospederías comunitarias y restaurantes; en Valdivia hasta ahora sólo se creo unas cabañas al pie del mar para ofrecer el servicio de alimentos y bebidas.

CAPÍTULO 2

CARACTERÍSTICAS DEL MERCADO TURÍSTICO

El Mercado Turístico en términos generales comprende el lugar de encuentro entre consumidores y empresas.

Se define, por lo tanto, como un espacio físico en el que se realiza la transacción e intercambio de bienes o servicios a cambio de una contraprestación económica; y desde el punto de vista económico se puede concluir que es el punto de encuentro entre la oferta y la demanda turística

Publicaciones Vértice, Marketing Turístico, página 20 (año 2008).Editorial: Publicaciones vértice S.L. España

De esta manera en este capítulo se llevará a cabo una investigación exhaustiva sobre las características del mercado; además de un análisis estratégico del producto propuesto.

2.1 ANÁLISIS DE LA OFERTA TURÍSTICA

Se entiende por oferta turística a el conjunto de bienes y servicios; los mismos que facilitan la comercialización de un determinado producto turístico, satisfaciendo así la demanda de los visitantes a un destino.

Además se realizará un inventario de estos recursos, con la correspondiente caracterización, valoración, jerarquización y definición de la imagen turística. Es así que la comuna de Valdivia siendo un lugar de interés turístico, posee como principal oferta, *el acuario y centro de rescate de especies marinas de Valdivia*, en el que se puede encontrar distintas especies marinas y terrestres como: pingüino, tortuga carey, lobo marino, distintos tipos de peces, estrellas de mar, spondylus, lagartos, culebras, osamentas de ballenas, delfines y tortugas. Cuenta con un Eco-Museo en el que se puede apreciar vestigios arqueológicos que fueron hallados en la comuna, además de los talleres de cerámica que usando metodología ancestral se desarrollan en esta comunidad; adicionalmente cuenta con atractivos naturales y culturales que en el desarrollo de este capitulo se irán dando a conocer con más detalles.

2.1.1 ANÁLISIS DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS

"Los atractivos turísticos son un conjunto de lugares, bienes, costumbres y acontecimientos que por sus características propias de ubicación en un contexto, atraen el interés del visitante". Gerencia Nacional de Recursos Turísticos (2004) Metodología para el inventario de Atractivos turísticos.

Para desarrollar este tema se ha levantado un inventario de atractivos naturales y culturales de Valdivia, realizado mediante fichas que se han adecuado a la realidad de esta comuna, presentando de forma detallada las características de los mismos.

Entre las principales limitaciones y dificultades a las que se enfrentan tanto los atractivos culturales como naturales para poder integrar un producto turístico es la falta de interés e inversión gubernamental y de empresas privadas para apoyar el desarrollo de comunidades como Valdivia, que cuentan con todo el recurso natural, cultural y humano necesario para poder desarrollar la actividad turística en el sector y así mejorar económicamente su nivel socioeconómico. También se debe considerar que es indispensable que los comuneros sean capacitados previa y constantemente para poder desempeñar su actividad turística y comercial de la mejor manera, garantizando que el turista satisfaga sus necesidades y regrese a la comunidad.

La calidad que actualmente tiene cada uno de los atractivos naturales y culturales está en un nivel medio, ya que necesitan mantenimiento constante como es el caso de los vestigios arqueológicos del museo y fauna del acuario, como se nombró anteriormente por la falta de inversión gubernamental y de empresas privadas actualmente los atractivos atraviesan por este caso, también se considera que por la falta de equipamiento turístico como lugares apropiados para alojarse, los turistas no pernoctan en Valdivia y no hay el movimiento adecuado de la actividad turística generando así el poco interés de invertir en la comunidad de Valdivia.

La distribución y disponibilidad de los atractivos en Valdivia:

Playa de Valdivia

La comuna de Valdivia cuenta con una extensa playa de aproximadamente 5000 metros lineales, con una temperatura promedio entre 22 y 23º Celsius. La playa es apta para el deleite de los turistas.

(VER ANEXO 1-A)

Museo de Valdivia

Este museo se encuentra ubicado en la comuna de Valdivia y contiene algunas de las piezas pertenecientes a la cultura chorrera, además de algunas maquetas y réplicas que informan de la forma de vida de las civilizaciones que habitaban en esta región.

El Acuario y Centro de Rescate de Especies Marinas de Valdivia

El acuario que se compone de módulos de cabañas, se pueden encontrar algunas de las variedades acuáticas como peces, crustáceos, anfibios y moluscos, así como aves vivas, lobo marino, pingüinos y restos de esqueletos de ballenas, delfines y tortugas. Actualmente existen limitaciones en la vía de ingreso vehicular y parqueaderos.

Monumento de Venus de Valdivia en el Centro del Pueblo

En la entrada de la comuna de Valdivia se puede encontrar una réplica de la Venus de Valdivia aproximadamente de dos (2) metros de alto.

Artesanías en Piedra Arenisca

Lo interesante de estas artesanías en piedra arenisca, es que los lugares de producción son los mismos hogares de los artesanos. Se pueden encontrar variedad de productos en diferentes tamaños y estilos. El principal material para la elaboración de estas esculturas es la piedra arenisca que se extrae de los ríos de Olón. A su vez se pueden encontrar trabajos realizados en concha spondylus y reproducciones de figurillas de la cultura Valdivia en cerámica resaltando la manera ancestral de elaboración de las replicas de cerámica.

Manifestaciones Religiosas y Creencias.

Otros atractivos de Valdivia que se encuentran en la categoría de manifestaciones culturales están: Virgen del Carmen, Virgen de Czestochowa, día de los santos difuntos, semana santa y el pase del Niño, que por lo general se festejan y recuerdan con elaboración de fiestas y variedades de comidas, donde se reúnen todos los comuneros para poder rendir ceremonia y homenaje a la fecha celebrada.

Para poder sintetizar toda la información de los atractivos de Valdivia se realizaron fichas de atractivos que se encuentran en el anexo 14 de este proyecto.

(VER ANEXO 1-B)

2.1.2 ANÁLISIS DE LA INFRAESTRUCTURA

Se entiende por infraestructura turística a la dotación de bienes y servicios con que cuenta un país para sostener sus estructuras sociales y productivas. Forman parte de la misma la educación, los servicios de salud, la vivienda, los transportes, las comunicaciones y la energía.

Boullón, Roberto (1994) Planificación del espacio turístico. México: Trillas.

Para analizar la infraestructura de la Comuna de Valdivia; se lo ha dividido de la siguiente forma:

Transporte y Accesibilidad

Las cooperativas de transporte que llegan hasta la comuna son: 2 de Noviembre, Reales Tamarindo, CITUP, Manglaralto, CLP, LIBERPESA, todas las cooperativas mencionadas tienen como estación base el Cantón Libertad.

Las distancias y el costo de los pasajes están dados de la siguiente forma:

TABLA # 1.- DISTANCIAS Y COSTO DE PASAJE DE COOPERATIVAS DE TRANSPORTE

DESDE	HACIA	DISTANCIA	HORAS	USD. $ PASAJE
Guayaquil	Valdivia	163 km.	3 hrs. 30 min.	6.00
Quito	Valdivia	537 km.	6 horas	9.00
Cuenca	Valdivia	398 km.	7 horas	12.00
Santa Elena	Valdivia	42 km.	1 hrs. 30 min.	1,50
La Libertad	Valdivia	47 km.	1 hrs. 40 min.	1,50
Salinas	Valdivia	55 km.	1 hrs. 45 min.	1,50
Manglaralto	Valdivia	13 km.	20 min.	0,50
Libertador Bolívar	Valdivia	8 km.	10 min.	0,25
Montañita	Valdivia	17 km.	25 min.	0,50
Olón	Valdivia	20 km.	30 min.	0,50

Fuente: Realización propia

Cabe destacar que la vía principal de acceso a la comuna de Valdivia, esta pavimentada, y esta debidamente señalizada turísticamente; aunque dentro de la comunidad las calles no están adoquinadas, se hace uso de otros medios de transporte como; camionetas, taxis y tricimotos.

Comunicaciones

En Valdivia existe tanto el servicio de telefonía pública (PACIFICTEL) como privado, además en la comunidad existen cinco cabinas PORTA y una

MOVISTAR de uso público, ubicadas en la principal vía de acceso a la misma. Cuenta también con el servicio de Internet que lo recibe a través de un cyber café. Entre los medios de comunicación social del que hace uso Valdivia están; la televisión, radio y prensa escrita, la misma que llega a través de los típicos canillitas.

Sanidad

En la comuna de Valdivia el 49.86% de la población se abastece de agua potable por medio de pozos, el 40.78% a través de agua entubada, el 4.90% lo recibe por carros repartidores y el 4.47% por otros medios. Mientras que solo el 4.18% de la población de Valdivia posee alcantarillado.

El sistema de eliminación de basura lo realizan a través de carros recolectores. Mientras en lo que respecta a la salud, Valdivia cuenta con un sub. centro que lleva el nombre de la comunidad y se encuentra aproximadamente a 1 kilómetro de distancia de la comunidad.

(VER ANEXO 2)

2.1.3 ANÁLISIS DE LA PLANTA TURÍSTICA

Según Roberto Boullón; dentro del sistema turístico, los servicios que se prestan a los turistas son elaborados por un subsistema denominado “planta turística” que esta integrada por dos elementos:

Equipamiento: Dentro de la comuna de Valdivia los principales establecimientos que prestan servicios turísticos son:

Alojamiento: Hospedería comunitaria, única en Valdivia que presta el servicio de alojamiento, cuenta con 4 habitaciones equipadas con 4 camas cada cuarto, actualmente el dueño está construyendo más habitaciones, la hospedería recibe en temporada baja alrededor de 60 persona y en temporada alta a 250 personas.

(VER ANEXO 3-A)

Restaurante “El Manaba”: ubicado en la principal vía de Valdivia, se venden almuerzos y platos a la carta como guata-llarin (unión de la guatita y el tallarín), pescado frito, bistec de carne y pollo.

(VER ANEXO 3-B)

Bar Peña "Caída del Sol": Establecimiento ubicado a una cuadra del malecón de la playa de Valdivia, el bar abre sus puertas en temporadas altas.

(VER ANEXO 3-C)

Cabañas "Venus Valdivia": Fueron construidas por la Fundación sin fines de lucro PRODECOS, la misma que ayuda a comunidades rurales a que emprendan nuevos negocios en el área del turismo; además le ofrecen capacitaciones constantemente.

(VER ANEXO 3-D)

Instalaciones: Valdivia no posee significativas construcciones especiales cuya función sea facilitar la práctica de actividades turísticas. Sólo tiene construidas escasas sombrillas hechas de material amigable en la zona de playa.

En términos generales en el área de la planta turística se haya muchas falencias; puesto que el turismo en esta comunidad se ha desarrollado de forma desordenada y sin el apoyo de entes gubernamentales, los cuales no han desarrollado a cabalidad áreas de infraestructura, principal motivo por el que no llegan las inversiones para el desarrollo de la planta turística.

2.2 ANÁLISIS DE LA DEMANDA TURÍSTICA

El estudio de mercado entre otras cosas, tiene el propósito de mostrar las necesidades del consumidor, la demanda real, potencial y la proyectada basándose en la investigación del mercado.

Para este caso se empleó la siguiente fórmula para obtener el tamaño de la muestra:

TABLA #2.- FÓRMULA DEL TAMAÑO DE LA MUESTRA

$$n = \frac{z^2 * N * p * (1-p)}{E^2 * (N-1) + z^2 * p * (1-p)}$$

N	24000	
z	1,75	
p	0,50	
E	0,05	
n	**302,4**	**Cuestionarios**

Siendo N el número de personas que vistan Valdivia al año, z representa el 92% de confianza y E que representa el 5% de error.

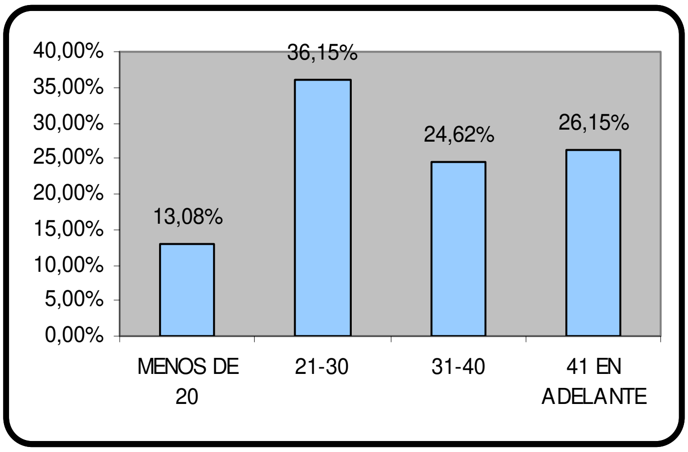
Aplicando la fórmula anteriormente mencionada se tiene como resultado n= 302 que equivale al número de encuestas que se tienen que realizar para el estudio de la demanda de Valdivia.

(VER ANEXO 4)

Es así que la demanda es un factor muy importante para condicionar el tamaño del proyecto de la Hostería Venus; de tal manera que enmarcados en estos estudios de mercado para establecer una empresa que normalmente componen la planta o equipamiento turístico del Ecuador, se ha analizado variables básicas en el área de la demanda; entre las que encontramos:

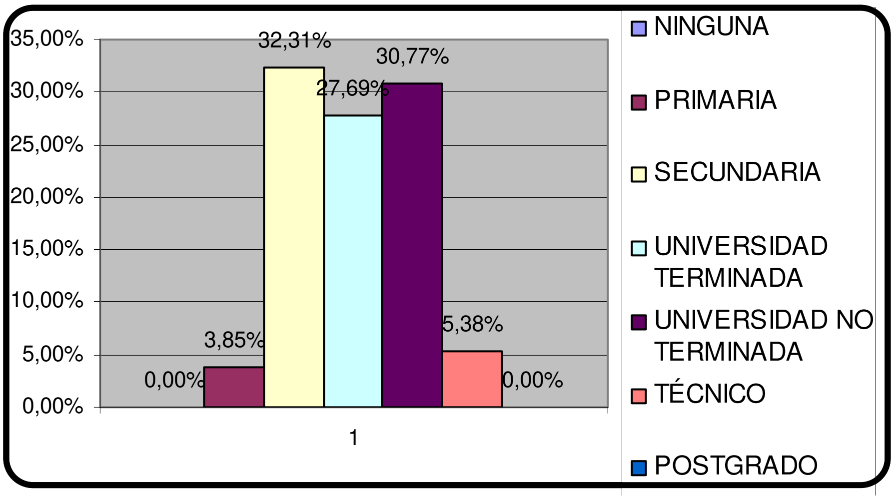
Según las encuestas realizadas se determina que las edades de las personas que gustan viajar está en un rango de 21 a 30 años, el 32.31% han terminado la instrucción secundaria y el 30.77% todavía no terminan la universidad, los turistas actuales prefieren lugares cercanos y no conocidos que brinden servicios adicionales como restaurante, piscina, tours y el confort necesario para su estadía ya que por lo general siempre van en compañía de la familia y/o amigos, servicios que pueden ser cubiertos monetariamente, siendo el 52.31% de los encuestados empleados privados y el 31.54% empleados públicos de los cuales el 37.69% tienen un ingreso mensual aproximado entre 151-500 y el 23.85% percibe sueldos de 501 – 800 dólares.

GRÁFICO # 7.- EDADES DE ENCUESTADOS



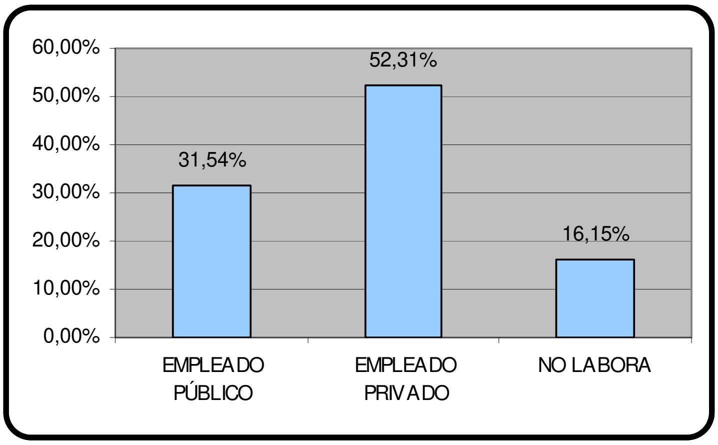
Fuente: elaboración propia, noviembre 2008.

GRÁFICO # 8.- NIVEL DE INSTRUCCIÓN



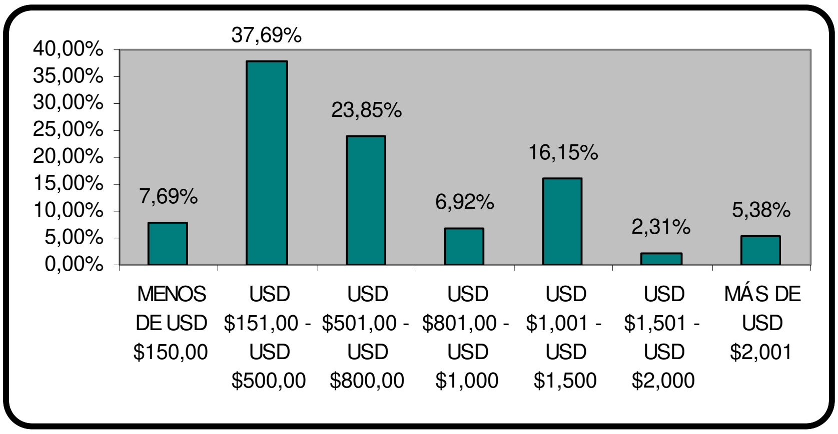
Fuente: elaboración propia, noviembre 2008.

GRÁFICO # 9.- OCUPACIÓN



Fuente: elaboración propia, noviembre 2008.

GRÁFICO # 10.- INGRESO MENSUAL

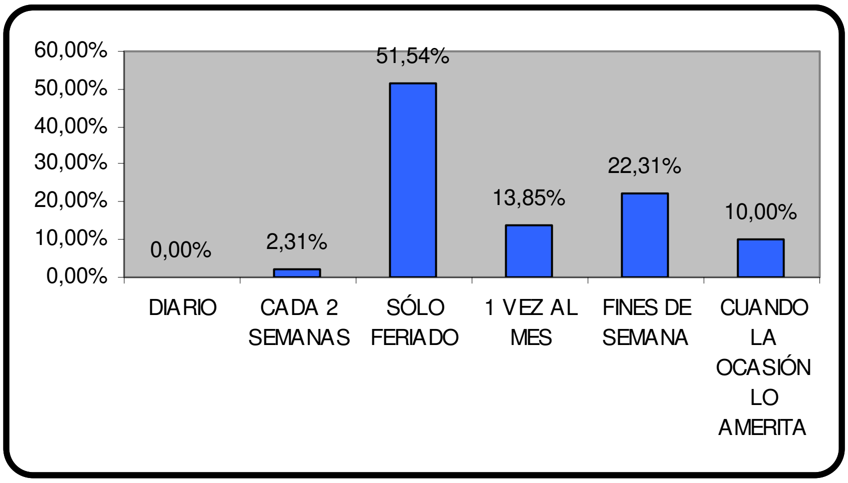


Fuente: elaboración propia, noviembre 2008.

La Hostería Venus está enfocada en recibir turistas de un nivel socioeconómico medio-alto que según las encuestas representa el 40% de las personas encuestadas.

Otro dato que se obtiene de las encuestas realizadas es que los fines de semana y feriados es cuando el mayor número de turistas se desplazan de sus residencias habituales a puntos de interés turístico, para el caso de la hostería se proyecta tener una afluencia rentable de turistas en fines de semana y en feriados como semana santa, carnaval, fin de año y otros.

GRÁFICO # 11.- FRECUENCIA

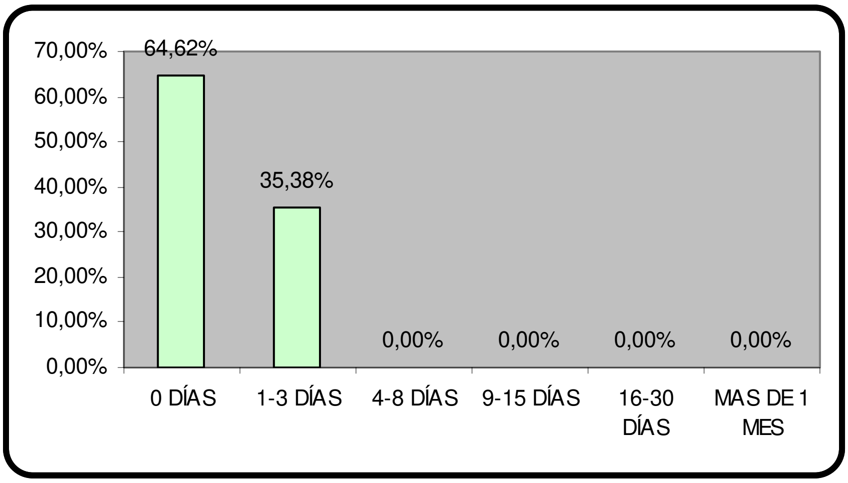


Fuente: elaboración propia, noviembre 2008.

- También existe la llamada temporada playera, que para las personas de las costa ecuatoriana comprende en los meses de diciembre a mayo y para los de la región sierra en los meses de julio a septiembre, esta temporada es ideal para poder recibir turistas en la hostería que gusten de la cultura, tranquilidad y relax de la playa desplazando a otros lugares como Esmeraldas, Montañita, Salinas, General Villamil Playas que siempre están saturados de turista y con la ocupación hotelera muy alta.

- El 84% de las personas encuestas coinciden que el tiempo máximo de estadía en Valdivia sería aproximadamente 5 horas, ya que actualmente no hay establecimientos hoteleros, oferta ni promoción turística acerca de Valdivia que permita que el turista permanezca más de 1 día en la comunidad.

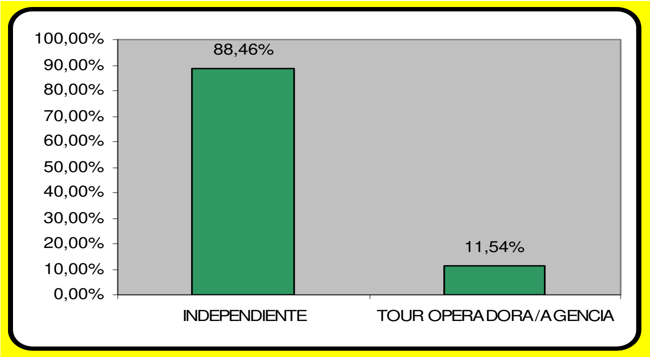
GRÁFICO # 12.- TIEMPO DE ESTADÍA EN VALDIVIA



Fuente: elaboración propia, noviembre 2008.

El 84.46% de los encuestados prefieren viajar independientemente y el 11.54% prefiere no contratar los servicios pre-pagados de las agencias y/u operadores de turismo.

GRÁFICO # 13.- MÉTODO DE VIAJE



Fuente: elaboración propia, noviembre 2008.

Demanda Potencial: Para el caso de éste estudio, se basa en la cantidad de personas que viajan a Valdivia por distintas razones como negocios, comercio, turismo y que podrían ser nuestros posibles huéspedes de la hostería.

Según la investigación realizada en Valdivia, la demanda potencial está representada por 24.000 personas q visitan la comuna al año.

Demanda Real: La demanda real de Valdivia esta dada por la proporción de personas que viajan a la comunidad y se hospedan en la misma; en base a las encuestas realizadas se determinó que las personas que vistan Valdivia en un año la proporción correspondiente a la demanda real es del 20% que equivale a 4800 personas al año.

Mercado Objetivo y Características:

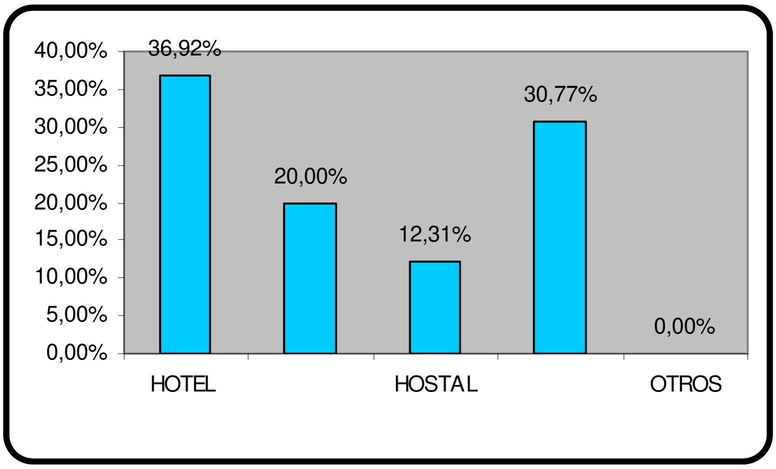
El mercado objetivo de este proyecto que pertenecen a un nivel medio a medio-alto, se basa en personas que gusten disfrutar del turismo de sol y playa, relajarse en la calmada comuna de Valdivia y visitar sitios arqueológicos y culturales donde tendrán la oportunidad de conocer acerca de una de las más importantes culturas del Ecuador.

El mercado objetivo que se ha determinado a partir de este estudio corresponde al 20% de las personas que prefieren alojarse en hosterías, por lo que este porcentaje sería el indicador clave que demuestre los clientes objetivos de este proyecto, agregando que el 40% de los encuestados si están dispuestos a visitar el acuario, 34% a visitar sitios arqueológicos y el 30% que viajarían con familiares y amigos a la comuna.

Las personas que se consideran clientes objetivos presentan las siguientes características:

Gustan de la comodidad y relajamiento de las extensas playas, la inigualable gastronomía de la costa ecuatoriana; siendo el 45% personas que gustan ir a lugares no muy lejanos de su residencia, y el 35% de los encuestados están dispuestos a consumir entre 26 a 50 USD diarios por persona por lo que se estaría enfocando el mercado objetivo a personas de un nivel socioeconómico medio-alto.

GRÁFICO # 14.- LUGAR DE HOSPEDAJE

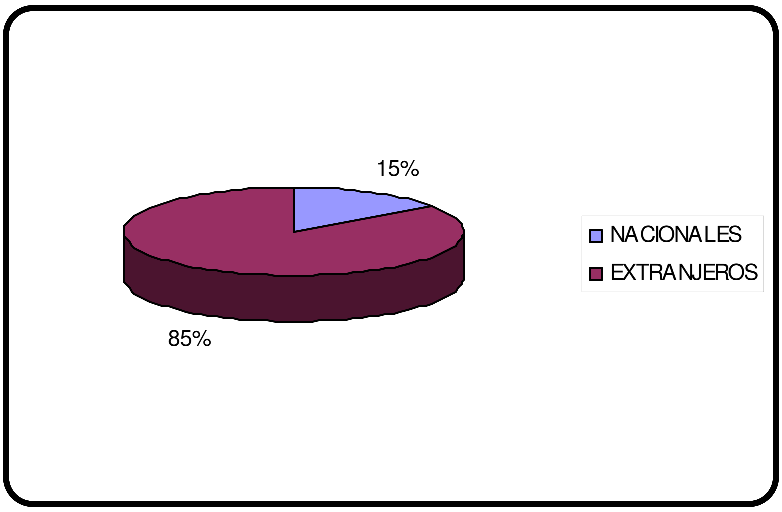


Fuente: elaboración propia, noviembre 2008.

La demanda de hospedaje en Valdivia, según la investigación de campo, se puede analizar a partir del porcentaje de ocupación o de utilización de la capacidad instalada en la zona de estudio. Este análisis debe ser hecho mes a mes puesto que las ventas hoteleras son estacionarias.

A partir de las estadísticas que arrojaron los estudios realizados en esta comuna, se tiene que el origen del mercado en Valdivia es de 85.39% de personas nacionales y 14.61% extranjeros.

GRÁFICO # 15.- ORIGEN DEL MERCADO DE VALDIVIA



Fuente: elaboración propia, noviembre 2008.

2.3 ANÁLISIS FODA DEL DESTINO

Para realizar el FODA del destino, se ha realizado una evaluación del potencial de la comuna de Valdivia, analizando cada uno de los atractivos naturales y culturales, el equipamiento e infraestructura de la comuna, para poder establecer las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas del destino estudiado.

De acuerdo a los estudios realizados con los criterios anteriormente nombrados se expone el siguiente cuadro de FODA.

TABLA #3.- FODA DEL DESTINO

FACTORES INTERNOS		FACTORES EXTERNOS	
FORTALEZAS	**DEBILIDADES**	**OPORTUNIDADES**	**AMENAZAS**
F1. Fue declarada en 1997 como Patrimonio Cultural de interés científico y arqueológico del Ecuador. F2. Posee el único Acuario de la Ruta del Sol y Museo con vestigios arqueológicos. F3. Presencia de Vestigios arqueológicos de la Cultura Valdivia. F4. Fácil acceso de transporte público. F5. Ubicación estratégica en la Ruta del Spondylus F6. Extensa Playa F7. Gente hospitalaria con deseos de capacitarse.	D1. Servicios de agua potable insuficiente y alcantarillado inexistente. D2. Recolección de basura y manejo de desechos sólidos y líquidos es insuficiente. D3. Calles y vías de comunicación sin asfaltado. D4. Alumbrado público insuficiente D5. Falta de equipamiento e instalaciones turísticas. D6. Precario mantenimiento del Acuario y Museo. D7. Ausencia de señalética turística. D8. Falta de capacitación para atención al turista. D9. Poco conocimiento sobre el valor histórico de la Cultura Valdivia. D10. Falta de promoción D11. Desorden urbano y pobre imagen arquitectónica de la comunidad.	O1. Turismo Cultural y Natural tienen una demanda creciente a nivel internacional. O2. El MINTUR está ejecutando un plan de promoción nacional e internacional de la Ruta del Spondylus. O3. Posee atractivos turísticos cercanos. O4. Dinamiza la economía del destino. O5. Mejora de los servicios turísticos y calidad de vida de la comunidad.	A1. Deterioro de los atractivos por el exceso de visitantes. A2. Inseguridad delincuencial en la carretera de la Ruta del Sol. A3. Alteraciones climáticas por el calentamiento global que se suman al fenómeno del Niño y a la amenaza de sismos en la costa del Ecuador A4 Desarrollo turístico acelerado de comunidades cercanas.

Fuente: Realización propia

2.4 ANÁLISIS ESTRATÉGICO DEL PRODUCTO PROPUESTO

Uno de los puntos principales por lo que se esta diseñando una Hostería Temática en la Comuna de Valdivia, es porque carece de equipamiento e instalaciones turísticas, motivo principal por el que los turistas que visitan este lugar no pernoctan en el mismo. De tal manera la creación de la Hostería Venus, es el producto que se pretende desarrollar con la elaboración de este proyecto de tesis; pues es importante destacar que este establecimiento impulsará el desarrollo local, fomentando la autoestima, reinvirtiendo en la comunidad, y a su vez promover el capital humano, convirtiéndose así en un ejemplo para las demás comunidades rurales que se encuentran en la Ruta del Sol; demostrando que la actividad turística con una visión ecológica, social y cultural es netamente sustentable.

2.4.1 ANÁLISIS DEL ENTORNO COMPETITIVO

El entorno competitivo, básicamente se refiere a los diferentes sitios que ofertan productos similares al que pretendemos posicionar en el mercado. Es así que luego de un estudio, encontramos que los competidores poseen una adecuada experiencia de la cual se ha valido para establecer aún más el producto, obviamente exceptuando los errores que han cometido los competidores y enfatizando en los aciertos.

Cabe recalcar que la Hostería posee una abismal fortaleza que lo distingue de la competencia y es el hecho de que éste se encuentra estratégicamente ubicada dentro de uno de los sectores con mayor riqueza cultural del Ecuador (Valdivia) lo que convierte a la Hostería Temática Venus y sus servicios adicionales en un producto inigualable en toda la Ruta del Sol.

Dentro del sector de Valdivia la única competencia en lo que respecta a alojamiento es la Hospedería Valdivia, la misma que sólo ofrece hospedaje y actualmente tiene una capacidad de 16 plazas; por lo que no lo consideramos una competencia fuerte.

Por otro lado se tiene que los establecimientos de hospedaje que se encuentran cercanos a la Comuna de Valdivia son:

Valdivia Ecolodge, Hotel Baja Montaña, El Retiro, Cumbres de Ayangue.

TABLA # 4.- TARIFAS DE HOSTERÍAS CERCANAS A VALDIVIA

HOSTERIA	UBICACIÓN	TARIFAS POR PERSONA EN HABITACIONES		SERVICIOS
		DOBLE	MULTIPLES	
CUMBRES DE AYANGUE	AYANGUE	46,00	30,00	Habitación aire acondicionado, TV, vista al mar, baño privado con calentador de agua, desayuno continental.
EL RETIRO	OLON	49,00	30,00	Habitación aire acondicionado, ventilador de techho, TV, baño privado con calentador de agua, desayuno americano.
BAJA MONTAÑITA	BAJA MONTAÑITA	45,00	37,00	Habitación aire acondicionado, caja de seguridad, refrigeradora, TV, baño privado con calentador de agua, desayuno buffet.
VALDIVIA ECOLODGE		25,00	23,00	Habitación con ventilador, TV, baño privado con calentador de agua, desayuno americano.

Fuente: Realización propia

2.4.2 ANÁLISIS FODA DEL PRODUCTO

El análisis FODA se define como la detección y evaluación de las fortalezas (F), oportunidades (O), debilidades (D) y amenazas (A); que establecen los “límites” en el desarrollo exitoso del sector turismo o bien de una empresa en particular.

Para realizar el FODA del producto se evaluaron las encuestas realizadas a los turistas que visitan Valdivia, las hosterías que formarían parte de la competencia y el FODA de Valdivia identificando los siguientes puntos:

TABLA #5.- FODA DEL PRODUCTO

FACTORES EXTERNOS / FACTORES INTERNOS	**LISTA DE FORTALEZAS**	**LISTA DE DEBILIDADES**
	F1. Capital humano capacitado para la administración y operación de la Hostería **F2**. Desarrollo de proyecto sostenible y amigable con el ambiente. **F3** Trabajo directo e indirecto a los pobladores de Valdivia **F4**. Hostería con nuevo enfoque, sol, playa, cultura y relax. **F5.** Precios de alojamiento para status medio-medio alto y acorde a la competencia. **F6.** Capacidad de elaborar paquetes turísticos acorde a los requerimientos de los clientes. **F7.** Salón multiusos para conferencias y eventos varios. **F8.** Restaurante con comida típica de la costa ecuatoriana	**D1.**Contaminación del aire en el proceso de construcción de hostería. **D2**. Servicios de agua potable insuficiente y alcantarillado inexistente. **D3.** Recolección de basura y manejo de desechos sólidos y líquidos es insuficiente. **D4.** Calles y vías de comunicación sin asfaltado. **D5**. Alumbrado público insuficiente **D6.** Falta de equipamiento e instalaciones turísticas. **D8.** Falta de promoción
LISTA DE OPORTUNIDADES	**FO (MAXI – MAXI)**	**DO (MINI – MAXI)**
O1. Sólo existe una hospedería comunitaria que brinde alojamiento en Valdivia **O2**. El acuario y museo de Valdivia atraen a turistas nacionales y extranjeros **O3**. Saturación de turistas en lugares cercanos. **O4**. Extensa playa de 5.000 metros **O5.** Tranquilidad y gente hospitalaria de Valdivia	1. Crear paquetes turísticos para fomentar la visita a los atractivos naturales y culturales. 2. Promover el desarrollo de actividades culturales. 3. Generar empleo directo e indirecto a la comunidad de Valdivia.	1. Establecer alianzas con operadoras y/o agencias de viajes para promoción de hostería. 2. Ubicación estratégica de hostería en calles principales de Valdivia. 3. Diseño y construcción adecuado de hostería en Valdivia.
LISTA DE AMENAZAS	**FA (MAXI – MINI)**	**DA (MINI – MINI)**
A1. Falta de inversión gubernamental y privada. **A2**. Falta de mantenimiento de acuario y museo, atractivos principales de Valdivia. **A3.** Alteraciones climáticas como el fenómeno del Niño.	1. Promover el mantenimiento constante del acuario y museo por parte de la comuna. 2. Capacitar a los valdivianos en temas como atención al cliente y mini-negocios	1. Minimizar el ingreso masivo de turistas que deterioran los atractivos y saturan el lugar. 2. Fortalecer alianzas con ONGs para l desarrollo de Valdivia.

CAPITULO 3

ESTUDIO TÉCNICO

El estudio técnico, es un elemento indispensable en la evaluación de proyectos de inversión; en el que se analizan elementos que tienen que ver con la ingeniería básica del proyecto de la Hostería Venus, para ello se realizará la descripción detallada del mismo con la finalidad de mostrar todos los requerimientos para hacerlo viable. De ahí la importancia de analizar el tamaño óptimo de la planta el cual debe justificar la producción y el número de consumidores que se tendrá para no arriesgar a la Hostería, en la creación de una estructura que no este soportada por la demanda.

3.1 TAMAÑO Y LOCALIZACIÓN.

En las costas del Océano Pacífico; en la provincia de Santa Elena se encuentra La Hostería Temática Venus; ubicada en el Malecón de la Comuna de Valdivia, para llegar se debe tomar la Ruta del Sol en dirección a la población de Valdivia.

ILUSTRACIÓN # 1.- MAPA DE UBICACIÓN DE HOSTERÍA TEMÁTICA VENUS

FUENTE: Realización Propia

El área del terreno y el levantamiento de la construcción de la Hostería Venus es de 1000 metros cuadrados; en la planta baja se distribuyen las áreas de administración, recepción, lobby, sala de lectura, salón multiusos, restaurante y en la planta alta del edificio están las 12 habitaciones.

Al mismo tiempo de ofrecer el mejor de los descansos y confort en un ambiente natural al pie del mar, se pretende vincular a los turistas con la historia y la cultura de la Comunidad de Valdivia puesto que es una de las más destacadas del país.

(VER ANEXO 5)

3.2 DETERMINACIÓN DE ACTIVIDADES Y SERVICIOS A DESARROLLAR.

La Hostería Temática Venus permitirá brindarle al turista servicios de calidad, para que el huésped se sienta a gusto con su visita no sólo a las instalaciones si no también a la comuna de Valdivia.

ILUSTRACIÓN #2.- VISTA EXTERNA DE HOSTERÍA TEMÁTICA VENUS

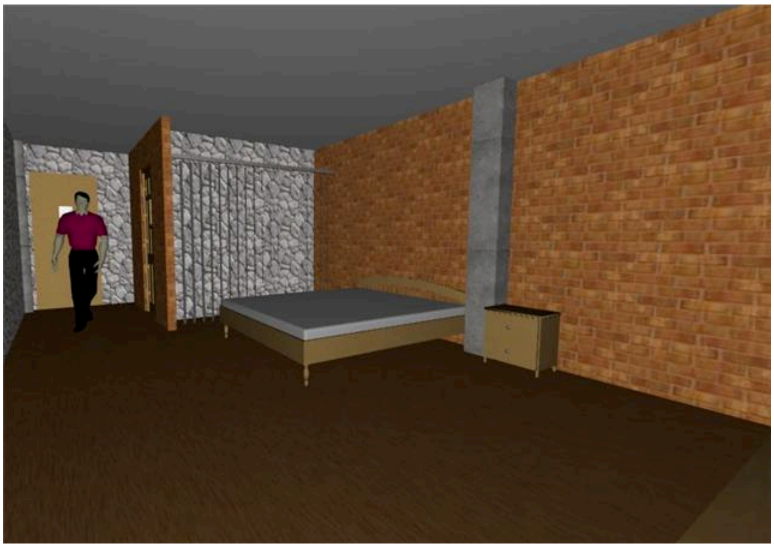
Fuente: Arq. Mariuxi Cifuentes

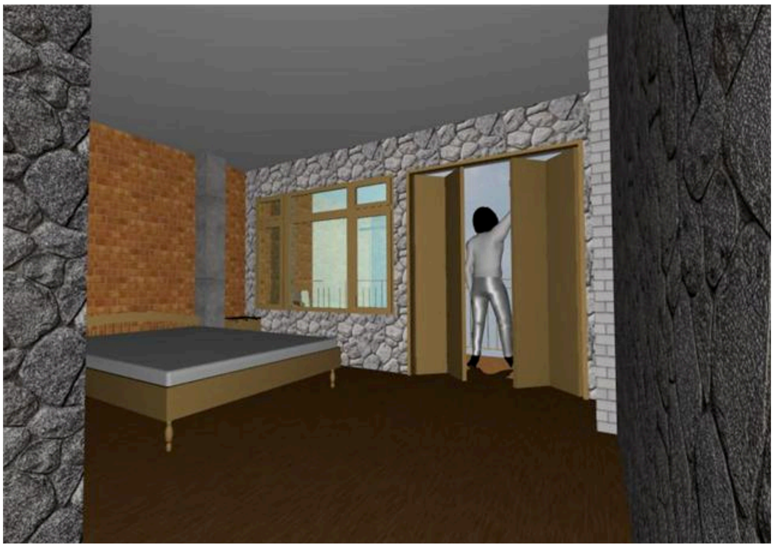
Servicio de Hospedaje: Hostería Venus tiene la disponibilidad de recibir 42 personas, distribuidas en 12 habitaciones con todo el confort y comodidad frente a la Playa de Valdivia; clasificadas de la siguiente forma:

- 1 habitación matrimonial; con baño privado, cama de 2 plazas, ventilador de techo, velador y ropero.
- 2 habitaciones dobles; con baño privado cada una, 2 camas de 2 plazas en cada habitación, ventilador de techo, velador y ropero.
- 9 habitaciones múltiples; 1 baño privado y agua caliente cada una, con 2 camas tipo literas en cada una de 1 ½ plaza, ventilador de techo, velador y ropero.

