

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS CARRERA DE INGENIERÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

INFORME FINAL DEL TRABAJO DE GRADO

Tema:

"ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA HOSTERÍA ECOLÓGICA, CON SERVICIOS INTEGRALES DE DEPORTES ACUÁTICOS Y SPA EN EL BARRIO EL AGUARICO, PARROQUIA NUEVA LOJA, CANTÓN LAGO AGRIO PROVINCIA DE SUCUMBÍOS."

Previo a la obtención del título de Ingeniera en Contabilidad y Auditoría CPA

AUTORA: Suárez Cadena Lucía Eugenia

DIRECTOR: Dr. Eduardo Lara

RESUMEN EJECUTIVO

El presente estudio tiene como finalidad determinar la factibilidad de la creación de una Hostería Ecológica, con servicios integrales de deportes acuáticos y SPA, que preste servicios de alojamiento, restaurante, observación de especies, canotaje, esquí acuático, piscina y servicio de SPA con tratamientos faciales, corporales y masajes, misma que este ubicada en el área del parque PERLA barrio Aguarico de la ciudad de Lago Agrio, y brinde sus servicios a los habitantes y visitantes de la zona con visión a crecer. Los hallazgos de la presente investigación se resumen en: diagnóstico aplicado al entorno del proyecto el cual determinó que existe situaciones favorables (aliados) más que aspectos desfavorables (oponentes) por otra parte las oportunidades son bastantes significativas y los potenciales riesgos pueden ser amortiguados, pues se determina que existe una diversidad de empresas en la zona que dinamizan la economía y permiten al sector tener una afluencia significativa de usuarios de diferentes servicios, también se encuentra que la zona posee una riqueza natural y cultural apta para el desarrollo del proyecto. El estudio de mercado confirma la aceptación de los servicios que se pretenden ofertar debido al incremento de la demanda que se ha dado en los últimos años creando una demanda potencial a satisfacer de 26318 usuarios para el año 2011 y 48253 usuarios para el año 2015 por lo tanto la factibilidad tiene una buena probabilidad de éxito además el estudio se complementa con el estudio técnico y organizacional en el cual se analizan recursos materiales, económicos y talento humano necesarios y disponibles en el entorno. También se ha hecho un estudio económico financiero en el que se demuestra la viabilidad del proyecto mostrando utilidad en todos los años de vida del proyecto. Mediante la aplicación de los evaluadores más relevantes se demuestra un Valor Actual Neto positivo de 50563,30 dólares y una Tasa Interna de Retorno de 19.83% superior a la Tasa de Rendimiento Medio que es de 12,92% además se han considerado diferentes escenarios con la finalidad de administrar correctamente el riesgo. Finalmente se evaluaron los posibles impactos que se van a generar como producto de la ejecución del proyecto.

EXECUTIVE SUMMARY

This study aims to determine the feasibility of creating an ecological lodge, full-service water sports and spa, providing accommodation, restaurant, observation of species, boating, waterskiing, swimming pool and spa service treatments facials, massages and body, same as this located in the area of the park district PERLA Aguarico city of Lago Agrio, and provide services to residents and visitors to the area with a vision to grow. The findings of this investigation are summarized as: diagnosis applied to the environment of the project which determined that there is favorable situations (allies) rather than unfavorable aspects (opponents) on the other hand are quite significant opportunities and potential risks can be damped because determined that there is a diversity of businesses in the area to stimulate the economy and allow the industry to have a significant influx of users from different services, it also finds that the area has a rich natural and cultural fit for the project. Market research confirms acceptance of the services to be bid because of the increased demand that has occurred in recent years creating a potential demand of 26,318 users to meet by 2011 and 48,253 by 2015 users at both the feasibility has a good chance of success as well the study is complemented by technical and organizational study which analyzes the material, economic and human talent needed and available in the environment. It has also become a financial business case that demonstrates the viability of the project show a profit in all years of the project. By applying the most relevant evaluators shows a positive net present value of 50563, 30 dollars and an Internal Rate of Return 19.83% higher than the average rate of 12.92% which is also different scenarios have been considered in order to manage risk correctly. Finally we evaluated the potential impacts that will be generated as a result of the project.

AUTORÍA

Yo, LUCÍA EUGENIA SUÁREZ CADENA, portadora de la cédula de ciudadanía Nº 040151197-7; declaro bajo juramento que el presente trabajo es de mi autoría: "ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA HOSTERÍA ECOLÓGICA, CON SERVICIOS INTEGRALES DE DEPORTES ACUÁTICOS Y SPA EN EL BARRIO EL AGUARICO, PARROQUIA NUEVA LOJA, CANTÓN LAGO AGRIO PROVINCIA DE SUCUMBÍOS.", y que los resultados de la investigación son de mi exclusiva responsabilidad, además no ha sido previamente presentado para ningún grado, ni calificación profesional; y se han respetado las diferentes fuentes y referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

LUCÍA SUÁREZ

CI: 040151197-7

CERTIFICACIÓN

En mi calidad de Director del Trabajo de Grado presentado por la estudiante LUCÍA EUGENIA SUÁREZ CADENA, egresada de la Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas de la Escuela de Contabilidad Superior y Auditoría, previo a la obtención del Título de INGENIERA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA, cuyo tema es: "ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA HOSTERÍA ECOLÓGICA, CON SERVICIOS INTEGRALES DE DEPORTES ACUÁTICOS Y SPA EN EL BARRIO EL AGUARICO, PARROQUIA NUEVA LOJA, CANTÓN LAGO AGRIO PROVINCIA DE SUCUMBÍOS."

Considerando que el presente trabajo reúne todos los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del tribunal examinador que se designe.

En la ciudad de Ibarra a los 20 días del mes de julio del 2011.

DR. EDUARDO LARA
DIRECTOR DE TRABAJO DE GRADO



CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR DEL TRABAJO DE GRADO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

Yo, LUCÍA EUGENIA SUÁREZ CADENA, con cédula de identidad Nro. 040151197-7, manifiesto mi voluntad de ceder a la Universidad Técnica del Norte los derechos patrimoniales consagrados en la Ley de Propiedad Intelectual del Ecuador, artículos 4,5 y 6, en calidad de autora de la obra o trabajo de grado denominado: "ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA HOSTERÍA ECOLÓGICA, CON SERVICIOS INTEGRALES DE DEPORTES ACUÁTICOS Y SPA EN EL BARRIO EL AGUARICO, PARROQUIA NUEVA LOJA DEL CANTÓN LAGO AGRIO PROVINCIA DE SUCUMBÍOS.", que ha sido desarrollado para optar por el título de: INGENIERA EN CONTABILIDAD Y AUDITORIA CPA en la Universidad Técnica del Norte, quedando la Universidad facultada para ejercer plenamente los derechos cedidos anteriormente. En mi condición de autor me reservo los derechos morales de la obra antes citada. En concordancia suscribo este documento en el momento que hago entrega del trabajo final en formato impreso y digital a la Biblioteca de la Universidad Técnica del Norte.

> LUCÍA SUÁREZ CI: 040151197-7

Ibarra, a los 20 días del mes de julio de 2011



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

BIBLIOTECA UNIVERSITARIA

AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

La Universidad Técnica del Norte dentro del proyecto Repositorio Digital Institucional, determinó la necesidad de disponer de textos completos en formato digital con la finalidad de apoyar los procesos de investigación, docencia y extensión de la Universidad.

Por medio del presente documento dejo sentada mi voluntad de participar en este proyecto, para lo cual pongo a disposición la siguiente información:

DATOS DE CONTACTO			
CÉDULA DE		040151197-7	
IDENTIDAD:			
APELLIDOS Y	SUÁREZ CADENA LUCÍA EUGENIA		
NOMBRES:			
DIRECCIÓN:	Km 69 ½ Vía Interoceánica		
EMAIL:	eu-ge-s@hotmail.com		
TELÉFONO FIJO:	063019-646	TELÉFONO MÓVIL:	093644624

DATOS DE LA OBRA		
TÍTULO:	"ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA	
	CREACIÓN DE UNA HOSTERÍA ECOLÓGICA,	
	CON SERVICIOS INTEGRALES DE DEPORTES	
	ACUÁTICOS Y SPA EN EL BARRIO EL	
	AGUARICO, PARROQUIA NUEVA LOJA, CANTÓN	
	LAGO AGRIO PROVINCIA DE SUCUMBÍOS."	

AUTOR (ES):	LUCÍA SUÁREZ	
FECHA: AAAAMMDD	2011/07/29	
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO		
PROGRAMA:	x PREGRADO POSGRADO	
TITULO POR EL QUE OPTA	A: INGENIERA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA CPA	
ASESOR /DIRECTOR:	DR. EDUARDO LARA	

2. AUTORIZACIÓN DE USO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD

Yo, LUCÍA EUGENIA SUÁREZ CADENA, con cédula de ciudadanía Nro. 040151197-7, en calidad de autora y titular de los derechos patrimoniales de la obra o trabajo de grado descrito anteriormente, hago entrega del ejemplar respectivo en formato digital y autorizo a la Universidad Técnica del Norte, la publicación de la obra en el Repositorio Digital Institucional y uso del archivo digital en la Biblioteca de la Universidad con fines académicos, para ampliar la disponibilidad del material y como apoyo a la educación, investigación y extensión; en concordancia con la Ley de Educación Superior Artículo 143.

3. CONSTANCIAS

La autora manifiesta que la obra objeto de la presente autorización es original y se la desarrolló, sin violar derechos de autor de terceros, por lo tanto la obra es original y que es el titular de los derechos patrimoniales, por lo que asume la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldrá en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

Ibarra, a los 20 días del mes de julio de 2011

EL AUTOR:	ACEPTACIÓN:
(Firma) Nombre: Lucía Suárez C.C.: 040151197-7	(Firma) Nombre: Lic. Ximena Vallejos Cargo: JEFE DE BIBLIOTECA
Facultado por resolución de Consejo Universitario	

DEDICATORIA

Este Trabajo de Grado que es la síntesis de todo el esfuerzo y dedicación de un largo camino de lucha lo dedico con toda sinceridad.

A Dios, que me permitió la luz, me dio la fe, la fortaleza, la salud y la esperanza para alcanzar esta meta.