Todas las habitaciones tienen salida a un balcón dotado de hamacas con vista al mar, decoradas en un estilo rústico y con todas las amenidades necesarias proveyéndole de un ambiente relajado y confortable.

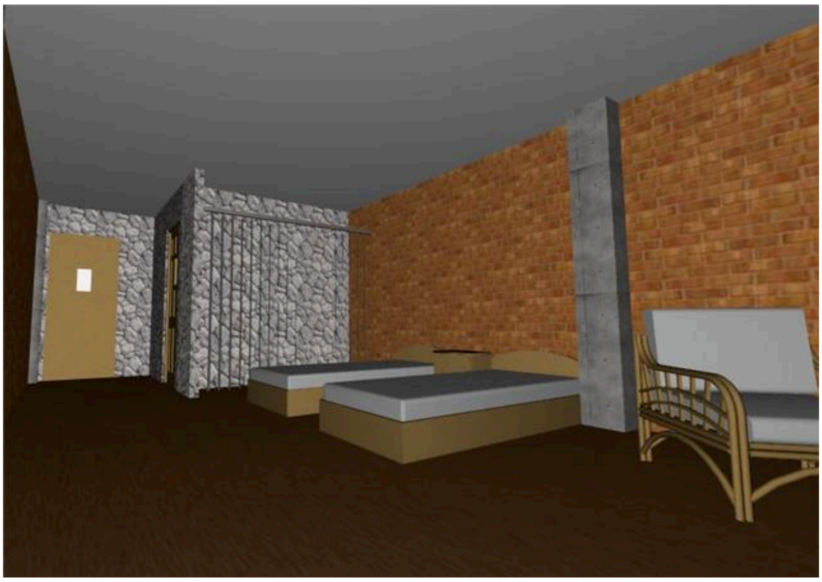
ILUSTRACIÓN # 3.-   HABITACIÓN MATRIMONIAL





Fuente: Arq. Mariuxi Cifuentes

ILUSTRACIÓN #4.- HABITACIÓN DOBLE



Fuente: Arq. Mariuxi Cifuentes

ILUSTRACIÓN #5.- HABITACIÓN MÚLTIPLE

Fuente: Arq. Mariuxi Cifuentes

ILUSTRACIÓN #6.- VISTA EXTERIOR DE HABITACIONES

Fuente: Arq. Mariuxi Cifuentes

TABLA # 6.- PRECIOS POR HABITACIÓN POR NOCHE

TIPO DE ACOMODACIÓN	COSTO EN USD
MATRIMONIAL	35.00
DOBLE	30.00
MÚLTIPLES	20.00
Incluyen desayunos tipo americano.	
Incluye 22% de servicios	
Hora de check in / out 14:00	

FUENTE: *Realización propia*

Estos precios tienen una variación fuera de temporada alta, en los que se darán descuentos.

Servicio de alimentación: Además de ofrecer un excelente y reparador descanso en las noches en las cómodas habitaciones, se cuenta con el servicio de restaurante el cual posee una capacidad para 40 personas; donde se podrá disfrutar de una amplia gama de menús, donde se brindará los más frescos mariscos preparados al instante, que se convertirán en un privilegio para el paladar de los clientes poder degustar la inigualable gastronomía marinera de la Costa ecuatoriana.

Los horarios de atención del restaurante serán de 07:00am hasta las 20:00 horas.

ILUSTRACIÓN #7.- ÁREA DE RESTAURANTE

Fuente: Arq. Mariuxi Cifuentes

(Ver Anexo 6)

Alquiler de Salón Multiusos: Al ser la Hostería Temática Venus el único establecimiento de Hospedaje de primera dentro de la comuna de Valdivia, se ha creído conveniente poner a disposición de la misma un salón multiusos con capacidad para 40 personas; el mismo que servirá para la organización de diferentes acontecimientos desde eventos formales como conferencias, seminarios, talleres; hasta matrimonios, aniversarios, bautizos, quinceañeras, cumpleaños, graduaciones, etc. Éste estará dotado de un proyector (en caso de ser solicitado para una conferencia), mesas y sillas.

Cabe recalcar que la administración esta apta para la organización de cualquier evento; de no ser requerido los servicios, se dará todas las facilidades para la utilización de las instalaciones.

ILUSTRACIÓN #8.- SALÓN MULTIUSOS

Fuente: Arq. Mariuxi Cifuentes

Caja de Seguridad: Ubicada en la recepción de la Hostería; aquí el huésped podrá dejar sus pertenencias de valor, este servicio estará incluido en la tarifa de hospedaje; es decir que todo huésped puede solicitarlo.

Asistencia Médica: Todos los empleados estarán capacitados para brindar primeros auxilios en casos de emergencia; además la Hostería se hará cargo del transporte del huésped al centro de salud más cercano, sin costo alguno.

Tienda de souvenir: Estará ubicado en el lobby de la Hostería; aquí se comercializarán souvenir de la Hostería; además de souvenir locales con motivos alusivos a la cultura Valdivia y la zona Costera del Ecuador, asimismo se venderán guías turísticas, revistas de interés cultural, postales, etc.

ILUSTRACIÓN #9.- LOBBY

Fuente: Arq. Mariuxi Cifuentes

Centro de información: Dentro de las instalaciones, en el área del Lobby se pondrá a disposición de los visitantes, mapas, guías turísticas y folletos de atractivos culturales correspondientes a Valdivia y sectores cercanos a ella.

Programa de pasantías y voluntariado: Uno de los propósitos de la Hostería Venus, será también poner a disposición tanto de la comunidad, como a los estudiantes o profesionales en las diversas áreas del turismo que necesiten desarrollar sus pasantías en el establecimiento; es así que se realizarán alianzas con la Escuela Superior Politécnica del Litoral; con las especialidades de Turismo, y así crear una coyuntura entre el sector privado y las universidades.

Estacionamiento privado: La Hostería tendrá un espacio privado para estacionamiento de autos, con una medida de 5 x 2.95 capacidad para 5 autos.

Sala de Lectura: Dispondrá de una biblioteca especializada tanto en temas de la Cultura Valdivia y otras obras literarias del Ecuador; con el fin de que el huésped tenga un lugar de total relax para la lectura.

Servicio de Internet: Se proporcionará el servicio de Internet en el área del Lobby de la Hostería.

Mesa de billar: Ubicada en el área de entretenimiento.

Piscina: Para el disfrute de los huéspedes, pueden acceder a la piscina de la Hostería.

ILUSTRACIÓN #10.- ÁREA DE PISCINA

Fuente: Arq. Mariuxi Cifuentes

Por sus características culturales y privilegiado entorno, Valdivia consiente a la práctica del turismo cultural; puesto que caminando a pocos minutos se puede apreciar diferentes escenarios; cada uno tan variado y único en la Ruta del Sol, que hacen de esta comuna un lugar de visita obligatoria; pues es común encontrarse con fósiles marinos y restos de utensilios cerámicos de una de las Culturas más importantes del Ecuador; añadiendo a esto, que en tan solo pocos minutos de la Ruta del Sol se encuentran lugares interesantes que visitar, tales como; la Iglesia construida totalmente de guayacán en Colonche, visitar el pueblo de Barcelona donde se procesa la paja toquilla, entre otros muchos lugares interesantes que se encuentran en el perfil costero.

Es así que entre las actividades que se pondrán a disposición de los huéspedes están las visitas a éstos diferentes atractivos; obviamente resaltando principalmente la Comuna de Valdivia; y para se ha diseñado varias opciones que se detallará a continuación, agregando además aquellos sitios que por las actividades que se pueden realizar, pueden complementar los servicios a brindar:

TABLA #7.- PROGRAMA CULTURAL

PROGRAMA # 1 CULTURAL	
DÍA 1	Hospedaje Hostería Venus
	Jugo de bienvenida
	Reconocimiento de las instalaciones
	Almuerzo típico en el Restaurante Valdivia
	Visita al Acuario y Centro de rescate de especies marinas de Valdivia
	Visita al Eco-Museo de Valdivia
	Recorrido por las diferentes casas de la comuna de Valdivia; donde poseen osamentas y vasijas
	Cena
DÍA 2	Desayuno
	Salida hacia el pueblo de Sinchal
	(Visitaremos la Asociación Arte Oro de Sinchal; donde podrán comprar artesanías fabricadas en plata y spondylus, o concha de perla)
	Salida hacia el pueblo de Barcelona
	(Aquí veremos el proceso de cocción de la Paja toquilla, materia prima para la elaboración de los sombreros del mismo nombre.
	Retorno a la Hostería
	Almuerzo
	Fin de los Servicios

Fuente: *Elaboración propia*

TABLA #8.- PROGRAMA CULTURAL FULL

PROGRAMA # 2 CULTURAL FULL	
DÍA 1	Hospedaje Hostería Venus
	Jugo de bienvenida
	Reconocimiento de las instalaciones
	Almuerzo típico en el Restaurante Valdivia
	Visita al Acuario y Centro de rescate de especies marinas de Valdivia
	Visita al Eco-Museo de Valdivia
	Recorrido por las diferentes casas de la comuna de Valdivia; donde poseen osamentas y vasijas
	Cena
DÍA 2	Desayuno
	Salida hacia el pueblo de Sinchal
	(Visitaremos la Asociación Arte Oro de Sinchal; donde podrán comprar artesanías fabricadas en plata y spondylus, o concha de perla)
	Salida hacia el pueblo de Barcelona
	(Aquí veremos el proceso de cocción de la Paja toquilla, materia prima para la elaboración de los sombreros del mismo nombre.
	Retorno a la Hostería
	Almuerzo
DÍA 3	Desayuno
	Visita a la iglesia de San Pedro
	Visita al Museo Real Alto en Chanduy
	Visita a la Iglesia de Colonche
	Visita al Santuario de la Virgen de Olón
	Fin de los Servicios

Fuente: *Elaboración propia*

TABLA #9.- PROGRAMA CULTURAL + RELAX

PROGRAMA # 3 CULTURAL + RELAX	
DÍA 1	Hospedaje Hostería Venus
	Jugo de bienvenida
	Reconocimiento de las instalaciones
	Almuerzo típico en el Restaurante Valdivia
	Visita al Acuario y Centro de rescate de especies marinas de Valdivia
	Visita al Eco-Museo de Valdivia
	Recorrido por las diferentes casas de la comuna de Valdivia; donde poseen osamentas y vasijas
	Cena
DÍA 2	Desayuno
	Descanso en Hamacas / sala de lectura / mesa de billar
	Almuerzo en el Restaurante Valdivia
	Fin de los Servicios

Fuente: *Elaboración propia*

TABLA #10.- PROGRAMA CULTURAL + AVENTURA

PROGRAMA # 4 CULTURAL + AVENTURA	
DÍA 1	Hospedaje Hostería Venus
	Jugo de bienvenida
	Reconocimiento de las instalaciones
	Almuerzo típico en el Restaurante Valdivia
	Visita al Acuario y Centro de rescate de especies marinas de Valdivia
	Visita al Eco-Museo de Valdivia
	Recorrido por las diferentes casas de la comuna de Valdivia; donde poseen osamentas y vasijas Visita a la Reserva de Loma Alta para avistamiento de aves.
	Cena
DÍA 2	Desayuno
	Salida hacia la bahía de Ayangue para práctica de Snorkel
	Práctica de Buceo en la Isla el Pelado en Ayangue
	Retorno a la Hostería
	Almuerzo
	Fin de los Servicios

Fuente: *Elaboración propia*

TABLA #11.- TARIFARIO DE PROGRAMAS HOSTERÍA VENUS

NOMBRE DE PROGRAMA	COSTO POR PERSONA EN USD						
	2 PAXS	3 PAXS	4 PAXS	5 PAXS	6 PAXS	7 PAXS	8 PAXS
CULTURAL	95,00	76,00	66,00	65,00	60,00	57,00	54,00
CULTURAL FULL	112,00	92,00	82,00	81,00	76,00	73,00	71,00
CULTURAL + RELAX	38,00	38,00	38,00	38,00	38,00	38,00	38,00
CULTURAL + AVENTURA	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00

Fuente: *Elaboración propia*

Hostería Venus servirá de base para realizar cada una de los programas antes mencionados.

(VER ANEXOS 7, 8, 9 Y 10)

Políticas de Seguridad y Restricción para uso de la Hostería:

Para garantizar la seguridad del turista, la administración de la Hostería Venus, tiene como principal política el establecer normas y planes de seguridad interna que ayuden a disminuir riesgos en el desplazamiento de los visitantes, parqueadero de vehículos, atención de emergencias, entre otros.

Para eso se va a realizar un trabajo en equipo con el Cuerpo de Bomberos de Santa Elena, quienes aportarán con capacitación, y personal de socorro todos los fines de semana y feriados.

La Hostería estará abastecida con equipos como; extintores, tanque de oxigeno, y todos los implementos básicos para proporcionar primeros auxilios; es así que se contará con los estándares de seguridad necesarios para brindar un servicio de calidad a todos los visitantes y empleados de la misma.

Además el huésped debe tener en cuenta todas las normas que se exige internamente, para realizar un trabajo conjunto logrando mejores resultados; y entre las principales restricciones tenemos:

- El uso de la piscina será desde 08:00 hasta 20:00
- No se admitirán visitas a las habitaciones
- No se permite fumar dentro de las habitaciones
- La hora de check out será a las 14:00; en caso de que el huésped se exceda de la hora establecida se cobrará un recargo por el atraso.

El trabajo de seguridad es permanente, es por eso que existe el compromiso de seguir mejorando para asegurar la seguridad física e integral de los clientes.

3.3 CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES TURÍSTICAS.

Las instalaciones turísticas son todas aquellas construcciones especiales, cuya función es facilitar la práctica de las diferentes actividades turísticas; es así que dentro de la clasificación de instalaciones tenemos las siguientes; que a su vez corresponden a lo que la Hostería Venus va a ofrecer:

Instalación de Agua y Playa:

Sombrillas; Son pequeños parasoles hechos de troncos delgados y cade, los cuales estarán en la zona de playa que esta frente a la Hostería, donde los huéspedes podrán estar en contacto directo con el sol y el mar.

Instalaciones de Tipo General:

Piscina; Posee 33.38m2 que equivale a una capacidad de 25 personas, su estilo de construcción esta hecha en forma de riñón, la estructura y paredes son cimentadas en hormigón, revestidas de cerámica y granito.

3.4 DESCRIPCIÓN DEL EQUIPAMIENTO A REQUERIR.

El equipamiento incluye todos los establecimientos que prestan servicios turísticos, que en la original Hostería esta distribuida en las siguientes áreas:

ALOJAMIENTO:

El edificio de alojamiento esta distribuido en 12 habitaciones y las características principales de los mismos son:

Descripción de Ambientes

Habitación Matrimonial.-

- Dimensiones 7.70 m. x 4.1m. =31.57 m2
- Ambientes:
  - Baño = 2.50m. x 2m.= 5 m2 (baño completo: ducha, inodoro y lavamanos)
  - Closet= 2.50 m. x 0.45 m= 1.125 m2
  - Balcón = 1.25 m. x 4m. = 5 m2
  - Área de descanso= 20.625 m2
- Mobiliarios:

  - 1 cama matrimonial (2 plazas)
  - 1 velador 0.45 x .45
  - 1 ventilador de techo
- Materiales :
  - Piso de balcón y área de descanso= madera
  - Piso de baño= cerámica
  - Paredes de bloque de alfadomus
  - Ventanas y puertas de madera
  - Cubierta: losa de hormigón
  - Pasamanos de balcón de madera
  - Estructura de hormigón
  - Cubierta de cade
  - Instalaciones eléctricas y sanitarias empotradas.

Habitación Dobles.-

- Dimensiones 7.70 m. x 4.1m. =31.57 m2

- Ambientes:
    - Baño = 2.50m. x 2m.= 5 m2 (baño completo: ducha, inodoro y lavamanos)
    - Closet= 2.50 m. x 0.45 m= 1.125 m2
    - Balcón = 1.25 m. x 4m. = 5 m2
    - Área de descanso= 20.625 m2
- Mobiliarios:
    - 2 camas (1 1/2 plazas)
    - 1 velador 0.45 x .45
    - 1 ventilador de techo
- Materiales :
    - Piso de balcón y área de descanso= madera
    - Piso de baño= cerámica
    - Paredes de bloque de alfadomus
    - Ventanas y puertas de madera
    - Cubierta: losa de hormigón
    - Pasamanos de balcón de madera

- Estructura de hormigón

Habitaciones Múltiples:

- Dimensiones 7.70 m. x 4.1m. =31.57 m2
- Ambientes:
    - Baño = 2.50m. x 2m.= 5 m2 (baño completo: ducha, inodoro y lavamanos)
    - Closet= 2.50 m. x 0.45 m= 1.125 m2
    - Balcón = 1.25 m. x 4m. = 5 m2
    - Área de descanso= 20.625 m2
- Mobiliarios:
    - 2 literas (1 1/2 plazas)
    - 1 velador 0.45 x .45
    - 1 ventilador de techo
- Materiales :
    - Piso de balcón y área de descanso= madera
    - Piso de baño= cerámica

- Paredes de bloque de alfadomus
- Ventanas y puertas de madera
- Cubierta: losa de hormigón y otras de cade
- Pasamanos de balcón de madera
- Estructura de hormigón

Además de las habitaciones a continuación se detalla las características de otras áreas de la Hostería.

Área de lectura:

- Dimensiones: 7.2 x 2.2= 15.84 m2
- Materiales:
  - Paredes bloques de alfadomus
  - Piso de madera
  - Pasamanos de madera
  - Estructura de hormigón
- Capacidad: 7 personas (lleno)

Aéreas Verdes: Utilización de vegetación alta y frondosa en los perímetros, para permitir una mejor visual hacia el mar.

La vegetación pequeña como: césped maní, arbustos y enredaderas, servirán como ejes de circulación dentro de la hostería.

Áreas Exteriores: Caminerias de adoquines, asientos de madera (áreas de descanso) Hamacas.

Venta de Souvenir:

- Dimensiones: 5.1 x 2.4= 12.24 m2
- Materiales:
    - Paredes de bloques de alfadomus
    - Mamparas de vidrio
    - Estructura de hormigón
    - Piso de porcelanato
- Capacidad: 1 vendedor y 15 personas (local lleno)

Recepción y Centro de Información:

- Dimensiones: counter 1 x 1.70 = 1.70 m2
- Materiales: madera
- Capacidad: 2 personas

ALIMENTACIÓN:

Edificio de Servicio

Restaurante

- Dimensiones 7.6 x 14.3= 108.68 m2
- Ambientes:
    - Baño 2.40 x 4.90=11.76 m2 c/u (baño: inodoro, urinarios y lavamanos)
    - Bar= 4.90 x 1.80= 8.82 m2
    - Área de mesas= 88.10 m2
- Mobiliarios:
    - Mesas y sillas
    - Bancos para bar

- Materiales :
  - Pisos de madera
  - Piso de baño= cerámica
  - Paredes de bloque de alfadomus
  - Ventanas y puertas de madera
  - Cubierta: losa de hormigón
  - Pasamanos de madera
  - Estructura de hormigón
- Capacidad : 50 personas (lleno)

Cocina

- Dimensiones: 7.30 x 4.90 = 35.77 m2
- Ambientes:
  - Cuarto frio= 2.40 x 2.40= 5.76m2
  - Bodega de alimentos= 2.40 x 2.40= 5.76m2

- Capacidad: 6 personas

Área de personal de servicio

Comedor y baños – vestidores

- Dimensiones: 4.90 x 5.30 = 25.97 m2 comedor

  2.45 x 4.90 = 12 m2 c/u baños vestidores

- Materiales:
  - Pisos de cerámica
  - Paredes de bloque de alfadomus
  - Ventanas y puertas de madera
  - Cubierta: losa de hormigón
  - Estructura de hormigón
- Capacidad: 5 personas c/u

Lavandería

- Dimensiones: 3.60 x 7.30= 26.28 m2

- Materiales:
    - Pisos de cerámica
    - Paredes de bloque de alfadomus
    - Ventanas y puertas de madera
    - Cubierta: losa de hormigón
    - Estructura de hormigón

Cuarto de maquinas

- Dimensiones: 4.20 x 7.30= 30.66 m2
- Materiales :
    - Pisos de cerámica
    - Paredes de bloque de alfadomus
    - Ventanas y puertas de madera
    - Cubierta: losa de hormigón
    - Estructura de hormigón

Depósito de basura

- Dimensiones: 2.30 x 2.30 = 5.29 m2
- Materiales:
  - Pisos de cerámica
  - Paredes de bloques de alfadomus
  - Estructura de hormigón
  - Cubierta: losa de hormigón

ESPARCIMIENTO:

Instalaciones deportivas; Frente a la Hostería existe un área de 100 metros cuadrados destinados a juegos playeros; como volley ball.

OTROS SERVICIOS:

Salón multiusos:

- Dimensiones: 7.30 x 4.90= 35.77 m2
- Materiales:
  - Paredes de bloques de alfadomus
  - Piso de porcelanato

  - Estructura de hormigón
  - Cubierta: losa de hormigón
- Capacidad:
  - 36 personas
  - 3 expositores

Estacionamiento; Esta área esta asfaltada, tiene una capacidad para 5 vehículos parqueados.

3.5 EVALUACIÓN DE IMPACTOS AMBIENTALES.

Para el estudio de evaluación de impactos ambientales del proyecto propuesto se utilizó como método de valoración la matriz de Leopold, la misma que fue diseñada para poder evaluar cualquier tipo de proyecto en construcción, su utilidad principal es como lista de chequeo que incorpora información cualitativa sobre relaciones causa y efecto, pero también es de gran utilidad para la presentación ordenada de los resultados de la evaluación.

Según el análisis realizado en base a la matriz de Leopold se concluye que la construcción de la Hostería Temática Venus en Valdivia no generaría mayor impacto negativo en el sitio, dando como resultado los siguientes impactos negativos:

- Aplanación y pavimentación
- Ruidos y vibraciones

Dichos impactos negativos afectarían al diseño del paisaje de Valdivia, y a la salud y seguridad de la comuna, para lo cual se han establecido las siguientes mitigaciones:

- Construcción de la Hostería con materiales amigables con el ambiente y apropiados con el entorno.

La hostería Venus estará construida con materiales acordes al lugar de asentamiento de la misma, como la caña, madera, adoquines, los mismos que no afectarían al ambiente y resaltarían la temática, diseño e imagen de la hostería.

- Minimizar los ruidos y vibraciones provocados por la maquinaría que se utilizará para la construcción de la hostería.
  Se puede minimizar los ruidos y vibraciones con maquinarias de construcción livianas, incrementando el trabajo humano y así generar ingresos económicos a los valdivianos.

- Minimizar el deterioro del suelo por el paso de las maquinarias pesadas para la construcción.
  Se puede mitigar este punto con la utilización de maquinarias livianas que no afecten el suelo de Valdivia, y también evitando pasar por calles o vías que afectarían el patrimonio cultural de la comuna.

(VER ANEXO 11)

CAPITULO 4

GESTION Y COMERCIALIZACION DEL PROYECTO

La gestión hotelera necesita de una amplia formación y experiencia para alcanzar la rentabilidad esperada, de tal manera Hostería Venus, como toda empresa necesita posicionarse en un entorno cada vez más competitivo, como única alternativa para maximizar su rentabilidad. De tal manera que es necesario crear una identidad del alojamiento definiendo su imagen como empresa, además de la creación y desarrollo de un logotipo con eslogan que identifique la marca.

En el desarrollo de este capitulo se detallará desde la estructura organizacional de la Hostería Venus hasta las diferentes estrategias de comercialización de éste producto.

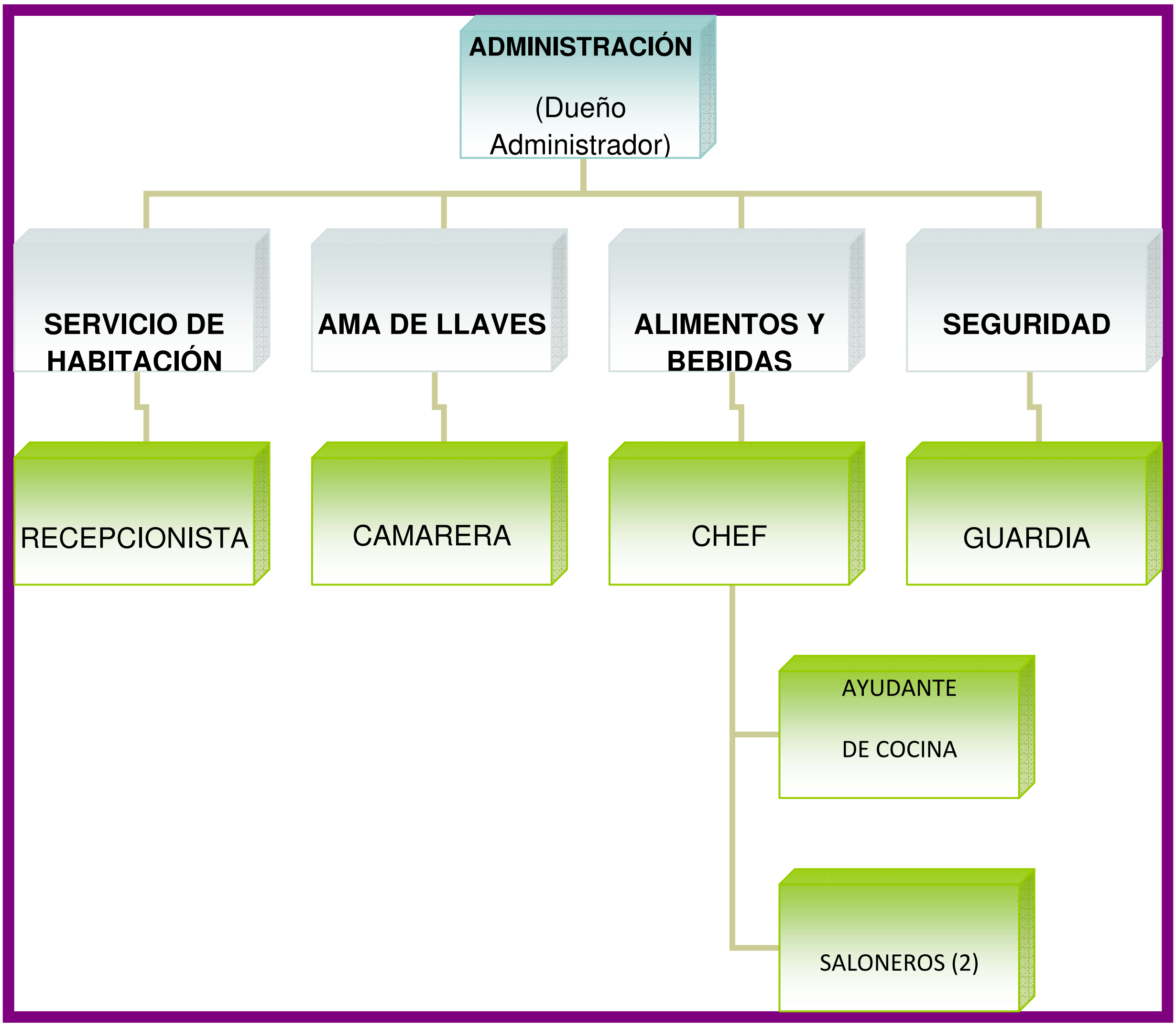
4.1 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL.

Siendo la estructura organizacional, el marco en el que se desenvuelve una organización de acuerdo con el cual las tareas son divididas, agrupadas, coordinadas y controladas, para el logro de objetivos; tenemos que la Hostería Venus poseerá una plantilla de personal asistencial y no asistencial, conformado de la siguiente forma:

Organigrama de la Empresa

El organigrama de la hostería Venus tiene como finalidad exponer la estructura orgánica del establecimiento y de cada una de las áreas administrativas. Además de mostrar esta estructura formal, también se expresan las interrelaciones, las funciones, los niveles jerárquicos, las obligaciones y la autoridad, existentes dentro de ella.

GRÁFICO #16.- ORGANIGRAMA HOSTERÍA TEMÁTICA VENUS



FUENTE: Elaboración propia

Se ha dividido el recurso humano en dos partes; plantilla asistencial, la misma que muestra los principales cargos dentro de la Hostería y plantilla no asistencial, la cual expone los cargos menos relevantes en el establecimiento.

TABLA # 12.- PLANTILLA ASISTENCIAL

CARGO	PERFIL PROFESIONAL	FUNCIONES
ADMINISTRADOR	Estudios Superiores en Hotelería y Turismo Sexo Masculino/femenino Experiencia en el área hotelera mínimo de 3 años Idioma Inglés	Planificación y evaluación de objetivos. Establecer políticas y planes Toma de decisiones Supervisar y dirigir todas las actividades de la Hostería Realizar estados financieros , contables, reportes fiscales y manejo de caja Gestionar compras Pago de proveedores Manejo de las ventas Promoción y Publicidad Contratación de personal y evaluación periódica del mismo mediante capacitaciones Pago de sueldos y salarios, servicios recibidos, comisiones

FUENTE: Elaboración propia

TABLA # 13.- SERVICIO DE HABITACIONES

CARGO	PERFIL PROFESIONAL	FUNCIONES
RECEPCIONISTA	Estudios Superiores en Hotelería y Turismo Sexo femenino Idioma inglés Experiencia en el área de recepción mínimo de 2 años.	Recepción del cliente Revisar la disponibilidad de las habitaciones Revisar la disponibilidad de las habitaciones y asignación de las mismas. Comercializar habitaciones y registro de huéspedes Facturación y salida Tener información básica fácilmente inidentificable (horas de salida, tarjetas de crédito, precio) Hacer cumplir las reglas del hotel Brindar una indicación clara para llegar a la habitación **Generalmente una vez ingresado el huésped existirán otro tipo de relaciones motivadas por:** Información turística Cambio de habitación y/o ampliación o disminución del período de estancia Quejas y reclamos **Así mismo existen algunas funciones que deben ser cubiertas como son:** Control de la libreta o bitácora (se registran novedades o pendientes) Control de llaves Coordinar con ama de llaves los reportes de las habitaciones y manejar emergencias.

FUENTE: Elaboración propia

TABLA #14.- AMA DE LLAVES

CARGO	PERFIL PROFESIONAL	FUNCIONES
AMA DE LLAVES	Título de bachillerato; preferentemente con estudios universitarios. Experiencia mínima de 3 años en puesto similar Sexo femenino Conocimientos en técnicas, proceso y productos de limpieza.	Control del estado de las habitaciones Llevar el registro e inventario de materiales e insumos de limpieza, menaje, así como el suministro de los mismos. Coordinar sus actividades conjuntamente con la recepción Es responsable de la limpieza del hotel en general. Tiene bajo su custodia las llaves maestras del hotel. Es responsable del uniforme del personal del hotel Organiza juntas periódicamente con el personal que integra su departamento Asiste a juntas de la gerencia general con otros jefes de departamentos.
CAMARERAS	Bachiller Sexo femenino	Limpieza de las habitaciones (mobiliario, pisos, baños, pasillos) Lavado de blancos y reposición de los mismos Suministrar en los cuartos los supplies que ama de llaves ordene Reportar al ama de llaves cualquier daño que detecten y que necesite reparación Recogen y entregan la ropa de los huéspedes a la lavandería

FUENTE: Elaboración propia

TABLA #15.- ALIMENTOS Y BEBIDAS

CARGO	PERFIL PROFESIONAL	FUNCIONES
CHEF	Título de bachiller Estudios de cocina Experiencia mínima de 3 años	Planeación de menús Supervisar el trabajo de otros cocineros Verificar que todos los platillos salgan con presentación estándar Optimizar la materia prima Preparación de banquetes para los eventos que se desarrollen en la Hostería
AYUDANTE DE COCINA	Titulo de Bachiller Experiencia mínima de 2 años en el área de cocina Sexo masculino/femenino	Se encargan de la pre-producción de los alimentos Cocinar los alimentos y presentación de los mismos Manejo de cocina, fríos/bodegas
SALONEROS	Título de Bachiller Idioma Inglés Experiencia mínima de 2 años Sexo masculino	Dar la bienvenida a los clientes Los dirige hacia las mesas Tomar las órdenes de los clientes Pasar el pedido a cocina Llevar ya sea alimentos o bebidas a las mesas de restaurante de la Hostería Limpiar las mesas

TABLA #16.- PLANTILLA NO ASISTENCIAL

CARGO	PERFIL PROFESIONAL	FUNCIONES
GUARDIA DE SEGURIDAD	Título de bachiller Experiencia mínima de 3 años	Controlar la entrada y salida de los huéspedes Vigilar la integridad de la Hostería y de sus clientes internos y externos Maneja equipaje de huéspedes Cuidado de las instalaciones Hacer respetar las normas del establecimiento Responsable de la limpieza de las áreas comunes de la Hostería Arreglos menores de la Hostería Vigilar la salida y entrada de objetos en el hotel Hacer recorridos en los alrededores del hotel Evitar robos en las habitaciones, estacionamientos

FUENTE: Elaboración propia

4.2 ESTRATEGIA DE COMERCIALIZACIÓN.

En la actualidad para poder dar a conocer la marca y el producto es imprescindible llevar a cabo una estrategia de marketing competitiva enfocada a resultados; que se lo obtendrá estableciendo los siguientes puntos:

Producto

Un producto es cualquier tipo de objeto tangible que puede ser ofrecido a un mercado en el que se satisfaga un deseo o necesidad; esto también se pueda dar a través de un servicio que es un producto intangible y que también tienen como fin cubrir necesidades. En este caso de estudio el producto a ofrecer es la Hostería Temática Venus.

Precio:

El precio es la cantidad de dinero que se cobra por un producto o servicio, o la suma de los valores que los consumidores dan a cambio de los beneficios de tener o usar un producto o servicio.

Plaza:

La plaza es también llamada “canal de distribución” los mismos que son un conjunto de organizaciones que dependen entre sí y que participan en el proceso de poner un producto o servicio a disposición del consumidor o usuario industrial.

Esta distribución como herramienta del marketing, tiene como objetivo principal hacer llegar el producto desde donde se origina hasta el consumidor. Es así que se puede encontrar varios canales especializados dentro del sector turístico, que a continuación se detallará:

Promoción:

La promoción en los servicios puede ser realizada a través de varias formas tradicionales. De tal manera de poder influir en las ventas de los servicios como productos. Es tas formas son las siguientes:

> **Publicidad:** La publicidad se da de cualquier forma pagada para la presentación y promoción no personal de ideas, bienes o servicios por un patrocinador identificado.

Promoción de Ventas: Esto se da por medio de incentivos obviamente a corto plazo, para así poder impulsar a que se promuevan las ventas de los servicios que ofrece la Hostería Venus.

Relaciones Públicas: Es muy importante para una empresa que recién se inicia manejar una excelente relación tanto con los clientes como con las empresas; para así poder obtener una publicidad favorable y de esto crear una “imagen corporativa de la Hostería” además de manejar o bloquear los rumores, las intrigas o acontecimientos desfavorables.

Marketing Directo: Comunicaciones directa con consumidores individuales seleccionados cuidadosamente, con el fin de obtener una respuesta inmediata.

E-Marketing: Es una parte importante de la estrategia de Marketing de una empresa; más aún si es una que se desarrolla en el ámbito turístico, como lo es la Hostería Venus; es así que a través de una combinación de varios elementos se podrá mejorar el posicionamiento y venta de la Hostería Venus, no sólo a nivel regional si no también mundial, por medio de una de las herramientas más utilizadas hoy en día como lo es el Internet.

4.3 PLAN DE PROMOCIÓN.

El Plan de Promoción como tal, es un documento previo a una inversión o lanzamiento de un producto; en donde se detalla lo que se espera conseguir con dicho proyecto, lo que costará, el tiempo y los recursos a utilizar para su consecución, y un análisis detallado de todos los pasos que han de darse para alcanzar los fines propuestos.

Siendo la Hostería Venus un producto nuevo; se determino realizar un Plan de Promoción; para lo cual en el capitulo dos se desarrollo un análisis FODA del producto, el estudio de mercado aplicando encuestas y fichas de inventario turístico.

Misión

Ofrecer un servicio de hospedaje de calidad, acorde con los estándares internacionales, en el que los huéspedes encuentren el confort y las comodidades que les puede ofrecer un equipo de profesionales en la rama hotelera, que garanticen una estadía cálida y placentera.

Visión

Para el 2013, ser una de los establecimientos de alojamiento turístico más reconocidos en la Ruta del Sol, y formar parte del proceso de desarrollo cultural, socioeconómico y turístico de la Comuna de Valdivia.

Objetivos de Marketing

Para la ejecución del diseño de la Hostería Temática Venus; es de gran importancia plantearse objetivos que van a permitir el correcto desempeño del mismo; y entre los principales tenemos los siguientes:

- Alcanzar el reconocimiento y posicionar la marca, en el ámbito local y regional, llevando a cabo una agresiva y completa campaña de comunicación.
- Contar con un personal altamente capacitado en las diferentes áreas de la Hostería Temática Venus, con un recurso humano con amplia experiencia en la labor a desempeñar.
- Realizar alianzas estratégicas con el sector turístico para complementar la calidad del servicio de la Hostería.

Estrategias Competitivas

Las estrategias pueden definirse como la mejor forma de alcanzar los objetivos trazados a corto o largo plazo.

Para establecer este producto se ha tomado en cuenta las 4 p del marketing que anteriormente en este capítulo se ha definido su significado y a continuación se darán las estrategias a desarrollar:

- ***El producto*** a ofrecer se diferencia a su competencia en lo concerniente a las características de construcción, pues ha sido diseñada con un estilo rústico que va acorde con el ambiente de la comunidad, además ofrecerá facilidades turísticas a los huéspedes y turistas en general, lo que la convierte no solo en un establecimiento de alojamientos y restauración si no también que aportará al desarrollo turístico del sector. Creando así una confiabilidad en el producto no sólo por parte de los visitantes; si no también por los pobladores de Valdivia.

- El Personal**;** con el que se contará estará altamente calificado para llevar a cabo con eficiencia cada uno de los cargos a desempeñar; se mantendrán continuamente en capacitaciones para así poder ofrecer un servicio de calidad a los turistas; puesto que la cortesía, credibilidad y confiabilidad son los aspectos humanos principales para mantener una buena comunicación tanto con los jefes como con los clientes; demostrando que son competentes en su trabajo.

- Para establecer una **imagen** de la Hostería Temática Venus, se ha diseñado un logo y eslogan, con el objetivo de posicionarla como una de los alojamientos más interesantes y con servicios innovadores e integrarse así en el mercado de hospedajes de la Ruta del Sol con una oferta diferenciada.

  La marca busca distinguir a la Hostería Temática Venus y ligarla a la Comuna de Valdivia que habita entre la cultura y la naturaleza; aspectos que van de la mano para crear una imagen; es así que se ha utilizado como imagen principal la figura más representativa de las piezas arqueológicas de la cultura Valdivia, la Venus de Valdivia, la cual se la presenta de cuerpo entero y con una textura rústica. Las letras que se utilizó para el logo también sigue el estilo rústico de la Venus, y representan el ambiente natural y rústico del diseño de construcción de la hostería Venus. Y por último el slogan “Dioses de su comodidad” gira entorno a que todos los servicios que se brindarán y el personal encargado de la hostería, permitirán que los huéspedes se sientan como los dioses, en un ambiente agradable y de relax.

- ***El precio*** se ha establecido a través de la selección del método de fijación de precios según la tasa vigente; es decir la Hostería Temática Venus basa sus precios primordialmente en los de sus competidores; ya que al ser una empresa que recién inicia sus actividades; y los precios va a ir variando de acuerdo al mercado.

De tal manera se ha elaborado una tabla comparativa de servicios, actividades extras y sus respectivos costos, entre la Hostería Temática Venus y establecimientos de la misma categoría ubicadas dentro y fuera de Valdivia.

TABLA #17.-

TARIFAS DE HOSTERIAS CERCANAS A VALDIVIA										
ESTABLECIMIENTO HOTELERO	**UBICACIÓN**	**TIPOS DE HABITACIONES**							**SERVICIOS**	**ACTIVIDADES EXTRAS**
		SENC.	**DOBL.**	**TRIP.**	**CUADR.**	**QUINT.**	**SEXT.**	**VILLA FAM.**		
HOSTERIA TEMÁTICA VENUS	VALDIVIA				**N/A**	**N/A**	**N/A**	**N/A**	Habitación con baño privado, agua caliente, ventilador, desayuno. Piscina, salón de eventos multiusos, sala de lectura, salida directa al mar, parqueadero de carros gratuito, mesa de ping pong, venta de artesanías.	Venta de programas turísticos
HOTEL CUMBRES DE AYANGUE	AYANGUE	**N/A**	91,50	97,60	120,00	158,60	170,80		Habitación aire acondicionado, TV, baño privado con calentador de agua, desayuno continental, Piscina, Tres Playas exclusiva Playita Mía, Playa Leona inclusive Playa Rosada Sala de Video con ditecv. Salón de Juego; Billar, Futbolín, tenis de mesa, ajedrez, Salón de conferencia para eventos.	**N/A**
FINCA EL RETIRO	OLON	N/A	73,20	91,50	109,80	137,25	N/A	164,22	Habitación aire acondicionado, ventilador de techho, TV, baño privado con calentador de agua, desayuno americano. Piscina Bicicletas de montaña, Volleyball en cancha de arena, Tenis de mesa, Mesa de billa, Sala de teatro en casa, Juegos para niños, Masaje corporal	**N/A**
HOTEL BAJA MONTAÑITA	BAJA MONTAÑITA	N/A	82,00	116,00	146,00	183,00	220,00	N/A	Habitación aire acondicionado, caja de seguridad, refrigeradora, TV, baño privado con calentador de agua, desayuno buffet. Restaurante – Cafetería Pérgola, Sushi Bar, Bar Coco Loko, Spa, Business Center, Servicio de lavandería y planchado bajo pedido, Servicio de comida a la habitación, Piscina,guardianía y parqueadero privado 24 horas	**N/A**
VALDIVIA ECOLODGE	AYANGUE	N/A	60,00	90,00	110,00	120,00	140,00	N/A	Habitación con ventilador, TV, baño privado con calentador de agua, desayuno americano, restaurante, piscina.	**N/A**

FUENTE: Elaboración propia

La plaza que se ha tomado en consideración esta dada por varios canales de distribución especializados en el ámbito turístico, que se han establecido para la comercialización del producto, a detallarse a continuación:

Operadoras Turísticas y Mayoristas: El producto va a ser distribuido a través de operadoras y mayoristas; las mismas que comisionarán un 10% del costo de la venta de los diferentes programas que se diseñará para ofertarle al mercado objetivo.

Secretaría de Turismo del Litoral: Al promocionar los diferentes atractivos turísticos del Ecuador, tanto a nivel nacional como internacional, este ente estatal posee varios centros de información turística situados en zonas estratégicas de la región; lo que motiva a crear una alianza con el mismo para dar a conocer la Hostería Venus en sus canales ya establecidos.

Cámaras de Turismo: Tales como la de la Provincia de Santa Elena, pues siendo uno de los objetivos principales de esta institución el de *"Coordinar con otras entidades, el desarrollo y mejoramiento de la cultura, de la educación, de la asistencia social, del desarrollo* *productivo”;* se creará una coyuntura con este organismo para poder dar a conocer la Hostería Temática Venus no solo a nivel de provincia, si no también a nivel regional. Además de ésta se contará con las Cámaras de turismo de provincias aledañas de donde también provienen turistas tales como, Guayas, Manabí, Azuay y Pichincha.

- Entre las estrategias de ***promoción*** a llevar a cabo están las siguientes:

Marketing directo: Esta estrategia será de mucha utilidad para atraer a los turistas que conforman el mercado objetivo; es así que se distribuirá materiales impresos con información de la Hostería dentro de los estados de cuentas de las tarjetas de crédito de posibles clientes; esto a través de la adquisición de una base de datos. Esta táctica también se la realizará con empresas, a quienes se les enviará carpetas con materiales promocionales y de ventas.

Ventas personales: Se creará una fuerza de ventas de la Hostería, para poder generar ingresos y a su vez forjar relaciones con los clientes; esto se dará a través de presentaciones personales.

E- Marketing: Esta herramienta la podremos utilizar en una etapa posterior, por sus características y mecanismo: enviar mensajes vía correo electrónico solo a las personas que soliciten información al ingresar a la página Web – voluntariamente – y acepten recibir periódicamente información sobre descuentos, promociones, tarifas por las diferentes temporadas, etc. Esta herramienta es de muy baja inversión, pues únicamente será información puntual diseñada y enviada por Internet y de alta efectividad, pues quienes reciban la información serán precisamente quienes estén necesitando el servicio.

Herramientas de Promoción:

- **Material impreso:** Se diseñara una gama de folletos, brochure institucional, trípticos, siendo las principales piezas gráficas que servirán para promocionar la Hostería Venus y sus facilidades turísticas; los mismos serán distribuidos en las diferentes agencias de viajes, operadoras, mayoristas turísticas., y hoteles que se encuentren en ciudades más desarrolladas.
- **Publicidad en medios de comunicación:** Se llevará a cabo una campaña de lanzamiento en los principales periódicos del país, revistas turísticas y suplementos culturales, además de medios

especializados en áreas sobre la cultura y el turismo; para así poder llegar al mercado objetivo. La misma táctica se realizará en medios como radios que lleguen al target establecido

- **Publicidad en vías públicas:** Vallas estratégicamente ubicadas, especialmente en la carretera hacia la Ruta del Sol, cerca de otros establecimientos de hospedaje.

- **Boca oído:** Es una de las herramientas de marketing más efectivas; puesto que es el mismo cliente el quien luego de haber probado los servicios de la Hostería Venus, será el portavoz para otras personas que busquen un alojamiento con las características similares a las que ofrece el alojamiento.

- **Creación de página Web institucional:** Con el objetivo de reforzar la marca y tomar presencia en la red se elaborará una página Web institucional que dispondrá de herramientas de gran utilidad como el vínculo de reservas; además un punto a recalcar es el hecho de que el establecimiento tendrá su propio correo institucional, para así darle mayor confiabilidad a los clientes.

- **Mailing:** Es un correo directo, que consiste en enviar información publicitaria por correo, de tal manera que se enviarán folletos publicitarios acompañados de una carta personalizada con información de la Hostería Venus, en las que se mostrarán los beneficios y ventajas de visitar la misma.

- **Publicidad en la Web:** Se diseñarán banners para que se publiciten en páginas que tengan relación con el turismo.

- **Viajes de Familiarización:** con el fin de hacer conocer la Hostería Temática Venus, se invitará a diferentes personas que trabajen en el área turística tales como; agencias, operadoras y mayoristas, además de medios de comunicación para experimenten cada uno de los servicios a ofrecer y a su vez formen parte de realizarán viajes de personas.

- **Brindis:** Al momento en que se lleve a cabo la inauguración de la Hostería Temática Venus, se invitarán a los principales dirigentes de la comuna y diferentes representantes del sector público y privado que estén vinculados al turismo.

Alianzas Estratégicas:

Se buscará las mejores fórmulas para la venta de las habitaciones y servicios de la Hostería a través de alianzas estratégicas con agencias de viajes, operadoras turísticas y mayoristas para que ofrezcan la Hostería Venus a sus clientes en los diferentes planes vacacionales que comercialicen a nivel nacional e internacional.

Otra alianza que servirá de gran apoyo a la Hostería son las que se darán con las principales páginas de interés turístico; como Visita Ecuador, Vive Ecuador, Welcome to Ecuador, etc.

Beneficios del diseño de la hostería temática en la comuna de Valdivia:

El llevar a cabo este proyecto sería de gran beneficio para la comunidad de Valdivia, puesto que:

- Tendrá un impacto directo e indirecto, pues se mejorara el desarrollo social en el sector.
- Se diversificará las actividades en la zona.
- Se beneficiará de una mayor difusión promocional de Valdivia.

Los costos por publicidad se los ha determinado de forma mensual, los cuales se detallarán a continuación:

TABLA #18.- GASTOS POR PUBLICIDAD

PUBLICIDAD	COSTO UNITARIO		UNIDADES	VALOR TOTAL $/MES
Radio Difusión	5,00	c/minuto	60	300,00
Prensa escrita	50,00	c/anuncio viernes, sábados y domingos	12	600,00
Hojas Volantes	0,05		1000	50,00
Diseño de Brochure 15 x 10cm	50,00		1	50,00
Diseño de triptico 15x20cm	60,00		1	60,00
Impresión de tripticos	0,80		100	80,00
Valla Publicitaria			1	0,00
Costo de diseño de página web,Sitio Web Plan empresarial. Incluye 1 hosting ppor un año, dominio por un año, 10 páginas conectadas al inicio, 10 animaciones, 1 base de datos, Programación PHP, MYSQL, 100 cuentas de correo	1000,00		1	1000,00
Costo de mantenimiento de página web (editar y/o cambiar contenido)	50,00	1 vez al mes	1	50,00
TOTAL POR GASTOS PUBLICIDAD				**2190,00**

FUENTE: Elaboración propia

CAPITULO 5

ASPECTOS FINANCIEROS

El análisis del proyecto presentado constituye la técnica matemática, financiera y analítica, a través de las cuales se va a determinar los beneficios o pérdidas en los que se puede incurrir al llevar a cabo una inversión, en donde uno de los objetivos principales es poder obtener resultados que apoyen a la toma de decisiones referente a actividades de inversión.

Asimismo, al analizar este proyecto de inversión se determinará los costos de inversión, plan de financiamiento y los beneficios de hacerlo a corto, mediano y largo plazo; para determinar la viabilidad económica del mismo.

5.1 COSTOS.

Para este rubro se han tomado en consideración los gastos operativos, gastos administrativos y los gastos de ventas de la Hostería Temática Venus que se presentarán en la siguiente tabla de manera general.

TABLA # 19.- CUADRO DE COSTOS DE HOSTERÍA VENUS

EGRESOS	USD $
GASTOS OPERATIVOS	$70.071,00
GASTOS ADMINISTRATIVOS	$6.069,43
GASTOS DE VENTAS	$15.280,00
TOTAL DE GASTOS	**$91.420,43**

FUENTE: Elaboración propia

(VER ANEXO 12,13, Y 14)

5.2 INVERSIONES.

Las inversiones bien sea a corto o largo plazo, representan colocaciones de dinero que se realizan para obtener un rendimiento de ellos y así recibir dividendos; de tal manera la inversión que se hará en este proyecto hotelero esta dada por:

TABLA #20.- CUADRO DE INVERSIONES DE HOSTERÍA VENUS

RUBRO	VALOR	
ACTIVOS FIJOS		
Terreno	5000,00	
Obra civil	533900,00	
Equipos	9183,57	
Muebles y enseres	20790,64	
Materiales indirectos	5136,40	
Otros activos	240,00	
TOTAL DE ACTIVOS FIJOS		**574250,61**
ACTIVOS DIFERIDOS		
Gastos preoperacionales	15190,00	
TOTAL DE ACTIVOS DIFERIDOS		**15190,00**
CAPITAL DE TRABAJO		**2556,40**
TOTAL DE INVERSIÓN		**591997,01**

FUENTE: Elaboración propia

(VER ANEXOS 15, 16,17, 18,19, Y 20)

5.3 PLAN DE FINANCIAMIENTO.

Al ser la Hostería Temática Venus un proyecto dirigido para el desarrollo turístico de la comuna de Valdivia se aconseja financiarlo de la siguiente forma:

TABLA #21.- FINANCIAMIENTO

Desglose de Financiación:		
Capital Propio	30%	177599
Préstamo Bancario	40%	236799
Organismo Público	30%	177599
TOTAL	**100%**	**591,997.01**

FUENTE: Elaboración propia

El préstamo bancario del 40% de la inversión que corresponde a 236,799 tendrá un porcentaje del 9.25% de intereses anual.

Y finalmente la financiación de un organismo público equivalente al 30%.

5.4 PROYECCIÓN DE ESTADOS DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS.

El estado de resultado o de pérdidas y ganancias, es un documento donde se muestra detalladamente información del resultado de utilidades o pérdidas que se generó en la Hostería.

Este estado presenta en su primera parte todos los ingresos de divisas que genera la Hostería, que esta dado por alojamiento, restauración y venta de programas especiales; estos rubros se restan con los costos que genera producir los mismos, lo que da como resultado final la utilidad neta.

De tal manera se ha diseñado tres escenarios para determinar esta utilidad; el óptimo, conservado y pesimista, que reflejan los resultados de esta actividad.

(VER ANEXO 21,22, 23)

Flujo de caja; por Flujo neto de Caja, se entiende la suma de todos los cobros menos todos los pagos efectuados durante la vida útil del proyecto de inversión. Está considerado como el método más simple de todos; de tal manera de este ejercicio contable podemos determinar otros aspectos tales como; el TIR, VAN y el payback.

TIR y VAN; la tasa interna de retorno **(TIR)** de una inversión, esta definida como la tasa de interés con la cual el valor actual neto (VAN) es igual a cero. Mientras que el valor actual neto **(VAN)** es calculado a partir del flujo de caja anual, trasladando todas las cantidades futuras al presente, pues es un indicador de rentabilidad de un proyecto. A mayor TIR, mayor rentabilidad.

Es así que basándose en el flujo de caja anual en tres diferentes escenarios, se arrojo como resultado lo siguiente:

Escenario óptimo

VAN	**$ 410.210,79**
TIR	**38,88%**

Escenario conservador

VAN	**$ 197.866,81**
TIR	**29,62%**

Escenario pesimista

VAN	**$ 56.304,15**
TIR	**22,88%**

Payback; es el plazo de recuperación o plazo en que se recupera la inversión, en el caso de este proyecto según los cálculos realizados la inversión total del proyecto esta estimada recuperarla en un periodo de:

En un escenario óptimo se recuperaría la inversión a cabo del tercer año con un saldo a favor de 49,649 dólares. En un escenario conservador el retorno sería al cuarto año con un saldo a favor de 93,129 dólares. Mientras que en el escenario pesimista el payback sería al quinto año con un sobrante de 119.939 dólares.

(VER ANEXO 24)

El Punto de equilibrio; es un método analítico, representado por el punto donde se juntan las ventas y los gastos totales, determinando el momento en el que no existen utilidades ni pérdidas para una entidad, es decir que los ingresos son iguales a los gastos.

Dependiendo de los resultados del punto de equilibrio, la administración de la Hostería Venus puede tomar decisiones con respecto a expansión de la planta o cierre de la misma, rentabilidad del producto, cambio de precios, remodelaciones, etc.

TABLA #21.- PUNTO DE EQUILIBRIO

PUNTO DE EQUILIBRIO HOSTERIA TEMÁTICA VENUS	
Costos Fijos	$ 6.069,43
Costos Variables	$ 85.351,71
Ventas	$ 321.582,86
PE	**$ 8.262,35**

FUENTE: Elaboración propia

Según el resultado anterior se tiene que el punto de equilibrio de la Hostería Temática Venus es de USD $8.262.35, valor mínimo anual que se requiere para el funcionamiento de la misma.

Integración del producto:

De acuerdo a la integración del producto, se entiende que, como todo negocio los primeros meses serán de ocupación baja hasta que la hostería sea reconocida y visitada por los turistas de la costa ecuatoriana.

Luego de estos meses no tendría ningún inconveniente ya que en Valdivia no existe competencia directa, al hallarse sólo una hospedería comunitaria en el sector por lo que no competería con los servicios y tarifas de la Hostería Venus; pero si se enfoca este tema a las hosterías de las comunas y pueblos cercanos si se hallaría competencia indirecta, pero para este proyecto se ha estudiado las hosterías cercanas y se ha establecido servicios y tarifas de alojamiento de acorde a la economía nacional y a la competencia.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Según la hipótesis planteada *"Si se crea una hostería temática con facilidades turísticas en el sector de Valdivia, se podría contribuir al desarrollo turístico del destino y fomentar el conocimiento ancestral de la Cultura Valdivia"* se puede concluir que esta teoría si se cumple, puesto que luego de las investigaciones realizadas, se llego a determinar que la actividad turística manejada de una forma sustentable e incluyendo en la misma a los diferentes actores del sistema turístico son la combinación perfecta para llevar a cabo este proyecto.

Además según los estudios financieros elaborados el diseño de la Hostería Temática Venus es un proyecto económicamente sostenible; y motivará a que tanto empresas públicas como privadas fomenten la inversión en la Comuna Valdivia, para así colaborar al desarrollo de éste destino lleno de riqueza cultural.

Es así que mediante los estudios realizados se llegó también a las siguientes conclusiones:

1. Los pobladores de Valdivia, por el estudio realizado, además de la pesca se dedican en un gran porcentaje a la elaboración de artesanías a la usanza de sus ancestros, seguido de la manufactura de calzado, el mismo que lo distribuyen a nivel nacional, luego en una menor proporción se dedican a la agricultura.

2. Los atractivos que mayor demanda tienen por parte de los turistas, son: El Acuario y Centro de rescate de especies marinas, el Eco-Museo, las fiestas religiosas de la Virgen del Carmen y Czestochowa, y la compra de artesanías.

3. A un porcentaje muy alto de la población de Valdivia le interesa que este lugar se desarrolle turísticamente y así poder mostrar su cultura a nivel nacional e internacional, puesto que tienen muy en claro que el turismo les traerá beneficios económicos.

4. Según las evaluaciones ambientales, la construcción de la Hostería Venus, no causaría mayores impactos negativos, puesto que a través del método de la Ficha de Leopold se fijaron acciones para contrarrestarlos y minimizarlos. Además se corroboro que los impactos a la población de Valdivia son positivos ya que generará empleo de forma directa e indirecta.

De tal manera se puede concluir que la Comuna de Valdivia, con la construcción de la Hostería Temática Venus, se verá muy beneficiada; a su vez esto hará que se genere más inversión en otros establecimientos turísticos en la zona.

En lo que concierne a las recomendaciones; para que este proyecto de tesis se desarrolle con éxito se deben tener en consideración los siguientes puntos:

1. Para llevar a cabo este proyecto de tesis es necesario que en un inicio lo administre profesionales en turismo; para que éstos luego de haber recuperado la inversión, ofrezcan asesoría a los comuneros de Valdivia en las respectivas áreas, y una vez CAPACITADOS dejarlo a su entera administración.

2. Trabajar directa e indirectamente con los pobladores de Valdivia, y cada cierto tiempo capacitarlos.

3. Para el mantenimiento de la Hostería se recomienda establecer alianzas con ONG´S para autogestionar esos rubros.

4. Concretar alianzas con Secretarías o Cámaras de Turismo, operadoras, programas culturales, que fomenten el turismo para que la publicidad de la Hostería sea gestionada por estas entidades y así economizar costos.

5. Promover el intercambio cultural realizando cada cierto tiempo eventos, exposiciones de artesanías, cerámicas, para fomentar así la asistencia de turistas no solo para hospedarse en la Hostería, si no también para hacer uso del restaurante y así generar más ingresos.

6. Realizar promociones para feriados y fechas especiales, que incentiven y llamen la atención del turista.

7. Asignar responsabilidades ambientales y de mejora continua a cada uno de los empleados de la Hostería.

8. Se recomienda también llevar a cabo un programa de manejo de los desperdicios orgánicos de los turistas en las cabañas construidas en la playa, de acuerdo a técnicas ecológicas; para así mantener una imagen limpia de la comuna.

9. Los materiales promocionales no sólo deberán ser distribuidos en los principales atractivos de la comuna; como El Acuario y Eco- Museo; si no también en otros museos cercanos a Valdivia.

10. Es necesario ofrecerle capacitación en el área del turismo no sólo a a quienes trabajan directamente con los turistas si no también a los que están involucrados indirectamente; para así ofrecer un buen servicio al visitante.

ANEXOS

ANEXO # 1.- FICHA DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS DE VALDIVIA.

ANEXO 1-A FICHA DE ATRACTIVOS NATURALES

NOMBRE DEL ATRACTIVO	CATEGORÍA	TIPO	SUB – TIPO	VALOR INTRINSICO	VALOR EXTRINSICO
Playa de Valdivia	Sitios Naturales	Costas o Litorales	Playa	**Dimensiones y Morfología:** Su dimensión es de 5000 metros lineales, esta compuesta de la formación de Tablazo del Cuaternario Aluvial; que se halla representado por areniscas y conglomerado de origen aluvial (Javier Piedra, 1990), la textura de los sedimentos de fondo cerca de la costa es Sedimento Arenoso, más al norte y lejano de la costa se presenta Sedimento Limoso, esto se da en las épocas de lluvia cuando el río Valdivia produce un lavado de material arrastrando el Limo a zonas de aguas más tranquilas. **Calidad del agua:** Clara; semi – turbia de acuerdo a la temporada de aguajes, que se produce por la atracción que ejercen sobre el agua, la luna y el sol, el nivel del mar y las olas aumenta, las playas quedan ocultas y pueden afectarse las zonas cercanas al mar. **Temperatura Ambiental:** La temperatura promedio está entre 22.5º Celsius y 30º Celsius ya que en verano la temperatura ha descendido hasta los 16º Celsius. **Lluvias y Vientos:** Tiene una precipitación promedio de 300 y 350 mm. anuales. De enero a mayo, las lluvias son fuertes; de junio a agosto hay presencia de lloviznas; de septiembre a noviembre no hay lluvias; en diciembre hay presencia de lluvias esporádicas, los datos de lluvias fuertes varían de acuerdo al fenómeno del Niño. Respecto a los vientos estos son fuertes a partir de las 17H00, durante todo el año. **Calidad de la arena:** Sepia oscura (PMRC 1993) **Flora y Fauna Marina:** Hay aves marinas como gaviotas (*laridae*), pelícanos (*pelicanidae*) y gallinazos (*Coragyps atratus*). **Vegetación Circundante:** Flora rastrera y arbustos nombres científicos	La importancia del uso que le dan los valdivianos a la playa, es escasamente para la pesca, puesto que esta actividad se concentra más en el sector de San Pedro y Ayangue. El estado de conservación de la misma es óptimo para el turista, aunque se debe de mantener un poco mas la limpieza de la playa.

NOMBRE DEL ATRACTIVO	CATEGORÍA	TIPO	SUB – TIPO	VALOR INTRINSICO	VALOR EXTRINSICO
Ríos	Sitios Naturales	Ríos	Riachuelo o Arroyo	**Tamaño:** Tiene 36km. De longitud, su ancho y caudal varía de acuerdo a las lluvias, sin embargo en época seca presenta una brecha del recorrido que da un ancho de 30 metros y nada de agua. **Calidad del Agua:** Turbia en época de lluvias. **Paisaje de las márgenes:** Recomendable para turistas exploradores. **Cambios estacionales:** Presenta cambios de acuerdo al fenómeno del Niño. **Flora y Fauna:** Gran cantidad de arbustos como Muyuyo (Cordia lutea Borraginácea) y plantas con flores de época. Tiene un aspecto desértico y deforestado en el verano, mientras que en el invierno el suelo presenta diversas variedades de plantas que visten de verde el lugar. **Aves de la zona:** Azulejos, patirrojos, atrapamoscas, tilingo, colibríes (trochilinae), trepatroncos (dendrocolaptidae), saltarines, cucube, semilleros, jilgueros, golondrinas (hirundinidae), y presencia de mariposas (lepidoptera). **Zonas navegables:** Sólo en épocas del Fenómeno del Niño. **Zonas aptas para bañistas:** Solo em épocas de invierno.	El río de Valdivia es usado por la población específicamente para el lavado, puesto que las especies acuáticas del mismo son escasas por el alto grado de contaminación de sus aguas, siendo su estado de conservación un poco deteriorado.

NOMBRE DEL ATRACTIVO	CATEGORÍA	TIPO	SUB – TIPO	VALOR INTRINSICO	VALOR EXTRINSICO
Cerro del Carmen	Sitios Naturales	Montaña	Cerro	**Altura y Morfología:** 60 m.s.n.m. De textura media compuesta de grava y limo-arenoso con tendencia a deslaves en épocas de lluvia. **Clima:** Temperatura media en verano de 21º a 26º Celsius; en invierno la temperatura varía entre 28º y 30º Celsius. **Vegetación:** Arbustos propios de la zona seca; como El Muyuyo (Cordia lutea Boraginacea) **Fauna:** Ninguna **Caminos, senderos, refugios:** Ninguno. **Paisajes más interesantes:** Desde la cima se puede observar toda la población, la playa y el río.	El Cerro del Carmen en Valdivia sirve de mirador, para poder observar toda la comuna de Valdivia y sus alrededores. No tiene alteraciones de tipo ambiental.
Estero	Sitios Naturales	Costas o Litorales	Estero	Esta ubicado al norte de Valdivia, no posee una fauna representativa, el nivel de contaminación es alto, en temporadas invernales crece su caudal y posee escasa vegetación a su contorno.	A pesar de no ser un atractivo turístico hemos tomado en consideración el inventario del Estero por ser un recurso natural el cual esta contaminado por efecto de empresas que desechan sus desperdicios en su caudal; hecho que a ocasionado que sus especies se extingan o migren.
Islote El Pelado	Sitios Naturales	Tierras Insulares	Islotes	El Pelado, ubicado a 5 millas frente a las costas de Valdivia; Según los estudios de la CENAIM, este islote presenta características especiales e importantes, ya que en ellas se concentra una gran biodiversidad de especies marinas asociadas a arrecifes tales como: peces demersales, organismos bentónicos(langostas, pepinos de mar, coral, ostras, pulpos, conchas perleras, etc)	Se realiza actividades acuáticas; tales como : buceo y snorkel, etc, el uso de este atractivo es alto puesto que se lo visita desde varios puntos de la Ruta del Sol, como Ayangue, Valdivia, Montañita, Mangalarlto, etc.

Fuente: Elaboración Grupo de Tesis (Septiembre / 2008)

ANEXO 1-B.- FICHA DE ATRACTIVOS CULTURALES

ATRACTIVO	CATEGORÍA	TIPO	SUB – TIPO	VALOR INTRINSICO	VALOR EXTRINSICO
Eco – Museo de Valdivia	Manifestaciones Culturales	Históricas	Museos Arqueológicos	**Tipo de Colección:** Figurillas Venus de valdivia y otras culturas de la época del Formativo Temprano. **Calidad e Importancia de la Colección:** Buena en calidad y muy importantes dentro de lo que es la época aborigen. **Piezas más relevantes:** Las figurillas y un esqueleto de la Cultura Guangala. **Estado de Conservación:** Bueno **Organización de la muestra:** Regular; puesto que la mayoría de sus piezas no son originales y las pocas que lo son no justifican el hecho de haberse creado un museo en donde Víctor Emilio Estrada descubrió la Cultura Valdivia. Destacándose así como un lugar de comercialización de artesanías. **Tarifas:** (UDS $0.50 niños, adultos y estudiantes) USD $1.00 **Horario de Atención:** lunes a domingo desde 08h00 a 18h00 **Causas de interés turístico:** Conocer a la cultura más antigua del Ecuador y la historia del museo; ya que fue construido en 1978 por DITURIS e inaugurado el 16 de julio de 1979. Esta ubicado en la parte sur de la Comuna de Valdivia a mano derecha de la carretera principal de Santa Elena – Manglaralto, en el Barrio Las Tolas, dentro de un área de preservación arqueológica, con una superficie total de 13.000 m2. Clasificado como zona de primer orden según la Ley o Declaratoria del Instituto de Patrimonio Cultural del Ecuador, por ser construido sobre lo que quedaba del montículo excavado por Estrada.	Serios problemas económicos por la falta de ayuda de entidades públicas y privadas atraviesa el eco museo de la población de Valdivia, pero estos problemas no son impedimentos para que los turistas lo visiten en gran afluencia sobre todo en temporadas altas, el uso que le da la población a este atractivos es alto, puesto que una comitiva de la población es quien la administra.

ATRACTIVO	CATEGORÍA	TIPO	SUB – TIPO	VALOR INTRINSICO	VALOR EXTRINSICO
Virgen del Carmen	Manifestaciones Culturales	Etnografía	Manifestaciones Religiosas, tradiciones y creencias populares.	**Duración:** Tres días; 14, 15 y 16 de julio; se realiza en las calles del pueblo. **Descripción de la ceremonia:** Primer día se realiza "La Víspera" que son bailes públicos. El siguiente día llamado "El Balconazo" que consiste en la presentación de orquestas y cantantes invitados; y culmina con la quema del castillo. El tercer día se realiza una misa, el recorrido de la Virgen por las calles del pueblo y por último el desfile de las escuelas y colegios; y finalmente se realiza la elección de la "Venus de Valdivia"	La Fiesta de la Virgen del carmen es una manifestación cultural muy importante para la población de Valdivia, puesto que son sus mas fervientes devotos, por lo también acuden a estas festividades pobladores de toda la ruta del Sol y del País en general; es una fiesta religiosa que mantiene su tradición.
Virgen de Czestochowa	Manifestaciones Culturales	Etnografía	Manifestaciones Religiosas, tradiciones y creencias populares	**Duración:** 1 día; el 12 de noviembre. **Descripción de la ceremonia:** Se realizan comidas y bailes en la Academia de Corte y Confección.	Es otra de las manifestaciones religiosas que tienen gran afluencia de turistas y que va en aumento cada año.
Día de los Santos Difuntos	Manifestaciones Culturales	Etnografía	Manifestaciones Religiosas, tradiciones y creencias populares	**Duración:** 2 días; 1 y 2 de noviembre, desde 14H00 hasta 17H00, en las casas dónde ha fallecido algún niño o adulto. **Descripción de la ceremonia:** El primer día se prepara una mesa con las comidas favoritas de los niños difuntos. El segundo día se prepara una mesa con almuerzos para los adultos difuntos de la casa; en una habitación previamente arreglada para recibir a los niños y adultos (vivos) que acuden a pedir comida con una canción que dice así "Ángeles somos, del cielo venimos, pan pedimos, si no nos das comida hoy, ya no venimos"	En esta fecha se demuestra que las tradiciones para recordar a los difuntos se mantienen se mantienen fieles, y cada uno de sus ritos se cumplen con tal exactitud desde sus acensaros.

ATRACTIVO	CATEGORÍA	TIPO	SUB – TIPO	VALOR INTRINSICO	VALOR EXTRINSICO
Semana Santa	Manifestaciones Culturales	Etnografía	Manifestaciones Religiosas, tradiciones y creencias populares	**Duración:** 1 día; el viernes santo. **Descripción:** En Semana Santa, se lleva a cabo un vía crucis viviente, donde las diferentes personas que participan recrean la Crucifixión de Jesucristo.	Esta tradición se mantiene firme a las creencias de la comunidad hasta la actualidad.
Pase del niño	Manifestaciones Culturales	Etnografía	Manifestaciones Religiosas, tradiciones y creencias populares	**Duración:** 1 día; el 25 de diciembre **Descripción:** El 25 de diciembre los niños llamados "pastores" cantan al Niño Dios en las casas que poseen un nacimiento, a los pastores se les sirve comida como: aguado de gallina, tazas de chocolate y pan, chicha – compuesto de arroz cocinado, fermentado por 3 días – y se asiste a la misa.	Es sin duda alguna una de las manifestaciones de religiosidad mas practicadas no solo en este pueblo si no también a nivel del país; que se mantienen en el tiempo.
Artesanías y Alfarería	Manifestaciones Culturales	Etnografía	Artesanías y Alfarería	**Lugar de producción:** Dentro del museo en temporadas altas y dentro de las casas de los artesanos. **Tipo y Calidad del Producto:** Bueno **Descripción del mismo:** Hay objetos hechos de coral, tagua, piedrecillas y barro; como: collares, pulseras, adornos para la casa, etc. También hay máscaras, jarrones, figurillas de barro. Elaboración de replicas de estatuillas de la cultura Valdivia, fabricación de zapatos para distribuirlas a provincias de la costa y sierra, y elaboración de artesanías para vender al turista **Causas de Interés turístico:** Conocer como trabajan el barro y la tagua los habitantes de la comuna Valdivia	Los pobladores de Valdivia se dedican en su gran mayoría a la elaboración de artesanías y lo mas rescatable es que lo haces a la usanza de sus ancestros, lo que hace de esta actividad una de las más representativas y admiradas por los turistas.

ATRACTIVO	CATEGORÍA	TIPO	SUB – TIPO	VALOR INTRINSICO	VALOR EXTRINSICO
Monumento a Venus de Valdivia	Manifestaciones Culturales	Etnografía	Obras de Arte y Técnica Escultura	**Descripción:** La calidad es buena puesto que esta hecha en piedra arenisca, es muy importante porque llama la atención a la entrada del pueblo por la calle 16 de julio y por su estilo que es prehistórico pues representa a una Venus de Valdivia de 1.60cm de altura por 60cm de ancho aproximadamente, sobre un pilar de dos metros. **Causa del interés turístico:** Representa una réplica de figura arqueológica de Venus de Valdivia en dimensiones esculturales, a la entrada del pueblo donde se descubrió dicha cultura.	Este monumento tiene un gran Valor para la comunidad puesto que a través de la imagen construida representa tanto al nombre de la comunidad como a la cultura Valdivia, pero a pesar de ello le falta mantenimiento y cuidado.
Acuario de Valdivia	Manifestaciones Culturales	Realizaciones técnicas, científicas y artísticas contemporáneas	Zoológicos y Acuarios	**Descripción General:** Se encuentra ubicado en la calle 16 de julio, junto a la playa. Cuenta con un bar – cafetería para 36 personas, 8 cabañas dentro de las cuales se hallan acuarios de un metro cuadrado de vidrio y rectangulares de tipo doméstico con peces tropicales, corales, babosas, jaibas, estrellas de mar, moluscos, etc. Todos ellos con sus respectivos cuadros explicativos. En una de las cabañas se exhiben los esqueletos de lobos marinos que habían arribado al lugar aparentemente desviados de su ruta usual y se quedaron en el sitio falleciendo posteriormente. En el acuario se encuentra un gran estanque de 7 metros de diámetro y construcción de cemento, que permite observar fauna marina como: pingüino, manta rayas, el pez loro, morenillas, erizos, tortugas marinas, etc. **Causas de interés turístico:** Es un lugar divertido para niños y adultos donde se puede conocer sobre biología marina, observando especies que viven en el interior del mar peninsular. **Tarifas:** USD $0.50 (niños hasta 15 años y estudiantes) USD $ 1.00 Adultos **Horarios de atención:** lunes a domingo desde 08h00 a 18h00	El Acuario y centro de rescate de especies marinas de Valdivia, es el atractivo principal de la misma, puesto que recibe anualmente un promedio de 15.000 visitas de turistas nacionales principalmente y en grado menor de internacionales, el estado de su infraestructura esta un poco descuidada pero a base de la autogestión y aportes de otros entes se mantienen activos y listos para recibir a los visitantes.

Fuente: Elaboración Grupo de Tesis (Septiembre / 2008)

ANEXO 1-C.- JERARQUIZACIÓN DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS DE LA COMUNA DE VALDIVIA (EJEMPLO)

			CALIDAD				APOYO			SIGNIFICADO				TOTAL	JERARQUIA
			V. INTRÍNS.	V. EXTRÍNS.	ENTORNO	E. DE CONS.	ACCESO	SERVICIOS	ASOCIACIÓN	LOCAL	PROVINCIAL	NACIONAL	INTERNAC.		
#	***CANTON***	***ATRACTIVO***	***15***	***15***	***10***	***10***	***10***	***10***	***5***	***2***	***4***	***7***	***12***		
1	Sta. Elena	Playa de Valdivia	8	6	4	6	8	2	3	2	2	3	0	44	***2***
2	Sta. Elena	Río Valdivia	1	3	2	3	5	0	1	1	0	0	0	16	***1***
3	Sta. Elena	Cerro del Carmen	12	8	8	9	7	4	4	2	1	1	0	56	***2***
4	Sta. Elena	Eco - Museo de Valdivia	8	5	5	5	7	3	2	2	2	1	0	40	***2***
5	Sta. Elena	Virgen del Carmen	5	5	3	2	6	4	1	1	0	0	0	27	***1***
6	Sta. Elena	Virgen de Czestochowa	1	5	4	3	6	4	1	1	1	0	0	26	***1***
7	Sta. Elena	Día de los Santos Difuntos	5	5	4	7	6	4	1	2	1	0	1	36	***1***
8	Sta. Elena	Semana Santa	5	7	5	5	6	2	1	1	1	0	0	33	***1***
9	Sta. Elena	Pase del Niño	5	6	5	6	6	3	1	2	1	0	0	35	***1***
10	Sta. Elena	Artesanías y Alfarería	10	9	7	7	7	7	5	2	3	6	2	65	***3***
11	Sta. Elena	Monumento a Venus de Valdivia	7	5	5	6	5	4	4	1	0	0	0	37	***1***
12	Sta. Elena	Acuario de Valdivia	10	7	7	7	7	6	4	2	3	2	0	55	***2***

FUENTE: Elaboración de tesista

ANEXO # 2

CARACTERIZACIÓN TURÍSTICA DE COMUNIDADES

1. DATOS GENERALES

1.1 Ubicación de la Comunidad

	NOMBRE
PROVINCIA	Santa Elena
CANTÓN	Santa Elena
PARROQUIA	Manglaralto
COMUNIDAD	Valdivia

2.2 Número aproximado de habitantes en el conglomerado urbano

En la comuna de Valdivia existen aproximadamente 3.337 habitantes.

Fuente: INEC (Censo diciembre 2001)

2. PLANTA TURÍSTICA

2.1 Alojamiento

Identifique el tipo y número de establecimientos de alojamiento existentes en la comunidad (Una vez identificados los establecimientos de alojamiento, sírvase llenar el anexo No. 1).

	#
1. Hoteles	0
2. Hosterías	0
3. Hostales	0
4. Pensiones	0
5. Moteles	0
6. Hospederías Comunitarias	**1**
7. Camping	0
8. Otro	0

2.2 Alimentación

Identifique el tipo y número de establecimientos de alimentos y bebidas existentes en la comunidad (Una vez identificados los establecimientos de alimentación, sírvase llenar el anexo No. 2).

	#
1. Restaurante	**1**
2. Cafetería	0
3. Fuente de Soda	0
4. Bares	**1**
5. Cantinas	0
6. Kioscos de Comida	**3**
7. Otros	0

2.3 Esparcimiento

Identifique el tipo y número de establecimientos de esparcimiento existentes en la comunidad.

	#
1. Discotecas	0
2. Cines / Teatro	0
3. Instalaciones deportivas	0
4. Bingos	0
5. Otros	0

2.4 Otros servicios relacionados

	#
1. Agentes de viaje	0
2. Operadoras	0
3. Información al turista	0
4. Guías de turismo	0
5. Bancos	0
6. Cajeros Automáticos	0
7. Otros	0

3. INFRAESTRUCTURA DE SERVICIOS BÁSICOS

TRANSPORTE Y ACCESIBILIDAD

3.1 Distancias

		1 Bus	2 Camioneta
Distancia a la cabecera parroquial (km): 13KM	(tiempo en minutos)	20min.	15min.
Distancia a la cabecera cantonal (km): 42KM	(tiempo en minutos)	1:30min.	1 hora

3.2 Principales vías de acceso a la comunidad:

1. Terrestre	
1. Pavimentada	
2. Asfaltada	**X**
3. Empedrada	
2. Fluvial	**X**
3. Aérea	
4. Lastrada	
5. De tierra (carrozable)	
6. Sendero	
7. Otro	

3.3 Para llegar a la comunidad (o dentro de ella) existe señalización:

a) Vial

1. Si	**X**
2. No	

b) Turística

1. Si	**X**
2. No	

3.4 En la comunidad se hace uso de los siguientes transportes públicos (puede marcar más de una opción):

1. Bus	X
2. Camioneta	X
3. Taxis	X
4. Lancha	
5. Canoa	
6. Avión	
7. Avioneta	
8. Ninguno	

3.5 En la comunidad existen las siguientes terminales o estaciones de transporte (puede marcar más de una opción):

1. Bus	0
2. Camioneta	0
3. Camiones	0
4. Taxis	0
5. Marítimo	0
6. Fluvial	0
7. Lacustre	0
8. Aéreo	0

3.6 Características del transporte público terrestre que presta servicio a la comunidad

Nombre de la Cooperativa	Estación / Terminal	(Marque con una X) Tipo de transporte		Frecuencia del Servicio	Tipo de Vehículo
		Local	Intercant.		
Coop. Manglaralto	Libertad		X	Diario	Bus
Coop. Citup	Libertad		X	Diario	Bus
Coop. CLP	Libertad		X	Diario	Bus
Reales Tamarindo	Libertad		X	Diario	Bus
Liberpesa	Libertad		X	Diario	Bus

(*) Para esta casilla se toma en cuenta la tarifa que se cobra desde la estación o Terminal hasta la comunidad.

COMUNICACIONES

3.7 Existe servicio telefónico en la comunidad:

1. Si — X
2. No

3.8 Qué tipo de servicio telefónico:

1. Público — X
2. Privado — X
3. Ambos

3.9 En la comunidad existen 6 cabinas de servicio telefónico para uso público, de las cuales 1 son de Movistar y 5 son de Porta.

3.10 La oficina de teléfonos más cercana se encuentra a 50 metros**.**

3.11 xiste señal de servicio telefónico celular en la comunidad:

1. Si	**X**
2. No	

3.12 Cuántos cibercafés o establecimientos de uso público de Internet existen en la comunidad: Uno

3.13 Existe oficina de correos en la comunidad:

1. Si	
2. No	**X**

3.14 Qué medios de comunicación social existen en la comunidad:

1. Televisión	**-**
2. Radio	**-**
3. Radio Aficionado	**-**
4. Prensa Escrita	**-**

3.15 Qué medios de comunicación social se utiliza en la comunidad:

1. Televisión	X
2. Radio	X
3. Radio Aficionado	
4. Prensa Escrita	

3.16 Cuál de los anteriores el medio de comunicación más utilizado en la comunidad: Televisión.

SANIDAD

3.17 Existe red de agua entubada:

1. Si	X
2. No	

¿Qué porcentaje de la comunidad tiene agua entubada?

En la comuna de Valdivia el 49.86% de la población se abastece de agua potable por medio de pozos, el 40.78% a través de agua entubada, el 4.90% lo recibe por carros repartidores y el 4.47% por otros medios.

FUENTE: INEC (Censo diciembre 2001)

3.18 Tratan con cloro el agua en la fuente de distribución:

1. Si	X
2. No	

3.19 Fuente principal de abasto / Qué tipo de agua se consume:

1. Red pública	X
2. Pila o llave pública	
3. Otra fuente por tubería	
4. Carro repartidor	X
5. Triciclo	
6. Pozo	X
7. Río, vertiente, acequia	X
8. Agua lluvia	
9. Otro	

3.20 Existe sistema de alcantarillado en la comunidad:

1. Si	
2. No	X

¿Qué porcentaje de la población tiene alcantarillado?