A mis padres, Alfredo y Emilia por su amor, comprensión paciencia y apoyo incondicional, Además por todos los esfuerzos y sacrificios que realizaron, ellos que ante los obstáculos que aparecieron siempre estuvieron allí para ayudarme y aconsejarme, enseñarme la moraleja y guiarme para aprender de mis errores lo que ha incidido en la persona que me he convertido.

A mis hermanas, por sus ánimos, su lealtad y serenidad que me alientan la vida.

A las personas que estuvieron cerca de mí, por sus sueños y su adorable compañía en mi afán por alcanzar mi sueño.

Lucía Eugenia Suárez Cadena

AGRADECIMIENTO

AL iniciar una trayectoria por la vida siempre se encuentra con seres especiales que nos brindan su apoyo incondicional y en mi camino han surgido muchos seres maravillosos que han iluminado mi vida.

A NUESTRO CREADOR.

Por haberme dado la vida, la sabiduría y la fuerza para culminar una meta en mi vida.

A MIS PADRES.

Por todo el apoyo y la confianza que depositaron en mi, desde el inicio hasta el fin de mi carrera; y la comprensión que me han dado.

A MI ASESOR.

Doctor Eduardo Lara, un reconocimiento especial por su tiempo, dedicación y orientación en el desarrollo de mi trabajo, y por haberme trasladado los conocimientos necesarios para la realización y conquista de este triunfo.

A MIS AMIGOS.

Por su confianza, motivación y por estar ahí siempre.

A MI HERMANO, HERMANAS Y FAMILIARES, por su cariño y apoyo moral que me brindaron durante todo este trayecto de mi vida, para la culminación de este objetivo.

Por último agradezco a todo el cuerpo de docentes de la carrera de Contabilidad y Auditoría de la UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE, por sus enseñanzas y contribución con la formación profesional y personal.

Lucía Eugenia Suárez Cadena

PRESENTACIÓN

El presente estudio considera la creación de una Hostería Ecológica, nace por la expectativa y los deseos de contribuir al desarrollo económico y social del sector turístico y generar soluciones a la problemática rural que enfrenta los sectores de la parroquia Nueva Loja del cantón Lago Agrio. Siendo ésta una oportunidad para involucrar conocimientos técnicos y administrativos en procesos productivos, con el fin de generar cambios que impulsen la creatividad para aprovechar la naturaleza, la capacidad del talento humano para el desarrollo sostenible y la adopción de tecnologías limpias, que permitan ser competitivos, cumpliendo con normas y estándares de mercado. A continuación se expone una síntesis de lo desarrollado en cada fase o capítulo del proyecto:

CAPÍTULO I.- Se refiere al Diagnóstico Situacional con el cual se busca obtener una visión real del problema de investigación, la situación económica del sector, el apoyo que tiene para fomentar este tipo de proyectos, la infraestructura actual y la aceptación de los servicios. Identificando aliados, oponentes, oportunidades u riesgos, basándose en la recolección de información.

CAPÍTULO II.- En este capítulo se exponen las bases teóricas y científicas que permitirán conocer conceptos básicos de temas referentes al proyecto en donde también se realizará citas bibliografías como fuente de información y análisis de las mismas.

CAPÍTULO III.- Aquí se describe el estudio de Mercado con los diferentes resultados de la información obtenida del censo a los oferentes y de las encuestas aplicadas a los habitantes de la zona; lo que permitió determinar la oferta, demanda, demanda potencial a satisfacer y el precio; además se analiza la competencia.

CAPÍTULO IV.- Se realizó un estudio técnico para establecer la localización de la Hostería, su tamaño, la distribución de las áreas, los procesos y la tecnología a utilizar y posteriormente se determina el

requerimiento de infraestructura, de activos, de personal y materias primas y otros insumos necesarios para el correcto funcionamiento de la entidad.

CAPÍTULO V.- En el estudio económico se realizó un análisis de la inversión necesaria para la ejecución de este proyecto, se realizó las proyecciones de ingresos y egresos, mismos que serán de mucha utilidad para elaborar los estados financieros proforma como: Estado de Situación Financiera, Estado de Resultados y Flujo de Efectivo, a partir de los cuales se podrá determinar la rentabilidad del proyecto y realizar el correspondiente análisis de los evaluadores financieros como la Tasa de Rendimiento Medio, Valor Actual Neto, Tasa Interna de Retorno, Relación Costo Beneficio y Período de Recuperación de la Inversión, con estos evaluadores se comprobó su viabilidad financiera.

CAPÍTULO VI.- En este capítulo se presenta la estructura organizacional de la Hostería, se establecen las normas legales para la constitución jurídica, la misión, visión, se diseña el organigrama estructural, además se establece las funciones a todo el personal y todos los requerimientos administrativos que requiere el nuevo proyecto.

CAPÍTULO VII.- En este capítulo se evalúo los impactos negativos y positivos, que posiblemente provocará la Hostería en su etapa de ejecución en los distintos ámbitos como: Social, Económico, Ambiental, Empresarial y Cultural.

Finalmente este trabajo finaliza con las correspondientes conclusiones y recomendaciones de la investigación realizada.

ÍNDICE GENERAL

CONTENIDO	PÁGINA
PORTADA	
RESUMEN EJECUTIVO	ii
EXECUTIVE SUMMARY	iii
AUTORÍA	iv
CERTIFICACIÓN	V
CESIÓN DE DERECHOS	vi
AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN	vii
DEDICATORIA	ix
AGRADECIMIENTO	X
PRESENTACIÓN	xi
ÍNDICE GENERAL	xiii
ÍNDICE DE CUADROS	xxi
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xiv
ÍNDICE DE ANEXOS	XXV
INTRODUCCIÓN	26
CAPÍTULO I	
DIAGNÓSTICO SITUACIONAL	
ANTECEDENTES	31
OBJETIVOS	32
GENERAL	32
ESPECÍFICOS	33
VARIABLES DIAGNÓSTICAS	33
INDICADORES DE LAS VARIABLES	33
SOCIAL Y ECONÓMICA	33
APOYO TURÍSTICO	34
SERVICIOS ACUÁTICOS Y SPA	34
INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO	34
ACEPTACIÓN DE LOS SERVICIOS	34
MATRIZ DE RELACIÓN DE RELACIÓN DIAGNÓSTICA.	35
IDENTIFICACIÓN DE LA POBLACIÓN	36
CÁLCULO DE LA MUESTRA	36
DISEÑO DE INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN	37
Encuesta	37
Entrevista	37

EVALUACIÓN DE LA INFORMACIÓN	37
	38
PARROQUIA NUEVA LOJA	
ENTREVISTA REALIZADA AL JEFE DEL DEPARTAMENTO 8 DE TURISMO	80
	81
	81
	82
·	82
	82
<u> </u>	83
CAPÍTULO II	
MARCO TEÓRICO	84
TEANTA TORISTICA	84 84
TORISMO DE NATORALEZA	04 84
Locitorione	04 85
LOOLOGIA	os 85
HOSTEKIA	65 85
SERVICIOS .	65 85
SERVICIO DE ALOSAMIENTO	65 85
SERVICIO DE MEIMENTACION	ია 85
SERVICIO DE INTERMIDIACION	
SERVICIO DE INI ORIVIACION	86 26
SERVICIO DE GOIDIONIO	86 86
SERVICIO DE ROCCIDA	86 86
OI A	86 22
EX EIVII NEON TONIOTION	86 27
ADMINISTRACION	87
CITC/TINE/TOTOTY	87
LE TORIONO	87
TOTALONIO ET SOCOMBIOS	88
DECLARACIÓN SOBRE EL DESARROLLO SOSTENIBLE Y TURISMO	89
	90
	90
	90
	90

TURISMO GASTRONÓMICO	91
TURISMO RELIGIOSO	91
TURISMO DE NEGOCIOS	91
TURISMO DE SALUD	91
PRODUCTO TURÍSTICO	92
LOS ATRACTIVOS TURÍSTICOS	92
CLASIFICACIÓN	92
ATRACTIVOS NATURALES	92
ATRACTIVOS CULTURALES	92
DEPORTES ACUÁTICOS	93
DEFINICIÓN	93
TIPOS	93
HIDROSPEED	93
FLYSURF	93
RAFTING	94
ESQUÍ ACUÁTICO	94
BARRANQUISMO	94
CONTABILIDAD	94
CAPITAL DE TRABAJO	95
ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA	95
ESTADO DE RESULTADOS	95
ESTADO DE FLUJO DEL EFECTIVO	96
EVALUACIÓN FINANCIERA	96
EVALUADORES FINANCIEROS	96
COSTO – BENEFICIO	96
TASA INTERNA DE RETORNO	97
VALOR PRESENTE NETO	97
PUNTO DE EQUILIBRIO	97
MERCADO	97
OFERTA	97
DEMANDA	98
COMERCIALIZACIÓN	98
ESTUDIO TÉCNICO	98
ESTUDIO FINANCIERO	99
INGRESOS	99
EGRESOS	99
COSTOS	99
IMPACTOS	100
SERVICIO DE RENTAS INTERNAS	100

IMPUESTO A LA RENTA	100
CODIGO DE LA PRODUCCIÓN COMERCIO E INVERSIONES-IMPUESTO A LA RENTA EXENCIONES	100
LEY ORGÁNICA DE LA BIODIVERSIDAD-DE LOS INCENTIVOS	101
LEY ORGÁNICA DE LA PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA CONTAMINACIÓN AMBIENTAL-INFRACCIONES Y SANCIONES	102
LEY DE MEDIO AMBIENTE	102
LET DE MEDIO AMDIENTE	
CAPÍTULO III	
ESTUDIO DE MERCADO	
PRESENTACIÓN	104
IDENTIFICACIÓN DEL SERVICIO	105
DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	106
ALOJAMIENTO	107
RESTAURANTE	107
OBSERVACIÓN DE ESPECIES	108
CANOTAJE	108
ESQUÍ ACUÁTICO	108
SERVICIO DE PISCINA	108
SERVICIO DE SPA	108
PLAN DE COMERCIALIZACIÓN	110
PRODUCTO O SERVICIO	111
PRECIO	111
PLAZA	112
PUBLICIDAD Y PROMOCIÓN	112
MERCADO META	113
SEGMENTO DE MERCADO	113
SEGÚN LA UBICACIÓN GEOGRÁFICA	113
SEGÚN EL NIVEL SOCIOECONÓMICO	114
IDENTIFICACIÓN DE LA DEMANDA	115
PROYECCIÓN DE LA DEMANDA	116
DEMANDA HABITACIONAL	118
ANÁLISIS DE LA OFERTA	119
PROYECCIÓN DE LA OFERTA	120
DEMANDA POTENCIAL A SATISFACER	121
ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA	122
HOTEL ARAZÁ	122