El 4.18% de la población de Valdivia posee alcantarillado.

3.21 En dónde elimina las excretas la mayoría de la población:

1.Excusado y alcantarillado	X
2. Letrina	X
3. Aire libre, río, estero	
4. Pozo séptico	X
5. Pozo ciego	X
6. Otro ____________	

3.22 Cómo disponen o eliminan la basura la mayoría de la población:

1. La queman	
2. Carro recolector	X
3. Entierran	
4. 0tro ___________	

3.23 Existen establecimientos de salud en la comunidad:

1. Sí	X
2. No	

3.24 Instancias y/o establecimientos de salud que existen:

¿Cuántos?

1. Parteras capacitadas	
2.Parteras no capacitadas	
3. Promotores de salud	
4. Curandero tradicional	
5. Shaman	
6. Botiquín comunitario	
7. Sub-centro de salud	
8. Centro de salud	**X**
9. Hospital público	
10. Dispensario público	
11. Unidad móvil	
12. Consultorio privado	
13. Clínicas	
14. Hospital privado	
15. Farmacia	
16. Otro	

3.26 Si no hay establecimientos de salud en la comunidad

1. ¿A cuál establecimiento asisten para atender su salud?

Al sub-centro de salud Valdivia

2. **Parroquia o cabecera cantonal a la cuál pertenece el establecimiento de salud**

Comuna de Valdivia de la Parroquia Manglaralto

3. Distancia del establecimiento al cuál asisten (Km).

Esta ubicado a 1km. De la comunidad

3.27 Existe servicio de energía eléctrica en la comunidad:

1. Si	X
2. No	

3.28 Qué tipo de servicio:

1. Público	X
2. Municipal	
3. Privado	

3.29 Qué porcentaje de la población tiene energía eléctrica:

80% de la población posee el servicio de energía eléctrica**.**

3.31 Existen gasolineras en la comunidad

1. Si	
2. No	X

¿Cuántas?_________

3.32 Distancia a la gasolinera más cercana: 13Km.

4. SUPERESTRUCTURA

4.1 De qué instituciones recibe o ha recibido apoyo la comunidad para su desarrollo:

INSTITUCIÓN	NOMBRE	ACTIVIDAD
1. NACIONALES	CPR	Lleva a cabo proyectos de desarrollo turísticos en comunidades rurales, de la Ruta del Sol.
2. INTERNACIONALES	PRODECOS	Lleva a cabo proyectos de desarrollo turísticos en comunidades rurales, de la Ruta del Sol

4.4 Qué tipo de organizaciones tiene la comunidad (marque con una x):

	TIPO DE ORGANIZACIÓN	1. Existe y tiene personería jurídica	2. Existen y no tienen personería jurídica	3. No existe	4. Pertenece a una organización superior (Especifique)
1	Junta parroquial				
2	Comité de barrio				
3	Directiva comunitaria	X			
4	Comité de desarrollo				
5	Cooperativas				
6	Organización de mujeres				
7	Comité de padres de familia				
8	Organizaciones religiosas				
9	Clubes				
10	Asociaciones de Turismo				

5. COMUNIDAD RECEPTORA

5.1 A qué actividades económicas principales se dedica la población (Para contestar esta pregunta puede consultar los planes de desarrollo elaborados, llene las casillas con porcentajes):

1. Agricultura, caza, avicultura, pesca, ganadería	21.83%
2. Explotación de minas y canteras	1.18%
3. Industrias manufactureras	5.75%
3.1 Artesanías	9.99%
4. Electricidad, gas y agua	0.08%
5. Construcción	3.47%
6. Servicios comunales, sociales y personales	2.28%
7. Transporte y comunicación	13.20%
8. Organizaciones y Órganos Extraterritoriales	17.09%
9. Comercio	5.50%
10 Turismo, hoteles y restaurantes	19.63%
11 Actividades no especificadas________	

FUENTE: INEC (Censo diciembre 2001)

5.2 ¿Cuáles son las tres actividades productivas más rentables de la comunidad?

1. Pesca y Agricultura
2. Industria Manufacturera (Elaboración de calzado)
3. Comercio

FUENTE: INEC (Censo diciembre 2001)

5.3 Tipo de actividad en la que participa la comunidad:

1. Trabajo en grupo	
2. Minga	X
3. Asamblea comunitaria	X
4. Otras	

5.4 Ha participado la Comunidad o la Directiva Comunitaria en la elaboración de los Planes Estratégicos locales con:

	SI	NO
1. Municipio	X	
2. Junta Parroquial	X	

5.5 Actitud de la comunidad hacia la actividad turística. En esta pregunta el encuestador puede hacer una encuesta al 10% de la población local en general y debe establecer porcentajes de respuesta.

Para contestar esta pregunta se encuestó a 300 personas, equivalente al 10% de la población de Valdivia.

		# Absoluto	% Relativo
1	El turismo es considerado como un instrumento importante de desarrollo (es considerado en planes, políticas, hay asociaciones de prestadores de servicios turísticos, etc.)	190	63.33%
2	El turismo es una actividad económica alterna y estacional (La comunidad se dedica a la actividad turística solamente durante temporada alta, en temporada baja se dedica a otras actividades)	55	18.33%
3	Indiferencia hacia el desarrollo local de la actividad turística (La comunidad no contesta preguntas relacionadas al turismo, no opinan)	35	11.67
4	Rechazo hacia el desarrollo de la actividad turística en la comunidad (La comunidad rechaza el desarrollo turístico, considera que es peligroso, no cree que solucione sus problemas económicos)	20	6.67

5.6 Problemas sociales que según el encuestador pueden afectar al desarrollo turístico de la comunidad, se deben identificar también necesidades de capacitación de acuerdo a los resultados obtenidos en la pregunta (5.6). Comentarios:

Los problemas sociales que puedan afectar al desarrollo turístico de la comuna de Valdivia, puede ser la falta de capacitación en temas relacionados al turismo; pero en términos generales se puede concluir que la comunidad esta presta a recibir capacitación puesto que ven en el turismo el crecimiento de su pueblo y el mejoramiento de su nivel económico.

Auxiliar de Campo	:	Jennifer Piedra Saltos – Cristina Heredia
Fecha	:	10 / septiembre / 2008

ANEXO # 3 FICHA DE PLANTA TURISTICA

ANEXO 3-A FICHA DE ALOJAMIENTO.

TURISMO - ESPOL
FICHA PARA EL INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICA
HOSPEDERIA COMUNITARIA

FICHA Nª: 001

CATEGORÍA: Alojamiento	**TIPO:** Extra hotelero	**SUBTIPO:** Hospederías comunitarias	**JERARQUÍA:** Cuarta

FUENTE: Fotografía tomada por tesistas. Comuna Valdivia 13/12/2008

UBICACIÓN: Calle 16 de julio y 9 de octubre	**TELÉFONO / E-MAIL:** 2780392	**# HABITACIONES:** 16 Plazas

PROPIETARIO: Inocencio Ángel Yagual	**TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO:** 18 años

SERVICIOS E INSTALACIONES:
La Hospedería está ubicada en las calles 16 de Julio y 9 de Octubre, cuenta con 4 cuartos los cuales están equipados con 4 camas cada uno, dando un total de 16 plazas disponibles para los turistas que llegan a Valdivia.
Actualmente no disponen del servicio de alimentación.

COSTO DE LAS HABITACIONES:
El valor a pagar por cada cuarto y por noche es de $ 4.00

OBSERVACIONES:
Actualmente el propietario del lugar está construyendo más habitaciones para poder brindar el servicio de alojamiento a más turistas que llegan a Valdivia.

CONTACTO: Carlos Ángel Yagual Teléfono domicilio: 2780392	**REALIZADO POR:** Jennifer Piedra Saltos Cristina Heredia

ANEXO 3-B FICHA DE RESTAURANTE

TURISMO - ESPOL
FICHA PARA EL INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICA
RESTAURANTE "EL MANABA"

FICHA Nª: 003

CATEGORÍA:	**TIPO:**	**SUBTIPO:**	**JERARQUÍA:**
Alimentación	Cafeterías y Bares		

FUENTE: Fotografía tomada por tesistas. Comuna Valdivia 13/12/2008

UBICACIÓN:	**TELÉFONO / E-MAIL:**	**# MESAS Y SILLAS:**
Av. Principal Manglaralto (Valdivia)	2780390	4 mesas 18 plazas

PROPIETARIO: Líder Cedeño	**TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO:** 2 años

SERVICIOS E INSTALACIONES:
El restaurante tiene 4 mesas con capacidad para 18 plazas.
Atiende al publico de lunes a domingo en el horario de 07h30 a 12h00
Los platos que se venden en el restaurante son:
Guatallarin (plato típico de guatita + tallarín), arroz con pescado frito, bistec de hígado y de carne; y bebidas como colas y agua.
El precio de todos los platos es de USD $1.00

OBSERVACIONES:
El horario de atención varía de acuerdo a la cantidad de comida que hacen, cierran el negocio hasta cuando hayan terminado de vender todo.

CONTACTO:	**REALIZADO POR:**
Líder Cedeño 2780390	Jennifer Piedra Saltos Cristina Heredia

ANEXO 3-C FICHA DE BAR PEÑA.

<table>
<tr><td colspan="5" align="center">TURISMO - ESPOL
FICHA PARA EL INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICA
BAR – PEÑA “CAÍDA DEL SOL”</td></tr>
<tr><td colspan="5">FICHA Nª: 002</td></tr>
<tr><td>CATEGORÍA:
Esparcimiento</td><td>TIPO:
Night Club
(discotecas y bares)</td><td colspan="2">SUBTIPO:</td><td>JERARQUÍA:
Cuarta</td></tr>
<tr><td colspan="5" align="center">
FUENTE: Fotografía tomada por tesistas. Comuna Valdivia 13/12/2008</td></tr>
<tr><td colspan="2">UBICACIÓN:
Calle Padre Mariano y 9 de Octubre</td><td colspan="2">TELÉFONO / E-MAIL:
2780392</td><td># MESAS Y SILLAS:
6 mesas 24 plazas</td></tr>
<tr><td colspan="2">PROPIETARIO: Carlos Ángel Yagual</td><td colspan="3">TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO: 2 meses</td></tr>
<tr><td colspan="5">SERVICIOS E INSTALACIONES:
El bar Peña está ubicado a una cuadra de la playa de Valdivia, abre sus puertas para la temporada de playa de viernes y sábado en el horario de 21h00 a 02h00.
Venden todo tipo de bebida alcohólica y no alcohólica.
No tiene entrada no tiene precio solo cancela lo que se consume en el bar.</td></tr>
<tr><td colspan="5">OBSERVACIONES:
El bar-peña “Caída del sol” sólo funciona en temporada de playa en el horario de 21h00 hasta las 02h00.</td></tr>
<tr><td colspan="2">CONTACTO:
Carlos Ángel Yagual
Teléfono domicilio: 2780392</td><td colspan="3">REALIZADO POR: Jennifer Piedra Saltos
Cristina Heredia</td></tr>
</table>

ANEXO 3-D FICHA DE CABAÑAS" VENUS VALDIVIA"

<table>
<tr><td colspan="4">TURISMO - ESPOL
FICHA PARA EL INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICA
CABAÑAS "VENUS VALDIVIA"</td></tr>
<tr><td colspan="4">FICHA Nª: 004</td></tr>
<tr><td>CATEGORÍA:
Alimentación</td><td>TIPO:
Cafeterías y Bares</td><td>SUBTIPO:</td><td>JERARQUÍA:</td></tr>
<tr><td colspan="4">


FUENTE: Fotografía tomada por tesistas. Comuna Valdivia 13/12/2008</td></tr>
<tr><td colspan="2">UBICACIÓN:
Playa de Valdivia</td><td>TELÉFONO / E-MAIL:
No hay</td><td># MESAS Y SILLAS:
10 mesas 40 plazas</td></tr>
<tr><td colspan="2">PROPIETARIO: Comuna de Valdivia</td><td colspan="2">TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO: 2 años</td></tr>
<tr><td colspan="4">SERVICIOS E INSTALACIONES:
Son 4 cabañas donde se vende comida en medio de las tres cabañas hay un espacio donde ponen las mesas con una capacidad para 40 personas.
Estas cabañas fueron construidas con la ayuda de PRODECOS.</td></tr>
<tr><td colspan="4">OBSERVACIONES:
Las cabañas sólo se abren en temporada de playa, las personas que venden comida son los comuneros de Valdivia.
Normalmente 4 cabañas funcionan en temporada, pero hay 3 cabañas que están en etapa de construcción y abandonadas.</td></tr>
<tr><td colspan="2">CONTACTO:
PRODECOS: 089999484</td><td colspan="2">REALIZADO POR:
Jennifer Piedra Saltos Cristina Heredia</td></tr>
</table>

ANEXO #4

ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL
FACULTAD DE INGENIERÍA MARÍTIMA Y CIENCIAS DEL MAR
LICENCIATURA EN TURISMO

Estimado Señor (a):
Esperamos su colaboración respondiendo sinceramente las siguientes preguntas, los datos por usted proporcionados serán de gran ayuda para la elaboración de tesis de grado "Diseño de una Hostería temática en Valdivia".
La información es confidencial y no compromete en nada.

1. Sexo:

☐ Masculino ☐ Femenino

2. Edad (en años):

☐ Menos de 20 ☐ 21-30 ☐ 31-40

☐ 41 en adelante

3.- ¿Nivel de instrucción más alto?

☐ Ninguna ☐ Primaria ☐ Secundaria
☐ Universidad terminada ☐ Universidad No terminada
☐ Técnico ☐ Post grado

4.- ¿Su estado civil es?

☐ Soltero ☐ Casado ☐ Divorciado
☐ Viudo ☐ Unido

5. ¿Dónde queda su lugar de residencia habitual?

Provincia ___________________ ciudad _________________

6. ¿Cuál es su principal ocupación?

Empleado público ☐ privado ☐

7. ¿Cuál es su ingreso mensual aproximado?

- ☐ Menos de 150 usd ☐ 151-500 usd ☐ 501-800 usd
- ☐ 801-1000 usd ☐ 1001-1500 usd ☐ 1501-2000 usd
- ☐ más de 2001 usd

8. Cuando sale de vacaciones como viaja?

☐ Independiente ☐ mediante agencia/tour operadora

9.- ¿Con qué frecuencia visita la playa?

- ☐ Diario ☐ Cada 2 semanas ☐ Sólo feriado
- ☐ 1vez al mes ☐ Fines de semana
- ☐ Cuando la ocasión lo amerita

10. ¿Por qué elige ir a la playa?

- ☐ Cercanía ☐ Para conocer ☐ Tradición
- ☐ Por recomendaciones de otras personas

Otro motivo___________________________(Especifique)

11. ¿Qué es lo que más le atrae de la playa?

- ☐ Le es indiferente ☐ Sitios turísticos ☐
- ☐ Clima ☐ Gastronomía
- ☐ Centros comerciales ☐ Sitios de diversión

12. ¿Con quién(es) viajan?

- ☐ Familia (esposa y/o hijos) ☐ Otro(s) familiar (es)
- ☐ Amigo(s) ☐ Familia y Amigos

Otro_____________ (Especifique)

13.- Generalmente donde se hospeda?

☐ Hotel ☐ hostería ☐ hostal
☐ Casa de familiares Otros: ___________________________

14.- ¿Qué servicios adicionales le gustaría que tenga el lugar donde se va a alojar?

☐ Venta de paquetes turísticos ☐ alimentación ☐
☐ Piscina ☐ Transporte (traslados)
otros: __________________________

15. - ¿Normalmente que medio de transporte usa cuando viaja?

Propio ☐ público ☐

16. Que atractivo turístico de Valdivia le gustaría visitar?

☐ Museo ☐ acuario
☐ sitios arqueológicos otros________________

17. ¿Cuánto tiempo duraría su estadía en Valdivia?

☐ 0 días ☐ 1 a 3 días ☐ 4 a 8 días
☐ 9 a 15 días ☐ 16 a 30 días ☐ más de un mes

18.- ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por persona y por día en su estadía en Valdivia? Responder una sola opción

☐ Menos de $25 ☐ Entre $26-50

☐ Más de $50

19. ¿Cómo considera usted que debería ser la promoción turística de Valdivia? Responder una sola opción

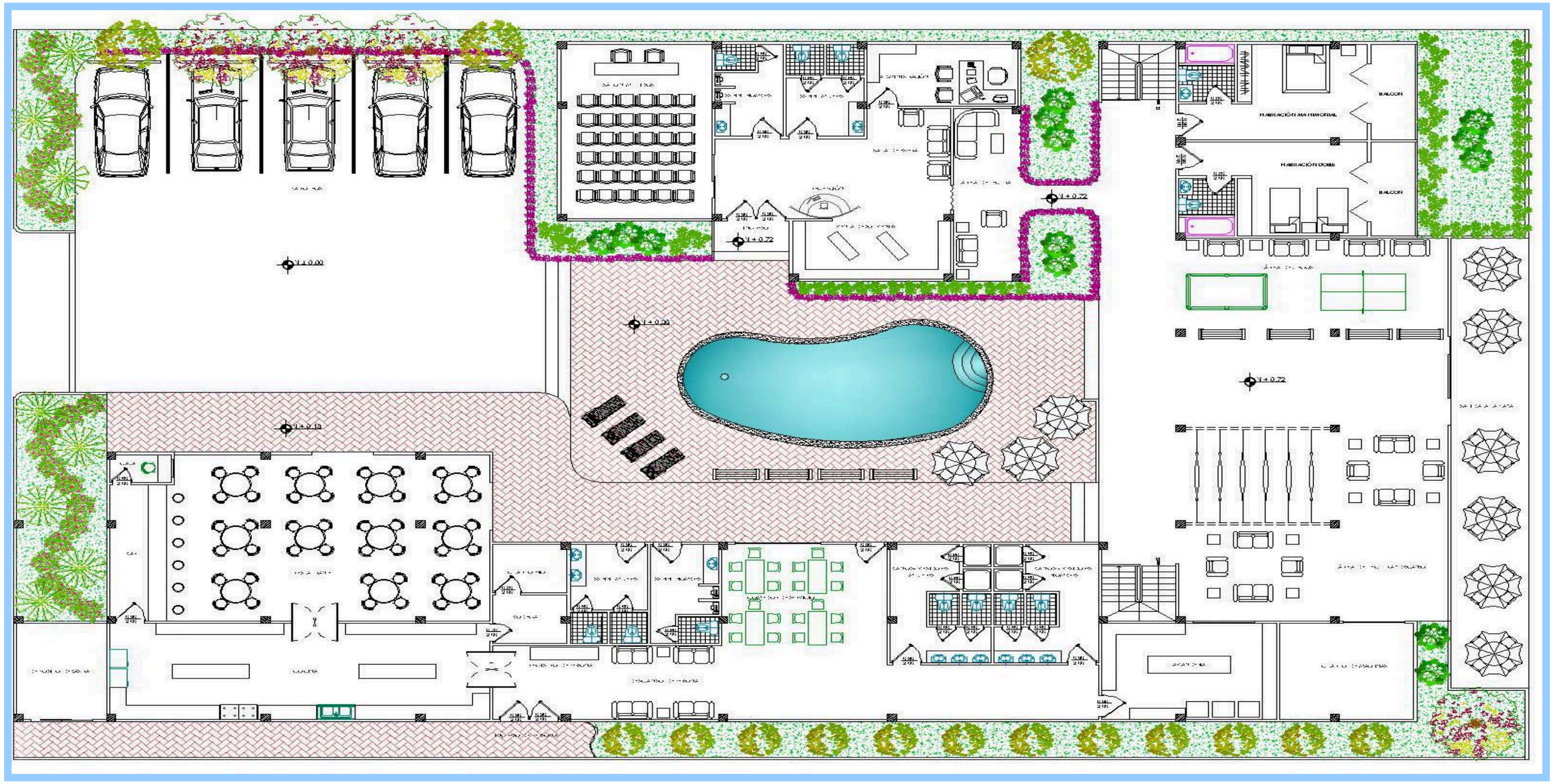
☐ Postales ☐ folletos ☐ pagina Web
☐ guía especializada ☐ Spot publicitarios

20. ¿Por qué medio piensa usted que debería ser la promoción turística? Responder una sola opción

☐ Radio ☐ TV ☐ Internet
☐ revistas especializadas

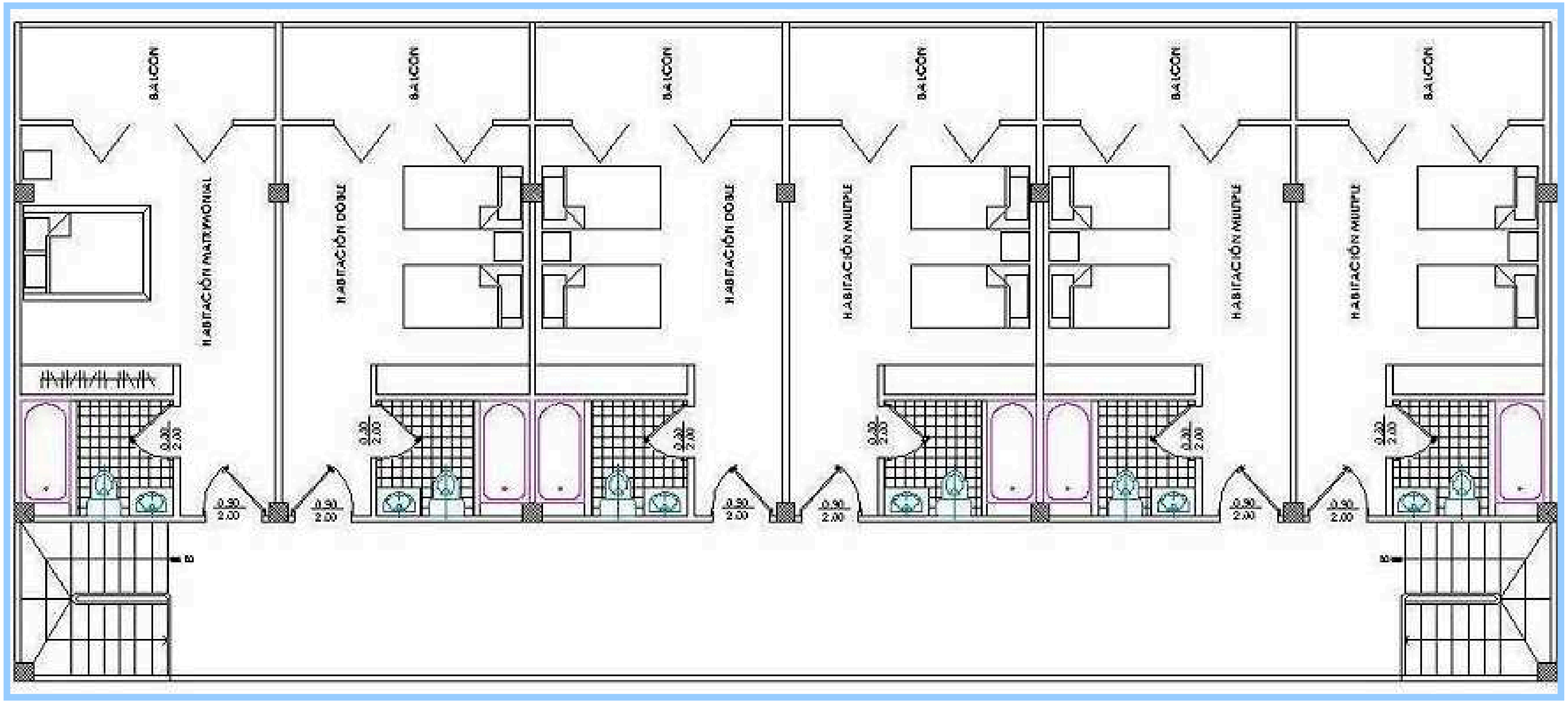
Nombre del Encuestador: Jennifer Piedra – Cristina Heredia.
Fecha___________________________

ANEXO # 5.- PLANO GENERAL HOSTERÍA TEMÁTICA VENUS



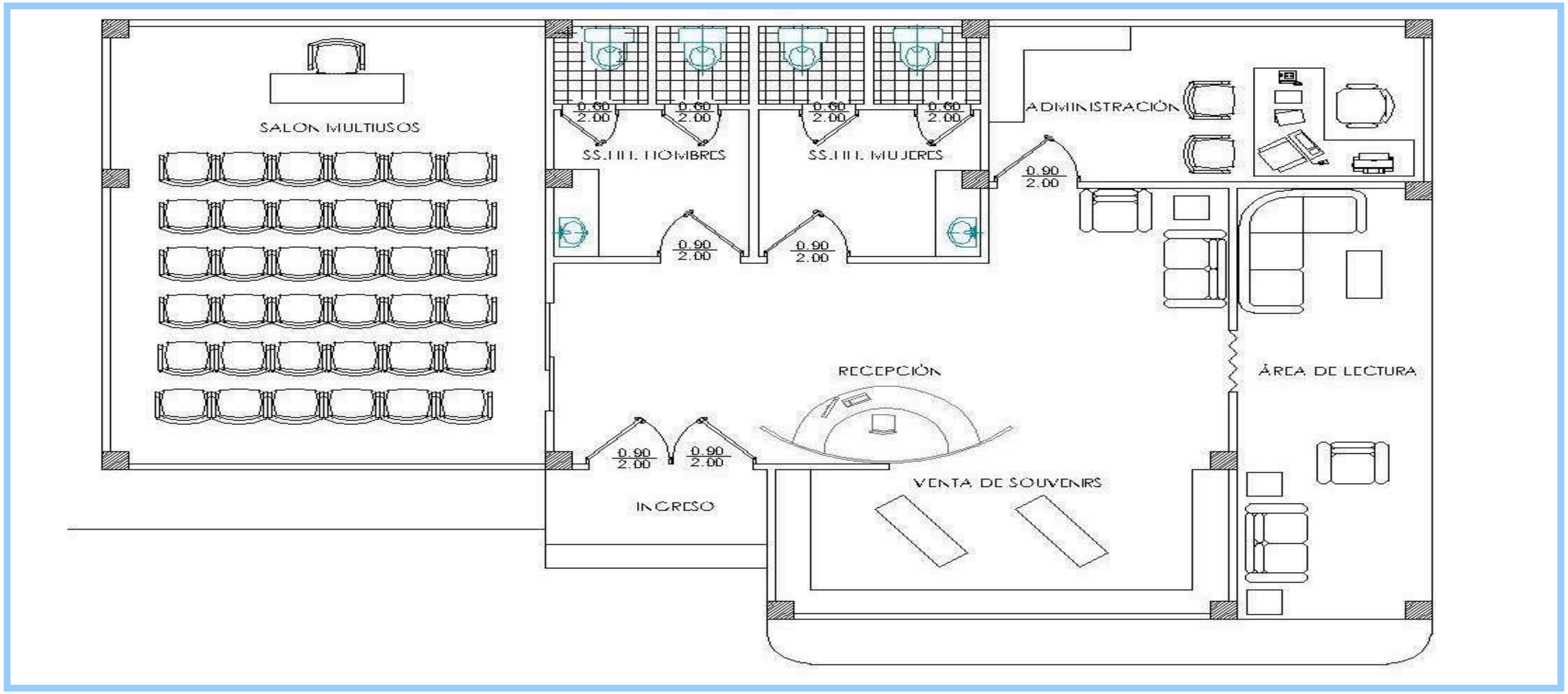
Fuente: Arq. Mariuxi Cifuentes

ANEXO # 5-A.- PLANO DEL ÁREA DE HABITACIONES



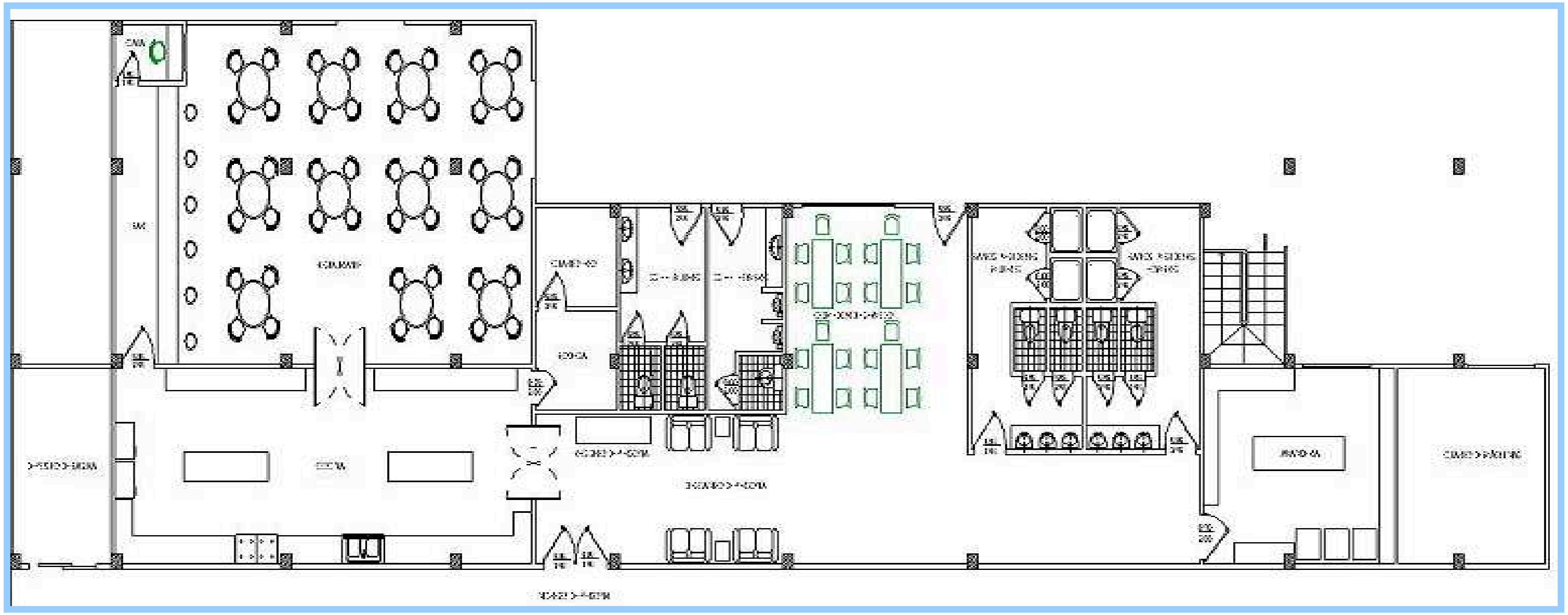
Fuente: Arq. Mariuxi Cifuentes

ANEXO # 5-B.- PLANO DEL ÁREA DE ADMINISTRACIÓN



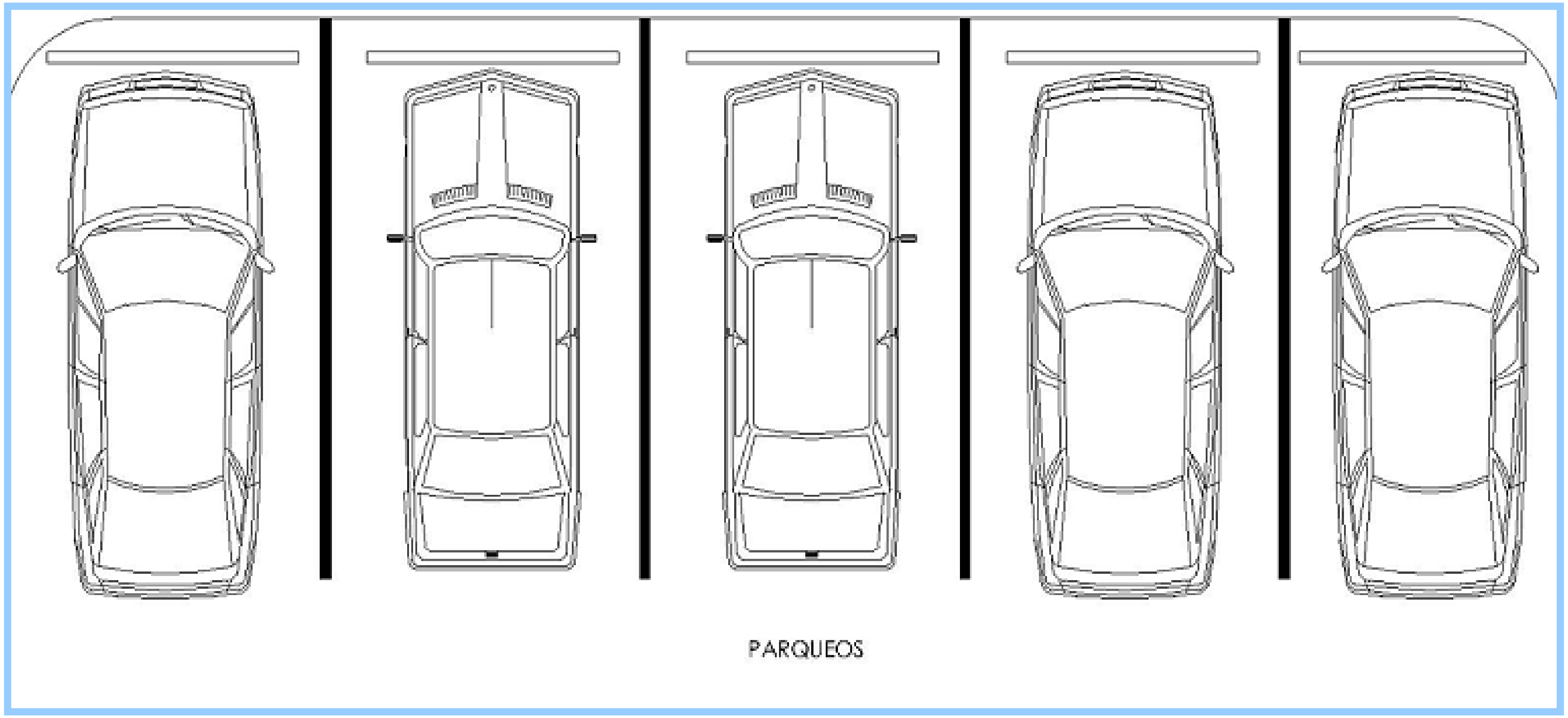
Fuente: Arq. Mariuxi Cifuentes

ANEXO # 5-C.- PLANO DEL ÁREA DE SERVICIOS



Fuente: Arq. Mariuxi Cifuentes

ANEXO # 5-D.- PLANO DEL ÁREA DE PARQUEO



Fuente: Arq. Mariuxi Cifuentes

ANEXO #6.- CUADRO DE COSTOS DE MENU

CEBICHES

	INGREDIENTES	CANT.	PESO	COSTO x PLATO	PVP	GANANCIA x 1 plato
Cebiche de Camarón	Camarones	5	onz.	0,85	4,50	3,33
	Cebolla	1	onz.	0,02		
	Tomate	1/2	onz.	0,03		
	Pimiento	1/4	onz.	0,05		
	Sal	10%		0,02		
	Maíz amarillo	4	onz.	0,05		
	Salsa de Tomate	4	onz.	0,10		
	Limón	3	unid.	0,05		
	TOTAL			**1,17**		**3,33**

	INGREDIENTES	CANT.	PESO	COSTO x PLATO	PVP	GANANCIA x 1 plato
Cebiche de Concha	Concha	15	unid.	1,00	4,00	2,78
	Cebolla	1	onz.	0,02		
	Tomate	1/2	onz.	0,03		
	Pimiento	1/4	onz.	0,05		
	Sal	10%		0,02		
	Maís amarillo	1/5	onzas	0,05		
	Limón	3	unid.	0,05		
	TOTAL			**1,22**		**2,78**

	INGREDIENTES	CANT.	PESO	COSTO x PLATO	PVP	GANANCIA x 1 plato
Cabiche de Pescado	Pescado picudo blanco	5	onz.	1,30	5,00	3,55
	Cebolla	1	onz.	0,02		
	Sal	10%		0,02		
	Maís amarillo	1/5	onz.	0,05		
	Cilantro	10%		0,01		
	Limón	5	unid.	0,05		
	TOTAL			1,45		3,55

	INGREDIENTES	CANT.	PESO	COSTO x PLATO	PVP	GANANCIA x 1 plato
Cebiche Mixto	Camarones	2	onz.	0,40	6,50	4,72
	Conchas	6	unid.	0,50		
	Pescado	2	onz.	0,60		
	Cebolla	1/4	onz.	0,02		
	Tomate	1/2	onz.	0,05		
	Pimiento	1/4	onz.	0,04		
	Sal	10%		0,02		
	Maís amarillo	1/2	onz.	0,10		
	Limón	3	unid.	0,05		
	TOTAL			1,78		4,72

NOTA: Según estudios realizados en Restaurantes de Hosterías; se estima que un 15% de la venta de menús corresponde a cebiches

SOPAS							
	INGREDIENTES	**CANT.**	**PESO**	**COSTO x 10 platos**	**PVP**	**GANANCIA x 10 platos**	**GANANCIA x 1 plato**
Sopa de Camarón	Camarones	2,5	lib	5,00	3,50	2,81	0,28
	Papa	2	lib	0,60			
	Zanahoria	1/2	lib	0,10			
	Alberjita	1/4	lib	0,15			
	Leche	1/2	litro	0,50			
	Cebolla	1/2	lib	0,13			
	Pimiento	1/2		0,20			
	Ajo	1	onz.	0,15			
	Perejil	1/8	atado	0,10			
	TOTAL			**0,70**		**2,81**	**0,28**

	INGREDIENTES	**CANT.**	**PESO**	**COSTO x 10 platos**	**PVP**	**GANANCIA x 10 platos**	**GANANCIA x 1 plato**
Sopa de Mariscos	Camaron	1	lib	2,50	6,00	5,05	0,51
	Pescado	1	lib	3,50			
	Calamar	1	lib	0,30			
	Almejas	20	mil	1,00			
	Mejillones	20	mil	1,00			
	Papas	1 1/2	lib	0,45			
	Cebolla	1	onz.	0,20			
	Pimiento	1	mil	0,15			
	Zanahoria	1/2	lib	0,15			
	Alberjita	1/4	lib	0,15			
	TOTAL			**0,95**		**5,05**	**0,51**

	INGREDIENTES	CANT.	PESO	COSTO x 10 platos	PVP	GANANCIA x 10 platos	GANANCIA x 1 plato
Sopa de Pollo	Pollo	2 1/2	lib	3,25	3,00	2,49	0,25
	Papas	1,5	lib	0,50			
	Fideos	1/2	lib	0,30			
	Alberjita	1/2	lib	0,20			
	Zanahoria	1/2	lib	0,10			
	Cebolla	1/2	lib	0,10			
	Tomate	1/2	lit	0,20			
	Pimiento	1	med	0,30			
	Ajo	1	onz.	0,10			
	Sal	10%	onz.	0,02			
	TOTAL			**0,51**		**2,49**	**0,25**

NOTA: Según estudios realizados en Restaurantes de Hosterías; se estima que un 15% de la venta de menús corresponde a sopas

ENSALADAS

	INGREDIENTES	CANT.	PESO	COSTO x 10 platos	PVP	GANANCIA x 10 platos	GANANCIA x 1 plato
Ensaladas Mixta	Lechuga	3	unid	0,90	1,50	1,27	0,13
	Tomate	3	unid	0,30			
	Pimiento	3	unid	0,30			
	Limon	3	unid	0,05			
	Sal	10%		0,02			
	aceite	10%		0,10			
	Pepino	3	unid	0,60			
	TOTAL			**0,23**		**1,27**	**0,13**

	INGREDIENTES	CANT.	PESO	COSTO x 10 platos	PVP	GANANCIA x 10 platos	GANANCIA x 1 plato
Ensalada Rusa de Camaron	Papas	6	lib	1,80	6,50	5,19	0,52
	Zanahoria	1/2	lib	0,10			
	Alberjita	1/2	lib	0,30			
	mayoneza	100	gram	0,80			
	mostaza	20	gram	0,10			
	Sal	10%	lib	0,02			
	Camaron	4	lib	10,00			
	TOTAL			**1,31**		**5,19**	**0,52**

Ensalada Cesar	INGREDIENTES	CANT.	PESO	COSTO x 10 platos	PVP	GANANCIA x 10 platos	GANANCIA x 1 plato
	Lechuga romana	5	atados	3,00	8,00	6,39	0,64
	Pechuga de pollo	3,5	lib	7,50			
	Salsa Cesar y crotone	10	onz	3,60			
	Queso Parmesamo	150%	gram	2,00			
	TOTAL			1,61		6,39	0,64

Ensalada de Cangrejo	INGREDIENTES	CANT.	PESO	COSTO x 10 platos	PVP	GANANCIA x 10 platos	GANANCIA x 1 plato
	cangrejo	3,75	lib	24,00	7,00	4,29	0,43
	Papa, cebolla y pimient	5	lib	2,00			
	tomate	4	unid	0,80			
	Hiervita y limon	10%		0,30			
	TOTAL			2,71		4,29	0,43

Ensalada de Camaron	INGREDIENTES	CANT.	PESO	COSTO x 10 platos	PVP	GANANCIA x 10 platos	GANANCIA x 1 plato
	Papa	6	lib	1,80	5,00	3,69	0,37
	cebolla	1	lib	0,30			
	camaron	4	lib	10,00			
	Tomate y pimiento	4	unid	0,60			
	Hiervita y limon	10%		0,30			
	TOTAL			1,31		3,69	0,37

NOTA: Según estudios realizados en Restaurantes de Hosterías; se estima que un 10% de la venta de menús corresponde a ensaladas

ARROZ							
	INGREDIENTES	CANT.	PESO	COSTO x 10 platos	PVP	GANANCIA x 10 platos	GANANCIA x 1 plato
Arroz con camaron	Camaron	4,5	lib	10,00	4,50	3,28	0,33
	Porcion/arroz	2,5	lib	0,75			
	ajo	3	onz.	0,15			
	cebolla	1	lib	0,25			
	pimiento	3	unid.	0,20			
	tomate	2	lib	0,20			
	zanahoria	1/2	lib	0,15			
	Alberjas y achiote	10	onz.	0,50			
	TOTAL			1,22		3,28	0,33

	INGREDIENTES	CANT.	PESO	COSTO x 10 platos	PVP	GANANCIA x 10 platos	GANANCIA x 1 plato
Arroz con concha	Conchas	50	unid.	7,00	5,50	4,62	0,46
	Porción/arroz	2,75	porc.	0,75			
	zanahoria	1/2	lib	0,15			
	Alberja y ajo	10	onz.	0,50			
	cebolla	1	lib	0,25			
	pimiento	4	unid.	0,20			
	TOTAL			0,89		4,62	0,46

	INGREDIENTES	CANT.	PESO	COSTO x 10 platos	PVP	GANANCIA x 10 platos	GANANCIA x 1 plato
Arroz marinero	camaron	2	lib	5,00	6,00	4,62	0,46
	concha	25	unid.	3,50			
	calamar	1 1/2	lib	0,60			
	almejas	40	unid.	2,00			
	pulpo	2	lib	0,90			
	alberjita	1/2	lib	0,30			
	zanahoria	1/2	lib	0,15			
	porcion/arroz	3	lib	0,75			
	cebolla	1/2	lib	0,15			
	Pimiento y ajo	3	unid.	0,50			
	TOTAL			**1,39**		**4,62**	**0,46**

	INGREDIENTES	CANT.	PESO	COSTO x 10 platos	PVP	GANANCIA x 10 platos	GANANCIA x 1 plato
Arroz con cangrejo	Cangrejo	4,5	lib	24,00	8,00	5,41	0,54
	porción de arroz	2,75	porc.	0,75			
	ajo	3	onz.	0,30			
	cebolla	3	unid.	0,20			
	pimiento	3	unid.	0,30			
	tomate	2	lib	0,30			
	achiote	10%	lit	0,10			
	TOTAL			**2,60**		**5,41**	**0,54**

NOTA: Según estudios realizados en Restaurantes de Hosterías; se estima que un 20% de la venta de menús corresponde a arroces

PLATOS ESPECIALES

	INGREDIENTES	CANT.	PESO	COSTO x 10 platos	PVP	GANANCIA x 10 platos	GANANCIA x 1 plato
Pescado en salsa de mariscos	Pescado picudo	4,5	lib	15,75	8,00	4,75	0,48
	belute de mariscos	1,5	lib	1,00			
	camaron	1 1/2	lib	3,00			
	pulpo	1	lib	0,45			
	calamar	1	lib	0,30			
	almejas	30	unid.	1,00			
	crema de leche	10	onz.	1,80			
	queso parmesano	4	onz.	1,50			
	vino blanco y brandy	10	onz.	1,20			
	porcion/arroz y vegetales	10	porc.	6,50			
	TOTAL			3,25		4,75	0,48

	INGREDIENTES	CANT.	PESO	COSTO x 10 platos	PVP	GANANCIA x 10 platos	GANANCIA x 1 plato
Camarones a la Thermidor	Porción/arroz	10	porc.	2,50	8,50	5,78	0,58
	camarones	4,5	lib	11,25			
	bechamel	10	porc.	2,00			
	queso parmesano	250	gram	1,50			
	champiñones	1	lata	2,50			
	vino blanco y brandy	10	onz.	1,20			
	crema de leche	1/2	lit.	1,80			
	Cebolla y ajo	3	unid	0,50			
	porcion/vegetales	10	porc.	4,00			
	TOTAL			2,73		5,78	0,58

	INGREDIENTES	CANT.	PESO	COSTO x 10 platos	PVP	GANANCIA x 10 platos	GANANCIA x 1 plato
Pescado a la Plancha	Pescado picudo	4,5	lib	15,75	6,50	3,99	0,40
	pimiento	3	unid.	0,25			
	lechuga	2	unid.	0,40			
	tomate	1	lib	0,40			
	Limon, sal y aceite	10	med.	1,22			
	cebolla	1	lib	0,30			
	porción/arroz	10	porc.	2,50			
	porcion/patacones	10	unid.	0,25			
	porcion/vegetales	10	porc.	4,00			
	TOTAL			**2,51**		**3,99**	**0,40**

	INGREDIENTES	CANT.	PESO	COSTO x 10 platos	PVP	GANANCIA x 10 platos	GANANCIA x 1 plato
Pollo a la plancha	Pollo	12	lib.	15,60	5,50	3,10	0,31
	porcion/arroz	10	porc.	2,50			
	porcion/vegetales	10	porc.	4,00			
	aceite	10	onz.	1,00			
	moztaza	3	onz.	0,30			
	vino blanco	4	onz.	0,60			
	TOTAL			**2,40**		**3,10**	**0,31**

Lomo a la plancha	INGREDIENTES	CANT.	PESO	COSTO x 10 platos	PVP	GANANCIA x 10 platos	GANANCIA x 1 plato
	Lomo fino	4,5	lib	12,00	6,00	3,95	0,40
	porcion/arroz	10	lib	2,50			
	porcion/vegetales	10	lib	4,00			
	sal	10%	lib	0,10			
	aceite	10	onz.	1,00			
	moztaza	3	onz.	0,30			
	vino blanco	4	onz.	0,60			
	TOTAL			2,05		3,95	0,40

Filet Mignon	INGREDIENTES	CANT.	PESO	COSTO x 10 platos	PVP	GANANCIA x 10 platos	GANANCIA x 1 plato
	Lomo fino	4,5	lib	12,00	11,00	8,08	0,81
	tocino	250	gram.	4,50			
	champiñones	1	lata	2,50			
	vino tinto	10	onz.	0,60			
	brandy	10	onz.	0,60			
	crema de leche	10	onz.	1,80			
	belute de carne	20	onz.	2,00			
	papas para freir	10	porc.	0,80			
	porcion/vegetales	10	porc.	4,00			
	cebolla	1/2	lib	0,30			
	ajo	3%	onz.	0,10			
	TOTAL			2,92		8,08	0,81

	INGREDIENTES	CANT.	PESO	COSTO x 10 platos	PVP	GANANCIA x 10 platos	GANANCIA x 1 plato
Filete de pollo en salsa de almendras	Pollo fileteado	12	lib	15,60	7,50	4,57	0,46
	almendras	1/2	lib	4,00			
	crema de leche	10	onz.	1,80			
	vino blanco	10	onz.	0,60			
	brandy	10	onz.	0,60			
	cebolla	1/2	lib	0,15			
	ajo	3	onz.	0,10			
	porcion/vegetales	10	porc.	4,00			
	Porcion de arroz	10	porc.	2,50			
	TOTAL			**2,94**		**4,57**	**0,46**

NOTA: Según estudios realizados en Restaurantes de Hosterías; se estima que un 40% de la venta de menús corresponde a Platos especiales

BEBIDAS						
	INGREDIENTES	CANT.	COSTO UNIT.	PVP	GANANCIA x 10 jugos	GANANCIA x 1 jugo
Jugo de Piña	Piña	1	1,25	8,00	6,55	0,66
	azucar	1	0,2			
	TOTAL		**1,45**		**6,55**	**0,66**

	INGREDIENTES	CANT.	COSTO UNIT.	PVP	GANANCIA x 10 jugos	GANANCIA x 1 jugo
Jugo de Naranja	Naranja	50	4	9,00	4,80	0,48
	Azucar	1	0,2			
	TOTAL		4,2		4,80	0,48

	INGREDIENTES	CANT.	COSTO UNIT.	PVP	GANANCIA x 10 jugos	GANANCIA x 1 jugo
Jugo de Sandia	Sandia	1	3	7,00	3,80	0,38
	Azucar	1	0,2			
	TOTAL		3,2		3,80	0,38

	INGREDIENTES	CANT.	COSTO UNIT.	PVP	GANANCIA x 10 jugos	GANANCIA x 1 jugo
Jugo de Melon	Melon	1	1	5,00	3,80	0,38
	Azucar	1	0,2			
	TOTAL		1,2		3,80	0,38

Colas	INGREDIENTES	CANT.	COSTO UNIT.	PVP	GANANCIA x 10 jugos	GANANCIA x 1 jugo
	Botellas Personales					
	TOTAL					

Cervezas	INGREDIENTES	CANT.	COSTO UNIT.	PVP	GANANCIA x 10 jugos	GANANCIA x 1 jugo
	Javas					
	TOTAL					

POSTRES

Copas de Helado	INGREDIENTES	CANT.	PESO	COSTO UNIT.	PVP	GANANCIA x 10 postres	GANANCIA x postre
	Helado	2	lit.	5,00	25,00	17,50	1,75
	Biscotelas	1		1,50			
	Frutilla	1	lib	1,00			
	TOTAL			7,50		17,50	1,75

Coctel de Frutas	INGREDIENTES	CANT.	PESO	COSTO UNIT.	PVP	GANANCIA x 10 postres	GANANCIA x postre
	Banana	2	unid	0,10	15,00	10,30	1,03
	sandia	1/4		1,50			
	melon	1/4		0,50			
	papaya	1/4		0,50			
	naranja	10	unid	1,00			
	piña	1/2		0,60			
	uvas	1/2	lib	0,50			
	TOTAL			**4,70**		**10,30**	**1,03**

Queso de leche	INGREDIENTES	CANT.	PESO	COSTO UNIT.	PVP	GANANCIA x 10 postres	GANANCIA x postre
	Leche	2	lit.	2,00	30,00	26,05	2,61
	Huevos	12	unid.	1,20			
	canela	10%		0,30			
	Esencia de vainilla	10%		0,30			
	TOTAL			**3,95**		**26,05**	**2,61**

Banana Split	INGREDIENTES	CANT.	PESO	COSTO UNIT.	PVP	GANANCIA x 10 postres	GANANCIA x postre
	Crema chantilli	1	lit	2,50	25,00	14,50	1,45
	Helado	2	lit	5,00			
	Biscotelas	1		1,50			
	banano	10	unid.	0,50			
	Frutillas	1%	lib	1,00			
	TOTAL			**10,50**		**14,50**	**1,45**

ANEXO #7.- CUADRO DE PRESUPUESTO DE PROGRAMAS TURÍSTICOS 1

PROGRAMA # 1 CULTURAL						
VALDIVIA					**EN BASE A 2 PAXS ADULTOS**	
	DIA 1	**DIA2**	**DIA 3**	**Total/ Rubro**	**VARIABLES**	
TRANSPORTE	50,00	50,00			TRANSPORTE	50,00
JUGO DE BIENVENIDA	2,00				JUGO DE BIENVENIDA	1,00
ALMUERZO EN HOSTERIA	14,00	14,00			ALMUERZO EN HOSTERIA	7,00
ENTRADA AL ACUARIO	4,00				ENTRADA AL ACUARIO	2,00
ENTRADA AL MUSEO	4,00				ENTRADA AL MUSEO	2,00
CENA	14,00				CENA	7,00
EXTRAS	10,00				EXTRAS	5,00
					# PAX Y HAB	2
					PRECIO N/A PP CON DESAYUNO	
Subtotal	98,00	64,00	0,00	162,00	SENCILLA	
CNXP				81,00	DOBLE	
PVP 18%				**95,29**	TRIPLE	
MARGEN DE GANANCIA POR PAX				14,29	MARGEN-COM	TOTAL X GRUPO
COMISION AGY EL 10%				9,53	4,76	9,53
LOS PAQUETES ESTAN EN BAS A 15% DE GANANCIA						

FUENTE: Elaboración propia

ANEXO #7-A

PROGRAMA # 1 CULTURAL						
VALDIVIA					**EN BASE A 3 PAXS ADULTOS**	
	DIA 1	**DIA2**	**DIA 3**	**Total/ Rubro**	**VARIABLES**	
TRANSPORTE	50,00	50,00			TRANSPORTE	50,00
JUGO DE BIENVENIDA	3,00				JUGO DE BIENVENIDA	1,00
ALMUERZO EN HOSTERIA	21,00	21,00			ALMUERZO EN HOSTERIA	7,00
ENTRADA AL ACUARIO	6,00				ENTRADA AL ACUARIO	2,00
ENTRADA AL MUSEO	6,00				ENTRADA AL MUSEO	2,00
CENA	21,00				CENA	7,00
EXTRAS	15,00				EXTRAS	5,00
					# PAX	3
					# HAB	2
					PRECIO N/A PP CON DESAYUNO	
Subtotal	122,00	71,00	0,00	193,00	SENCILLA	
CNXP				64,33	DOBLE	
PVP 18%				**75,69**	TRIPLE	
MARGEN DE GANANCIA POR PAX				11,35	MARGEN-COM	TOTAL X GRUPO
COMISION AGY EL 10%				7,57	3,78	11,35
LOS PAQUETES ESTAN EN BAS A 15% DE GANANCIA						

FUENTE: Elaboración propia

ANEXO #7-B

PROGRAMA # 1 CULTURAL						
VALDIVIA					**EN BASE A 4 PAXS ADULTOS**	
	DIA 1	**DIA2**	**DIA 3**	**Total/ Rubro**	**VARIABLES**	
TRANSPORTE	50,00	50,00			TRANSPORTE	50,00
JUGO DE BIENVENIDA	4,00				JUGO DE BIENVENIDA	1,00
ALMUERZO EN HOSTERIA	28,00	28,00			ALMUERZO EN HOSTERIA	7,00
ENTRADA AL ACUARIO	8,00				ENTRADA AL ACUARIO	2,00
ENTRADA AL MUSEO	8,00				ENTRADA AL MUSEO	2,00
CENA	28,00				CENA	7,00
EXTRAS	20,00				EXTRAS	5,00
					# PAX	4
					# HAB	2
					PRECIO N/A PP CON DESAYUNO	
Subtotal	146,00	78,00	0,00	224,00	SENCILLA	
CNXP				56,00	DOBLE	
PVP 18%				**65,88**	TRIPLE	
MARGEN DE GANANCIA POR PAX				9,88	MARGEN-COM	TOTAL X GRUPO
COMISION AGY EL 10%				6,59	3,29	13,18
LOS PAQUETES ESTAN EN BAS A 15% DE GANANCIA						

FUENTE: Elaboración propia

ANEXO #7-C

PROGRAMA # 1 CULTURAL						
VALDIVIA					**EN BASE A 5 PAXS ADULTOS**	
	DIA 1	**DIA2**	**DIA 3**	**Total/ Rubro**	**VARIABLES**	
TRANSPORTE	60,00	60,00			TRANSPORTE	60,00
JUGO DE BIENVENIDA	5,00				JUGO DE BIENVENIDA	1,00
ALMUERZO EN HOSTERIA	35,00	35,00			ALMUERZO EN HOSTERIA	7,00
ENTRADA AL ACUARIO	10,00				ENTRADA AL ACUARIO	2,00
ENTRADA AL MUSEO	10,00				ENTRADA AL MUSEO	2,00
CENA	35,00				CENA	7,00
EXTRAS	25,00				EXTRAS	5,00
					# PAX	5
					# HAB	2
					PRECIO N/A PP CON DESAYUNO	
Subtotal	180,00	95,00	0,00	275,00	SENCILLA	
CNXP				55,00	DOBLE	
PVP 18%				**64,71**	TRIPLE	
MARGEN DE GANANCIA POR PAX				9,71	MARGEN-COM	TOTAL X GRUPO
COMISION AGY EL 10%				6,47	3,24	16,18
LOS PAQUETES ESTAN EN BAS A 15% DE GANANCIA						

FUENTE: Elaboración propia

ANEXO #7-D

PROGRAMA # 1 CULTURAL						
VALDIVIA					**EN BASE A 6 PAXS ADULTOS**	
	DIA 1	**DIA2**	**DIA 3**	**Total/ Rubro**	**VARIABLES**	
TRANSPORTE	60,00	60,00			TRANSPORTE	60,00
JUGO DE BIENVENIDA	6,00				JUGO DE BIENVENIDA	1,00
ALMUERZO EN HOSTERIA	42,00	42,00			ALMUERZO EN HOSTERIA	7,00
ENTRADA AL ACUARIO	12,00				ENTRADA AL ACUARIO	2,00
ENTRADA AL MUSEO	12,00				ENTRADA AL MUSEO	2,00
CENA	42,00				CENA	7,00
EXTRAS	30,00				EXTRAS	5,00
					# PAX	6
					# HAB	2
					PRECIO N/A PP CON DESAYUNO	
Subtotal	204,00	102,00	0,00	306,00	SENCILLA	
CNXP				51,00	DOBLE	
PVP 18%				**60,00**	TRIPLE	
MARGEN DE GANANCIA POR PAX				9,00	MARGEN-COM	TOTAL X GRUPO
COMISION AGY EL 10%				6,00	3,00	18,00
LOS PAQUETES ESTAN EN BAS A 15% DE GANANCIA						

FUENTE: Elaboración propia

ANEXO #7-E

PROGRAMA # 1 CULTURAL						
VALDIVIA					**EN BASE A 7 PAXS ADULTOS**	
	DIA 1	DIA2	DIA 3	Total/ Rubro	**VARIABLES**	
TRANSPORTE	60,00	60,00			TRANSPORTE	60,00
JUGO DE BIENVENIDA	7,00				JUGO DE BIENVENIDA	1,00
ALMUERZO EN HOSTERIA	49,00	49,00			ALMUERZO EN HOSTERIA	7,00
ENTRADA AL ACUARIO	14,00				ENTRADA AL ACUARIO	2,00
ENTRADA AL MUSEO	14,00				ENTRADA AL MUSEO	2,00
CENA	49,00				CENA	7,00
EXTRAS	35,00				EXTRAS	5,00
					# PAX	7
					# HAB	2
					PRECIO N/A PP CON DESAYUNO	
Subtotal	228,00	109,00	0,00	337,00	SENCILLA	
CNXP				48,14	DOBLE	
PVP 18%				**56,64**	TRIPLE	
MARGEN DE GANANCIA POR PAX				8,50	MARGEN-COM	TOTAL X GRUPO
COMISION AGY EL 10%				5,66	2,83	19,82
LOS PAQUETES ESTAN EN BAS A 15% DE GANANCIA						

FUENTE: Elaboración propia

ANEXO #7-F

PROGRAMA # 1 CULTURAL						
VALDIVIA					EN BASE A 8 PAXS ADULTOS	
	DIA 1	DIA2	DIA 3	Total/ Rubro	VARIABLES	
TRANSPORTE	60,00	60,00			TRANSPORTE	60,00
JUGO DE BIENVENIDA	8,00				JUGO DE BIENVENIDA	1,00
ALMUERZO EN HOSTERIA	56,00	56,00			ALMUERZO EN HOSTERIA	7,00
ENTRADA AL ACUARIO	16,00				ENTRADA AL ACUARIO	2,00
ENTRADA AL MUSEO	16,00				ENTRADA AL MUSEO	2,00
CENA	56,00				CENA	7,00
EXTRAS	40,00				EXTRAS	5,00
					# PAX	8
					# HAB	2
					PRECIO N/A PP CON DESAYUNO	
Subtotal	252,00	116,00	0,00	368,00	SENCILLA	
CNXP				46,00	DOBLE	
PVP 18%				**54,12**	TRIPLE	
MARGEN DE GANANCIA POR PAX				8,12	MARGEN-COM	TOTAL X GRUPO
COMISION AGY EL 10%				5,41	2,71	21,65
LOS PAQUETES ESTAN EN BAS A 15% DE GANANCIA						

FUENTE: Elaboración propia

ANEXO #8.- CUADRO DE PRESUPUESTO DE PROGRAMAS TURÍSTICOS 2

PROGRAMA # 2 CULTURAL FULL						
VALDIVIA					**EN BASE A 2 PAXS ADULTOS**	
	DIA 1	**DIA2**	**DIA 3**	**Total/ Rubro**	**VARIABLES**	
TRANSPORTE	50,00	50,00			TRANSPORTE	50,00
JUGO DE BIENVENIDA	2,00				JUGO DE BIENVENIDA	1,00
ALMUERZO EN HOSTERIA	14,00	14,00	14,00		ALMUERZO EN HOSTERIA	7,00
ENTRADA AL ACUARIO	4,00				ENTRADA AL ACUARIO	2,00
ENTRADA AL MUSEO	4,00				ENTRADA AL MUSEO	2,00
CENA	14,00	14,00			CENA	7,00
EXTRAS	10,00				EXTRAS	5,00
					# PAX	2
					# HAB	2
					PRECIO N/A PP CON DESAYUNO	
Subtotal	98,00	78,00	14,00	190,00	SENCILLA	
CNXP				95,00	DOBLE	
PVP 18%				**111,76**	TRIPLE	
MARGEN DE GANANCIA POR PAX				16,76	MARGEN-COM	TOTAL X GRUPO
COMISION AGY EL 10%				11,18	5,59	11,18
LOS PAQUETES ESTAN EN BAS A 15% DE GANANCIA						

FUENTE: Elaboración propia

ANEXO #8-A

PROGRAMA # 2 CULTURAL FULL						
VALDIVIA					**EN BASE A 3 PAXS ADULTOS**	
	DIA 1	**DIA2**	**DIA 3**	**Total/ Rubro**	**VARIABLES**	
TRANSPORTE	50,00	50,00			TRANSPORTE	50,00
JUGO DE BIENVENIDA	3,00				JUGO DE BIENVENIDA	1,00
ALMUERZO EN HOSTERIA	21,00	21,00	21,00		ALMUERZO EN HOSTERIA	7,00
ENTRADA AL ACUARIO	6,00				ENTRADA AL ACUARIO	2,00
ENTRADA AL MUSEO	6,00				ENTRADA AL MUSEO	2,00
CENA	21,00	21,00			CENA	7,00
EXTRAS	15,00				EXTRAS	5,00
					# PAX	3
					# HAB	2
					PRECIO N/A PP CON DESAYUNO	
Subtotal	122,00	92,00	21,00	235,00	SENCILLA	
CNXP				78,33	DOBLE	
PVP 18%				**92,16**	TRIPLE	
MARGEN DE GANANCIA POR PAX				13,82	MARGEN-COM	TOTAL X GRUPO
COMISION AGY EL 10%				9,22	4,61	13,82
LOS PAQUETES ESTAN EN BAS A 15% DE GANANCIA						

FUENTE: Elaboración propia

ANEXO #8-B

PROGRAMA # 2 CULTURAL FULL						
VALDIVIA					EN BASE A 4 PAXS ADULTOS	
	DIA 1	DIA2	DIA 3	Total/ Rubro	VARIABLES	
TRANSPORTE	50,00	50,00			TRANSPORTE	50,00
JUGO DE BIENVENIDA	4,00				JUGO DE BIENVENIDA	1,00
ALMUERZO EN HOSTERIA	28,00	28,00	28,00		ALMUERZO EN HOSTERIA	7,00
ENTRADA AL ACUARIO	8,00				ENTRADA AL ACUARIO	2,00
ENTRADA AL MUSEO	8,00				ENTRADA AL MUSEO	2,00
CENA	28,00	28,00			CENA	7,00
EXTRAS	20,00				EXTRAS	5,00
					# PAX	4
					# HAB	2
					PRECIO N/A PP CON DESAYUNO	
Subtotal	146,00	106,00	28,00	280,00	SENCILLA	
CNXP				70,00	DOBLE	
PVP 18%				**82,35**	TRIPLE	
MARGEN DE GANANCIA POR PAX				12,35	MARGEN-COM	TOTAL X GRUPO
COMISION AGY EL 10%				8,24	4,12	16,47
LOS PAQUETES ESTAN EN BAS A 15% DE GANANCIA						

FUENTE: Elaboración propia

ANEXO #8-C

PROGRAMA # 2 CULTURAL FULL						
VALDIVIA					**EN BASE A 5 PAXS ADULTOS**	
	DIA 1	**DIA2**	**DIA 3**	**Total/ Rubro**	**VARIABLES**	
TRANSPORTE	60,00	60,00			TRANSPORTE	60
JUGO DE BIENVENIDA	5,00				JUGO DE BIENVENIDA	1
ALMUERZO EN HOSTERIA	35,00	35,00	35,00		ALMUERZO EN HOSTERIA	7
ENTRADA AL ACUARIO	10,00				ENTRADA AL ACUARIO	2
ENTRADA AL MUSEO	10,00				ENTRADA AL MUSEO	2
CENA	35,00	35,00			CENA	7
EXTRAS	25,00				EXTRAS	5
					# PAX	5
					# HAB	2
					PRECIO N/A PP CON DESAYUNO	
Subtotal	180,00	130,00	35,00	345,00	SENCILLA	
CNXP				69,00	DOBLE	
PVP 18%				**81,18**	TRIPLE	
MARGEN DE GANANCIA POR PAX				12,18	MARGEN-COM	TOTAL X GRUPO
COMISION AGY EL 10%				8,12	4,06	20,29
LOS PAQUETES ESTAN EN BAS A 15% DE GANANCIA						

FUENTE: Elaboración propia

ANEXO #8-D

PROGRAMA # 2 CULTURAL FULL						
VALDIVIA					EN BASE A 6 PAXS ADULTOS	
	DIA 1	**DIA2**	**DIA 3**	**Total/ Rubro**	**VARIABLES**	
TRANSPORTE	60,00	60,00			TRANSPORTE	60,00
JUGO DE BIENVENIDA	6,00				JUGO DE BIENVENIDA	1,00
ALMUERZO EN HOSTERIA	42,00	42,00	42,00		ALMUERZO EN HOSTERIA	7,00
ENTRADA AL ACUARIO	12,00				ENTRADA AL ACUARIO	2,00
ENTRADA AL MUSEO	12,00				ENTRADA AL MUSEO	2,00
CENA	42,00	42,00			CENA	7,00
EXTRAS	30,00				EXTRAS	5,00
					# PAX	6
					# HAB	2
					PRECIO N/A PP CON DESAYUNO	
Subtotal	204,00	144,00	42,00	390,00	SENCILLA	
CNXP				65,00	DOBLE	
PVP 18%				**76,47**	TRIPLE	
MARGEN DE GANANCIA POR PAX				11,47	MARGEN-COM	TOTAL X GRUPO
COMISION AGY EL 10%				7,65	3,82	22,94
LOS PAQUETES ESTAN EN BAS A 15% DE GANANCIA						

FUENTE: Elaboración propia

ANEXO #8-E

PROGRAMA # 2 CULTURAL FULL						
VALDIVIA					**EN BASE A 7 PAXS ADULTOS**	
	DIA 1	**DIA2**	**DIA 3**	**Total/ Rubro**	**VARIABLES**	
TRANSPORTE	60,00	60,00			TRANSPORTE	60,00
JUGO DE BIENVENIDA	7,00				JUGO DE BIENVENIDA	1,00
ALMUERZO EN HOSTERIA	49,00	49,00	49,00		ALMUERZO EN HOSTERIA	7,00
ENTRADA AL ACUARIO	14,00				ENTRADA AL ACUARIO	2,00
ENTRADA AL MUSEO	14,00				ENTRADA AL MUSEO	2,00
CENA	49,00	49,00			CENA	7,00
EXTRAS	35,00				EXTRAS	5,00
					# PAX	7
					# HAB	2
					PRECIO N/A PP CON DESAYUNO	
Subtotal	228,00	158,00	49,00	435,00	SENCILLA	
CNXP				62,14	DOBLE	
PVP 18%				**73,11**	TRIPLE	
MARGEN DE GANANCIA POR PAX				10,97	MARGEN-COM	TOTAL X GRUPO
COMISION AGY EL 10%				7,31	3,66	25,59
LOS PAQUETES ESTAN EN BAS A 15% DE GANANCIA						

FUENTE: Elaboración propia

ANEXO #8-F

PROGRAMA # 2 CULTURAL FULL						
VALDIVIA					**EN BASE A 8 PAXS ADULTOS**	
	DIA 1	**DIA2**	**DIA 3**	**Total/ Rubro**	**VARIABLES**	
TRANSPORTE	60,00	60,00			TRANSPORTE	60,00
JUGO DE BIENVENIDA	8,00				JUGO DE BIENVENIDA	1,00
ALMUERZO EN HOSTERIA	56,00	56,00	56,00		ALMUERZO EN HOSTERIA	7,00
ENTRADA AL ACUARIO	16,00				ENTRADA AL ACUARIO	2,00
ENTRADA AL MUSEO	16,00				ENTRADA AL MUSEO	2,00
CENA	56,00	56,00			CENA	7,00
EXTRAS	40,00				EXTRAS	5,00
					# PAX	8
					# HAB	2
					PRECIO N/A PP CON DESAYUNO	
Subtotal	252,00	172,00	56,00	480,00	SENCILLA	
CNXP				60,00	DOBLE	
PVP 18%				**70,59**	TRIPLE	
MARGEN DE GANANCIA POR PAX				10,59	MARGEN-COM	TOTAL X GRUPO
COMISION AGY EL 10%				7,06	3,53	28,24
LOS PAQUETES ESTAN EN BAS A 15% DE GANANCIA						

FUENTE: Elaboración propia

ANEXO #9.- CUADRO DE PRESUPUESTO DE PROGRAMAS TURÍSTICOS 3

PROGRAMA # 3 CULTURAL + RELAX						
VALDIVIA					**EN BASE A 2 PAXS ADULTOS**	
	DIA 1	**DIA2**	**DIA 3**	**Total/ Rubro**	**VARIABLES**	
TRANSPORTE	0,00	0,00			TRANSPORTE	
JUGO DE BIENVENIDA	2,00	2,00			JUGO DE BIENVENIDA	1,00
ALMUERZO EN HOSTERIA	14,00	14,00			ALMUERZO EN HOSTERIA	7,00
ENTRADA AL ACUARIO	4,00				ENTRADA AL ACUARIO	2,00
ENTRADA AL MUSEO	4,00				ENTRADA AL MUSEO	2,00
CENA	14,00				CENA	7,00
EXTRAS	10,00				EXTRAS	5,00
					# PAX	2
					# HAB	2
					PRECIO N/A PP CON DESAYUNO	
Subtotal	48,00	16,00	0,00	64,00	SENCILLA	
CNXP				32,00	DOBLE	
PVP 18%				37,65	TRIPLE	
MARGEN DE GANANCIA POR PAX				5,65	MARGEN-COM	TOTAL X GRUPO
COMISION AGY EL 10%				3,76	1,88	3,76
LOS PAQUETES ESTAN EN BAS A 15% DE GANANCIA						

FUENTE: Elaboración propia

ANEXO #9-A

PROGRAMA # 3 CULTURAL + RELAX						
VALDIVIA					**EN BASE A 3 PAXS ADULTOS**	
	DIA 1	**DIA2**	**DIA 3**	**Total/ Rubro**	**VARIABLES**	
TRANSPORTE	0,00	0,00			TRANSPORTE	
JUGO DE BIENVENIDA	3,00	3,00			JUGO DE BIENVENIDA	1,00
ALMUERZO EN HOSTERIA	21,00	21,00			ALMUERZO EN HOSTERIA	7,00
ENTRADA AL ACUARIO	6,00				ENTRADA AL ACUARIO	2,00
ENTRADA AL MUSEO	6,00				ENTRADA AL MUSEO	2,00
CENA	21,00				CENA	7,00
EXTRAS	15,00				EXTRAS	5,00
					# PAX	3
					# HAB	2
					PRECIO N/A PP CON DESAYUNO	
Subtotal	72,00	24,00	0,00	96,00	SENCILLA	
CNXP				32,00	DOBLE	
PVP 18%				**37,65**	TRIPLE	
MARGEN DE GANANCIA POR PAX				5,65	MARGEN-COM	TOTAL X GRUPO
COMISION AGY EL 10%				3,76	1,88	5,65
LOS PAQUETES ESTAN EN BAS A 15% DE GANANCIA						

FUENTE: Elaboración propia

ANEXO #9-B

PROGRAMA # 3 CULTURAL + RELAX						
VALDIVIA					**EN BASE A 4 PAXS ADULTOS**	
	DIA 1	**DIA2**	**DIA 3**	**Total/ Rubro**	**VARIABLES**	
TRANSPORTE	0,00	0,00			TRANSPORTE	
JUGO DE BIENVENIDA	4,00	4,00			JUGO DE BIENVENIDA	1,00
ALMUERZO EN HOSTERIA	28,00	28,00			ALMUERZO EN HOSTERIA	7,00
ENTRADA AL ACUARIO	8,00				ENTRADA AL ACUARIO	2,00
ENTRADA AL MUSEO	8,00				ENTRADA AL MUSEO	2,00
CENA	28,00				CENA	7,00
EXTRAS	20,00				EXTRAS	5,00
					# PAX	4
					# HAB	2
					PRECIO N/A PP CON DESAYUNO	
Subtotal	96,00	32,00	0,00	128,00	SENCILLA	
CNXP				32,00	DOBLE	
PVP 18%				**37,65**	TRIPLE	
MARGEN DE GANANCIA POR PAX				5,65	MARGEN-COM	TOTAL X GRUPO
COMISION AGY EL 10%				3,76	1,88	7,53
LOS PAQUETES ESTAN EN BAS A 15% DE GANANCIA						

FUENTE: Elaboración propia

ANEXO #9-C

PROGRAMA # 3 CULTURAL + RELAX						
VALDIVIA					**EN BASE A 5 PAXS ADULTOS**	
	DIA 1	**DIA2**	**DIA 3**	**Total/ Rubro**	**VARIABLES**	
TRANSPORTE	0,00	0,00			TRANSPORTE	
JUGO DE BIENVENIDA	5,00	5,00			JUGO DE BIENVENIDA	1,00
ALMUERZO EN HOSTERIA	35,00	35,00			ALMUERZO EN HOSTERIA	7,00
ENTRADA AL ACUARIO	10,00				ENTRADA AL ACUARIO	2,00
ENTRADA AL MUSEO	10,00				ENTRADA AL MUSEO	2,00
CENA	35,00				CENA	7,00
EXTRAS	25,00				EXTRAS	5,00
					# PAX	5
					# HAB	2
					PRECIO N/A PP CON DESAYUNO	
Subtotal	120,00	40,00	0,00	160,00	SENCILLA	
CNXP				32,00	DOBLE	
PVP 18%				**37,65**	TRIPLE	
MARGEN DE GANANCIA POR PAX				5,65	MARGEN-COM	TOTAL X GRUPO
COMISION AGY EL 10%				3,76	1,88	9,41
LOS PAQUETES ESTAN EN BAS A 15% DE GANANCIA						

FUENTE: Elaboración propia

ANEXO #9-D

PROGRAMA # 3 CULTURAL + RELAX						
VALDIVIA					EN BASE A 6 PAXS ADULTOS	
	DIA 1	DIA2	DIA 3	Total/ Rubro	VARIABLES	
TRANSPORTE	0,00	0,00			TRANSPORTE	
JUGO DE BIENVENIDA	6,00	6,00			JUGO DE BIENVENIDA	1
ALMUERZO EN HOSTERIA	42,00	42,00			ALMUERZO EN HOSTERIA	7
ENTRADA AL ACUARIO	12,00				ENTRADA AL ACUARIO	2
ENTRADA AL MUSEO	12,00				ENTRADA AL MUSEO	2
CENA	42,00				CENA	7
EXTRAS	30,00				EXTRAS	5
					# PAX	6
					# HAB	2
					PRECIO N/A PP CON DESAYUNO	
Subtotal	144,00	48,00	0,00	192,00	SENCILLA	
CNXP				32,00	DOBLE	
PVP 18%				**37,65**	TRIPLE	
MARGEN DE GANANCIA POR PAX				5,65	MARGEN-COM	TOTAL X GRUPO
COMISION AGY EL 10%				3,76	1,88	11,29
LOS PAQUETES ESTAN EN BAS A 15% DE GANANCIA						

FUENTE: Elaboración propia

ANEXO #9-E

PROGRAMA # 3 CULTURAL + RELAX						
VALDIVIA					**EN BASE A 7 PAXS ADULTOS**	
	DIA 1	**DIA2**	**DIA 3**	**Total/ Rubro**	**VARIABLES**	
TRANSPORTE	0,00	0,00			TRANSPORTE	
JUGO DE BIENVENIDA	7,00	7,00			JUGO DE BIENVENIDA	1,00
ALMUERZO EN HOSTERIA	49,00	49,00			ALMUERZO EN HOSTERIA	7,00
ENTRADA AL ACUARIO	14,00				ENTRADA AL ACUARIO	2,00
ENTRADA AL MUSEO	14,00				ENTRADA AL MUSEO	2,00
CENA	49,00				CENA	7,00
EXTRAS	35,00				EXTRAS	5,00
					# PAX	7
					# HAB	2
					PRECIO N/A PP CON DESAYUNO	
Subtotal	168,00	56,00	0,00	224,00	SENCILLA	
CNXP				32,00	DOBLE	
PVP 18%				**37,65**	TRIPLE	
MARGEN DE GANANCIA POR PAX				5,65	MARGEN-COM	TOTAL X GRUPO
COMISION AGY EL 10%				3,76	1,88	13,18
LOS PAQUETES ESTAN EN BAS A 15% DE GANANCIA						

FUENTE: Elaboración propia

ANEXO #9-F

PROGRAMA # 3 CULTURAL + RELAX						
VALDIVIA					**EN BASE A 8 PAXS ADULTOS**	
	DIA 1	**DIA2**	**DIA 3**	**Total/ Rubro**	**VARIABLES**	
TRANSPORTE	0,00	0,00			TRANSPORTE	
JUGO DE BIENVENIDA	8,00	8,00			JUGO DE BIENVENIDA	1,00
ALMUERZO EN HOSTERIA	56,00	56,00			ALMUERZO EN HOSTERIA	7,00
ENTRADA AL ACUARIO	16,00				ENTRADA AL ACUARIO	2,00
ENTRADA AL MUSEO	16,00				ENTRADA AL MUSEO	2,00
CENA	56,00				CENA	7,00
EXTRAS	40,00				EXTRAS	5,00
					# PAX	8
					# HAB	2
					PRECIO N/A PP CON DESAYUNO	
Subtotal	192,00	64,00	0,00	256,00	SENCILLA	
CNXP				32,00	DOBLE	
PVP 18%				**37,65**	TRIPLE	
MARGEN DE GANANCIA POR PAX				5,65	MARGEN-COM	TOTAL X GRUPO
COMISION AGY EL 10%				3,76	1,88	15,06
LOS PAQUETES ESTAN EN BAS A 15% DE GANANCIA						

FUENTE: Elaboración propia

ANEXO #10.- CUADRO DE PRESUPUESTO DE PROGRAMAS TURÍSTICOS 4

PROGRAMA # 4 CULTURAL + AVENTURA						
VALDIVIA					**EN BASE A 2 PAXS ADULTOS**	
	DIA 1	**DIA2**	**DIA 3**	**Total/ Rubro**	**VARIABLES**	
TRANSPORTE	0,00	0,00			TRANSPORTE	
JUGO DE BIENVENIDA	2,00				JUGO DE BIENVENIDA	1,00
ALMUERZO EN HOSTERIA	14,00	14,00			ALMUERZO EN HOSTERIA	7,00
ENTRADA AL ACUARIO	4,00				ENTRADA AL ACUARIO	2,00
ENTRADA AL MUSEO	4,00				ENTRADA AL MUSEO	2,00
CENA	14,00				CENA	7,00
EXTRAS	10,00				EXTRAS	5,00
					# PAX	2
					# HAB	2
					PRECIO N/A PP CON DESAYUNO	
Subtotal	48,00	14,00	0,00	62,00	SENCILLA	
CNXP				31,00	DOBLE	
PVP 18%				**36,47**	TRIPLE	
MARGEN DE GANANCIA POR PAX				5,47	MARGEN-COM	TOTAL X GRUPO
COMISION AGY EL 10%				3,65	1,82	3,65
LOS PAQUETES ESTAN EN BAS A 15% DE GANANCIA						

FUENTE: Elaboración propia

ANEXO #10-A

PROGRAMA # 4 CULTURAL + AVENTURA						
VALDIVIA					EN BASE A 3 PAXS ADULTOS	
	DIA 1	DIA2	DIA 3	Total/ Rubro	VARIABLES	
TRANSPORTE	0,00	0,00			TRANSPORTE	
JUGO DE BIENVENIDA	3,00				JUGO DE BIENVENIDA	1,00
ALMUERZO EN HOSTERIA	21,00	21,00			ALMUERZO EN HOSTERIA	7,00
ENTRADA AL ACUARIO	6,00				ENTRADA AL ACUARIO	2,00
ENTRADA AL MUSEO	6,00				ENTRADA AL MUSEO	2,00
CENA	21,00				CENA	7,00
EXTRAS	15,00				EXTRAS	5,00
					# PAX	3
					# HAB	2
					PRECIO N/A PP CON DESAYUNO	
Subtotal	72,00	21,00	0,00	93,00	SENCILLA	
CNXP				31,00	DOBLE	
PVP 18%				**36,47**	TRIPLE	
MARGEN DE GANANCIA POR PAX				5,47	MARGEN-COM	TOTAL X GRUPO
COMISION AGY EL 10%				3,65	1,82	5,47
LOS PAQUETES ESTAN EN BAS A 15% DE GANANCIA						