GRAN HOTEL DE LAGO	123
HOTEL D'MARIO	123
HOTEL SELVA REAL	124
DETERMINACIÓN DE PRECIOS	124
CONCLUSIONES DEL ESTUDIO	126
CAPÍTULO IV	
ESTUDIO TÉCNICO	
MACRO Y MICRO LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO	127
MACRO LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO	127
REGIÓN	127
PROVINCIA	127
CANTÓN	128
MICRO LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO	129
BARRIO	129
DIRECCIÓN	129
DISEÑO DE INSTALACIONES	130
DISTRIBUCIÓN DE LA PLANTA	131
FLUJO GRAMA DEL PROCESO	134
PROCESO DE COMPRA Y ENTREGA DE MATERIA PRIMA	134
PROCESO DE VENTAS Y RESERVACIONES	135
PROCESO DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	136
PROCESO DE RECEPCIÓN DE CLIENTES	137
PROCESO GESTIÓN DE CAJA	138
PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE	139
RESTAURANTE PROCESO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS ECO	140
TURÍSTICOS	140
PROCESO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS DEPORTIVOS	141
PROCESO DE ATENCIÓN SALIDA DEL CLIENTE	142
PROCESO DEL SERVICIO DE SPA	143
PRESUPUESTO TÉCNICO	144
DETALLE DE INVERSIÓN EN ACTIVOS FIJOS	144
DEPRECIACIONES	150
INVERSIÓN EN ACTIVOS DIFERIDOS	151
AMORTIZACIÓNES	151
REQUERIMIENTO DE MATERIA PRIMA	152
REQUERIMIENTO DE GASTOS INICIALES Y SERVICIOS BÁSICOS	152

TALENTO HUMANO	153
CAPITAL DE TRABAJO	154
TAMAÑO DEL PROYECTO	156
FACTORES DETERMINANTES DEL PROYECTO	156
DISPONIBILIDAD DE RECURSOS FINANCIEROS	156
DISPONIBILIDAD DE MANO DE OBRA	157
DISPONIBILIDAD DE INSUMOS Y SERVICIOS	157
DISPONIBILIDAD DE MATERIA PRIMA	157
CAPÍTULO V	
ESTUDIO ECONÓMICO	
FINANCIAMIENTO	158
INGRESOS	158
COSTOS Y GASTOS	159
COSTO	159
GASTO	159
AMORTIZACIÓN DE LA DEUDA	160
PAGO DE INTERESES	161
ESTADOS FINANCIEROS PROFORMA	163
ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA	163
ESTADO DE RESULTADOS	163 164
FLUJO DE CAJA	165
EVALUACIÓN FINANCIERA	165
COSTO DE CAPITAL	166
VALOR ACTUAL NETO	167
TASA INTERNA DE RETORNO (TIR)	168
SENSIBILIZACIÓN DE LA TIR	168
PRIMER ESCENARIO	169
SEGUNDO ESCENARIO	169
PUNTO DE EQUILIBRIO	171
BENEFICIO COSTO TASA DE RENDIMIENTO BENEFICIO / COSTO	171
	172
RECUPERACIÓN DE LA INVERSIÓN	112

CAPÍTULO VI

ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL	
ORGANIZACIÓN LEGAL	174
INTEGRACIÓN DE CAPITAL	174
MODIFICACIÓN DEL CAPITAL	174
DE LAS RESERVAS	174
DE LOS SOCIOS Y ACCIONISTAS	174
DE LA CONSTITUCIÓN	174
Requisitos de fondo	174
Requisitos de forma	175
NOMBRE COMERCIAL	175
LOGO	175
MARCO LEGAL	176
PROCEDIMIENTO Y DOCUMENTACIÓN REQUERIDOS PARA ESTABLECER LA COMPAÑÍA	176
Cuenta de integración	176
Escritura pública de constitución de la compañía	177
Aprobación en la superintendencia de compañías	177
Inscripción en el registro mercantil	177
Registro único de contribuyentes	177
Obtención de permisos para la constitución de establecimientos	177
de alojamiento	178
DIRECCIONAMIENTO ESTRATÉGICO MISIÓN	178
VISIÓN	179
	179
OBJETIVOS POLÍTICAS	180
	180
VALORES ÓRGANOS ADMINISTRATIVOS	181
ESTRUCTURA ORGÁNICA	181
	181
DEPARTAMENTO DE SERVICIOS CENERALES	182
DEPARTAMENTO DE SERVICIOS GENERALES	183
FUNCIONES	183
JUNTA DE ACCIONISTAS GERENTE GENERAL	184
	185
CONTADORA	186
SECRETARIA	186
CHEF	187
AYUDANTE DE COCINA	101

MESERO		187
CAMAREROS		187
GUÍAS		188
COSMETÓLOG	SA .	189
GUARDIA		189
	CAPÍTULO VII	
	CAI II OLO VII	
IMPACTOS DE		400
	DE IMPACTOS	190 191
IMPACTO SOC		191
IMPACTO ECO		193
IMPACTO AMB		194
IMPACTO EMP	_	198
IMPACTO CULI		200
CONCLUSION		202
RECOMENDAC		203
BIBLIOGRAFÍA		204
LINCOGRAFÍA		206
ANEXOS		207
	DIRIGIDA A LOS HABITANTES DE LA	209
PARROQUIA N		040
	RIGIDA A LOS PROPIETARIOS DE LOS PRIMERA CATEGORÍA DE NUEVA LOJA	212
FORMATO DE		215
COSTOS DE M	IATERIA PRIMA -PLATOS DE RESTAURANTE	216
RESUMEN DE	COSTOS DE MATERIA PRIMA DEL	217
RESTAURANT		
	OS INGRESOS POR CADA SERVICIO	218
	ORTIZACIÓN DEL PRÉSTAMO	220
PROFORMAS		221
	ÍNDICE DE CUADROS	
CUADRO Nº 1	MATRIZ DE RELACIÓN DIAGNÓSTICA	35
CUADRO Nº 2	IDENTIFICACIÓN DE LA POBLACIÓN	36
CUADRO Nº 3	NIVEL DE EDUCACIÓN	38
CUADRO Nº 4	OCUPACIÓN	39
CUADRO Nº 5	NIVEL SOCIOECONÓMICO	40
CUADRO № 6	EDAD	41

CUADRO Nº 7	GÉNERO	42
CUADRO № 8	FIESTAS DE LA ZONA	43
CUADRO № 9	SERVICIOS BÁSICOS	44
CUADRO Nº 10	MEDIOS DE COMUNICACIÓN	
CUADRO Nº 11	TURISMO DESARROLLO ECONÓMICO	46
CUADRO Nº 12	ACEPTABILIDAD	47
CUADRO Nº 13	SERVICIOS QUE PRESTAN LOS HOTELES	48
CUADRO Nº 14	AFECTACIÓN AL MEDIO AMBIENTE	49
CUADRO Nº 15	CALIDAD DE LOS SERVICIOS OFERTADOS	50
CUADRO Nº 16	PRECIOS	52
CUADRO Nº 17	SERVICIOS QUE DEBERÍA OFRECER	53
CUADRO Nº 18	TURISMO EN COMPAÑÍA	54
CUADRO Nº 19	MOTIVACIÓN	55
CUADRO Nº 20	RAZÓN PARA VISITAR UN LUGAR	56
CUADRO Nº 21	CUÁNTO GASTAN EN UN PASEO	57
CUADRO Nº 22	TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO	58
CUADRO Nº 23	APOYO DE INSTITUCIONES	59
CUADRO Nº 24	SERVICIOS DE MAYOR CONSUMO	60
CUADRO Nº 25	CANTIDAD SEMANAL	61
CUADRO Nº 26	CAPACIDAD	62
CUADRO Nº 27	UBICACIÓN DE LA HOSTERÍA	63
CUADRO Nº 28	INFRAESTRUCTURA DE LOS HOTELES	64
CUADRO Nº 29	MEJOR TECNOLOGÍA	65
CUADRO Nº 30	SERVICIOS QUE PRESTAN	66
CUADRO Nº 31	CALIDAD DE LOS SERVICIOS	67
CUADRO Nº 32	PRECIO DE ALIMENTACIÓN	68
CUADRO Nº 33	PRECIO DEL HOSPEDAJE	69
CUADRO Nº 34	UTILIDAD	70
CUADRO Nº 35	MESES DE MAYOR DEMANDA	71
CUADRO Nº 36	MEDIDAS PARA EL CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE	72
CUADRO Nº 37	DEPORTES ACUÁTICOS Y SPA	73
CUADRO Nº 38	MEDIOS DE INFORMACIÓN	74
CUADRO Nº 39	EDAD	75
CUADRO Nº 40	GÉNERO	76
CUADRO Nº 41	NIVEL DE EDUCACIÓN	77
CUADRO Nº 42	OCUPACIÓN	78
CUADRO Nº 43	NIVEL SOCIOECONÓMICO	79
CUADRO Nº 44	SERVICIOS DEL SPA	109

CUADRO Nº 45	POBLACIÓN DE LA PARROQUIA NUEVA LOJA	114
CUADRO Nº 46	TURISTAS QUE INGRESAN AL CANTÓN	115
CUADRO Nº 47	PROYECCIÓN DE LA DEMANDA	
CUADRO Nº 48	ESTADÍA Y RELACIÓN DE CAMAS	118
CUADRO Nº 49	DEMANDA HABITACIONAL A SATISFACER	
CUADRO Nº 50	OFERTA DE PLAZAS DE ALOJAMIENTO EN NUEVA LOJA	120
CUADRO № 51	PROYECCIÓN DE LA OFERTA	120
CUADRO Nº 52	DEMANDA POTENCIAL A SATISFACER	121
CUADRO № 53	PRECIOS DE SERVICIOS INDIVIDUALES	125
CUADRO Nº 54	PRESUPUESTO REFERENCIAL DE COSTOS PARA CONSTRUIR HABITACIONES	145
CUADRO № 55	PRESUPUESTO REFERENCIAL DE COSTOS PARA CONSTRUIR LA CABAÑA DE ADMINISTRACIÓN - SPA	146
CUADRO Nº 56	PRESUPUESTO REFERENCIAL DE COSTOS PARA CONSTRUIR LA PISCINA	147
CUADRO Nº 57	MAQUINARIA Y EQUIPOS	147
CUADRO Nº 58	EQUIPOS DE TRANSPORTE	147
CUADRO Nº 59	EQUIPOS DE COMPUTACIÓN	147
CUADRO Nº 60	MUEBLES Y ENSERES	148
CUADRO Nº 61	MENAJE DE INSTALACIONES	148
CUADRO Nº 62	CUBERTERÍA Y LOZA	148
CUADRO № 63	CRISTALERÍA	149
CUADRO Nº 64	MENAJE DE COCINA	149
CUADRO Nº 65	EQUIPO DEPORTIVO	149
CUADRO Nº 66	DEPRECIACIONES	150
CUADRO Nº 67	DEPRECIACIÓN ANUAL	150
CUADRO Nº 68	GASTOS DE CONSTITUCIÓN	151
CUADRO № 69	AMORTIZACIONES	151
CUADRO Nº 70	REQUERIMIENTO DE MATERIA PRIMA	152
CUADRO № 71	REQUERIMIENTO DE GASTOS INICIALES Y SERVICIOS BÁSICOS	153
CUADRO Nº 72	TALENTO HUMANO	153
CUADRO Nº 73	ROL DE PAGOS	154
CUADRO Nº 74	CAPITAL DE TRABAJO	155
CUADRO Nº 75	INVERSIÓN TOTAL DEL PROYECTO	155
CUADRO Nº 76	ESTRUCTURA DE FINANCIAMIENTO	158
CUADRO Nº 77	PRESUPUESTO DE INGRESOS CONSOLIDADO	159
CUADRO Nº 78	AMORTIZACIÓN DE LA DEUDA	160
CUADRO Nº 79	AMORTIZACIÓN DE LA DEUDA AÑO 1	161

CUADRO Nº 80	PAGO DE INTERESES		
CUADRO Nº 81	PROYECCIÓN DE LAS DEPRECIACIONES		
CUADRO Nº 82	PROYECCIÓN DE LAS AMORTIZACIÓNES		
CUADRO Nº 83	PROYECCIÓN DE COSTOS Y GASTOS		
CUADRO Nº 84	ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA		
CUADRO Nº 85	ESTADO DE RESULTADOS		
CUADRO Nº 86	FLUJO DE CAJA CON PROTECCIÓN	165	
CUADRO Nº 87	CÁLCULO DEL COSTO CAPITAL	165	
CUADRO Nº 88	VALOR ACTUAL NETO	167	
CUADRO Nº 89	TASA INTERNA DE RETORNO (TIR)	168	
CUADRO Nº 90	PRIMER ESCENARIO	168	
CUADRO Nº 91	SEGUNDO ESCENARIO	169	
CUADRO Nº 92	PUNTO DE EQUILIBRIO	170	
CUADRO Nº 93	BENEFICIO COSTO	171	
CUADRO Nº 94	TASA DE RENDIMIENTO BENEFICIO / COSTO	172	
CUADRO Nº 95	RECUPERACIÓN DE LA INVERSIÓN	173	
CUADRO Nº 96	RESUMEN DE LOS INDICADORES DE EVALUACIÓN FINANCIERA	173	
CUADRO Nº 97	PERMISOS DE CONSTITUCIÓN	178	
CUADRO Nº 98	VALORACIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA		
CUADRO Nº 99	MATRIZ DE IMPACTO SOCIAL		
CUADRO Nº 100	MATRIZ DE IMPACTO ECONÓMICO		
CUADRO № 101 MATRIZ DE IMPACTO AMBIENTAL		195	
CUADRO Nº 102	CUADRO Nº 102 MATRIZ DE IMPACTO EMPRESARIAL		
CUADRO Nº 103	MATRIZ DE IMPACTO CULTURAL	199	
CUADRO Nº 104 MATRIZ DE IMPACTO GENERAL		201	
	ÍNDICE DE GRÁFICOS	43	
GRÁFICO № 1	NIVEL DE EDUCACIÓN	38	
GRÁFICO Nº 2	OCUPACIÓN	39	
GRÁFICO Nº 3	NIVEL SOCIOECONÓMICO	40	
GRÁFICO Nº 4	EDAD	41	
GRÁFICO Nº 5	GÉNERO	42	
GRÁFICO Nº 6	FIESTAS DE LA ZONA	43	
GRÁFICO Nº 7	SERVICIOS BÁSICOS	44	
GRÁFICO Nº 8	MEDIOS DE COMUNICACIÓN	45	
GRÁFICO Nº 9	TURISMO DESARROLLO ECONÓMICO	46	
GRÁFICO Nº 10		47	
5. W. 100 N 10	, CLI II DILIDI D	-T1	

GRÁFICO Nº 11	SERVICIOS QUE PRESTAN LOS HOTELES	48
GRÁFICO № 12	AFECTACIÓN AL MEDIO AMBIENTE	49
GRÁFICO Nº 13	CALIDAD DE LOS SERVICIOS OFERTADOS	50
GRÁFICO Nº 14	PRECIOS	52
GRÁFICO № 15	SERVICIOS QUE DEBERÍA OFRECER	53
GRÁFICO Nº 16	TURISMO EN COMPAÑÍA	54
GRÁFICO Nº 17	MOTIVACIÓN	55
GRÁFICO Nº 18	RAZÓN PARA VISITAR UN LUGAR	56
GRÁFICO Nº 19	CUANTO GASTAN EN UN PASEO	57
GRÁFICO Nº 20	TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO	58
GRÁFICO Nº 21	APOYO DE INSTITUCIONES	59
GRÁFICO Nº 22	SERVICIOS DE MAYOR CONSUMO	60
GRÁFICO Nº 23	CANTIDAD SEMANAL	61
GRÁFICO Nº 24	CAPACIDAD	62
GRÁFICO Nº 25	UBICACIÓN DE LA HOSTERÍA	63
GRÁFICO Nº 26	INFRAESTRUCTURA DE LOS HOTELES	64
GRÁFICO Nº 27	MEJOR TECNOLOGÍA	65
GRÁFICO Nº 28	SERVICIOS QUE PRESTAN	66
GRÁFICO Nº 29	CALIDAD DE LOS SERVICIOS	67
GRÁFICO Nº 30	PRECIO DE ALIMENTACIÓN	68
GRÁFICO Nº 31	PRECIO DEL HOSPEDAJE	
GRÁFICO Nº 32	UTILIDAD	70
GRÁFICO Nº 33	MESES DE MAYOR DEMANDA	71
GRÁFICO Nº 34	MEDIDAS PARA EL CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE	72
GRÁFICO № 35	DEPORTES ACUÁTICOS Y SPA	73
GRÁFICO Nº 36	MEDIOS DE INFORMACIÓN	74
GRÁFICO № 37	EDAD	75
GRÁFICO № 38	GÉNERO	76
GRÁFICO № 39	NIVEL DE EDUCACIÓN	77
GRÁFICO № 40	OCUPACIÓN	78
GRÁFICO № 41	NIVEL SOCIOECONÓMICO	79
GRÁFICO № 42	NIVEL SOCIOECONÓMICO HABITANTES	114
GRÁFICO № 43	HOTEL ARAZÁ	122
GRÁFICO Nº 44	GRAN HOTEL DE LAGO	123
GRÁFICO Nº 45	HOTEL D'MARIO	123
_	HOTEL SELVA REAL	124
	MAPA DE LA PROVINCIA DE SUCUMBÍOS	127
GRÁFICO № 48	MAPA DEL CANTÓN LAGO AGRIO	129

GRÁFICO № 49	MAPA DE UBICACIÓN	129
GRÁFICO № 50	FACHADA DE LAS CABAÑAS	130
GRÁFICO Nº 51	DISEÑO DE HABITACIONES	131
GRÁFICO № 52	DISEÑO DE ÁREA ADMINISTRATIVA Y SPA	132
GRÁFICO № 53	DISEÑO DE ÁREA DE RESTAURANTE	133
GRÁFICO Nº 54	LOGO	175
GRÁFICO № 55	ORGANIGRAMA DE LA HOSTERÍA ECOLÓGICA PERLA	183

INTRODUCCIÓN

Antecedentes

El barrio El Aguarico está ubicado al sudeste del cantón Lago Agrio a 297 metros sobre el nivel del mar, con un clima tropical húmedo y temperaturas que bordean los 23°C, El cantón está formado por una población total de 66788, habitantes de los cuales 8% pertenecen a la etnia Cofán, un 3% a la etnia Záparos y un 4% pertenecen a los Kichwas estas etnias se caracterizan por practicar el shamanismo, dedicarse a la agricultura y pesca como actividad principal para sobrevivir, también confeccionan objetos típicos como figuras de animales y aves en palos de balsa y semillas de la zona. El resto de la población son originarios de las provincias de Loja, Bolívar, Pichincha, Manabí quienes fueron atraídos por la explotación petrolera que inició en el año 1972, además fundaron el cantón en 1979 cuando Lago Agrio concentró la mayor parte de la industria petrolera.

Los habitantes pertenecen a un nivel socio-económico medio y la principal actividad a la que se dedica la población económicamente activa (PEA) es: Comercio (43.5%); Agricultura (10.2%); Minas (6.2%); Construcción (5.4%); Transporte (4.2%); Industria (8.2%); Hoteles (4.2%) según www.ecorae.org.

En este sector existe, una gran afluencia de turistas aproximadamente 32940 anuales según datos obtenidos de la revista turística "El Oriente", los cuales arriban por visitar el conjunto paisajístico de selva, fauna y flora.