FUENTE: Elaboración propia

ANEXO #10-B

PROGRAMA # 4 CULTURAL + AVENTURA						
VALDIVIA					**EN BASE A 4 PAXS ADULTOS**	
	DIA 1	**DIA2**	**DIA 3**	**Total/ Rubro**	**VARIABLES**	
TRANSPORTE	0,00	0,00			TRANSPORTE	
JUGO DE BIENVENIDA	4,00				JUGO DE BIENVENIDA	1,00
ALMUERZO EN HOSTERIA	28,00	28,00			ALMUERZO EN HOSTERIA	7,00
ENTRADA AL ACUARIO	8,00				ENTRADA AL ACUARIO	2,00
ENTRADA AL MUSEO	8,00				ENTRADA AL MUSEO	2,00
CENA	28,00				CENA	7,00
EXTRAS	20,00				EXTRAS	5,00
					# PAX	4
					# HAB	2
					PRECIO N/A PP CON DESAYUNO	
Subtotal	96,00	28,00	0,00	124,00	SENCILLA	
CNXP				31,00	DOBLE	
PVP 18%				**36,47**	TRIPLE	
MARGEN DE GANANCIA POR PAX				5,47	MARGEN-COM	TOTAL X GRUPO
COMISION AGY EL 10%				3,65	1,82	7,29
LOS PAQUETES ESTAN EN BAS A 15% DE GANANCIA						

FUENTE: Elaboración propia

ANEXO #10-C

PROGRAMA # 4 CULTURAL + AVENTURA						
VALDIVIA					**EN BASE A 5 PAXS ADULTOS**	
	DIA 1	**DIA2**	**DIA 3**	**Total/ Rubro**	**VARIABLES**	
TRANSPORTE	0,00	0,00			TRANSPORTE	
JUGO DE BIENVENIDA	5,00				JUGO DE BIENVENIDA	1,00
ALMUERZO EN HOSTERIA	35,00	35,00			ALMUERZO EN HOSTERIA	7,00
ENTRADA AL ACUARIO	10,00				ENTRADA AL ACUARIO	2,00
ENTRADA AL MUSEO	10,00				ENTRADA AL MUSEO	2,00
CENA	35,00				CENA	7,00
EXTRAS	25,00				EXTRAS	5,00
					# PAX	5
					# HAB	2
					PRECIO N/A PP CON DESAYUNO	
Subtotal	120,00	35,00	0,00	155,00	SENCILLA	
CNXP				31,00	DOBLE	
PVP 18%				**36,47**	TRIPLE	
MARGEN DE GANANCIA POR PAX				5,47	MARGEN-COM	TOTAL X GRUPO
COMISION AGY EL 10%				3,65	1,82	9,12
LOS PAQUETES ESTAN EN BAS A 15% DE GANANCIA						

FUENTE: Elaboración propia

ANEXO #10-D

PROGRAMA # 4 CULTURAL + AVENTURA						
VALDIVIA					EN BASE A 6 PAXS ADULTOS	
	DIA 1	DIA2	DIA 3	Total/ Rubro	VARIABLES	
TRANSPORTE	0,00	0,00			TRANSPORTE	
JUGO DE BIENVENIDA	6,00				JUGO DE BIENVENIDA	1,00
ALMUERZO EN HOSTERIA	42,00	42,00			ALMUERZO EN HOSTERIA	7,00
ENTRADA AL ACUARIO	12,00				ENTRADA AL ACUARIO	2,00
ENTRADA AL MUSEO	12,00				ENTRADA AL MUSEO	2,00
CENA	42,00				CENA	7,00
EXTRAS	30,00				EXTRAS	5,00
					# PAX	6
					# HAB	2
					PRECIO N/A PP CON DESAYUNO	
Subtotal	144,00	42,00	0,00	186,00	SENCILLA	
CNXP				31,00	DOBLE	
PVP 18%				**36,47**	TRIPLE	
MARGEN DE GANANCIA POR PAX				5,47	MARGEN-COM	TOTAL X GRUPO
COMISION AGY EL 10%				3,65	1,82	10,94
LOS PAQUETES ESTAN EN BAS A 15% DE GANANCIA						

FUENTE: Elaboración propia

ANEXO #10-E

PROGRAMA # 4 CULTURAL + AVENTURA						
VALDIVIA					EN BASE A 7 PAXS ADULTOS	
	DIA 1	DIA2	DIA 3	Total/ Rubro	VARIABLES	
TRANSPORTE	0,00	0,00			TRANSPORTE	
JUGO DE BIENVENIDA	7,00				JUGO DE BIENVENIDA	1,00
ALMUERZO EN HOSTERIA	49,00	49,00			ALMUERZO EN HOSTERIA	7,00
ENTRADA AL ACUARIO	14,00				ENTRADA AL ACUARIO	2,00
ENTRADA AL MUSEO	14,00				ENTRADA AL MUSEO	2,00
CENA	49,00				CENA	7,00
EXTRAS	35,00				EXTRAS	5,00
					# PAX	7
					# HAB	2
					PRECIO N/A PP CON DESAYUNO	
Subtotal	168,00	49,00	0,00	217,00	SENCILLA	
CNXP				31,00	DOBLE	
PVP 18%				**36,47**	TRIPLE	
MARGEN DE GANANCIA POR PAX				5,47	MARGEN-COM	TOTAL X GRUPO
COMISION AGY EL 10%				3,65	1,82	12,76
LOS PAQUETES ESTAN EN BAS A 15% DE GANANCIA						

FUENTE: Elaboración propia

ANEXO #10-F

PROGRAMA # 4 CULTURAL + AVENTURA						
VALDIVIA					**EN BASE A 8 PAXS ADULTOS**	
	DIA 1	**DIA2**	**DIA 3**	**Total/ Rubro**	**VARIABLES**	
TRANSPORTE	0,00	0,00			TRANSPORTE	
JUGO DE BIENVENIDA	8,00				JUGO DE BIENVENIDA	1,00
ALMUERZO EN HOSTERIA	56,00	56,00			ALMUERZO EN HOSTERIA	7,00
ENTRADA AL ACUARIO	16,00				ENTRADA AL ACUARIO	2,00
ENTRADA AL MUSEO	16,00				ENTRADA AL MUSEO	2,00
CENA	56,00				CENA	7,00
EXTRAS	40,00				EXTRAS	5,00
					# PAX	8
					# HAB	2
					PRECIO N/A PP CON DESAYUNO	
Subtotal	192,00	56,00	0,00	248,00	SENCILLA	
CNXP				31,00	DOBLE	
PVP 18%				36,47	TRIPLE	
MARGEN DE GANANCIA POR PAX				5,47	MARGEN-COM	TOTAL X GRUPO
COMISION AGY EL 10%				3,65	1,82	14,59
LOS PAQUETES ESTAN EN BAS A 15% DE GANANCIA						

FUENTE: Elaboración propia

ANEXO #11

PROYECTO DE TESIS DE GRADO
HOSTERIA VENUS

	a. Introducción de Flores o una Exotica	b. Canalizacion	c. Aplanación y Pavimentación	a. Ruidos y Vibraciones	b. Reciclaje de desechos	***AFECTACIONES POSITIVAS***	***AFECTACIONES NEGATIVAS***	***AGREGACIÓN DE IMPACTOS***
f. Compactación y Asentamiento			5 / 1			1	0	5
d. Diseño del Paisaje	6 / 3		-2 / 1			1	1	16
b. Salud y Seguridad		6 / 2		-3 / 1	7 / 3	2	1	30
a. Empleo		7 / 1	5 / 1		7 / 1	3	0	19
b. Disposición de Residuos					8 / 3	1	0	24
CALCULOS — ***AFECTACIONES POSITIVAS***	1	1	1	0	2	**COMPROBACIÓN**		
CALCULOS — ***AFECTACIONES NEGATIVAS***	0	0	1	1	0			94
CALCULOS — ***AGREGACIÓN DE IMPACTOS***	18	19	8	-3	52		94	94

FUENTE: Elaboración propia

ANEXO #12.- CUADRO DE GASTOS ADMINISTRATIVOS

GASTOS ADMINISTRATIVOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
MOI	2850,84									
SERVICIO DE MANTENIMIENTO	1900,00									
SERVICIO DE AGUA POTABLE	360,00									
SERVICIO DE LUZ ELÉCTRICA	208,59									
SERVICIO DE TELEFONÍA	300,00									
GAS	150,00									
INTERNET	300,00									
TOTAL	**6069,43**	**6623,57**	**7228,30**	**7888,24**	**8608,44**	**9394,39**	**10252,10**	**11188,12**	**12209,59**	**13324,33**

FUENTE: Elaboración propia

ANEXO #12-A

CUADRO DE GASTOS OPERATIVOS

GASTOS OPERATIVOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
MOD	20272,64									
SUMINISTROS DE OPERACIÓN	23960,40									
INSUMOS DE LIMPIEZA	3764,40									
COSTOS RESTAURANTE	22074,27429									
TOTAL	**70071,71429**	**76469,2618**	**83450,9054**	**91069,97307**	**99384,66161**	**108458,4812**	**118360,7405**	**129167,0762**	**140960,0302**	**153829,681**

FUENTE: Elaboración propia

ANEXO #12-B

CUADRO DE MANO DE OBRA DIRECTA

BONIFICACIONES ADICIONALES POR LEY							
CARGO	CANTIDAD	SUELDO ANUAL	DECIMO TERCERO	DECIMO TERCERO	VACACIONES	APORTE PATRONAL	TOTAL GASTO DE MOD
AMA DE LLAVES	1	2160	180	180	90	240,84	2850,84
CHEF	1	2400	200	200	100	267,6	3167,6
AYUDANTE DE COCINA	1	2160	180	180	90	240,84	2850,84
SALONEROS	2	2160	180	180	90	240,84	5701,68
RECEPCIONISTA	1	2160	180	180	90	240,84	2850,84
MANTENIMIENTO	1	2160	180	180	90	240,84	2850,84
							20272,64

FUENTE: Elaboración propia

ANEXO #12-C

CUADRO DE MANO DE OBRA INDIRECTA

BONIFICACIONES ADICIONALES POR LEY							
CARGO	CANTIDAD	SUELDO ANUAL	DECIMO TERCERO	DECIMO TERCERO	VACACIONES	APORTE PATRONAL	TOTAL GASTO DE MOD
GERENTE GENERAL	1	2160	180	180	90	240,84	2850,84
							2850,84

FUENTE: Elaboración propia

ANEXO #13.- CUADRO DE GASTOS DE VENTAS

PUBLICIDAD	COSTO UNITARIO		UNIDADES	VALOR TOTAL $/MES
Radio Difusión	5,00	c/minuto	60	300,00
Prensa escrita	50,00	c/anuncio viernes, sábados y domingos	12	600,00
Hojas Volantes	0,05		1000	50,00
Diseño de Brochure 15 x 10cm	50,00		1	50,00
Diseño de triptico 15x20cm	60,00		1	60,00
Impresión de tripticos	0,80		100	80,00
Valla Publicitaria			1	0,00
Costo de diseño de página web,Sitio Web Plan empresarial. Incluye 1 hosting ppor un año, dominio por un año, 10 páginas conectadas al inicio, 10 animaciones, 1 base de datos, Programación PHP, MYSQL, 100 cuentas de correo	1000,00		1	1000,00
Costo de mantenimiento de página web (editar y/o cambiar contenido)	50,00	1 vez al mes	1	50,00
TOTAL POR GASTOS PUBLICIDAD				**2190,00**

TOTAL DE GASTOS AL MES	TOTAL DE GASTOS AL AÑO
1190,00	15280

FUENTE: Elaboración propia

ANEXO #13-A

GASTOS DE VENTAS 4,5% DE INFLACIÓN

	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
TOTAL GASTOS DE VENTAS		$ 15.280,00	$ 16.675,06	$ 18.197,50	$ 19.858,93	$ 21.672,05	$ 23.650,71	$ 25.810,02	$ 28.166,47	$ 30.738,07	$ 33.544,46

FUENTE: Elaboración propia

ANEX0 #14

PRESUPUESTO GENERAL - HOSTERIA EN VALDIVIA

ESPACIOS		PRELIMINARES Y OBRAS DE TIERRA		ESTRUCTURA Y CUBIERTA		ALBAÑILERIA		INST. ELÉCTRICAS		INST. SANITARIAS	
EDIFICIOS	**AREA M²**	**P.U.**	**TOTAL**	**P.U.**	**TOTAL**	**P.U.**	**TOTAL**	**P.U.**	**TOTAL**	**P.U.**	**TOTAL**
ADMINISTRACIÓN	150.00	16.00	2,400.00	150.00	22,500.00	100.00	15,000.00	33.31	4,996.50	32.93	4,939.50
HABITACIONES	400.00	16.00	6,400.00	150.00	60,000.00	100.00	40,000.00	33.31	13,324.00	32.93	13,172.00
SERVICIO	450.00	16.00	7,200.00	150.00	67,500.00	100.00	45,000.00	33.31	14,989.50	32.93	14,818.50
SUB TOTAL	**1,000.00**		**16,000.00**		**150,000.00**		**100,000.00**		**33,310.00**		**32,930.00**

ESPACIOS	CERAMICAS		PISOS		CARPINTERÍA		CERRAJERÍA		REVESTIMIENTO		PINTURA		TOTAL
EDIFICIOS	**P.U.**	**TOTAL**	**P.U.**	**TOTAL**	**P.U.**	**TOTAL**	**P.U.**	**TOTAL**	**P.U.**	**TOTAL**	**P.U.**	**TOTAL**	
ADMINISTRACIÓN	21.46	3,218.25	50.00	7,500.00	72.00	10,800.00	10.10	1,515.00	6.20	930.00	28.00	4,200.00	77,999.25
HABITACIONES	21.46	8,582.00	50.00	20,000.00	72.00	28,800.00	10.10	4,040.00	6.20	2,480.00	28.00	11,200.00	207,998.00
SERVICIO	21.46	9,654.75	50.00	22,500.00	72.00	32,400.00	10.10	4,545.00	6.20	2,790.00	28.00	12,600.00	233,997.75
SUB TOTAL		**21,455.00**		**50,000.00**		**72,000.00**		**10,100.00**		**6,200.00**		**28,000.00**	**519,995.00**

SUB TOTAL 1 DIRECTO	519,995.00
INDIRECTOS 20 %	103,999.00
SUB TOTAL 1	623,994.00

COSTO POR M2 DE CONSTRUCCIÓN	**520.00**

OBRAS DE URBANIZACIÓN : VÍAS

DESCRIPCIÓN	ÁREA M²	MOVIMIENTO DE TIERRA		PAVIMENTOS		ESPECIES VEGETALES		MUEBLES URBANOS		TOTAL
		P.U.	**TOTAL**	**P.U.**	**TOTAL**	**P.U.**	**TOTAL**	**P.U.**	**TOTAL**	
CALLES VEHICULARES Y ESTACIONAMIENTOS	150.00	10.00	1,500.00	6.00	900.00	-	-	1.50	225.00	2625.00
ÁREAS VERDES Y ARBOLEDAS	100.00	10.00	1,000.00	6.00	600.00	2.50	250.00	1.50	150.00	1600.00
SUB TOTAL	**250.00**		**2,500.00**		**1,500.00**		**250.00**		**375.00**	**4625.00**

SUB TOTAL 1 DIRECTO	4,225.00
INDIRECTOS 20 %	845.00
SUB TOTAL 1	5,070.00

INFRAESTRUCTURA

DESCRIPCIÓN	ÁREA M²	INST. ELECTRICAS		AA.SS.		AA.LL.		AA.PP.		TOTAL
		P.U.	**TOTAL**	**P.U.**	**TOTAL**	**P.U.**	**TOTAL**	**P.U.**	**TOTAL**	
AREAS EXTERIORES DEL PROYECTO	250.00	3.00	750.00	3.00	750.00	4.00	1,000.00	4.00	1,000.00	3500.00
SUB TOTAL			750.00		750.00		1,000.00		1,000.00	**3500.00**

SUB TOTAL 1 DIRECTO	3,500.00
INDIRECTOS 20 %	700.00
SUB TOTAL 1	4,200.00

SUBTOTAL 1 + SUBTOTAL 2 + SUBTOTAL 3 DIRECTOS	527,720.00
INDIRECTOS 20%	105,544.00
TOTAL DIRECTO + INDIRECTO	633,264.00
TOTAL	**633,264.00**

FUENTE: Arq. Mariuxi Cifuentes

ANEXO #15.- CUADRO DE COSTOS DE OBRA CIVIL

RUBRO	UNIDAD	MEDIDA	VALOR UNITARIO	TOTAL
Adecuación de terreno	M2	1000	1,20	1.200,00
Permisos Previos de Construccion	M2	1000	1,50	1.500,00
Área administrativa	M2	150	520,00	78.000,00
Área de habitaciones	M2	400	520,00	208.000,00
Área de Parqueaderos y acera	M2	200	41,00	8.200,00
Área de servicios	M2	450	520,00	234.000,00
Área de recreación y exteriores	M2	150	20,00	3.000,00
TOTAL DE OBRA CIVIL				**533.900,00**

FUENTE: Elaboración propia

ANEXO #16.- CUADRO DE EQUIPOS

RUBRO	CANTIDAD	MEDIDA	VALOR UNITARIO	TOTAL
MUEBLES Y ENSERES				
Cama litera	26	1 1/2 plza (1,05 x 1,90)	150,00	3900,00
Cama tween size	15	2 plazas (1,35 x 1,90)	200,00	3000,00
Colchon para literas	26	1 1/2 plza (1,05 x 1,90)	180,00	4680,00
Colchon tween size	15	2 plazas (1,35 x 1,90)	237,60	3564,00
Ventiladores decorativos de tumbado SMC	12	30 pulgadas	52,22	626,64
Vasijas de Venus valdivia para decoración	80		2	160,00
Parasoles	4		20	80,00
Mesas para restaurante	10		150,00	1500,00
Sillas para resturante	40		25,00	1000,00
Escritorio para Administrador	1		50,00	50,00
Mueble en L para lobby	1		70,00	70,00
Lámpara para Lobby	1		120,00	120,00
Sillas y mesas para alrededores de piscina y mecedoras O PEREZOZAS	4		150,00	600,00
Vitrina para venta de souvenirs	1		250,00	250,00

Mesa pequeña de centro para Lobby, sala de lectura,	2		180,00	360,00
Mesa de billar	1		400,00	400,00
Alacenas	1		90,00	90,00
Modulares para cocina	1		100,00	100,00
Hamacas	12		20,00	240,00
SUBTOTAL (1)				**20790,64**

NOTA: ESTOS ARTICULOS HAN SIDO COTIZADOS EN COLCHONES DÓRMIR DE ALMACENES IMPERIAL, MIMBRE & BAMBU; MUEBLERÍA PALITO;

ANEXO #16-A

RUBRO	CANTIDAD	MEDIDA	VALOR UNITARIO	TOTAL
EQUIPOS				
Computadoras	1		650,00	650,00
Impresoras Multifunción Samsung	1		273,01	273,01
Reguladores de voltaje	3		60,00	180,00
Teléfono y Fax Panasonic	1		121,83	121,83
Teléfono inalámbrico de 2,4GHZ Panasonic	1		61,77	61,77
Máquina registradora Olimpia s2800	1		800,00	800,00
Refrigeradora Whirpool	1	18" con Ice Marker	933,22	933,22
Cocina industrial con horno y plancha	1		1000,00	1000,00
Extractores de humo	1		250,00	250,00
Bombas de Agua para piscina BOSH	1	con manguera de 1 1/2 "	250,00	250,00
Congelador/ Enfriador Comercial Whirpool	1	8 "	637,26	637,26
Vitrina Indurama Vertical	1	12"	579,46	579,46
Microondas SMC	1	Cap. 31 litros	117,44	117,44
Waflera	1		69,00	69,00

Tostadora Black&Decker	1		24,98	24,98
Equipamiento de gas	2	15kg	3,00	6,00
Extintores de fuego	2		20,00	40,00
Licuadora Oster	1		112,00	112,00
Olla arrocera Oster	1	7 tzs	47,00	47,00
TV pantalla plana Slim Fit -marca LG	1	29"	469,29	469,29
Mini componente Panasonic	1	7200W	349,50	349,50
Deshumificador SMC	1	25 litro por día	229,20	229,20
Extractor de jugos Oster	1		56,00	56,00
Lavadora/Secadora Whirpool a Gas	1	27 libras	1487,11	1487,11
Cafetera Hamilton	1	12 -42 tazs	76,00	76,00
Dispensador de agua fría y caliente	1	2,05 litros	145,00	145,00
Olla de presion Universal	1	4 litros	32,50	32,50
Plancha Vapor Oster	1		20,00	20,00
Batidora Oster manual	1		26,00	26,00
Calentadores de agua	12		15,00	180,00
SUBTOTAL (2)				**9223,57**

NOTA: ESTOS EQUIPOS Y ARTEFACTOS HAN SIDO COTIZADOS EN CREDITOS ECONOMICOS, COMANDATO Y TVENTAS

ANEXO 16-C

RUBRO	CANTIDAD	MEDIDA	VALOR UNITARIO	TOTAL
MATERIALES INDIRECTOS				
Juegos de ollas normales	3	4 piezas c/juego	25,00	75,00
Ollas grandes	2		100,00	200,00
Ollas medianas	4		40,00	160,00
Juegos de sartenes	4		25,00	100,00
Juegos de cubiertos Shantou	4	16 piezas c/juego	8,25	33,00
Juegos de vajilla (temática)	20		10,00	200,00
Jarras jugueras Imusa	4	2 litros	2,90	11,60
Cristalería (temática)	80		2,00	160,00
Charoles (temáticos)	10		2,50	25,00
Envases plásticos	5	5 piezas c/juego	5,00	25,00
Cedazos	2		3,50	7,00
Juego de utensilio	2	7 piezas	24,90	49,80
Juego de espatulas y batidor de mano Manley	1	juego de 6 piezas	17,00	17,00
Cuchillos Nang	1	14 piezas	79,00	79,00
Juegos de sábanas	84		15,00	1260,00

Edredones	80		20,00	1600,00
Toallas para huéspedes	80		4,00	320,00
Almohadas	42		12,00	504,00
Uniformes para empleados	10	3 piezas	25,00	250,00
Servilleteros (Tematicos)	40		1,50	60,00
SUBTOTAL (3)				**5136,40**

NOTA: Cotizado en De Prati, Tventas,

RUBRO	CANTIDAD	MEDIDA	VALOR UNITARIO	TOTAL
OTROS ACTIVOS				
Letreros	4	0,60x1,00cm	60,00	240,00
SUBTOTAL (4)				**240,00**

NOTA: Cotizado en Rugall

TOTAL DE EQUIPAMIENTO	**35390,61**

ANEXO #17.- CAPITAL DE TRABAJO

RUBRO	CANTIDAD	MEDIDA	VALOR UNITARIO	TOTAL
INSUMOS DE OPERACIÓN				
Cebollas	2	quintal	40,00	80,00
Tomate	5	cajas	0,40	2,00
Pimientos	5	cajas	7,00	35,00
Cebollas blancas	6	atados	2,00	12,00
Cebollas perla	1	quintal	50,00	50,00
Limones	500	unidades	0,02	10,00
Perejil	5	atados	1,00	5,00
Culantro	5	atados	1,20	6,00
papas	4	quintal	30,00	120,00
arroz	4	quintal	32,00	128,00
Aceite	12	litros	2,05	24,60
sal	10	libras	0,45	4,50
Ajos	5	libras	0,60	3,00
Especies	1		10,00	10,00
Servilletas	2	docenas	3,60	7,20
Salsas de Tomate	4	galones	5,00	20,00
Mayoneza	2	galones	7,20	14,40
Mostaza	3	galones	4,50	13,50
Pescado	80	libras	2,00	160,00
Camaron	100	libras	1,80	180,00

Calamar	50	libras	0,40	20,00
Concha	40	pilos de 25	3,00	120,00
Mejillones	20	pilos de 25	2,00	40,00
Ostras	100	unidades	2,00	200,00
Pollo	40	unidades	5,00	200,00
Carne	25	libras	2,00	50,00
Pan de molde	20	fundas	1,00	20,00
café	5	frascos	4,50	22,50
leche	20	litrs	0,80	16,00
azucar	1	quintal	40,00	40,00
verdes	5	racimos	2,50	12,50
queso	10	libras	2,00	20,00
mantequilla	10	libras	1,80	18,00
mermelada	2	galones	8,00	16,00
palillos de dientes	5	cajas	1,00	5,00
Colas	200	unidades	0,35	70,00
Jugos deli	50	unidades	0,04	1,75
Botellas de agua	10	pacas	5,00	50,00
Cervezas	24	javas	6,50	156,00
huevos	15	cuvetas	2,25	33,75
SUBTOTAL (1)				**1996,70**

NOTA: Cotizado en principales mercados de la ciudad de Guayaquil.

ANEXO #17-A

RUBRO	CANTIDAD	MEDIDA	VALOR UNITARIO	TOTAL
INSUMOS DE LIMPIEZA				
Aromatizantes	10		2,00	20,00
Cloro	8		1,25	10,00
Detergentes	6		1,25	7,50
Jabones líquidos	8		1,00	8,00
Trapeadores	8		1,50	12,00
Escobas	2		2,50	5,00
Limpiones	10		1,20	12,00
Lava vajillas	3		2,90	8,70
Estropajos	5		2,00	10,00
Esponjas	4		1,00	4,00
Fundas de basura	8	paquetes	0,80	6,40
Recogedores de basura	1		1,10	1,10
Guantes	5		1,00	5,00
Cepillos limpiadores de piscina	1		10,00	10,00
Cloro	5		2,00	10,00
Papeles higiénicos	80		0,30	24,00
Jabones de tocador para huéspedes	80		0,40	32,00
Sachets de shanpoo para huéspedes	80		0,30	24,00
Papel de aluminio	4		3,50	14,00
SUBTOTAL (2)				**313,70**

NOTA: Cotizado en Mi Comisariato, Supermaxi

ANEXO #17-A

RUBRO	CANTIDAD	MEDIDA	VALOR UNITARIO	TOTAL
SUMINISTROS DE OFICINA				
Resmas de hojas	1		4,50	4,50
Clips	2		1,00	2,00
Grapas	2		1,25	2,50
Tintas	2		25,00	50,00
Factureros	2		5,00	10,00
Notas de venta	2		5,00	10,00
Archiveros	10		3,50	35,00
Carpetas	20		0,20	4,00
Notas de Ingreso de mercadería	4		3,00	12,00
Notas de egreso de mercadería	4		3,00	12,00
Tarjetas Kardex	20		0,20	4,00
SUBTOTAL (3)				**146,00**

NOTA: Cotizado en Juan Marcel

ANEXO #17-B

CAPITAL DE TRABAJO	
RUBRO	**COSTO MENSUAL EN usd**
Efectivo disponible	100
Suministro de operación (Anexo)	1996,70
Insumos de limpieza (Anexos)	313,70
Suministros de oficina (Anexos)	146,00
TOTAL	**2556,4**

FUENTE: Elaboración propia

ANEXO #18.- CUADRO DE GASTOS PREOPERACIONALES

RUBRO	COSTO
Honorarios de asesroria previa (Este valor esta incluido en la elaboración del proyecto arquitectónico)	0,00
Elaboración proyecto arquitectónico	10500,00
Cálculo de proyecto estructural	1500,00
Estudio de impacto ambiental	500,00
Gastos de consitución	200,00
Instalación de línea telefónica	100,00
Publicidad por apertura	2190,00
Tasas y permiso	200,00
TOTAL DEL PROYECTO	**15190,00**

FUENTE: Elaboración propia

ANEXO #19.- CUADRO DE DEPRECIACIÓN

INVERSION	VIDA UTIL	DEPRECIACION
Obra civil	10	$ 53.390,00
Equipos	10	$ 922,36
Muebles y enseres	10	$ 2.079,06
Materiales indirectos	10	$ 513,64
Otros activos	10	$ 24,00
TOTAL DEPRECIACION ANUAL		**$ 56.929,06**

FUENTE: Elaboración propia

ANEXO #20.- CUADRO DE AMORTIZACIÓN

PRESTAMO	$ 236.814,80	
TASA INTERES	9,25%	ANUAL
PLAZO	10	AÑOS
PAGO ANUAL	$ 37.307,55	

PERIODO	PAGO	INTERES	AMORTIZACION	SALDO
0				$ 236.814,80
1	$ 37.307,55	$ 21.905,37	$ 15.402,18	$ 221.412,62
2	$ 37.307,55	$ 20.480,67	$ 16.826,89	$ 204.585,73
3	$ 37.307,55	$ 18.924,18	$ 18.383,37	$ 186.202,36
4	$ 37.307,55	$ 17.223,72	$ 20.083,84	$ 166.118,52
5	$ 37.307,55	$ 15.365,96	$ 21.941,59	$ 144.176,93
6	$ 37.307,55	$ 13.336,37	$ 23.971,19	$ 120.205,75
7	$ 37.307,55	$ 11.119,03	$ 26.188,52	$ 94.017,23
8	$ 37.307,55	$ 8.696,59	$ 28.610,96	$ 65.406,26
9	$ 37.307,55	$ 6.050,08	$ 31.257,47	$ 34.148,79
10	$ 37.307,55	$ 3.158,76	$ 34.148,79	$ 0,00
	$ 373.075,54	**$ 136.260,73**	**$ 236.814,80**	

FUENTE: Elaboración propia

ANEXO #21.-

ESTADO DE PERDIDA Y GANANCIAS
ESCENARIO ÓPTIMO

INGRESOS	**AÑO 1**	**AÑO 2**	**AÑO 3**	**AÑO 4**	**AÑO 5**	**AÑO 6**	**AÑO 7**	**AÑO 8**	**AÑO 9**	**AÑO 10**
HOSPEDAJE	$ 124,800.00	$ 136,194.24	$ 148,628.77	$ 162,198.58	$ 177,007.31	$ 193,168.08	$ 210,804.32	$ 230,050.76	$ 251,054.39	$ 273,975.66
RESTAURANTE	$ 73,962.86	$ 80,715.67	$ 88,085.01	$ 96,127.17	$ 104,903.58	$ 114,481.27	$ 124,933.41	$ 136,339.84	$ 148,787.66	$ 162,371.98
PROGRAMAS	$ 142,020.00	$ 154,986.43	$ 169,136.69	$ 184,578.87	$ 201,430.92	$ 219,821.56	$ 239,891.27	$ 261,793.34	$ 285,695.07	$ 311,779.03
TOTAL INGRESOS	$ 340,782.86	$ 371,896.33	$ 405,850.47	$ 442,904.61	$ 483,341.81	$ 527,470.91	$ 575,629.01	$ 628,183.94	$ 685,537.13	$ 748,126.67
EGRESOS										
GASTOS OPERATIVOS	$ 70,071.71	$ 76,469.26	$ 83,450.91	$ 91,069.97	$ 99,384.66	$ 108,458.48	$ 118,360.74	$ 129,167.08	$ 140,960.03	$ 153,829.68
GASTOS ADMINISTRATIVOS	$ 6,069.43	$ 6,623.57	$ 7,228.30	$ 7,888.24	$ 8,608.44	$ 9,394.39	$ 10,252.10	$ 11,188.12	$ 12,209.59	$ 13,324.33
GASTOS DE VENTAS	$ 15,280.00	$ 16,675.06	$ 18,197.50	$ 19,858.93	$ 21,672.05	$ 23,650.71	$ 25,810.02	$ 28,166.47	$ 30,738.07	$ 33,544.46
TOTAL EGRESOS	$ 91,421.14	$ 99,767.89	$ 108,876.70	$ 118,817.15	$ 129,665.15	$ 141,503.58	$ 154,422.86	$ 168,521.66	$ 183,907.69	$ 200,698.46
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	$ 249,361.71	$ 272,128.44	$ 296,973.76	$ 324,087.47	$ 353,676.65	$ 385,967.33	$ 421,206.15	$ 459,662.27	$ 501,629.44	$ 547,428.20
15% TRABAJADORES	$ 37,404.26	$ 40,819.27	$ 44,546.06	$ 48,613.12	$ 53,051.50	$ 57,895.10	$ 63,180.92	$ 68,949.34	$ 75,244.42	$ 82,114.23
	$ 211,957.46	$ 231,309.17	$ 252,427.70	$ 275,474.35	$ 300,625.16	$ 328,072.23	$ 358,025.23	$ 390,712.93	$ 426,385.02	$ 465,313.97
25% IMPUESTO A LA RENTA	$ 52,989.36	$ 57,827.29	$ 63,106.92	$ 68,868.59	$ 75,156.29	$ 82,018.06	$ 89,506.31	$ 97,678.23	$ 106,596.26	$ 116,328.49
UTILIDAD NETA	**$ 158,968.09**	**$ 173,481.88**	**$ 189,320.77**	**$ 206,605.76**	**$ 225,468.87**	**$ 246,054.17**	**$ 268,518.92**	**$ 293,034.70**	**$ 319,788.77**	**$ 348,985.48**

FUENTE: Elaboración propia

ANEXO #21-A.-

ESTADO DE PERDIDA Y GANANCIAS ESCENARIO CONSERVADOR										
INGRESOS	**AÑO 1**	**AÑO 2**	**AÑO 3**	**AÑO 4**	**AÑO 5**	**AÑO 6**	**AÑO 7**	**AÑO 8**	**AÑO 9**	**AÑO 10**
HOSPEDAJE	$ 87,360.00	$ 95,335.97	$ 104,040.14	$ 113,539.01	$ 123,905.12	$ 135,217.66	$ 147,563.03	$ 161,035.53	$ 175,738.08	$ 191,782.96
RESTAURANTE	$ 51,774.00	$ 56,500.97	$ 61,659.50	$ 67,289.02	$ 73,432.50	$ 80,136.89	$ 87,453.39	$ 95,437.88	$ 104,151.36	$ 113,660.38
PROGRAMAS	$ 99,414.00	$ 108,490.50	$ 118,395.68	$ 129,205.21	$ 141,001.64	$ 153,875.09	$ 167,923.89	$ 183,255.34	$ 199,986.55	$ 218,245.32
TOTAL INGRESOS	$ 238,548.00	$ 260,327.43	$ 284,095.33	$ 310,033.23	$ 338,339.26	$ 369,229.64	$ 402,940.31	$ 439,728.75	$ 479,875.99	$ 523,688.67
EGRESOS										
GASTOS OPERATIVOS	$ 49,050.20	$ 53,528.48	$ 58,415.63	$ 63,748.98	$ 69,569.26	$ 75,920.94	$ 82,852.52	$ 90,416.95	$ 98,672.02	$ 107,680.78
GASTOS ADMINISTRATIVOS	$ 6,069.43	$ 6,623.57	$ 7,228.30	$ 7,888.24	$ 8,608.44	$ 9,394.39	$ 10,252.10	$ 11,188.12	$ 12,209.59	$ 13,324.33
GASTOS DE VENTAS	$ 10,696.00	$ 11,672.54	$ 12,738.25	$ 13,901.25	$ 15,170.43	$ 16,555.49	$ 18,067.01	$ 19,716.53	$ 21,516.65	$ 23,481.12
TOTAL EGRESOS	$ 65,815.63	$ 71,824.60	$ 78,382.18	$ 85,538.48	$ 93,348.14	$ 101,870.82	$ 111,171.63	$ 121,321.60	$ 132,398.26	$ 144,486.22
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	$ 172,732.37	$ 188,502.84	$ 205,713.14	$ 224,494.75	$ 244,991.13	$ 267,358.82	$ 291,768.67	$ 318,407.15	$ 347,477.73	$ 379,202.44
15% TRABAJADORES	$ 25,909.86	$ 28,275.43	$ 30,856.97	$ 33,674.21	$ 36,748.67	$ 40,103.82	$ 43,765.30	$ 47,761.07	$ 52,121.66	$ 56,880.37
	$ 146,822.51	$ 160,227.41	$ 174,856.17	$ 190,820.54	$ 208,242.46	$ 227,254.99	$ 248,003.37	$ 270,646.08	$ 295,356.07	$ 322,322.08
25% IMPUESTO A LA RENTA	$ 36,705.63	$ 40,056.85	$ 43,714.04	$ 47,705.14	$ 52,060.61	$ 56,813.75	$ 62,000.84	$ 67,661.52	$ 73,839.02	$ 80,580.52
UTILIDAD NETA	**$ 110,116.89**	**$ 120,170.56**	**$ 131,142.13**	**$ 143,115.41**	**$ 156,181.84**	**$ 170,441.24**	**$ 186,002.53**	**$ 202,984.56**	**$ 221,517.05**	**$ 241,741.56**

FUENTE: Elaboración propia

ANEXO #21-B.-

ESTADO DE PERDIDA Y GANANCIAS ESCENARIO PESIMISTA										
INGRESOS	**AÑO 1**	**AÑO 2**	**AÑO 3**	**AÑO 4**	**AÑO 5**	**AÑO 6**	**AÑO 7**	**AÑO 8**	**AÑO 9**	**AÑO 10**
HOSPEDAJE	$ 62,400.00	$ 68,097.12	$ 74,314.39	$ 81,099.29	$ 88,503.66	$ 96,584.04	$ 105,402.16	$ 115,025.38	$ 125,527.20	$ 136,987.83
RESTAURANTE	$ 36,981.43	$ 40,357.83	$ 44,042.50	$ 48,063.58	$ 52,451.79	$ 57,240.64	$ 62,466.71	$ 68,169.92	$ 74,393.83	$ 81,185.99
PROGRAMAS	$ 71,010.00	$ 77,493.21	$ 84,568.34	$ 92,289.43	$ 100,715.46	$ 109,910.78	$ 119,945.63	$ 130,896.67	$ 142,847.54	$ 155,889.52
TOTAL INGRESOS	$ 170,391.43	$ 185,948.17	$ 202,925.23	$ 221,452.31	$ 241,670.90	$ 263,735.46	$ 287,814.50	$ 314,091.97	$ 342,768.56	$ 374,063.33
EGRESOS										
GASTOS OPERATIVOS	$ 35,035.86	$ 38,234.63	$ 41,725.45	$ 45,534.99	$ 49,692.33	$ 54,229.24	$ 59,180.37	$ 64,583.54	$ 70,480.02	$ 76,914.84
GASTOS ADMINISTRATIVOS	$ 6,069.43	$ 6,623.57	$ 7,228.30	$ 7,888.24	$ 8,608.44	$ 9,394.39	$ 10,252.10	$ 11,188.12	$ 12,209.59	$ 13,324.33
GASTOS DE VENTAS	$ 7,640.00	$ 8,337.53	$ 9,098.75	$ 9,929.46	$ 10,836.02	$ 11,825.35	$ 12,905.01	$ 14,083.24	$ 15,369.04	$ 16,772.23
TOTAL EGRESOS	$ 48,745.29	$ 53,195.73	$ 58,052.50	$ 63,352.70	$ 69,136.80	$ 75,448.99	$ 82,337.48	$ 89,854.89	$ 98,058.64	$ 107,011.40
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	$ 121,646.14	$ 132,752.43	$ 144,872.73	$ 158,099.61	$ 172,534.11	$ 188,286.47	$ 205,477.02	$ 224,237.08	$ 244,709.92	$ 267,051.94
15% TRABAJADORES	$ 18,246.92	$ 19,912.87	$ 21,730.91	$ 23,714.94	$ 25,880.12	$ 28,242.97	$ 30,821.55	$ 33,635.56	$ 36,706.49	$ 40,057.79
	$ 103,399.22	$ 112,839.57	$ 123,141.82	$ 134,384.67	$ 146,653.99	$ 160,043.50	$ 174,655.47	$ 190,601.52	$ 208,003.43	$ 226,994.15
25% IMPUESTO A LA RENTA	$ 25,849.81	$ 28,209.89	$ 30,785.46	$ 33,596.17	$ 36,663.50	$ 40,010.87	$ 43,663.87	$ 47,650.38	$ 52,000.86	$ 56,748.54
UTILIDAD NETA	**$ 77,549.42**	**$ 84,629.68**	**$ 92,356.37**	**$ 100,788.50**	**$ 109,990.49**	**$ 120,032.62**	**$ 130,991.60**	**$ 142,951.14**	**$ 156,002.58**	**$ 170,245.61**

FUENTE: Elaboración propia

ANEXO #22.-

PRESUPUESTO DE VENTAS

INFLACION **9.13%**

ESCENARIO OPTIMISTA

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
HOSPEDAJE	$ 124,800.00	$ 136,194.24	$ 148,628.77	$ 162,198.58	$ 177,007.31	$ 193,168.08	$ 210,804.32	$ 230,050.76	$ 251,054.39	$ 273,975.66
RESTAURANTE	$ 73,962.86	$ 80,715.67	$ 88,085.01	$ 96,127.17	$ 104,903.58	$ 114,481.27	$ 124,933.41	$ 136,339.84	$ 148,787.66	$ 162,371.98
PROGRAMAS	$ 142,020.00	$ 154,986.43	$ 169,136.69	$ 184,578.87	$ 201,430.92	$ 219,821.56	$ 239,891.27	$ 261,793.34	$ 285,695.07	$ 311,779.03

ESCENARIO CONSERVADOR

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
HOSPEDAJE	$ 87,360.00	$ 95,335.97	$ 104,040.14	$ 113,539.01	$ 123,905.12	$ 135,217.66	$ 147,563.03	$ 161,035.53	$ 175,738.08	$ 191,782.96
RESTAURANTE	$ 51,774.00	$ 56,500.97	$ 61,659.50	$ 67,289.02	$ 73,432.50	$ 80,136.89	$ 87,453.39	$ 95,437.88	$ 104,151.36	$ 113,660.38
PROGRAMAS	$ 99,414.00	$ 108,490.50	$ 118,395.68	$ 129,205.21	$ 141,001.64	$ 153,875.09	$ 167,923.89	$ 183,255.34	$ 199,986.55	$ 218,245.32

ESCENARIO PESIMISTA

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
HOSPEDAJE	$ 62,400.00	$ 68,097.12	$ 74,314.39	$ 81,099.29	$ 88,503.66	$ 96,584.04	$ 105,402.16	$ 115,025.38	$ 125,527.20	$ 136,987.83
RESTAURANTE	$ 36,981.43	$ 40,357.83	$ 44,042.50	$ 48,063.58	$ 52,451.79	$ 57,240.64	$ 62,466.71	$ 68,169.92	$ 74,393.83	$ 81,185.99
PROGRAMAS	$ 71,010.00	$ 77,493.21	$ 84,568.34	$ 92,289.43	$ 100,715.46	$ 109,910.78	$ 119,945.63	$ 130,896.67	$ 142,847.54	$ 155,889.52

FUENTE: Elaboración propia

ANEXO #23.-

PROYECCIÓN DE VENTAS

POBLACION DE VISITANTES ANUAL	24000	
DEMANDA POTENCIAL ANUAL	20%	4800
TEMPORADA ALTA		3360
TEMPORADA BAJA		1440

ESCENARIO ÓPTIMO

HABITACIONES	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	DEMANDA ANUAL
MATRIMONIAL	112	112	112	112	112	48	48	48	48	48	48	112	
DOBLE	112	112	112	112	112	48	48	48	48	48	48	112	
CUADRUPLE	112	112	112	112	112	48	48	48	48	48	48	112	
DEMANDA	336	336	336	336	336	144	144	144	144	144	144	336	2880
PERSONAS													

VENTAS EN DOLARES

HABITACIONES	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	DEMANDA ANUAL
MATRIMONIAL	$ 4,480.00	$ 4,480.00	$ 4,480.00	$ 4,480.00	$ 4,480.00	$ 1,920.00	$ 1,920.00	$ 1,920.00	$ 1,920.00	$ 1,920.00	$ 1,920.00	$ 4,480.00	
DOBLE	$ 3,360.00	$ 3,360.00	$ 3,360.00	$ 3,360.00	$ 3,360.00	$ 1,440.00	$ 1,440.00	$ 1,440.00	$ 1,440.00	$ 1,440.00	$ 1,440.00	$ 3,360.00	
CUADRUPLE	$ 6,720.00	$ 6,720.00	$ 6,720.00	$ 6,720.00	$ 6,720.00	$ 2,880.00	$ 2,880.00	$ 2,880.00	$ 2,880.00	$ 2,880.00	$ 2,880.00	$ 6,720.00	
TOTAL	$ 14,560.00	$ 14,560.00	$ 14,560.00	$ 14,560.00	$ 14,560.00	$ 6,240.00	$ 6,240.00	$ 6,240.00	$ 6,240.00	$ 6,240.00	$ 6,240.00	$ 14,560.00	$ 124,800.00

ESCENARIO CONSERVADOR

HABITACIONES	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	DEMANDA ANUAL
HABITACIONES													
MATRIMONIAL	78	78	78	78	78	34	34	34	34	34	34	78	
DOBLE	78	78	78	78	78	34	34	34	34	34	34	78	
CUADRUPLE	78	78	78	78	78	34	34	34	34	34	34	78	
TOTAL	235.2	235.2	235.2	235.2	235.2	100.8	100.8	100.8	100.8	100.8	100.8	235.2	2016

VENTAS EN DOLARES

HABITACIONES	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	DEMANDA ANUAL
HABITACIONES													
MATRIMONIAL	$ 3,136.00	$ 3,136.00	$ 3,136.00	$ 3,136.00	$ 3,136.00	$ 1,344.00	$ 1,344.00	$ 1,344.00	$ 1,344.00	$ 1,344.00	$ 1,344.00	$ 3,136.00	
DOBLE	$ 2,352.00	$ 2,352.00	$ 2,352.00	$ 2,352.00	$ 2,352.00	$ 1,008.00	$ 1,008.00	$ 1,008.00	$ 1,008.00	$ 1,008.00	$ 1,008.00	$ 2,352.00	
CUADRUPLE	$ 4,704.00	$ 4,704.00	$ 4,704.00	$ 4,704.00	$ 4,704.00	$ 2,016.00	$ 2,016.00	$ 2,016.00	$ 2,016.00	$ 2,016.00	$ 2,016.00	$ 4,704.00	
TOTAL	$ 10,192.00	$ 10,192.00	$ 10,192.00	$ 10,192.00	$ 10,192.00	$ 4,368.00	$ 4,368.00	$ 4,368.00	$ 4,368.00	$ 4,368.00	$ 4,368.00	$ 10,192.00	$ 87,360.00

ESCENARIO PESISMISTA													
HABITACIONES	**ENE**	**FEB**	**MAR**	**ABR**	**MAY**	**JUN**	**JUL**	**AGO**	**SEP**	**OCT**	**NOV**	**DIC**	**DEMANDA ANUAL**
HABITACIONES													
MATRIMONIAL	56	56	56	56	56	24	24	24	24	24	24	56	
DOBLE	56	56	56	56	56	24	24	24	24	24	24	56	
CUADRUPLE	56	56	56	56	56	24	24	24	24	24	24	56	
TOTAL	168	168	168	168	168	72	72	72	72	72	72	168	1440

VENTAS EN DOLARES													
HABITACIONES	**ENE**	**FEB**	**MAR**	**ABR**	**MAY**	**JUN**	**JUL**	**AGO**	**SEP**	**OCT**	**NOV**	**DIC**	**DEMANDA ANUAL**
HABITACIONES													
MATRIMONIAL	$ 2,240.00	$ 2,240.00	$ 2,240.00	$ 2,240.00	$ 2,240.00	$ 960.00	$ 960.00	$ 960.00	$ 960.00	$ 960.00	$ 960.00	$ 2,240.00	
DOBLE	$ 1,680.00	$ 1,680.00	$ 1,680.00	$ 1,680.00	$ 1,680.00	$ 720.00	$ 720.00	$ 720.00	$ 720.00	$ 720.00	$ 720.00	$ 1,680.00	
TRIPLE	$ 3,360.00	$ 3,360.00	$ 3,360.00	$ 3,360.00	$ 3,360.00	$ 1,440.00	$ 1,440.00	$ 1,440.00	$ 1,440.00	$ 1,440.00	$ 1,440.00	$ 3,360.00	
TOTAL	$ 7,280.00	$ 7,280.00	$ 7,280.00	$ 7,280.00	$ 7,280.00	$ 3,120.00	$ 3,120.00	$ 3,120.00	$ 3,120.00	$ 3,120.00	$ 3,120.00	$ 7,280.00	$ 62,400.00

HABITACIONES	**PVP**
MATRIMONIAL	40
DOBLE	30
CUADRUPLE	60

ANEXO XX-XX

POBLACION VISITANTES	24000		
DEMANDA POTENCIAL RESTAURANTE ANUAL	50%	12000	
TEMPORADA ALTA ANUAL	80%	9600	1600 mensual
TEMPORADA BAJA ANUAL	20%	2400	400 mensual

ESCENARIO ÓPTIMO															
RESTAURANTE	**ENE**	**FEB**	**MAR**	**ABR**	**MAY**	**JUN**	**JUL**	**AGO**	**SEP**	**OCT**	**NOV**	**DIC**	**DEMANDA ANUAL**		COSTO
CEBICHES	240	240	240	240	240	60	60	60	60	60	60	240	1800		
Cebiche de Camarón	60	60	60	60	60	15	15	15	15	15	15	60		450	$ 526.50
Cebiche de Concha	60	60	60	60	60	15	15	15	15	15	15	60		450	$ 549.00
Cabiche de Pescado	60	60	60	60	60	15	15	15	15	15	15	60		450	$ 652.50
Cebiche Mixto	60	60	60	60	60	15	15	15	15	15	15	60		450	$ 801.00
SOPAS	240	240	240	240	240	60	60	60	60	60	60	240	1800		
Sopa de Camarón	80	80	80	80	80	20	20	20	20	20	20	80		600	$ 417.00
Sopa de Mariscos	80	80	80	80	80	20	20	20	20	20	20	80		600	$ 570.00
Sopa de Pollo	80	80	80	80	80	20	20	20	20	20	20	80		600	$ 304.20
ENSALADAS	160	160	160	160	160	40	40	40	40	40	40	160	1200		
Ensaladas Mixta	32	32	32	32	32	8	8	8	8	8	8	32		240	$ 54.48
Ensalada Rusa de Camaron	32	32	32	32	32	8	8	8	8	8	8	32		240	$ 314.88
Ensalada Cesar	32	32	32	32	32	8	8	8	8	8	8	32		240	$ 386.40
Ensalada de Cangrejo	32	32	32	32	32	8	8	8	8	8	8	32		240	$ 650.40
Ensalada de Camaron	32	32	32	32	32	8	8	8	8	8	8	32		240	$ 314.40
ARROZ	320	320	320	320	320	80	80	80	80	80	80	320	2400		
Arroz con camaron	80	80	80	80	80	20	20	20	20	20	20	80		600	$ 732.00
Arroz con concha	80	80	80	80	80	20	20	20	20	20	20	80		600	$ 531.00
Arroz marinero	80	80	80	80	80	20	20	20	20	20	20	80		600	$ 831.00
Arroz con cangrejo	80	80	80	80	80	20	20	20	20	20	20	80		600	$ 1,557.00
PLATOS ESPECIALES	640	640	640	640	640	160	160	160	160	160	160	640	4800		
Pescado en salsa de mariscos	91	91	91	91	91	23	23	23	23	23	23	91		686	$ 2,228.57
Camarones a la Thermidor	91	91	91	91	91	23	23	23	23	23	23	91		686	$ 1,868.57
Pescado a la Plancha	91	91	91	91	91	23	23	23	23	23	23	91		686	$ 1,719.09
Pollo a la plancha	91	91	91	91	91	23	23	23	23	23	23	91		686	$ 1,645.71
Lomo a la plancha	91	91	91	91	91	23	23	23	23	23	23	91		686	$ 1,405.71
Filet Mignon	91	91	91	91	91	23	23	23	23	23	23	91		686	$ 2,002.29
Filete de pollo en salsa de almendras	91	91	91	91	91	23	23	23	23	23	23	91		686	$ 2,012.57
TOTAL													12000	12000	$ 22,074.27

ESCENARIO ÓPTIMO EN DOLARES													
RESTAURANTE	**ENE**	**FEB**	**MAR**	**ABR**	**MAY**	**JUN**	**JUL**	**AGO**	**SEP**	**OCT**	**NOV**	**DIC**	**DEMANDA ANUAL**
CEBICHES													
Cebiche de Camarón	$ 270.00	$ 270.00	$ 270.00	$ 270.00	$ 270.00	$ 67.50	$ 67.50	$ 67.50	$ 67.50	$ 67.50	$ 67.50	$ 270.00	
Cebiche de Concha	$ 240.00	$ 240.00	$ 240.00	$ 240.00	$ 240.00	$ 60.00	$ 60.00	$ 60.00	$ 60.00	$ 60.00	$ 60.00	$ 240.00	
Cabiche de Pescado	$ 300.00	$ 300.00	$ 300.00	$ 300.00	$ 300.00	$ 75.00	$ 75.00	$ 75.00	$ 75.00	$ 75.00	$ 75.00	$ 300.00	
Cebiche Mixto	$ 390.00	$ 390.00	$ 390.00	$ 390.00	$ 390.00	$ 97.50	$ 97.50	$ 97.50	$ 97.50	$ 97.50	$ 97.50	$ 390.00	
SOPAS													
Sopa de Camarón	$ 280.00	$ 280.00	$ 280.00	$ 280.00	$ 280.00	$ 70.00	$ 70.00	$ 70.00	$ 70.00	$ 70.00	$ 70.00	$ 280.00	
Sopa de Mariscos	$ 480.00	$ 480.00	$ 480.00	$ 480.00	$ 480.00	$ 120.00	$ 120.00	$ 120.00	$ 120.00	$ 120.00	$ 120.00	$ 480.00	
Sopa de Pollo	$ 240.00	$ 240.00	$ 240.00	$ 240.00	$ 240.00	$ 60.00	$ 60.00	$ 60.00	$ 60.00	$ 60.00	$ 60.00	$ 240.00	
ENSALADAS													
Ensaladas Mixta	$ 48.00	$ 48.00	$ 48.00	$ 48.00	$ 48.00	$ 12.00	$ 12.00	$ 12.00	$ 12.00	$ 12.00	$ 12.00	$ 48.00	
Ensalada Rusa de Camaron	$ 208.00	$ 208.00	$ 208.00	$ 208.00	$ 208.00	$ 52.00	$ 52.00	$ 52.00	$ 52.00	$ 52.00	$ 52.00	$ 208.00	
Ensalada Cesar	$ 256.00	$ 256.00	$ 256.00	$ 256.00	$ 256.00	$ 64.00	$ 64.00	$ 64.00	$ 64.00	$ 64.00	$ 64.00	$ 256.00	
Ensalada de Cangrejo	$ 224.00	$ 224.00	$ 224.00	$ 224.00	$ 224.00	$ 56.00	$ 56.00	$ 56.00	$ 56.00	$ 56.00	$ 56.00	$ 224.00	
Ensalada de Camaron	$ 160.00	$ 160.00	$ 160.00	$ 160.00	$ 160.00	$ 40.00	$ 40.00	$ 40.00	$ 40.00	$ 40.00	$ 40.00	$ 160.00	
ARROZ													
Arroz con camaron	$ 360.00	$ 360.00	$ 360.00	$ 360.00	$ 360.00	$ 90.00	$ 90.00	$ 90.00	$ 90.00	$ 90.00	$ 90.00	$ 360.00	
Arroz con concha	$ 440.00	$ 440.00	$ 440.00	$ 440.00	$ 440.00	$ 110.00	$ 110.00	$ 110.00	$ 110.00	$ 110.00	$ 110.00	$ 440.00	
Arroz marinero	$ 480.00	$ 480.00	$ 480.00	$ 480.00	$ 480.00	$ 120.00	$ 120.00	$ 120.00	$ 120.00	$ 120.00	$ 120.00	$ 480.00	
Arroz con cangrejo	$ 640.00	$ 640.00	$ 640.00	$ 640.00	$ 640.00	$ 160.00	$ 160.00	$ 160.00	$ 160.00	$ 160.00	$ 160.00	$ 640.00	
PLATOS ESPECIALES													
Pescado en salsa de mariscos	$ 731.43	$ 731.43	$ 731.43	$ 731.43	$ 731.43	$ 182.86	$ 182.86	$ 182.86	$ 182.86	$ 182.86	$ 182.86	$ 731.43	
Camarones a la Thermidor	$ 777.14	$ 777.14	$ 777.14	$ 777.14	$ 777.14	$ 194.29	$ 194.29	$ 194.29	$ 194.29	$ 194.29	$ 194.29	$ 777.14	
Pescado a la Plancha	$ 594.29	$ 594.29	$ 594.29	$ 594.29	$ 594.29	$ 148.57	$ 148.57	$ 148.57	$ 148.57	$ 148.57	$ 148.57	$ 594.29	
Pollo a la plancha	$ 502.86	$ 502.86	$ 502.86	$ 502.86	$ 502.86	$ 125.71	$ 125.71	$ 125.71	$ 125.71	$ 125.71	$ 125.71	$ 502.86	
Lomo a la plancha	$ 548.57	$ 548.57	$ 548.57	$ 548.57	$ 548.57	$ 137.14	$ 137.14	$ 137.14	$ 137.14	$ 137.14	$ 137.14	$ 548.57	
Filet Mignon	$ 1,005.71	$ 1,005.71	$ 1,005.71	$ 1,005.71	$ 1,005.71	$ 251.43	$ 251.43	$ 251.43	$ 251.43	$ 251.43	$ 251.43	$ 1,005.71	
Filete de pollo en salsa de almendras	$ 685.71	$ 685.71	$ 685.71	$ 685.71	$ 685.71	$ 171.43	$ 171.43	$ 171.43	$ 171.43	$ 171.43	$ 171.43	$ 685.71	
TOTAL	$ 9,861.71	$ 9,861.71	$ 9,861.71	$ 9,861.71	$ 9,861.71	$ 2,465.43	$ 2,465.43	$ 2,465.43	$ 2,465.43	$ 2,465.43	$ 2,465.43	$ 9,861.71	**$ 73,962.86**

ESCENARIO INTERMEDIO													
RESTAURANTE	**ENE**	**FEB**	**MAR**	**ABR**	**MAY**	**JUN**	**JUL**	**AGO**	**SEP**	**OCT**	**NOV**	**DIC**	**DEMANDA ANUAL**
CEBICHES	168	168	168	168	168	42	42	42	42	42	42	168	
Cebiche de Camarón	42	42	42	42	42	11	11	11	11	11	11	42	
Cebiche de Concha	42	42	42	42	42	11	11	11	11	11	11	42	
Cabiche de Pescado	42	42	42	42	42	11	11	11	11	11	11	42	
Cebiche Mixto	42	42	42	42	42	11	11	11	11	11	11	42	
SOPAS	168	168	168	168	168	42	42	42	42	42	42	168	
Sopa de Camarón	56	56	56	56	56	14	14	14	14	14	14	56	
Sopa de Mariscos	56	56	56	56	56	14	14	14	14	14	14	56	
Sopa de Pollo	56	56	56	56	56	14	14	14	14	14	14	56	
ENSALADAS	112	112	112	112	112	28	28	28	28	28	28	112	
Ensaladas Mixta	22	22	22	22	22	6	6	6	6	6	6	22	
Ensalada Rusa de Camaron	22	22	22	22	22	6	6	6	6	6	6	22	
Ensalada Cesar	22	22	22	22	22	6	6	6	6	6	6	22	
Ensalada de Cangrejo	22	22	22	22	22	6	6	6	6	6	6	22	
Ensalada de Camaron	22	22	22	22	22	6	6	6	6	6	6	22	
ARROZ	224	224	224	224	224	56	56	56	56	56	56	224	
Arroz con camaron	56	56	56	56	56	14	14	14	14	14	14	56	
Arroz con concha	56	56	56	56	56	14	14	14	14	14	14	56	
Arroz marinero	56	56	56	56	56	14	14	14	14	14	14	56	
Arroz con cangrejo	56	56	56	56	56	14	14	14	14	14	14	56	
PLATOS ESPECIALES	448	448	448	448	448	112	112	112	112	112	112	448	
Pescado en salsa de mariscos	64	64	64	64	64	16	16	16	16	16	16	64	
Camarones a la Thermidor	64	64	64	64	64	16	16	16	16	16	16	64	
Pescado a la Plancha	64	64	64	64	64	16	16	16	16	16	16	64	
Pollo a la plancha	64	64	64	64	64	16	16	16	16	16	16	64	
Lomo a la plancha	64	64	64	64	64	16	16	16	16	16	16	64	
Filet Mignon	64	64	64	64	64	16	16	16	16	16	16	64	
Filete de pollo en salsa de almendras	64	64	64	64	64	16	16	16	16	16	16	64	

ESCENARIO INTERMEDIO EN DOLARES													
RESTAURANTE	**ENE**	**FEB**	**MAR**	**ABR**	**MAY**	**JUN**	**JUL**	**AGO**	**SEP**	**OCT**	**NOV**	**DIC**	**DEMANDA ANUAL**
CEBICHES													
Cebiche de Camarón	$ 189.00	$ 189.00	$ 189.00	$ 189.00	$ 189.00	$ 47.25	$ 47.25	$ 47.25	$ 47.25	$ 47.25	$ 47.25	$ 189.00	
Cebiche de Concha	$ 168.00	$ 168.00	$ 168.00	$ 168.00	$ 168.00	$ 42.00	$ 42.00	$ 42.00	$ 42.00	$ 42.00	$ 42.00	$ 168.00	
Cabiche de Pescado	$ 210.00	$ 210.00	$ 210.00	$ 210.00	$ 210.00	$ 52.50	$ 52.50	$ 52.50	$ 52.50	$ 52.50	$ 52.50	$ 210.00	
Cebiche Mixto	$ 273.00	$ 273.00	$ 273.00	$ 273.00	$ 273.00	$ 68.25	$ 68.25	$ 68.25	$ 68.25	$ 68.25	$ 68.25	$ 273.00	
SOPAS													
Sopa de Camarón	$ 196.00	$ 196.00	$ 196.00	$ 196.00	$ 196.00	$ 49.00	$ 49.00	$ 49.00	$ 49.00	$ 49.00	$ 49.00	$ 196.00	
Sopa de Mariscos	$ 336.00	$ 336.00	$ 336.00	$ 336.00	$ 336.00	$ 84.00	$ 84.00	$ 84.00	$ 84.00	$ 84.00	$ 84.00	$ 336.00	
Sopa de Pollo	$ 168.00	$ 168.00	$ 168.00	$ 168.00	$ 168.00	$ 42.00	$ 42.00	$ 42.00	$ 42.00	$ 42.00	$ 42.00	$ 168.00	
ENSALADAS													
Ensaladas Mixta	$ 33.60	$ 33.60	$ 33.60	$ 33.60	$ 33.60	$ 8.40	$ 8.40	$ 8.40	$ 8.40	$ 8.40	$ 8.40	$ 33.60	
Ensalada Rusa de Camaron	$ 145.60	$ 145.60	$ 145.60	$ 145.60	$ 145.60	$ 36.40	$ 36.40	$ 36.40	$ 36.40	$ 36.40	$ 36.40	$ 145.60	
Ensalada Cesar	$ 179.20	$ 179.20	$ 179.20	$ 179.20	$ 179.20	$ 44.80	$ 44.80	$ 44.80	$ 44.80	$ 44.80	$ 44.80	$ 179.20	
Ensalada de Cangrejo	$ 156.80	$ 156.80	$ 156.80	$ 156.80	$ 156.80	$ 39.20	$ 39.20	$ 39.20	$ 39.20	$ 39.20	$ 39.20	$ 156.80	
Ensalada de Camaron	$ 112.00	$ 112.00	$ 112.00	$ 112.00	$ 112.00	$ 28.00	$ 28.00	$ 28.00	$ 28.00	$ 28.00	$ 28.00	$ 112.00	
ARROZ													
Arroz con camaron	$ 252.00	$ 252.00	$ 252.00	$ 252.00	$ 252.00	$ 63.00	$ 63.00	$ 63.00	$ 63.00	$ 63.00	$ 63.00	$ 252.00	
Arroz con concha	$ 308.00	$ 308.00	$ 308.00	$ 308.00	$ 308.00	$ 77.00	$ 77.00	$ 77.00	$ 77.00	$ 77.00	$ 77.00	$ 308.00	
Arroz marinero	$ 336.00	$ 336.00	$ 336.00	$ 336.00	$ 336.00	$ 84.00	$ 84.00	$ 84.00	$ 84.00	$ 84.00	$ 84.00	$ 336.00	
Arroz con cangrejo	$ 448.00	$ 448.00	$ 448.00	$ 448.00	$ 448.00	$ 112.00	$ 112.00	$ 112.00	$ 112.00	$ 112.00	$ 112.00	$ 448.00	
PLATOS ESPECIALES													
Pescado en salsa de mariscos	$ 512.00	$ 512.00	$ 512.00	$ 512.00	$ 512.00	$ 128.00	$ 128.00	$ 128.00	$ 128.00	$ 128.00	$ 128.00	$ 512.00	
Camarones a la Thermidor	$ 544.00	$ 544.00	$ 544.00	$ 544.00	$ 544.00	$ 136.00	$ 136.00	$ 136.00	$ 136.00	$ 136.00	$ 136.00	$ 544.00	
Pescado a la Plancha	$ 416.00	$ 416.00	$ 416.00	$ 416.00	$ 416.00	$ 104.00	$ 104.00	$ 104.00	$ 104.00	$ 104.00	$ 104.00	$ 416.00	
Pollo a la plancha	$ 352.00	$ 352.00	$ 352.00	$ 352.00	$ 352.00	$ 88.00	$ 88.00	$ 88.00	$ 88.00	$ 88.00	$ 88.00	$ 352.00	
Lomo a la plancha	$ 384.00	$ 384.00	$ 384.00	$ 384.00	$ 384.00	$ 96.00	$ 96.00	$ 96.00	$ 96.00	$ 96.00	$ 96.00	$ 384.00	
Filet Mignon	$ 704.00	$ 704.00	$ 704.00	$ 704.00	$ 704.00	$ 176.00	$ 176.00	$ 176.00	$ 176.00	$ 176.00	$ 176.00	$ 704.00	
Filete de pollo en salsa de almendras	$ 480.00	$ 480.00	$ 480.00	$ 480.00	$ 480.00	$ 120.00	$ 120.00	$ 120.00	$ 120.00	$ 120.00	$ 120.00	$ 480.00	
TOTAL	$ 6,903.20	$ 6,903.20	$ 6,903.20	$ 6,903.20	$ 6,903.20	$ 1,725.80	$ 1,725.80	$ 1,725.80	$ 1,725.80	$ 1,725.80	$ 1,725.80	$ 6,903.20	**$ 51,774.00**

ESCENARIO PESIMISTA													
RESTAURANTE	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	DEMANDA ANUAL
CEBICHES	120	120	120	120	120	30	30	30	30	30	30	120	
Cebiche de Camarón	30	30	30	30	30	8	8	8	8	8	8	30	
Cebiche de Concha	30	30	30	30	30	8	8	8	8	8	8	30	
Cabiche de Pescado	30	30	30	30	30	8	8	8	8	8	8	30	
Cebiche Mixto	30	30	30	30	30	8	8	8	8	8	8	30	
SOPAS	120	120	120	120	120	30	30	30	30	30	30	120	
Sopa de Camarón	40	40	40	40	40	10	10	10	10	10	10	40	
Sopa de Mariscos	40	40	40	40	40	10	10	10	10	10	10	40	
Sopa de Pollo	40	40	40	40	40	10	10	10	10	10	10	40	
ENSALADAS	80	80	80	80	80	20	20	20	20	20	20	80	
Ensaladas Mixta	16	16	16	16	16	4	4	4	4	4	4	16	
Ensalada Rusa de Camaron	16	16	16	16	16	4	4	4	4	4	4	16	
Ensalada Cesar	16	16	16	16	16	4	4	4	4	4	4	16	
Ensalada de Cangrejo	16	16	16	16	16	4	4	4	4	4	4	16	
Ensalada de Camaron	16	16	16	16	16	4	4	4	4	4	4	16	
ARROZ	160	160	160	160	160	40	40	40	40	40	40	160	
Arroz con camaron	40	40	40	40	40	10	10	10	10	10	10	40	
Arroz con concha	40	40	40	40	40	10	10	10	10	10	10	40	
Arroz marinero	40	40	40	40	40	10	10	10	10	10	10	40	
Arroz con cangrejo	40	40	40	40	40	10	10	10	10	10	10	40	
PLATOS ESPECIALES	320	320	320	320	320	80	80	80	80	80	80	320	
Pescado en salsa de mariscos	46	46	46	46	46	11	11	11	11	11	11	46	
Camarones a la Thermidor	46	46	46	46	46	11	11	11	11	11	11	46	
Pescado a la Plancha	46	46	46	46	46	11	11	11	11	11	11	46	
Pollo a la plancha	46	46	46	46	46	11	11	11	11	11	11	46	
Lomo a la plancha	46	46	46	46	46	11	11	11	11	11	11	46	
Filet Mignon	46	46	46	46	46	11	11	11	11	11	11	46	
Filete de pollo en salsa de almendras	46	46	46	46	46	11	11	11	11	11	11	46	

ESCENARIO PESIMISTA EN DOLARES													
RESTAURANTE	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	DEMANDA ANUAL

Cebiche de Camarón	$ 135.00	$ 135.00	$ 135.00	$ 135.00	$ 135.00	$ 33.75	$ 33.75	$ 33.75	$ 33.75	$ 33.75	$ 33.75	$ 135.00	
Cebiche de Concha	$ 120.00	$ 120.00	$ 120.00	$ 120.00	$ 120.00	$ 30.00	$ 30.00	$ 30.00	$ 30.00	$ 30.00	$ 30.00	$ 120.00	
Cabiche de Pescado	$ 150.00	$ 150.00	$ 150.00	$ 150.00	$ 150.00	$ 37.50	$ 37.50	$ 37.50	$ 37.50	$ 37.50	$ 37.50	$ 150.00	
Cebiche Mixto	$ 195.00	$ 195.00	$ 195.00	$ 195.00	$ 195.00	$ 48.75	$ 48.75	$ 48.75	$ 48.75	$ 48.75	$ 48.75	$ 195.00	
Sopa de Camarón	$ 140.00	$ 140.00	$ 140.00	$ 140.00	$ 140.00	$ 35.00	$ 35.00	$ 35.00	$ 35.00	$ 35.00	$ 35.00	$ 140.00	
Sopa de Mariscos	$ 240.00	$ 240.00	$ 240.00	$ 240.00	$ 240.00	$ 60.00	$ 60.00	$ 60.00	$ 60.00	$ 60.00	$ 60.00	$ 240.00	
Sopa de Pollo	$ 120.00	$ 120.00	$ 120.00	$ 120.00	$ 120.00	$ 30.00	$ 30.00	$ 30.00	$ 30.00	$ 30.00	$ 30.00	$ 120.00	
Ensaladas Mixta	$ 24.00	$ 24.00	$ 24.00	$ 24.00	$ 24.00	$ 6.00	$ 6.00	$ 6.00	$ 6.00	$ 6.00	$ 6.00	$ 24.00	
Ensalada Rusa de Camaron	$ 104.00	$ 104.00	$ 104.00	$ 104.00	$ 104.00	$ 26.00	$ 26.00	$ 26.00	$ 26.00	$ 26.00	$ 26.00	$ 104.00	
Ensalada Cesar	$ 128.00	$ 128.00	$ 128.00	$ 128.00	$ 128.00	$ 32.00	$ 32.00	$ 32.00	$ 32.00	$ 32.00	$ 32.00	$ 128.00	
Ensalada de Cangrejo	$ 112.00	$ 112.00	$ 112.00	$ 112.00	$ 112.00	$ 28.00	$ 28.00	$ 28.00	$ 28.00	$ 28.00	$ 28.00	$ 112.00	
Ensalada de Camaron	$ 80.00	$ 80.00	$ 80.00	$ 80.00	$ 80.00	$ 20.00	$ 20.00	$ 20.00	$ 20.00	$ 20.00	$ 20.00	$ 80.00	
Arroz con camaron	$ 180.00	$ 180.00	$ 180.00	$ 180.00	$ 180.00	$ 45.00	$ 45.00	$ 45.00	$ 45.00	$ 45.00	$ 45.00	$ 180.00	
Arroz con concha	$ 220.00	$ 220.00	$ 220.00	$ 220.00	$ 220.00	$ 55.00	$ 55.00	$ 55.00	$ 55.00	$ 55.00	$ 55.00	$ 220.00	
Arroz marinero	$ 240.00	$ 240.00	$ 240.00	$ 240.00	$ 240.00	$ 60.00	$ 60.00	$ 60.00	$ 60.00	$ 60.00	$ 60.00	$ 240.00	
Arroz con cangrejo	$ 320.00	$ 320.00	$ 320.00	$ 320.00	$ 320.00	$ 80.00	$ 80.00	$ 80.00	$ 80.00	$ 80.00	$ 80.00	$ 320.00	
Pescado en salsa de mariscos	$ 365.71	$ 365.71	$ 365.71	$ 365.71	$ 365.71	$ 91.43	$ 91.43	$ 91.43	$ 91.43	$ 91.43	$ 91.43	$ 365.71	
Camarones a la Thermidor	$ 388.57	$ 388.57	$ 388.57	$ 388.57	$ 388.57	$ 97.14	$ 97.14	$ 97.14	$ 97.14	$ 97.14	$ 97.14	$ 388.57	
Pescado a la Plancha	$ 297.14	$ 297.14	$ 297.14	$ 297.14	$ 297.14	$ 74.29	$ 74.29	$ 74.29	$ 74.29	$ 74.29	$ 74.29	$ 297.14	
Pollo a la plancha	$ 251.43	$ 251.43	$ 251.43	$ 251.43	$ 251.43	$ 62.86	$ 62.86	$ 62.86	$ 62.86	$ 62.86	$ 62.86	$ 251.43	
Lomo a la plancha	$ 274.29	$ 274.29	$ 274.29	$ 274.29	$ 274.29	$ 68.57	$ 68.57	$ 68.57	$ 68.57	$ 68.57	$ 68.57	$ 274.29	
Filet Mignon	$ 502.86	$ 502.86	$ 502.86	$ 502.86	$ 502.86	$ 125.71	$ 125.71	$ 125.71	$ 125.71	$ 125.71	$ 125.71	$ 502.86	
Filete de pollo en salsa de almendras	$ 342.86	$ 342.86	$ 342.86	$ 342.86	$ 342.86	$ 85.71	$ 85.71	$ 85.71	$ 85.71	$ 85.71	$ 85.71	$ 342.86	
TOTAL	$ 4,930.86	$ 4,930.86	$ 4,930.86	$ 4,930.86	$ 4,930.86	$ 1,232.71	$ 1,232.71	$ 1,232.71	$ 1,232.71	$ 1,232.71	$ 1,232.71	$ 4,930.86	**$ 36,981.43**

PLATOS	PVP	COSTO
Cebiche de Camarón	4.50	1.17
Cebiche de Concha	4.00	1.22
Cabiche de Pescado	5.00	1.45
Cebiche Mixto	6.50	1.78
Sopa de Camarón	3.50	0.70
Sopa de Mariscos	6.00	0.95
Sopa de Pollo	3.00	0.51
Ensaladas Mixta	1.50	0.23
Ensalada Rusa de Camaron	6.50	1.31
Ensalada Cesar	8.00	1.61
Ensalada de Cangrejo	7.00	2.71
Ensalada de Camaron	5.00	1.31
Arroz con camaron	4.50	1.22
Arroz con concha	5.50	0.89
Arroz marinero	6.00	1.39
Arroz con cangrejo	8.00	2.60
Pescado en salsa de mariscos	8.00	3.25
Camarones a la Thermidor	8.50	2.73
Pescado a la Plancha	6.50	2.51
Pollo a la plancha	5.50	2.40
Lomo a la plancha	6.00	2.05
Filet Mignon	11.00	2.92
Filete de pollo en salsa de almendras	7.50	2.94

ESCENARIO OPTIMISTA													
PROGRAMAS TURÍSTICOS	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	DEMANDA ANUAL
PROGRAMA # 1	84	84	84	84	84	36	36	36	36	36	36	84	
2 PAX	11	11	11	11	11	5	5	5	5	5	5	11	
3 PAX	11	11	11	11	11	5	5	5	5	5	5	11	
4 PAX	11	11	11	11	11	5	5	5	5	5	5	11	
5 PAX	11	11	11	11	11	5	5	5	5	5	5	11	
6 PAX	11	11	11	11	11	5	5	5	5	5	5	11	
7 PAX	11	11	11	11	11	5	5	5	5	5	5	11	
8 PAX	11	11	11	11	11	5	5	5	5	5	5	11	
PROGRAMA # 2	84	84	84	84	84	36	36	36	36	36	36	84	
2 PAX	11	11	11	11	11	5	5	5	5	5	5	11	
3 PAX	11	11	11	11	11	5	5	5	5	5	5	11	
4 PAX	11	11	11	11	11	5	5	5	5	5	5	11	
5 PAX	11	11	11	11	11	5	5	5	5	5	5	11	
6 PAX	11	11	11	11	11	5	5	5	5	5	5	11	
7 PAX	11	11	11	11	11	5	5	5	5	5	5	11	
8 PAX	11	11	11	11	11	5	5	5	5	5	5	11	
PROGRAMA # 3	84	84	84	84	84	36	36	36	36	36	36	84	
2 PAX	11	11	11	11	11	5	5	5	5	5	5	11	
3 PAX	11	11	11	11	11	5	5	5	5	5	5	11	
4 PAX	11	11	11	11	11	5	5	5	5	5	5	11	
5 PAX	11	11	11	11	11	5	5	5	5	5	5	11	
6 PAX	11	11	11	11	11	5	5	5	5	5	5	11	
7 PAX	11	11	11	11	11	5	5	5	5	5	5	11	
8 PAX	11	11	11	11	11	5	5	5	5	5	5	11	
PROGRAMA # 4	84	84	84	84	84	36	36	36	36	36	36	84	
2 PAX	11	11	11	11	11	5	5	5	5	5	5	11	
3 PAX	11	11	11	11	11	5	5	5	5	5	5	11	
4 PAX	11	11	11	11	11	5	5	5	5	5	5	11	
5 PAX	11	11	11	11	11	5	5	5	5	5	5	11	
6 PAX	11	11	11	11	11	5	5	5	5	5	5	11	
7 PAX	11	11	11	11	11	5	5	5	5	5	5	11	
8 PAX	11	11	11	11	11	5	5	5	5	5	5	11	

ESCENARIO OPTIMISTA EN DOLARES													
PROGRAMAS TURÍSTICOS	**ENE**	**FEB**	**MAR**	**ABR**	**MAY**	**JUN**	**JUL**	**AGO**	**SEP**	**OCT**	**NOV**	**DIC**	**DEMANDA ANUAL**
PROGRAMA # 1													
2 PAX	$ 997.50	$ 997.50	$ 997.50	$ 997.50	$ 997.50	$ 427.50	$ 427.50	$ 427.50	$ 427.50	$ 427.50	$ 427.50	$ 997.50	
3 PAX	$ 798.00	$ 798.00	$ 798.00	$ 798.00	$ 798.00	$ 342.00	$ 342.00	$ 342.00	$ 342.00	$ 342.00	$ 342.00	$ 798.00	
4 PAX	$ 693.00	$ 693.00	$ 693.00	$ 693.00	$ 693.00	$ 297.00	$ 297.00	$ 297.00	$ 297.00	$ 297.00	$ 297.00	$ 693.00	
5 PAX	$ 682.50	$ 682.50	$ 682.50	$ 682.50	$ 682.50	$ 292.50	$ 292.50	$ 292.50	$ 292.50	$ 292.50	$ 292.50	$ 682.50	
6 PAX	$ 630.00	$ 630.00	$ 630.00	$ 630.00	$ 630.00	$ 270.00	$ 270.00	$ 270.00	$ 270.00	$ 270.00	$ 270.00	$ 630.00	
7 PAX	$ 598.50	$ 598.50	$ 598.50	$ 598.50	$ 598.50	$ 256.50	$ 256.50	$ 256.50	$ 256.50	$ 256.50	$ 256.50	$ 598.50	
8 PAX	$ 567.00	$ 567.00	$ 567.00	$ 567.00	$ 567.00	$ 243.00	$ 243.00	$ 243.00	$ 243.00	$ 243.00	$ 243.00	$ 567.00	
PROGRAMA # 2													
2 PAX	$ 1,176.00	$ 1,176.00	$ 1,176.00	$ 1,176.00	$ 1,176.00	$ 504.00	$ 504.00	$ 504.00	$ 504.00	$ 504.00	$ 504.00	$ 1,176.00	
3 PAX	$ 966.00	$ 966.00	$ 966.00	$ 966.00	$ 966.00	$ 414.00	$ 414.00	$ 414.00	$ 414.00	$ 414.00	$ 414.00	$ 966.00	
4 PAX	$ 861.00	$ 861.00	$ 861.00	$ 861.00	$ 861.00	$ 369.00	$ 369.00	$ 369.00	$ 369.00	$ 369.00	$ 369.00	$ 861.00	
5 PAX	$ 850.50	$ 850.50	$ 850.50	$ 850.50	$ 850.50	$ 364.50	$ 364.50	$ 364.50	$ 364.50	$ 364.50	$ 364.50	$ 850.50	
6 PAX	$ 798.00	$ 798.00	$ 798.00	$ 798.00	$ 798.00	$ 342.00	$ 342.00	$ 342.00	$ 342.00	$ 342.00	$ 342.00	$ 798.00	
7 PAX	$ 766.50	$ 766.50	$ 766.50	$ 766.50	$ 766.50	$ 328.50	$ 328.50	$ 328.50	$ 328.50	$ 328.50	$ 328.50	$ 766.50	
8 PAX	$ 745.50	$ 745.50	$ 745.50	$ 745.50	$ 745.50	$ 319.50	$ 319.50	$ 319.50	$ 319.50	$ 319.50	$ 319.50	$ 745.50	
PROGRAMA # 3													
2 PAX	$ 399.00	$ 399.00	$ 399.00	$ 399.00	$ 399.00	$ 171.00	$ 171.00	$ 171.00	$ 171.00	$ 171.00	$ 171.00	$ 399.00	
3 PAX	$ 399.00	$ 399.00	$ 399.00	$ 399.00	$ 399.00	$ 171.00	$ 171.00	$ 171.00	$ 171.00	$ 171.00	$ 171.00	$ 399.00	
4 PAX	$ 399.00	$ 399.00	$ 399.00	$ 399.00	$ 399.00	$ 171.00	$ 171.00	$ 171.00	$ 171.00	$ 171.00	$ 171.00	$ 399.00	
5 PAX	$ 399.00	$ 399.00	$ 399.00	$ 399.00	$ 399.00	$ 171.00	$ 171.00	$ 171.00	$ 171.00	$ 171.00	$ 171.00	$ 399.00	
6 PAX	$ 399.00	$ 399.00	$ 399.00	$ 399.00	$ 399.00	$ 171.00	$ 171.00	$ 171.00	$ 171.00	$ 171.00	$ 171.00	$ 399.00	
7 PAX	$ 399.00	$ 399.00	$ 399.00	$ 399.00	$ 399.00	$ 171.00	$ 171.00	$ 171.00	$ 171.00	$ 171.00	$ 171.00	$ 399.00	
8 PAX	$ 399.00	$ 399.00	$ 399.00	$ 399.00	$ 399.00	$ 171.00	$ 171.00	$ 171.00	$ 171.00	$ 171.00	$ 171.00	$ 399.00	
PROGRAMA # 4													
2 PAX	$ 378.00	$ 378.00	$ 378.00	$ 378.00	$ 378.00	$ 162.00	$ 162.00	$ 162.00	$ 162.00	$ 162.00	$ 162.00	$ 378.00	
3 PAX	$ 378.00	$ 378.00	$ 378.00	$ 378.00	$ 378.00	$ 162.00	$ 162.00	$ 162.00	$ 162.00	$ 162.00	$ 162.00	$ 378.00	
4 PAX	$ 378.00	$ 378.00	$ 378.00	$ 378.00	$ 378.00	$ 162.00	$ 162.00	$ 162.00	$ 162.00	$ 162.00	$ 162.00	$ 378.00	
5 PAX	$ 378.00	$ 378.00	$ 378.00	$ 378.00	$ 378.00	$ 162.00	$ 162.00	$ 162.00	$ 162.00	$ 162.00	$ 162.00	$ 378.00	
6 PAX	$ 378.00	$ 378.00	$ 378.00	$ 378.00	$ 378.00	$ 162.00	$ 162.00	$ 162.00	$ 162.00	$ 162.00	$ 162.00	$ 378.00	
7 PAX	$ 378.00	$ 378.00	$ 378.00	$ 378.00	$ 378.00	$ 162.00	$ 162.00	$ 162.00	$ 162.00	$ 162.00	$ 162.00	$ 378.00	
8 PAX	$ 378.00	$ 378.00	$ 378.00	$ 378.00	$ 378.00	$ 162.00	$ 162.00	$ 162.00	$ 162.00	$ 162.00	$ 162.00	$ 378.00	
TOTAL	$ 16,569.00	$ 16,569.00	$ 16,569.00	$ 16,569.00	$ 16,569.00	$ 7,101.00	$ 7,101.00	$ 7,101.00	$ 7,101.00	$ 7,101.00	$ 7,101.00	$ 16,569.00	**$ 142,020.00**