Además cuenta con una infraestructura turística válida, un aeropuerto y es el punto de entrada a las reservas de Cuyabeno y Limoncocha. La principal vía de acceso es de primer orden y parte de Quito, pasa por Pifo, Papallacta y Baeza hasta llegar a Lago Agrio. El río Aguarico con una extensión aproximadamente de 160m de ancho por 12 metros de profundidad es muy utilizado para el transporte fluvial en los sitios carentes de infraestructura vial.

Dada la afluencia de visitantes es necesaria la creación de la hostería ecológica ya que en el medio existen hoteles que no vinculan al turista con el deporte, salud y el entorno natural atractivo, de esta manera se busca satisfacer un nicho de mercado que no está siendo explotado para lo cual se cuenta con el apoyo del Gobierno Provincial, Municipal y el Ministerio de Turismo.

Este proyecto es una opción para mejorar la calidad de vida de los moradores de la zona porque permitirá crear fuentes de trabajo además de prestar servicios de calidad en el campo recreacional y de salud.

Justificación

El presente "Estudio de factibilidad para la creación de una hostería ecológica, con servicios integrales de deportes acuáticos y spa en el barrio el aguarico, parroquia Nueva Loja, cantón Lago Agrio provincia de Sucumbíos.", es original y de gran importancia para el desarrollo de la población porque permitirá beneficiarse del ambiente y de la riqueza paisajística que ofrece el lugar ya que este cuenta con todos los requisitos geográficos, demográficos, para desarrollar un proyecto con estas características, además en este sitio no existen otras hosterías de condiciones semejantes, entonces se convertirá en un lugar con una mayor afluencia de turistas e incluso con la presente propuesta se prolongará su estadía en los lugares turísticos.

Este proyecto, está dirigido a prestar servicios de alimentación, hospedaje, piscina, spa y deportes acuáticos, los cuales estarán a disposición de turistas nacionales y extranjeros que les guste experiencias de este tipo, este proyecto también permitirá fomentar el turismo ecológico y deportivo como un medio de sobrevivencia de los moradores del barrio El Aguarico, contribuyendo a satisfacer las necesidades de recreación y diversión.

Generalmente los visitantes que día a día llegan a conocer el cantón Lago Agrio carecen de alternativas turísticas de aventura, con este proyecto se pretende aprovechar los recursos hídricos existentes en las cuencas del río Aguarico, cambiar las preferencias de consumo de actividades de aventura o riesgo, motivar su práctica a nivel local, regional y nacional y dinamizar la economía local.

Objetivos

Objetivo general

Realizar un estudio de factibilidad para la creación de una hostería ecológica con servicios integrales de deportes acuáticos y spa en el barrio el Aguarico del cantón Lago Agrio provincia de Sucumbíos.

Objetivos Específicos

- Desarrollar un diagnóstico situacional del entorno.
- Establecer las bases teóricas científicas que sustentan el proyecto.
- Realizar un estudio de mercado para determinar la aceptación del proyecto.
- Realizar un estudio técnico del proyecto.
- Realizar un estudio económico y financiero del proyecto.
- Diseñar un estudio organizacional del proyecto.
- Establecer los posibles impactos del proyecto.

Metodología

Tipos de Investigación

La presente investigación científica por su naturaleza tuvo un enfoque mixto, es decir cuantitativo y cualitativo, ya que se quiere tener una visión holística del tema que se estudia.

En el estudio intervino la investigación exploratoria, porque se consideró las opiniones de las instituciones relacionadas con el turismo, habitantes y propietarios de los hoteles de Nueva Loja.

Métodos

En el presente estudio el método inductivo se utilizó para hacer inferencias de los resultados de la muestra de la población; en los casos particulares obtenidos en las encuestas realizadas a los habitantes y propietarios de Hoteles de Nueva Loja.

El método deductivo se utilizó para determinar casos generales citados en el marco teórico, para ser particularizados en la Hostería con la información primaria y secundaria recopilada.

En el estudio el método analítico se utilizó para realizar un análisis de los resultados obtenidos en las encuestas realizadas en el estudio de mercado. Este análisis se aplica conjuntamente con el procesamiento electrónico de la información obtenida en las encuestas, para la obtención de resultados estadísticos que permitan una adecuada interpretación de los mismos.

Se realizó una síntesis para construir el marco teórico referencial del estudio, en base a la información bibliográfica recopilada. La síntesis se aplicó en todo nivel para la formulación del marco teórico, siendo esta complementaria a la clasificación, organización, interpretación y análisis de la información obtenida.

Técnicas de Investigación

Encuesta

Esta técnica permitió recopilar información necesaria para determinar la situación actual de la parroquia Nueva Loja tanto en el nivel económico de los habitantes, apoyo a la actividad turística por parte de instituciones, determinación de la existencia de servicios relacionados a los propuestos en el proyecto, infraestructura hotelera actual y aceptación de los servicios, estas encuestas se aplicaron a los habitantes y a los propietarios de los hoteles de Nueva Loja.

Entrevista

Mediante la entrevista se obtuvo información del departamento de turismo del Gobierno Provincial de Sucumbíos en lo referente a existencia de leyes, normas y reglamentos que regulan la actividad turística, apoyo técnico y financiero para la ejecución de proyectos turísticos y capacitación al sector que se dedica a este tipo de actividades.

CAPÍTULO I

1. DIAGNÓSTICO SITUACIONAL

1.1. ANTECEDENTES

La ciudad de Nueva Loja es la capital de la provincia y se convierte en el eje dinamizador de la economía del cantón Lago Agrio debido a que se encuentran situadas empresas de diversa actividad económica y diversidad de recursos naturales y culturales, de esta manera el desarrollo de la actividad comercial y turística tiene grandes repercusiones e interrelaciones con el desarrollo de las economías locales, su empleo y la forma de vida de sus habitantes.

En el presente diagnóstico se analiza la situación actual de de la ciudad de Nueva Loja y las condiciones del entorno en el que se desenvuelve, determinando consecuentemente los aspectos favorables y desfavorables existentes en el medio turístico y económico al cual se pretende vincular el presente proyecto.

Esta población generalmente poseen un nivel socio económico medio, y la instrucción educativa que tienen la mayoría está entre primaria y secundaria terminada, actualmente están aprovechando las ofertas académicas que promete las extensiones universitarias como la Escuela Politécnica, UNITA, Universidad Ecológica Amazonas, con especialidades en administración Turística; Escuela Politécnica del Ejército, Universidad Central y La Universidad Particular de Loja, con carreras afines a la realidad de la zona.

Entre las vías de comunicación tenemos tres rutas las cuales conectan las provincias de Pichincha, Napo, Orellana, Sucumbíos y Carchi, también este cantón se beneficia con transporte Aéreo, en el cual operan las

compañías aéreas TAME e ICARO con vuelos de itinerario de lunes a sábado.

Además en este sector existe, una gran afluencia de turistas locales, nacionales y extranjeros aproximadamente 32940 anuales según datos del año 2010 recopilados del Ministerio de Turismo de Sucumbíos los cuales arriban por visitar el conjunto paisajístico de selva, fauna y flora. Lago Agrio es un cantón con un referente cultural, pues los indígenas mantienen sus tradiciones musicales, que interpretan con instrumentos nativos, sus vestimentas, forma de alimentación y el shamanismo, considerado un atributo único reconocido incluso por la ciencia, debido a que se ha encontrado en este arte el resultado de algunas dolencias.

Este cantón tiene una gran cantidad de atractivos turísticos naturales y culturales, la mayoría de sus atractivos se encuentran en un buen estado de conservación, Sin duda, es un lugar, en donde se puede realizar diversos tipos de turismo como: turismo de naturaleza o ecoturismo, etnoturismo o turismo cultural y turismo científico.

Los principales atractivos con los que cuenta Lago Agrio son las Chozas Del Aguarico, el Jardín Botánico Tropical Lago Agrio, Finca Experimental "Doña Godina, Comunidad "Cofán Dureno", Balneario Laguna Azul", Laguna misteriosa "los guacamayos", Monumento De Identidad Cultural, Pozo Petrolero Lago Agrio Nº 1 y el Monumento "La Mitad Del Mundo".

1.2. OBJETIVOS

1.2.1. GENERAL

Realizar un diagnóstico situacional de la parroquia Nueva Loja en el cantón Lago Agrio para establecer la factibilidad de la creación de Una Hostería Ecológica con servicios integrales de Deportes Acuáticos y SPA en El Barrio El Aguarico del cantón Lago Agrio.

1.2.2. ESPECÍFICOS

- Establecer el nivel socio económico de los habitantes del barrio el Aguarico.
- Determinar el apoyo que tiene el turismo por parte de las Instituciones públicas y privadas.
- Determinar la existencia de servicios de deportes Acuáticos y SPA en el Cantón Lago Agrio.
- Identificar y conocer el estado de la Infraestructura y equipamiento que dispone la planta turística del cantón.
- Determinar la aceptación de los turistas respecto a los servicios que prestan los hoteles.

1.3. VARIABLES DIAGNÓSTICAS

Las variables diagnosticas, sujetas de operacionalización, verificación y medición del proyecto son las siguientes:

- Social y económica
- Apoyo al turismo
- Servicios acuáticos y SPA
- Infraestructura y equipamiento
- Aceptación de los servicios

1.3.1. INDICADORES DE LAS VARIABLES

A continuación se detallan los indicadores correspondientes a cada variable diagnóstica.

SOCIAL Y ECONÓMICA

- Número de habitantes
- Nivel de educación
- Ocupación
- Nivel de ingresos
- Servicios básicos

APOYO TURÍSTICO

- Leyes
- Convenios
- Financiamiento
- Proyectos desarrollados
- Capacitación asesoría
- Estrategias

SERVICIOS ACUATICOS Y SPA

- Servicios
- Competencia
- Utilización de los servicios
- demanda
- Oferta
- Medio ambiente

INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO

- Capacidad
- Ubicación
- Condiciones de la infraestructura
- Tecnología
- Mobiliario

ACEPTACIÓN DE LOS SERVICIOS

- Calidad
- Precio
- Satisfacción del cliente
- Seguridad

1.4. MATRIZ DE RELACIÓN DIAGNÓSTICA. CUADRO # 1

OBJETIVOS ESPECIFICOS	VARIABLES	INDICADORES	TECNICAS	FUENTES DE INFORMACIÓN
ESTABLECER EL NIVEL SOCIO — ECONÓMICO DE LOS HABITANTES DEL BARRIO EL AGUARICO.	SOCIAL Y ECONÓMICA	NIVEL DE EDUCACIÓN OCUPACIÓN NIVEL DE INGRESOS TRADICIONES SERVICIOS BÁSICOS MEDIOS DE INFORMACIÓN	• ENCUESTA	HABITANTES DE LA ZONA.
DETERMINAR EL APOYO QUE TIENE EL TURISMO POR PARTE DE LAS INSTITUCIONES PÚBLICAS Y PRIVADAS.	APOYO AL TURISMO	LEYES Y AUTORIDADES CONVENIOS FINANCIAMIENTO PROYECTOS DE SARROLLADOS CAPACITACIÓN – ASESORÍA	ENTREVISTA CENSO	JEFE DEPARTAMENTO DE TURISMO DEL GPS. PROPIETARIOS DE LOS HOTELES
DETERMINAR LA EXISTENCIA DE SERVICIOS DE DEPORTES ACUÁTICOS Y SPA EN EL CANTÓN LAGO AGRIO.	SERVICIOS ACUÁTICOS Y SPA	SERVICIOS COMPETENCIA UTILIZACIÓN DE LOS SERVICIOS DEMANDA OFERTA MEDIO AMBIENTE	• ENCUESTA • CENSO	PROPIETARIOS DE LOS HOTELES HABITANTES DE LA ZONA
IDENTIFICAR Y CONOCER EL ESTADO DE LA INFRAESTRUCTUR A Y EQUIPAMIENTO QUE DISPONE LA PLANTA TURÍSTICA DEL CANTÓN.	INFRAESTRUCT URA Y EQUIPAMIENTO	CAPACIDAD UBICACIÓN CONDICIONES DE LA INFRAESTRUCTURA TECNOLOGÍA MOBILIARIO	• CENSO	PROPIETARIOS DE LOS HOTELES
DETERMINAR LA ACEPTACIÓN DE LOS TURISTAS RESPECTO A LOS SERVICIOS QUE PRESTAN LOS HOTELES.	ACEPTACIÓN DE LOS SERVICIOS	CALIDAD PRECIO CANTIDAD SEGURIDAD	• ENCUESTA	HABITANTES DE LA ZONA

Fuente: Investigación Directa Elaborado por: La Autora

1.5. IDENTIFICACIÓN DE LA POBLACIÓN

La población universo sujeta al diagnostico se conformó por los habitantes de la Parroquia Nueva Loja, considerando los datos estadísticos del censo de población y vivienda año 2001, como también se aplicó un censo a la planta hotelera que preste los servicios relacionados con el objeto de estudio. Se aplicó la técnica de la encuesta y el censo como se indica en el cuadro siguiente:

CUADRO # 2
IDENTIFICACIÓN DE LA POBLACIÓN

POBLACIÓN	Nro. DE ELEMENTOS
HABITANTES DE LA PARROQUIA	34106
NUEVA LOJA.	
PLANTA HOTELERA.	4

Fuente: INEC 2001. Elaborado por: La Autora.

1.6. CÁLCULO DE LA MUESTRA

Para el cálculo de la muestra de la población Nro. 1 que será sujeta al estudio del diagnóstico se utilizara la siguiente formula.

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

Donde:

n= Tamaño de la muestra

N= Población

S = Varianza de la población 0.25

Z= Nivel de confianza 0.95 % dos colas= (1.96)

N-1 = Factor de correlación para muestras mayores de 30

E= Nivel de error 3% para población infinita (más de 1000).

Desarrollo.

$$n = \frac{34106 * 1.96^{2} * 0.25^{2}}{0.03^{2} (34106 - 1) + 1.96^{2} * 0.25^{2}}$$

n=264.75 ≅ 265 habitantes de la Parroquia Nueva Loja

Población Nro. 2: Se aplicó un censo a la Planta Hotelera.
HOTEL ARAZÁ
GRAN HOTEL DE LAGO
HOTEL D'MARIO

HOTEL SELVA REAL

1.7. DISEÑO DE INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN

- **1.7.1. Encuesta.-** Con esta técnica y a través del cuestionario permitió recopilar información de la población uno y dos, para la población uno se aplicó 265 encuestas y para la población dos se empleó censo.
- **1.7.2.** Entrevista.- Esta técnica se utilizó como un medio de comunicación entre las instituciones que apoyan el turismo y otras Ong's que se relacionan con el proyecto, entre las principales están La dirección de turismo y cámara de Turismo de Lago Agrio, El departamento de turismo del consejo provincial de Sucumbíos y El FEPP.
- 1.7.3. Opinión de Expertos.- Esta técnica contribuyó a fortalecer criterios del tema de estudio además de relacionar la realidad del entorno en cuanto a apoyo al turismo por parte de las instituciones públicas y privadas.

1.8. EVALUACIÓN DE LA INFORMACIÓN

El análisis e interpretación de los resultados del diagnóstico están centrados en las variables de la matriz de relación del mismo. Los resultados de las encuestas de acuerdo a la información recopilada se describen a continuación.

1.8.1. ENCUESTA DIRIGIDA A LOS HABITANTES DE LA PARROQUIA NUEVA LOJA.

1. ¿Qué nivel de educación tiene?

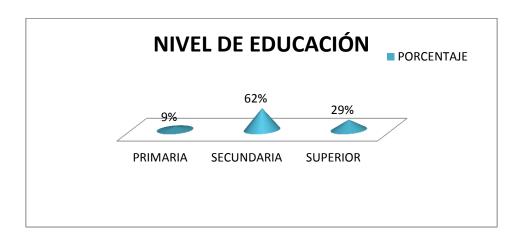
CUADRO # 3
NIVEL DE EDUCACIÓN

CONCEPTO	RESPUESTAS	PORCENTAJE (%)
PRIMARIA	24	9%
SECUNDARIA	164	62%
SUPERIOR	77	29%
TOTAL	265	100.00%

Fuente: Habitantes de Nueva Loja

Elaborado por: La Autora

GRÁFICO #1



Análisis e interpretación

Se concluye luego de la aplicación de las encuestas que los habitantes del sector el Aguarico tiene un nivel de formación de tipo secundaria, y en un bajo porcentaje los que tienen formación de grado superior se puede deducir que un factor importante es porque en la zona existe la presencia de colegios desde mucho tiempo atrás en cambio el funcionamiento de las Universidades es reciente.

2. ¿Qué ocupación tiene?

CUADRO#4

OCUPACIÓN

CONCEPTO	RESPUESTAS	PORCENTAJE (%)
ESTUDIANTE	47	18%
EMPLEADO		
INDEPENDIENTE	24	9%
EMPLEADO		
DEPENDIENTE	181	68%
DESEMPLEADO	13	5%
TOTAL	265	100%

Fuente: Habitantes de Nueva Loja

Elaborado por: La Autora

GRÁFICO #2



Análisis e interpretación

Se puede observar que la mayoría de personas encuestadas trabajan bajo relación de dependencia, otra cantidad trabaja de forma independiente, también se considera un sector de estudiantes y en un bajo porcentaje aparecen las personas desempleadas, con esto se concluye que tienen un trabajo mismo que les permite asignar recursos para actividades de turismo y recreación, también se puede notar que el porcentaje de desempleados es bajo, un factor considerable que influye en este indicador es la presencia de muchas empresas públicas y privadas que ofertan plazas de trabajo dentro de la zona.

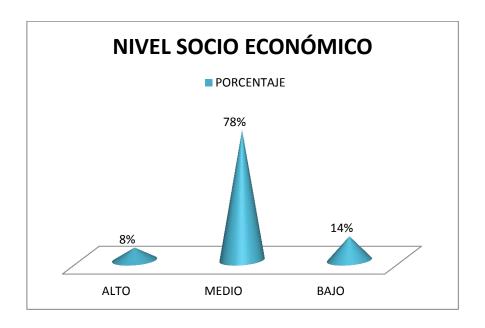
3. ¿A qué Nivel Socio económico pertenece?

CUADRO # 5
NIVEL SOCIO ECONÓMICO

CONCEPTO	RESPUESTAS	PORCENTAJE (%)
ALTO	20	8%
MEDIO	207	78%
BAJO	38	14%
TOTAL	265	100.00%

Fuente: Habitantes de Nueva Loja Elaborado por: La Autora

GRÁFICO #3



Análisis e interpretación

Considerando la situación socio económica de los encuestados se puede concluir que pertenecen a un nivel socio económico medio, y un bajo porcentaje pertenecen a un nivel alto, por lo que se puede añadir que la mayoría de la población está en capacidad de destinar recursos para realizar actividades de turismo.

4. ¿Qué edad tiene?

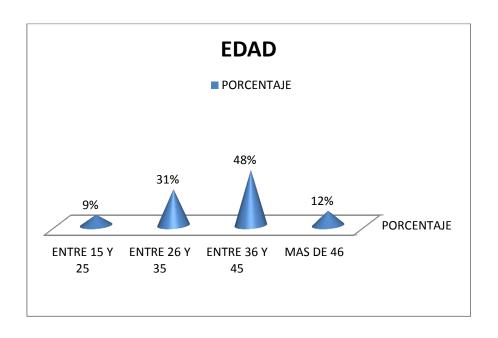
CUADRO#6

EDAD

CONCEPTO	RESPUESTAS	PORCENTAJE (%)
ENTRE 15 Y 25	24	9%
ENTRE 26 Y 35	82	31%
ENTRE 36 Y 45	126	48%
MAS DE 46	33	12%
TOTAL	265	100%

Fuente: Habitantes de Nueva Loja Elaborado por: La Autora

GRÁFICO #4



Análisis e interpretación

Es interesante saber que la mayoría de personas encuestadas están entre los 36 y 45 años, también se demuestra que un porcentaje significativo está entre los 26 y 35 años por lo que se puede establecer como mercado meta estos dos grupos, en una mínima cantidad encontramos a los que están entre los 15 y 25 años, se puede concluir que la mayoría de habitantes se encuentra en una edad formada.