ESCENARIO MEDIO													
PROGRAMAS TURÍSTICOS	**ENE**	**FEB**	**MAR**	**ABR**	**MAY**	**JUN**	**JUL**	**AGO**	**SEP**	**OCT**	**NOV**	**DIC**	**DEMANDA ANUAL**
PROGRAMA # 1	59	59	59	59	59	25	25	25	25	25	25	59	
2 PAX	7	7	7	7	7	3	3	3	3	3	3	7	
3 PAX	7	7	7	7	7	3	3	3	3	3	3	7	
4 PAX	7	7	7	7	7	3	3	3	3	3	3	7	
5 PAX	7	7	7	7	7	3	3	3	3	3	3	7	
6 PAX	7	7	7	7	7	3	3	3	3	3	3	7	
7 PAX	7	7	7	7	7	3	3	3	3	3	3	7	
8 PAX	7	7	7	7	7	3	3	3	3	3	3	7	
PROGRAMA # 2	59	59	59	59	59	25	25	25	25	25	25	59	
2 PAX	7	7	7	7	7	3	3	3	3	3	3	7	
3 PAX	7	7	7	7	7	3	3	3	3	3	3	7	
4 PAX	7	7	7	7	7	3	3	3	3	3	3	7	
5 PAX	7	7	7	7	7	3	3	3	3	3	3	7	
6 PAX	7	7	7	7	7	3	3	3	3	3	3	7	
7 PAX	7	7	7	7	7	3	3	3	3	3	3	7	
8 PAX	7	7	7	7	7	3	3	3	3	3	3	7	
PROGRAMA # 3	59	59	59	59	59	25	25	25	25	25	25	59	
2 PAX	7	7	7	7	7	3	3	3	3	3	3	7	
3 PAX	7	7	7	7	7	3	3	3	3	3	3	7	
4 PAX	7	7	7	7	7	3	3	3	3	3	3	7	
5 PAX	7	7	7	7	7	3	3	3	3	3	3	7	
6 PAX	7	7	7	7	7	3	3	3	3	3	3	7	
7 PAX	7	7	7	7	7	3	3	3	3	3	3	7	
8 PAX	7	7	7	7	7	3	3	3	3	3	3	7	
PROGRAMA # 4	59	59	59	59	59	25	25	25	25	25	25	59	
2 PAX	7	7	7	7	7	3	3	3	3	3	3	7	
3 PAX	7	7	7	7	7	3	3	3	3	3	3	7	
4 PAX	7	7	7	7	7	3	3	3	3	3	3	7	
5 PAX	7	7	7	7	7	3	3	3	3	3	3	7	
6 PAX	7	7	7	7	7	3	3	3	3	3	3	7	
7 PAX	7	7	7	7	7	3	3	3	3	3	3	7	
8 PAX	7	7	7	7	7	3	3	3	3	3	3	7	

ESCENARIO MEDIO EN DOLARES													
PROGRAMAS TURÍSTICOS	**ENE**	**FEB**	**MAR**	**ABR**	**MAY**	**JUN**	**JUL**	**AGO**	**SEP**	**OCT**	**NOV**	**DIC**	**DEMANDA ANUAL**
PROGRAMA # 1													
2 PAX	$ 698.25	$ 698.25	$ 698.25	$ 698.25	$ 698.25	$ 299.25	$ 299.25	$ 299.25	$ 299.25	$ 299.25	$ 299.25	$ 698.25	
3 PAX	$ 558.60	$ 558.60	$ 558.60	$ 558.60	$ 558.60	$ 239.40	$ 239.40	$ 239.40	$ 239.40	$ 239.40	$ 239.40	$ 558.60	
4 PAX	$ 485.10	$ 485.10	$ 485.10	$ 485.10	$ 485.10	$ 207.90	$ 207.90	$ 207.90	$ 207.90	$ 207.90	$ 207.90	$ 485.10	
5 PAX	$ 477.75	$ 477.75	$ 477.75	$ 477.75	$ 477.75	$ 204.75	$ 204.75	$ 204.75	$ 204.75	$ 204.75	$ 204.75	$ 477.75	
6 PAX	$ 441.00	$ 441.00	$ 441.00	$ 441.00	$ 441.00	$ 189.00	$ 189.00	$ 189.00	$ 189.00	$ 189.00	$ 189.00	$ 441.00	
7 PAX	$ 418.95	$ 418.95	$ 418.95	$ 418.95	$ 418.95	$ 179.55	$ 179.55	$ 179.55	$ 179.55	$ 179.55	$ 179.55	$ 418.95	
8 PAX	$ 396.90	$ 396.90	$ 396.90	$ 396.90	$ 396.90	$ 170.10	$ 170.10	$ 170.10	$ 170.10	$ 170.10	$ 170.10	$ 396.90	
PROGRAMA # 2													
2 PAX	$ 823.20	$ 823.20	$ 823.20	$ 823.20	$ 823.20	$ 352.80	$ 352.80	$ 352.80	$ 352.80	$ 352.80	$ 352.80	$ 823.20	
3 PAX	$ 676.20	$ 676.20	$ 676.20	$ 676.20	$ 676.20	$ 289.80	$ 289.80	$ 289.80	$ 289.80	$ 289.80	$ 289.80	$ 676.20	
4 PAX	$ 602.70	$ 602.70	$ 602.70	$ 602.70	$ 602.70	$ 258.30	$ 258.30	$ 258.30	$ 258.30	$ 258.30	$ 258.30	$ 602.70	
5 PAX	$ 595.35	$ 595.35	$ 595.35	$ 595.35	$ 595.35	$ 255.15	$ 255.15	$ 255.15	$ 255.15	$ 255.15	$ 255.15	$ 595.35	
6 PAX	$ 558.60	$ 558.60	$ 558.60	$ 558.60	$ 558.60	$ 239.40	$ 239.40	$ 239.40	$ 239.40	$ 239.40	$ 239.40	$ 558.60	
7 PAX	$ 536.55	$ 536.55	$ 536.55	$ 536.55	$ 536.55	$ 229.95	$ 229.95	$ 229.95	$ 229.95	$ 229.95	$ 229.95	$ 536.55	
8 PAX	$ 521.85	$ 521.85	$ 521.85	$ 521.85	$ 521.85	$ 223.65	$ 223.65	$ 223.65	$ 223.65	$ 223.65	$ 223.65	$ 521.85	
PROGRAMA # 3													
2 PAX	$ 279.30	$ 279.30	$ 279.30	$ 279.30	$ 279.30	$ 119.70	$ 119.70	$ 119.70	$ 119.70	$ 119.70	$ 119.70	$ 279.30	
3 PAX	$ 279.30	$ 279.30	$ 279.30	$ 279.30	$ 279.30	$ 119.70	$ 119.70	$ 119.70	$ 119.70	$ 119.70	$ 119.70	$ 279.30	
4 PAX	$ 279.30	$ 279.30	$ 279.30	$ 279.30	$ 279.30	$ 119.70	$ 119.70	$ 119.70	$ 119.70	$ 119.70	$ 119.70	$ 279.30	
5 PAX	$ 279.30	$ 279.30	$ 279.30	$ 279.30	$ 279.30	$ 119.70	$ 119.70	$ 119.70	$ 119.70	$ 119.70	$ 119.70	$ 279.30	
6 PAX	$ 279.30	$ 279.30	$ 279.30	$ 279.30	$ 279.30	$ 119.70	$ 119.70	$ 119.70	$ 119.70	$ 119.70	$ 119.70	$ 279.30	
7 PAX	$ 279.30	$ 279.30	$ 279.30	$ 279.30	$ 279.30	$ 119.70	$ 119.70	$ 119.70	$ 119.70	$ 119.70	$ 119.70	$ 279.30	
8 PAX	$ 279.30	$ 279.30	$ 279.30	$ 279.30	$ 279.30	$ 119.70	$ 119.70	$ 119.70	$ 119.70	$ 119.70	$ 119.70	$ 279.30	
PROGRAMA # 4													
2 PAX	$ 264.60	$ 264.60	$ 264.60	$ 264.60	$ 264.60	$ 113.40	$ 113.40	$ 113.40	$ 113.40	$ 113.40	$ 113.40	$ 264.60	
3 PAX	$ 264.60	$ 264.60	$ 264.60	$ 264.60	$ 264.60	$ 113.40	$ 113.40	$ 113.40	$ 113.40	$ 113.40	$ 113.40	$ 264.60	
4 PAX	$ 264.60	$ 264.60	$ 264.60	$ 264.60	$ 264.60	$ 113.40	$ 113.40	$ 113.40	$ 113.40	$ 113.40	$ 113.40	$ 264.60	
5 PAX	$ 264.60	$ 264.60	$ 264.60	$ 264.60	$ 264.60	$ 113.40	$ 113.40	$ 113.40	$ 113.40	$ 113.40	$ 113.40	$ 264.60	
6 PAX	$ 264.60	$ 264.60	$ 264.60	$ 264.60	$ 264.60	$ 113.40	$ 113.40	$ 113.40	$ 113.40	$ 113.40	$ 113.40	$ 264.60	
7 PAX	$ 264.60	$ 264.60	$ 264.60	$ 264.60	$ 264.60	$ 113.40	$ 113.40	$ 113.40	$ 113.40	$ 113.40	$ 113.40	$ 264.60	
8 PAX	$ 264.60	$ 264.60	$ 264.60	$ 264.60	$ 264.60	$ 113.40	$ 113.40	$ 113.40	$ 113.40	$ 113.40	$ 113.40	$ 264.60	
TOTAL	$ 11,598.30	$ 11,598.30	$ 11,598.30	$ 11,598.30	$ 11,598.30	$ 4,970.70	$ 4,970.70	$ 4,970.70	$ 4,970.70	$ 4,970.70	$ 4,970.70	$ 11,598.30	$ 99,414.00

ESCENARIO PESIMISTA													
PROGRAMAS TURÍSTICOS	**ENE**	**FEB**	**MAR**	**ABR**	**MAY**	**JUN**	**JUL**	**AGO**	**SEP**	**OCT**	**NOV**	**DIC**	**DEMANDA ANUAL**
PROGRAMA # 1	42	42	42	42	42	18	18	18	18	18	18	42	
2 PAX	5	5	5	5	5	2	2	2	2	2	2	5	
3 PAX	5	5	5	5	5	2	2	2	2	2	2	5	
4 PAX	5	5	5	5	5	2	2	2	2	2	2	5	
5 PAX	5	5	5	5	5	2	2	2	2	2	2	5	
6 PAX	5	5	5	5	5	2	2	2	2	2	2	5	
7 PAX	5	5	5	5	5	2	2	2	2	2	2	5	
8 PAX	5	5	5	5	5	2	2	2	2	2	2	5	
PROGRAMA # 2	42	42	42	42	42	18	18	18	18	18	18	42	
2 PAX	5	5	5	5	5	2	2	2	2	2	2	5	
3 PAX	5	5	5	5	5	2	2	2	2	2	2	5	
4 PAX	5	5	5	5	5	2	2	2	2	2	2	5	
5 PAX	5	5	5	5	5	2	2	2	2	2	2	5	
6 PAX	5	5	5	5	5	2	2	2	2	2	2	5	
7 PAX	5	5	5	5	5	2	2	2	2	2	2	5	
8 PAX	5	5	5	5	5	2	2	2	2	2	2	5	
PROGRAMA # 3	42	42	42	42	42	18	18	18	18	18	18	42	
2 PAX	5	5	5	5	5	2	2	2	2	2	2	5	
3 PAX	5	5	5	5	5	2	2	2	2	2	2	5	
4 PAX	5	5	5	5	5	2	2	2	2	2	2	5	
5 PAX	5	5	5	5	5	2	2	2	2	2	2	5	
6 PAX	5	5	5	5	5	2	2	2	2	2	2	5	
7 PAX	5	5	5	5	5	2	2	2	2	2	2	5	
8 PAX	5	5	5	5	5	2	2	2	2	2	2	5	
PROGRAMA # 4	42	42	42	42	42	18	18	18	18	18	18	42	
2 PAX	5	5	5	5	5	2	2	2	2	2	2	5	
3 PAX	5	5	5	5	5	2	2	2	2	2	2	5	
4 PAX	5	5	5	5	5	2	2	2	2	2	2	5	
5 PAX	5	5	5	5	5	2	2	2	2	2	2	5	
6 PAX	5	5	5	5	5	2	2	2	2	2	2	5	
7 PAX	5	5	5	5	5	2	2	2	2	2	2	5	
8 PAX	5	5	5	5	5	2	2	2	2	2	2	5	

ESCENARIO OPTIMISTA EN DÓLARES													
PROGRAMAS TURÍSTICOS	**ENE**	**FEB**	**MAR**	**ABR**	**MAY**	**JUN**	**JUL**	**AGO**	**SEP**	**OCT**	**NOV**	**DIC**	**DEMANDA ANUAL**
PROGRAMA # 1													
2 PAX	499	499	499	499	499	214	214	214	214	214	214	499	
3 PAX	399	399	399	399	399	171	171	171	171	171	171	399	
4 PAX	347	347	347	347	347	149	149	149	149	149	149	347	
5 PAX	341	341	341	341	341	146	146	146	146	146	146	341	
6 PAX	315	315	315	315	315	135	135	135	135	135	135	315	
7 PAX	299	299	299	299	299	128	128	128	128	128	128	299	
8 PAX	284	284	284	284	284	122	122	122	122	122	122	284	
PROGRAMA # 2													
2 PAX	588	588	588	588	588	252	252	252	252	252	252	588	
3 PAX	483	483	483	483	483	207	207	207	207	207	207	483	
4 PAX	431	431	431	431	431	185	185	185	185	185	185	431	
5 PAX	425	425	425	425	425	182	182	182	182	182	182	425	
6 PAX	399	399	399	399	399	171	171	171	171	171	171	399	
7 PAX	383	383	383	383	383	164	164	164	164	164	164	383	
8 PAX	373	373	373	373	373	160	160	160	160	160	160	373	
PROGRAMA # 3													
2 PAX	200	200	200	200	200	86	86	86	86	86	86	200	
3 PAX	200	200	200	200	200	86	86	86	86	86	86	200	
4 PAX	200	200	200	200	200	86	86	86	86	86	86	200	
5 PAX	200	200	200	200	200	86	86	86	86	86	86	200	
6 PAX	200	200	200	200	200	86	86	86	86	86	86	200	
7 PAX	200	200	200	200	200	86	86	86	86	86	86	200	
8 PAX	200	200	200	200	200	86	86	86	86	86	86	200	
PROGRAMA # 4													
2 PAX	189	189	189	189	189	81	81	81	81	81	81	189	
3 PAX	189	189	189	189	189	81	81	81	81	81	81	189	
4 PAX	189	189	189	189	189	81	81	81	81	81	81	189	
5 PAX	189	189	189	189	189	81	81	81	81	81	81	189	
6 PAX	189	189	189	189	189	81	81	81	81	81	81	189	
7 PAX	189	189	189	189	189	81	81	81	81	81	81	189	
8 PAX	189	189	189	189	189	81	81	81	81	81	81	189	
TOTAL	$ 8,284.50	$ 8,284.50	$ 8,284.50	$ 8,284.50	$ 8,284.50	$ 3,550.50	$ 3,550.50	$ 3,550.50	$ 3,550.50	$ 3,550.50	$ 3,550.50	$ 8,284.50	$ 71,010.00

DEMANDA POTENCIAL	4800
TEMPORADA ALTA	3360
TEMPORADA BAJA	1440
DEMANDA PROGRAMAS	
TEMPORADA ALTA	336
TEMPORADA BAJA	144

PROGRAMA # 1	USD $	USD $	USD $	USD $	USD $	USD $	USD $	USD $	USD $	USD $	USD $	USD $
2 PAX	95	95	95	95	95	95	95	95	95	95	95	95
3 PAX	76	76	76	76	76	76	76	76	76	76	76	76
4 PAX	66	66	66	66	66	66	66	66	66	66	66	66
5 PAX	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65
6 PAX	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
7 PAX	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57	57
8 PAX	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54
PROGRAMA # 2												
2 PAX	112	112	112	112	112	112	112	112	112	112	112	112
3 PAX	92	92	92	92	92	92	92	92	92	92	92	92
4 PAX	82	82	82	82	82	82	82	82	82	82	82	82
5 PAX	81	81	81	81	81	81	81	81	81	81	81	81
6 PAX	76	76	76	76	76	76	76	76	76	76	76	76
7 PAX	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73	73
8 PAX	71	71	71	71	71	71	71	71	71	71	71	71
PROGRAMA # 3												
2 PAX	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38
3 PAX	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38
4 PAX	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38
5 PAX	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38
6 PAX	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38
7 PAX	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38
8 PAX	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38
PROGRAMA # 4												
2 PAX	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36
3 PAX	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36
4 PAX	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36
5 PAX	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36
6 PAX	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36
7 PAX	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36
8 PAX	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36

ANEXO #24

FLUJO DE CAJA HOSTERIA VENUS

RUBROS	AÑO 0	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5	ANO 6	ANO 7	ANO 8	ANO 9	ANO 10
Depreciación		$ 56,929.06	$ 56,929.06	$ 56,929.06	$ 56,929.06	$ 56,929.06	$ 56,929.06	$ 56,929.06	$ 56,929.06	$ 56,929.06	$ 56,929.06
Amortización		$ 15,402.18	$ 16,826.89	$ 18,383.37	$ 20,083.84	$ 21,941.59	$ 23,971.19	$ 26,188.52	$ 28,610.96	$ 31,257.47	$ 34,148.79
INGRESOS OPERACIONALES											
Ingresos Hospedaje		$ 124,800.00	$ 136,194.24	$ 148,628.77	$ 162,198.58	$ 177,007.31	$ 193,168.08	$ 210,804.32	$ 230,050.76	$ 251,054.39	$ 273,975.66
Ingresos Restautante		$ 73,962.86	$ 80,715.67	$ 88,085.01	$ 96,127.17	$ 104,903.58	$ 114,481.27	$ 124,933.41	$ 136,339.84	$ 148,787.66	$ 162,371.98
Ingresos Programas		$ 142,020.00	$ 154,986.43	$ 169,136.69	$ 184,578.87	$ 201,430.92	$ 219,821.56	$ 239,891.27	$ 261,793.34	$ 285,695.07	$ 311,779.03
TOTAL INGRESOS OPERACIONALES		**$ 340,782.86**	**$ 371,896.33**	**$ 405,850.47**	**$ 442,904.61**	**$ 483,341.81**	**$ 527,470.91**	**$ 575,629.01**	**$ 628,183.94**	**$ 685,537.13**	**$ 748,126.67**
EGRESOS OPERACIONALES											
Costos de producción		$ 70,071.71	$ 76,469.26	$ 83,450.91	$ 91,069.97	$ 99,384.66	$ 108,458.48	$ 118,360.74	$ 129,167.08	$ 140,960.03	$ 153,829.68
Gastos Administrativos		$ 6,069.43	$ 6,623.57	$ 7,228.30	$ 7,888.24	$ 8,608.44	$ 9,394.39	$ 10,252.10	$ 11,188.12	$ 12,209.59	$ 13,324.33
Gastos de Ventas		$ 15,280.00	$ 16,675.06	$ 18,197.50	$ 19,858.93	$ 21,672.05	$ 23,650.71	$ 25,810.02	$ 28,166.47	$ 30,738.07	$ 33,544.46
Participacion Trabajadores		$ 37,404.26	$ 40,819.27	$ 44,546.06	$ 48,613.12	$ 53,051.50	$ 57,895.10	$ 63,180.92	$ 68,949.34	$ 75,244.42	$ 82,114.23
Impuesto a la Renta		$ 52,989.36	$ 57,827.29	$ 63,106.92	$ 68,868.59	$ 75,156.29	$ 82,018.06	$ 89,506.31	$ 97,678.23	$ 106,596.26	$ 116,328.49
TOTAL EGRESOS OPERACIONALES		**$ 181,814.77**	**$ 198,414.45**	**$ 216,529.69**	**$ 236,298.85**	**$ 257,872.94**	**$ 281,416.74**	**$ 307,110.09**	**$ 335,149.24**	**$ 365,748.36**	**$ 399,141.19**
FLUJO NETO OPERACIONAL		***$ 231,299.34***	***$ 247,237.83***	***$ 264,633.21***	***$ 283,618.66***	***$ 304,339.52***	***$ 326,954.42***	***$ 351,636.50***	***$ 378,574.72***	***$ 407,975.30***	***$ 440,063.33***
INGRESOS NO OPERACIONALES											
Aporte de inversionistas											
Prestamo Bancario											
TOTAL INGRESOS NO OPERACIONALES		**$ 0.00**	**$ 0.00**	**$ 0.00**	**$ 0.00**	**$ 0.00**	**$ 0.00**	**$ 0.00**	**$ 0.00**	**$ 0.00**	**$ 0.00**
EGRESOS NO OPERACIONALES											
Activos Fijos	$ 574,290.61										
Gastos Preoperacionales	$ 15,190.00										
Capital de Trabajo	$ 2,556.40										
GASTOS FINANCIEROS											
Intereses de prestamos		$ 21,905.37	$ 20,480.67	$ 18,924.18	$ 17,223.72	$ 15,365.96	$ 13,336.37	$ 11,119.03	$ 8,696.59	$ 6,050.08	$ 3,158.76
TOTAL EGRESOS NO OPERACIONALES	**$ 592,037.01**	**$ 21,905.37**	**$ 20,480.67**	**$ 18,924.18**	**$ 17,223.72**	**$ 15,365.96**	**$ 13,336.37**	**$ 11,119.03**	**$ 8,696.59**	**$ 6,050.08**	**$ 3,158.76**
FLUJO NO OPERACIONAL NETO	**($ 592,037.01)**	**($ 21,905.37)**	**($ 20,480.67)**	**($ 18,924.18)**	**($ 17,223.72)**	**($ 15,365.96)**	**($ 13,336.37)**	**($ 11,119.03)**	**($ 8,696.59)**	**($ 6,050.08)**	**($ 3,158.76)**
FLUJO NETO GENERADO	***($ 592,037.01)***	***$ 209,393.97***	***$ 226,757.16***	***$ 245,709.03***	***$ 266,394.94***	***$ 288,973.55***	***$ 313,618.06***	***$ 340,517.47***	***$ 369,878.13***	***$ 401,925.22***	***$ 436,904.57***

VAN	**$ 467,720.91**
TIR	**41.27%**

FUENTE: Elaboración propia

ANEXO 24-A

FLUJO DE CAJA HOSTERIA VENUS

RUBROS	AÑO 0	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5	ANO 6	ANO 7	ANO 8	ANO 9	ANO 10
Depreciación		$ 56,929.06	$ 56,929.06	$ 56,929.06	$ 56,929.06	$ 56,929.06	$ 56,929.06	$ 56,929.06	$ 56,929.06	$ 56,929.06	$ 56,929.06
Amortización		$ 15,402.18	$ 16,826.89	$ 18,383.37	$ 20,083.84	$ 21,941.59	$ 23,971.19	$ 26,188.52	$ 28,610.96	$ 31,257.47	$ 34,148.79
INGRESOS OPERACIONALES											
Ingresos Hospedaje		$ 87,360.00	$ 95,335.97	$ 104,040.14	$ 113,539.01	$ 123,905.12	$ 135,217.66	$ 147,563.03	$ 161,035.53	$ 175,738.08	$ 191,782.96
Ingresos Restautante		$ 51,774.00	$ 56,500.97	$ 61,659.50	$ 67,289.02	$ 73,432.50	$ 80,136.89	$ 87,453.39	$ 95,437.88	$ 104,151.36	$ 113,660.38
Ingresos Programas		$ 99,414.00	$ 108,490.50	$ 118,395.68	$ 129,205.21	$ 141,001.64	$ 153,875.09	$ 167,923.89	$ 183,255.34	$ 199,986.55	$ 218,245.32
TOTAL INGRESOS OPERACIONALES		**$ 238,548.00**	**$ 260,327.43**	**$ 284,095.33**	**$ 310,033.23**	**$ 338,339.26**	**$ 369,229.64**	**$ 402,940.31**	**$ 439,728.75**	**$ 479,875.99**	**$ 523,688.67**
EGRESOS OPERACIONALES											
Costos de producción		$ 49,050.20	$ 53,528.48	$ 58,415.63	$ 63,748.98	$ 69,569.26	$ 75,920.94	$ 82,852.52	$ 90,416.95	$ 98,672.02	$ 107,680.78
Gastos Administrativos		$ 6,069.43	$ 6,623.57	$ 7,228.30	$ 7,888.24	$ 8,608.44	$ 9,394.39	$ 10,252.10	$ 11,188.12	$ 12,209.59	$ 13,324.33
Gastos de Ventas		$ 10,696.00	$ 11,672.54	$ 12,738.25	$ 13,901.25	$ 15,170.43	$ 16,555.49	$ 18,067.01	$ 19,716.53	$ 21,516.65	$ 23,481.12
Participacion Trabajadores		$ 25,909.86	$ 28,275.43	$ 30,856.97	$ 33,674.21	$ 36,748.67	$ 40,103.82	$ 43,765.30	$ 47,761.07	$ 52,121.66	$ 56,880.37
Impuesto a la renta		$ 36,705.63	$ 40,056.85	$ 43,714.04	$ 47,705.14	$ 52,060.61	$ 56,813.75	$ 62,000.84	$ 67,661.52	$ 73,839.02	$ 80,580.52
TOTAL EGRESOS OPERACIONALES		**$ 128,431.11**	**$ 140,156.87**	**$ 152,953.20**	**$ 166,917.82**	**$ 182,157.42**	**$ 198,788.39**	**$ 216,937.77**	**$ 236,744.19**	**$ 258,358.94**	**$ 281,947.11**
FLUJO NETO OPERACIONAL		***$ 182,448.13***	***$ 193,926.50***	***$ 206,454.56***	***$ 220,128.30***	***$ 235,052.49***	***$ 251,341.49***	***$ 269,120.11***	***$ 288,524.58***	***$ 309,703.59***	***$ 332,819.41***
INGRESOS NO OPERACIONALES											
Aporte de inversionistas											
Prestamo Bancario											
TOTAL INGRESOS NO OPERACIONALES		**$ 0.00**	**$ 0.00**	**$ 0.00**	**$ 0.00**	**$ 0.00**	**$ 0.00**	**$ 0.00**	**$ 0.00**	**$ 0.00**	**$ 0.00**
EGRESOS NO OPERACIONALES											
Activos Fijos	$ 574,290.61										
Gastos Preoperacionales	$ 15,190.00										
Capital de Trabajo	$ 2,556.40										
GASTOS FINANCIEROS											
Intereses de prestamos		$ 21,905.37	$ 20,480.67	$ 18,924.18	$ 17,223.72	$ 15,365.96	$ 13,336.37	$ 11,119.03	$ 8,696.59	$ 6,050.08	$ 3,158.76
TOTAL EGRESOS NO OPERACIONALES	**$ 592,037.01**	**$ 21,905.37**	**$ 20,480.67**	**$ 18,924.18**	**$ 17,223.72**	**$ 15,365.96**	**$ 13,336.37**	**$ 11,119.03**	**$ 8,696.59**	**$ 6,050.08**	**$ 3,158.76**
FLUJO NO OPERACIONAL NETO	($ 592,037.01)	($ 21,905.37)	($ 20,480.67)	($ 18,924.18)	($ 17,223.72)	($ 15,365.96)	($ 13,336.37)	($ 11,119.03)	($ 8,696.59)	($ 6,050.08)	($ 3,158.76)
FLUJO NETO GENERADO	***($ 592,037.01)***	***$ 160,542.76***	***$ 173,445.84***	***$ 187,530.38***	***$ 202,904.58***	***$ 219,686.53***	***$ 238,005.13***	***$ 258,001.08***	***$ 279,827.99***	***$ 303,653.51***	***$ 329,660.65***

VAN	**$ 238,118.39**
TIR	**31.44%**

FUENTE: Elaboración propia

ANEXO 24-B

FLUJO DE CAJA HOSTERIA VENUS

RUBROS	AÑO 0	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5	ANO 6	ANO 7	ANO 8	ANO 9	ANO 10
Depreciación		$ 56,929.06	$ 56,929.06	$ 56,929.06	$ 56,929.06	$ 56,929.06	$ 56,929.06	$ 56,929.06	$ 56,929.06	$ 56,929.06	$ 56,929.06
Amortización		$ 15,402.18	$ 16,826.89	$ 18,383.37	$ 20,083.84	$ 21,941.59	$ 23,971.19	$ 26,188.52	$ 28,610.96	$ 31,257.47	$ 34,148.79
INGRESOS OPERACIONALES											
Ingresos Hospedaje		$ 62,400.00	$ 68,097.12	$ 74,314.39	$ 81,099.29	$ 88,503.66	$ 96,584.04	$ 105,402.16	$ 115,025.38	$ 125,527.20	$ 136,987.83
Ingresos Restautante		$ 36,981.43	$ 40,357.83	$ 44,042.50	$ 48,063.58	$ 52,451.79	$ 57,240.64	$ 62,466.71	$ 68,169.92	$ 74,393.83	$ 81,185.99
Ingresos Programas		$ 71,010.00	$ 77,493.21	$ 84,568.34	$ 92,289.43	$ 100,715.46	$ 109,910.78	$ 119,945.63	$ 130,896.67	$ 142,847.54	$ 155,889.52
TOTAL INGRESOS OPERACIONALES		**$ 170,391.43**	**$ 185,948.17**	**$ 202,925.23**	**$ 221,452.31**	**$ 241,670.90**	**$ 263,735.46**	**$ 287,814.50**	**$ 314,091.97**	**$ 342,768.56**	**$ 374,063.33**
EGRESOS OPERACIONALES											
Costos de producción		$ 35,035.86	$ 38,234.63	$ 41,725.45	$ 45,534.99	$ 49,692.33	$ 54,229.24	$ 59,180.37	$ 64,583.54	$ 70,480.02	$ 76,914.84
Gastos Administrativos		$ 6,069.43	$ 6,623.57	$ 7,228.30	$ 7,888.24	$ 8,608.44	$ 9,394.39	$ 10,252.10	$ 11,188.12	$ 12,209.59	$ 13,324.33
Gastos de ventas		$ 7,640.00	$ 8,337.53	$ 9,098.75	$ 9,929.46	$ 10,836.02	$ 11,825.35	$ 12,905.01	$ 14,083.24	$ 15,369.04	$ 16,772.23
Participacion Trabajadores		$ 18,246.92	$ 19,912.87	$ 21,730.91	$ 23,714.94	$ 25,880.12	$ 28,242.97	$ 30,821.55	$ 33,635.56	$ 36,706.49	$ 40,057.79
Impuesto a la renta		$ 25,849.81	$ 28,209.89	$ 30,785.46	$ 33,596.17	$ 36,663.50	$ 40,010.87	$ 43,663.87	$ 47,650.38	$ 52,000.86	$ 56,748.54
TOTAL EGRESOS OPERACIONALES		**$ 92,842.01**	**$ 101,318.49**	**$ 110,568.87**	**$ 120,663.80**	**$ 131,680.41**	**$ 143,702.83**	**$ 156,822.90**	**$ 171,140.83**	**$ 186,765.99**	**$ 203,817.72**
FLUJO NETO OPERACIONAL		***$ 149,880.66***	***$ 158,385.62***	***$ 167,668.80***	***$ 177,801.40***	***$ 188,861.14***	***$ 200,932.87***	***$ 214,109.19***	***$ 228,491.16***	***$ 244,189.11***	***$ 261,323.46***
INGRESOS NO OPERACIONALES											
Aporte de inversionistas											
Prestamo Bancario											
TOTAL INGRESOS NO OPERACIONALES		**$ 0.00**	**$ 0.00**	**$ 0.00**	**$ 0.00**	**$ 0.00**	**$ 0.00**	**$ 0.00**	**$ 0.00**	**$ 0.00**	**$ 0.00**
EGRESOS NO OPERACIONALES											
Activos Fijos	$ 574,290.61										
Gastos Preoperacionales	$ 15,190.00										
Capital de Trabajo	$ 2,556.40										
GASTOS FINANCIEROS											
Intereses de prestamos		$ 21,905.37	$ 20,480.67	$ 18,924.18	$ 17,223.72	$ 15,365.96	$ 13,336.37	$ 11,119.03	$ 8,696.59	$ 6,050.08	$ 3,158.76
TOTAL EGRESOS NO OPERACIONALES	**$ 592,037.01**	**$ 21,905.37**	**$ 20,480.67**	**$ 18,924.18**	**$ 17,223.72**	**$ 15,365.96**	**$ 13,336.37**	**$ 11,119.03**	**$ 8,696.59**	**$ 6,050.08**	**$ 3,158.76**
FLUJO NO OPERACIONAL NETO	**($ 592,037.01)**	**($ 21,905.37)**	**($ 20,480.67)**	**($ 18,924.18)**	**($ 17,223.72)**	**($ 15,365.96)**	**($ 13,336.37)**	**($ 11,119.03)**	**($ 8,696.59)**	**($ 6,050.08)**	**($ 3,158.76)**
FLUJO NETO GENERADO	***($ 592,037.01)***	***$ 127,975.29***	***$ 137,904.96***	***$ 148,744.62***	***$ 160,577.68***	***$ 173,495.18***	***$ 187,596.51***	***$ 202,990.15***	***$ 219,794.56***	***$ 238,139.03***	***$ 258,164.70***

VAN	**$ 85,050.04**
TIR	**24.30%**

FUENTE: Elaboración propia

ACCIONES PROPUESTAS QUE PODRIAN CAUSAR IMPACTOS

MATRIZ DE LEOPOLD

GRUPO # 2

INTEGRANTES:

BYRON FLORES; MAYRA FUENTES; CRISTINA HEREDIA; GABRIELA LEON; CARLOS MENDEZ; MARIA EUGENIA NAVAS; LASTENIA OJEDA; SILVIA REINOSO

	A. MODIFICACIÓN DEL REGIMEN				B. CONSTRUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN DEL TERRENO				C. ALTERACIÓN DEL TERRENO	
	a. Modificación del Hábitat	b. Alteración del Drenaje	c. Aplanación Pavimentación	d. Ruidos Y Vibraciones	a. Sitios Y Edificaciones Industriales	b. Caminos Y Senderos	c. Terminales Marinos, Atracadero Y Paredes de Contención	d. de Excavaciones Y Rellenos	a. Modificación del Paisaje	b. Relleno y desagüe
a. Árboles	-9 / 3		-5 / 3		-7 / 2	-7 / 2	-9 / 3	-8 / 1	-2 / 3	-9 / 1
b. Arbustos	-5 / 3		-2 / 3		-7 / 2	-7 / 2		-8 / 1	-2 / 3	-9 / 1
c. Pastos										

CARACTERISTICAS Y CONDICIONES AMBIENTALES EXISTENTES	B. CONDICIONES BIOLÓGICAS	*1. FLORA*	d. Cultivos										
			e. Microflora										
			f. Plantas Acuáticas	-9/1	-8/1			-5/1		-9/1	-9/2		-9/1
			g. Especies Amenazadas										
			h. Barreras										
			i. Corredores										
		2. FAUNA	a. Aves	-9/1			-9/1	-2/1					
			b. Animales Terrestres Incluyendo Reptiles	-8/2		-9/3	-9/1	-5/1	-5/2	-7/2	-8/1	-5/3	-8/1
			c. Peces y Crustáceos	-10/3	-5/1		-9/1	-2/1		-8/2	-9/2		
			d. Organismos Bentónicos	-10/2	-4/1		-9/1			-9/1	-9/2		-9/1
			e. Insectos	-4/1	1/1	-1/1	-5/1						
			f. Microfauna										
			g. Especies Amenazadas										
			h. Barreras										
			i. Corredores										
			a. Espacios Abiertos y Vida Silvestres										
			b. Humedades										

C. FACTORES CULTURALES	*1. USO DEL SUELO*	b.	Humedades										
		c.	Bosques										
		d.	Pastizales										
		e.	Agricultura										
		f.	Residencial	8 / 3	9 / 1	9 / 3							
		g.	Comercial	10 / 3	9 / 1	9 / 3		9 / 3	9 / 3		9 / 1	10 / 3	10 / 2
		h.	Industrial										
		i.	Minería y Canteras										

CALCULOS	***AFECTACIONES POSITIVAS***	2	3	2	0	1	1	0	1	1	1
	AFECTACIONES NEGATIVAS	8	3	4	5	6	3	5	6	3	4
	AGREGACIÓN DE IMPACTOS	-76	2	5	-41	-15	-11	-75	-69	3	-24

<u>**B I B L I O G R A F Í A**</u>

1. Salvat, Editores Ecuatorianos. ***Historia del Ecuador Volumen 1.*** España: Gráficas Estellas 1988. Páginas 91-125

2. Stothert, Karen E. ***Lanzas Silbadoras y Otras Contribuciones de Olaf Holm.*** Ecuador: Poligráfica 2001. Páginas 105-127.

3. Occidental Exploration and Production Company, Evans Clifford, Meggers Batty, Estrada Emilio, Marcos Jorge. ***El Encanto de Valdivia, Colección El Ecuador Secreto 3.*** 1999: Imprenta Mariscal 1999. Páginas 73-134

4. Klein, Daniel & Cruz, Iván. ***El Arte Secreto del Ecuador Precolombino.*** Milán: 5 Continentes Ediciones 2007. Páginas 37-50.

5. Marcos, Jorge G. ***Real Alto, La Historia de un Centro Ceremonial Valdivia.*** Quito: Corporación Editora Nacional 1988. Páginas 70-80

6. Chalén Angel, Carmen & Gonzáles Tejada, Marjorie. ***Tesis, La Comuna de Valdivia como Centro Turístico.*** Guayaquil: ESPOL 2001

7. Ricaurte, Carla. ***Fichas de Inventario de Comunidades.*** Guayaquil

8. Boullón, Roberto. ***Planificación del Espacio Turístico***. Editorial Trillas, México, 1990, Páginas 72-88.

9. Kotler, Philip y Armstrong Gary. ***Fundamentos de E – Marketing.*** México: Editorial Mexicana 2003.

10. http://www.arqueoecuatoriana.ec/index.php?option=com_content&task=view&id=578&Itemid=168. ***Instituto Nacional de Patrimonio Cultural.*** Website visitada el 15 de septiembre de 2008.

11. http://www.elcomercio.com/noticiaEC.asp?id_noticia=221807&id_seccion=10. ***Diario El Comercio.*** Website visitada el 15 de septiembre de 2008.

12. http://www.hcpse.gov.ec/index.php?option=com_content&task=view&id=140&Itemid=31. ***Honorable Consejo Provincial de Santa Elena.*** Website visitada el 15 de septiembre de 2008.

13. Banco Central del Ecuador. ***Orígenes, Milenarias Tradiciones de la Costa Ecuatoriana.*** Guayaquil: Talleres Gráficos de la Unidad Editorial de la Dirección de Programas Culturales 1998.

14. http://www.pueblos20.net/ecuador/pueblo.php?id=4775&region=Provincia%20del%20Guayas

15. http://www.welcomeecuador.com/news.php?id=151

16. De la Torre Francisco, (1994) ***Administración Hotelera***, Trillas Turismo – México.

17. Báez Sixto, (1998) ***Hotelería,*** CECSA – México