5. ¿A qué género pertenece?

CUADRO #7

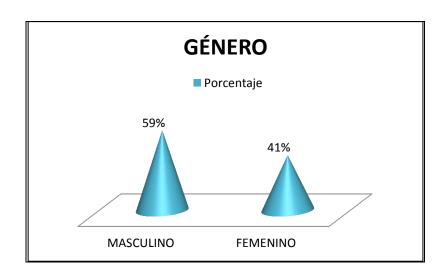
GÉNERO

CONCEPTO	RESPUESTAS	PORCENTAJE (%)
MASCULINO	157	59%
FEMENINO	108	41%
TOTAL	265	100.00%

Fuente: Habitantes de Nueva Loja

Elaborado por: La Autora

GRÁFICO #5



Análisis e interpretación

Se puede concluir de acuerdo a las encuestas realizadas que el género de la mayoría pobladores pertenece al masculino, y en un porcentaje significativo se encuentra el género femenino.

6. ¿Cuáles son las fiestas tradicionales que se celebran en la zona?

CUADRO#8

FIESTAS DE LA ZONA

CONCEPTO	ENCUESTADOS	RESPUESTAS	PORCENTAJE(%)
FIESTAS DE LA			
PROVINCIA	265	265	100%
FIESTAS DEL CANTON	265	265	100%
FIESTAS DE LA			
VIRGEN DEL CISNE	265	199	75%
CARNAVAL	265	157	59%
FIESTA DE LA			
CHONTA	265	78	29%

Fuente: Habitantes de Nueva Loja

Elaborado por: La Autora

GRÁFICO #6



Análisis e interpretación

Podemos apreciar claramente que las fiestas más celebradas son las de la provincia y las del cantón, además se celebran otras fiestas tradicionales como son la fiesta religiosa de la virgen del cisne, la del carnaval y la fiesta de la chonta que es originaria de la etnia Cofán.

7. ¿De qué servicios básicos dispone usted?

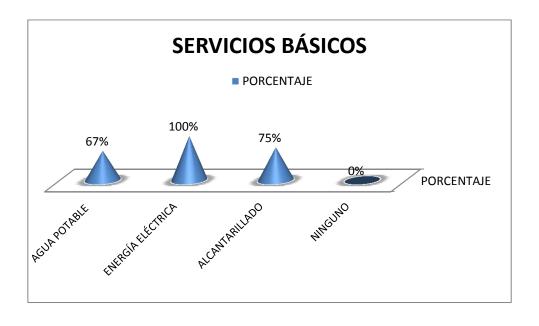
CUADRO # 9
SERVICIOS BASICOS

CONCEPTO	ENCUESTADOS	RESPUESTAS	PORCENTAJE (%)
AGUA POTABLE	265	177	67%
ENERGÍA	265	265	
ELÉCTRICA			100%
ALCANTARILLADO	265	198	75%
NINGUNO	265	0	0%

Fuente: Habitantes de Nueva Loja Elaborado por: La Autora

....

GRÁFICO #7



Análisis e interpretación

Los encuestados respondieron que tienen en sus domicilios los servicios de energía eléctrica y alcantarillado y un porcentaje considerable goza de agua potable la diferencia que no cuenta con este servicio se puede argumentar que es porque en la zona hay escazas vertientes mismas que están contaminadas por la existencia de empresas petroleras y los ríos que bajan desde la sierra arrastrando la contaminación de los pueblos por donde cruzan los mismos.

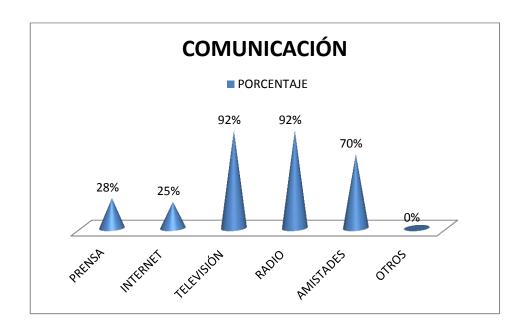
8. ¿Qué medio de comunicación utiliza para informarse?

CUADRO # 10
MEDIOS DE COMUNICACIÓN

CONCEPTO	ENCUESTADOS	RESPUESTAS	PORCENTAJE(%)
PRENSA	265	75	28%
INTERNET	265	66	25%
TELEVISIÓN	265	245	92%
RADIO	265	245	92%
AMISTADES	265	186	70%
OTROS	265	0	0%

Fuente: Habitantes de Nueva Loja Elaborado por: La Autora

GRÁFICO #8



Análisis e interpretación

El medio de comunicación más utilizado para informarse según afirman los encuestados es la televisión y la radio, seguida de un porcentaje significativo las amistades, la prensa y el internet, se puede concluir que un motivo fundamental es que las personas se informan mientras realizan actividades laborales de distracción o mientras viajan.

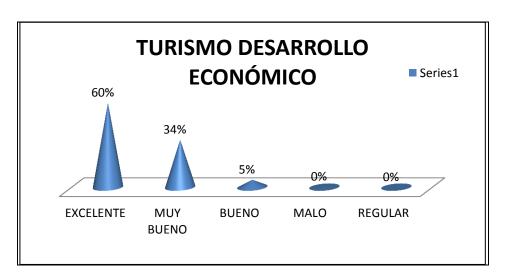
9. ¿Cómo Considera usted al turismo ecológico de esta zona como fuente de desarrollo económico?

CUADRO # 11
TURISMO DESARROLLO ECONÓMICO

CONCEPTO	NÚMERO DE PERSONAS	PORCENTAJE (%)
EXCELENTE	160	60%
MUY BUENO	90	34%
BUENO	14	5%
MALO	1	0%
REGULAR	0	0%
TOTAL	265	100.00%

Fuente: Habitantes de Nueva Loja Elaborado por: La Autora

GRÁFICO #9



Análisis e interpretación

La mayoría de la población investigada concuerda que la actividad turística es fuente de desarrollo económico para la sociedad, se puede apreciar que es una forma de aprovechar los recursos naturales evidentes en la zona los cuales deben ser explotadas cumpliendo una serie de requerimientos para no perjudicar los ecosistemas que existen en el ambiente, además a esta actividad se la está considerando a nivel nacional como una de las más importantes para obtener recursos a mediano y largo plazo.

10. ¿Considera usted que sería factible crear una Hostería Ecológica con servicios de deportes acuáticos y SPA en esta zona?

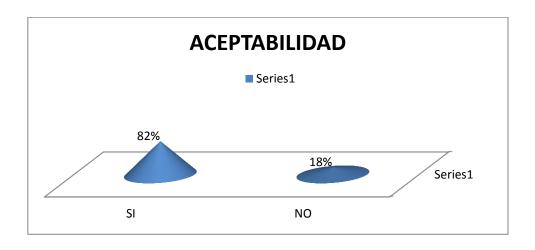
CUADRO # 12
ACEPTABILIDAD

CONCEPTO	ENCUESTADOS	PORCENTAJE (%)
SI	218	82%
NO	47	18%
TOTAL	265	100.00%

Fuente: Habitantes de Nueva Loja

Elaborado por: La Autora

GRÁFICO #10



Análisis e interpretación

Una cantidad significativa de personas encuestadas piensan que sería factible la creación de una Hostería ecológica con servicios integrales de deportes acuáticos y SPA debido a que las condiciones geográficas y demográficas de la zona se prestan para realizar este tipo de actividad, además se convertiría en fuente dinamizadora de la economía interna.

11.De los servicios enlistados ¿Cuáles son ofertados por los hoteles de la zona?

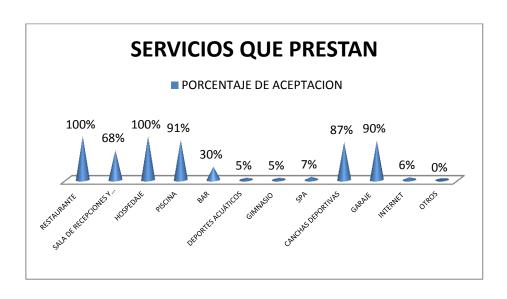
CUADRO # 13
SERVICIOS QUE PRESTAN LOS HOTELES

CONCEPTO	ENCUESTADOS	RESPUESTAS	PORCENTAJE DE ACEPTACION
RESTAURANTE	265	265	100%
SALA DE RECEPCIONES Y		180	
BANQUETES	265		68%
HOSPEDAJE	265	265	100%
PISCINA	265	242	91%
BAR	265	80	30%
DEPORTES ACUÁTICOS	265	12	5%
GIMNASIO	265	12	5%
SPA	265	18	7%
CANCHAS DEPORTIVAS	265	230	87%
GARAJE	265	239	90%
INTERNET	265	15	6%
OTROS	265	0	0%

Fuente: Habitantes de Nueva Loja

Elaborado por: La Autora

GRÁFICO #11



Análisis e interpretación

Existe un porcentaje considerable de encuestados que señalan que los servicios que se ofertan en la zona corresponden a restaurante, hospedaje, garaje, canchas deportivas, sala de recepciones y piscina, por lo que se concluye que los hoteles de la zona en su mayoría no cuentan con una amplia variedad de servicios los cuales puedan satisfacer en mayor grado las expectativas de los visitantes.

12. ¿Cuánto considera usted que afecta al medio ambiente la práctica de deportes acuáticos y el SPA?

CUADRO # 14

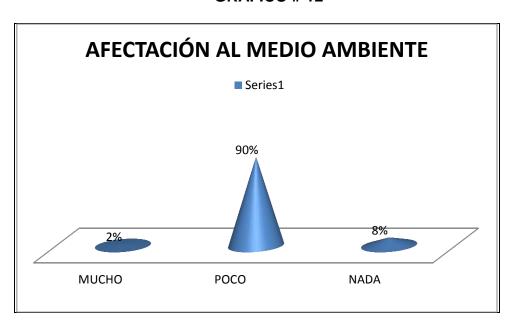
AFECTACIÓN AL MEDIO AMBIENTE

CONCEPTO	NÚMERO DE PERSONAS	PORCENTAJE (%)
MUCHO	4	2%
POCO	239	90%
NADA	22	8%
TOTAL	265	100.00%

Fuente: Habitantes de Nueva Loja

Elaborado por: La Autora

GRÁFICO #12



Análisis e interpretación

En su mayoría los encuestados manifiestan que la práctica de deportes acuáticos y SPA causaría poca afectación al medio ambiente, se puede apreciar que esta actividad utiliza una mínima cantidad de insumos perjudiciales al medio ambiente.

13. ¿Considera usted que la calidad de los servicios que ofertan los hoteles de la zona es?

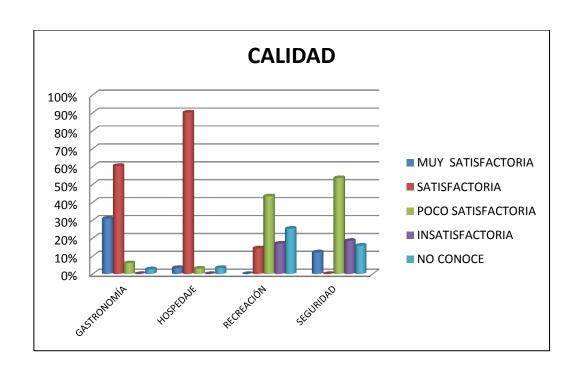
CUADRO # 15
CALIDAD DE LOS SERVICIOS OFERTADOS

SERVICIOS	GASTE	RONOMÍA	HOS	PEDAJE	REC	REACIÓN	SEG	URIDAD
	f	%	f	%	f	%	f	%
MUY SATISFACTORIA	82	31%	9	3%	0	0%	32	12%
SATISFACTORIA	160	60%	239	90%	38	14%	0	0%
POCO SATISFACTORIA	16	6%	8	3%	115	43%	142	54%
INSATISFACTORIA	0	0%	0	0%	45	17%	49	18%
NO CONOCE	7	3%	9	3%	67	25%	42	16%
TOTAL	265	100.00%	265	100.00%	265	100.00%	265	100.00%

Fuente: Habitantes de Nueva Loja

Elaborado por: La Autora

GRÁFICO #13



Análisis e interpretación

La mayoría de encuestados define que en el aspecto gastronómico los hoteles ofrecen un servicio con un nivel de calidad satisfactorio y una cantidad considerable manifiesta que los servicios son muy satisfactorios, se puede apreciar que los hoteles en gran parte satisfacen las exigencias de los visitantes.

Con el servicio de hospedaje se puede notar una gran aceptación por lo que los encuestados manifiestan que el servicio es satisfactorio, se logra apreciar que los usuarios de este servicio sienten la comodidad y la acogida que necesitan cuando están fuera de casa.

En el campo de recreación los hoteles ofrecen espacios y equipos poco satisfactorios y en muy pocos casos satisfactorios para la recreación además los que poseen este servicio son muy pocos, se considera que los hoteles no le prestan la importancia suficiente para brindar este servicio, no detectan que muchas veces los usuarios del servicio utilizan únicamente por la recreación.

De la seguridad que brindan los hoteles opinan que es poco satisfactoria un factor considerable es que pueden existir infiltraciones de personas que atenten contra la seguridad del hotel causando perjuicios a los visitantes.

14. ¿El precio de los servicios que ofrecen los hoteles son?

CUADRO #16

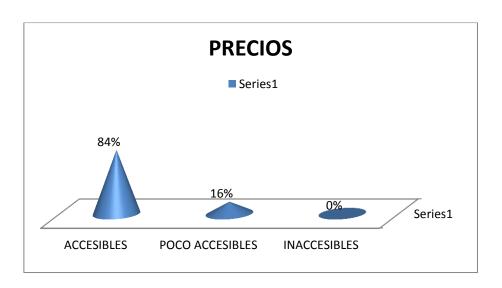
PRECIOS

CONCEPTO	RESPUESTAS	PORCENTAJE
ACCESIBLES	223	84%
POCO ACCESIBLES	42	16%
INACCESIBLES	0	0%
TOTAL	265	100.00%

Fuente: Habitantes de Nueva Loja

Elaborado por: La Autora

GRÁFICO #14



Análisis e interpretación

Los encuestados consideran que los servicios ofertados por los hoteles tienen un precio accesible en su mayoría, esto con relación al entorno y a la economía de la zona, una minoría también considera que el precio es poco accesible se puede concluir que estas personas tiene un nivel socio económico diferente al del mercado objetivo de los oferentes.

15. Indique ¿Qué servicios le gustaría que ofrezca la nueva hostería ecológica?

CUADRO # 17 SERVICIOS QUE DEBERÍA OFRECER

CONCEPTO	MUESTRA	RESPUESTAS	% DE ACEPTACION
RESTAURANTE	265	220	83%
COMIDAS TÍPICAS	265	23	9%
BAR	265	36	14%
HOSPEDAJE	265	245	92%
SALA DE RECEPCIONES Y BANQUETES	265	58	22%
CAMPAMENTOS VACACIONALES	265	15	6%
GARAJE	265	201	76%
CANCHAS DEPORTIVAS	265	211	80%
RAFTING	265	108	41%
ESQUI ACUATICO	265	240	91%
PISCINA	265	123	46%
GIMNASIO	265	48	18%
SPA	265	82	31%
INTERNET	265	201	76%
TRANSPORTE	265	76	29%
OBSERVACIÓN DE ESPECIES	265	3	1%
VISITAR OTROS ATRACTIVOS TURÍSTICOS	265	17	6%
GUÍA TURÍSTICO	265	28	11%
OTROS	265	0	0%

Fuente: Habitantes de Nueva Loja Elaborado por: La Autora

GRÁFICO #15



Análisis e interpretación

La mayoría de encuestados manifiestan que los servicios que se deberían implementar en la hostería son los de restaurante, hospedaje, garaje, canchas deportivas, internet, piscina, rafting y esquí acuático debido a que con la prestación de estos servicios cubren la mayoría de sus expectativas satisfaciendo sus necesidades, no le ven tan relevante los demás servicios que se detallan.

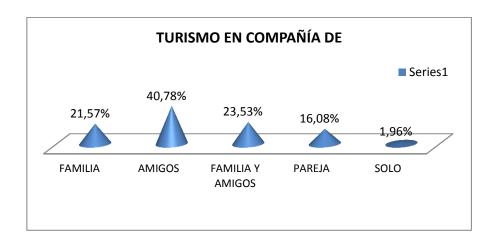
16. ¿Cuándo visita un sitio Turístico lo hace en compañía de? CUADRO # 18

TURISMO EN COMPAÑÍA

CONCEPTO	NÚMERO DE PERSONAS	PORCENTAJE (%)
FAMILIA	55	20.75%
AMIGOS	104	39.25%
FAMILIA Y		
AMIGOS	60	22.64%
PAREJA	41	15.47%
SOLO	5	1.89%
TOTAL	265	100.00%

Fuente: Habitantes de Nueva Loja Elaborado por: La Autora

GRÁFICO #16



Análisis e interpretación

La población sujeta a la investigación indica que la mayoría de veces que visitan un lugar lo hace en compañía de sus amigos debido a que existe una gran cantidad de personas que se sitúan en la zona solo por cuestiones de trabajo mientras que sus familias están en su lugar de origen, también hay visitantes que lo hacen en compañía de su familia en temporada de vacaciones y algunos por otros motivos como estudio e investigaciones

17.¿Qué le motiva a usted visitar un lugar?

CUADRO # 19

MOTIVACIÓN

CONCEPTO	ENCUES- TADOS	RESPUESTAS	PORCENTAJE (%) ACEPTACIÓN
ACCESO	265	15	6%
ATRACTIVOS			
NATURALES	265	120	45%
COSTOS	265	109	41%
ATENCION	265	115	43%
VARIEDAD DE SERVICIOS	265	53	20%
INFRAESTRUCT			
URA	265	15	6%
OTROS	265	0	0%

Fuente: Habitantes de Nueva Loja Elaborado por: La Autora

GRÁFICO # 17



Análisis e interpretación

De las personas encuestadas se puede estimar que para visitar los lugares turísticos los visitantes toman mucho en cuenta los atractivos naturales que esta posee, los costos de los servicios y la calidad de atención que se brinde, se logra apreciar que estos tres aspectos encierran lo que fundamentalmente busca el visitante, mientras que no le ven tan importante la variedad de servicios, la infraestructura y el acceso a los lugares, pues muchas veces es apasionamiento de los turistas la dificultad de llegar a los atractivos y la sobrevivencia en el lugar.

18.¿Cuál es la razón para que usted visite un lugar?

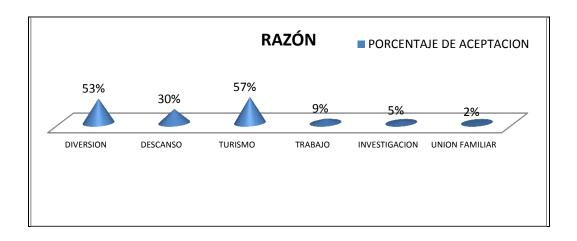
CUADRO # 20 RAZÓN PARA VISITAR UN LUGAR

CONCEPTO	ENCUESTADOS	RESPUESTAS	PORCENTAJE DE ACEPTACIÓN
DIVERSION	265	140.00	53%
DESCANSO	265	80.00	30%
TURISMO	265	150.00	57%
TRABAJO	265	25.00	9%
INVESTIGACION	265	13.00	5%
UNION FAMILIAR	265	5.00	2%

Fuente: Habitantes de Nueva Loja

Elaborado por: La Autora

GRÁFICO # 18



Análisis e interpretación

Muchas personas afirman que el motivo principal de su visita a un lugar turístico es por razones de turismo, diversión y descanso, en muchas ocasiones salen de su entorno para conocer y experimentar actividades diferentes a las rutinarias logrando así una renovación interna y a veces un cambio de actitud, la comparación de entornos permite tener una visión más amplia para darle mayor valor a la riqueza natural existente en nuestro medio, otras personas viajan por trabajo e investigación, porque en el medio en que se desarrollan no presta las condiciones necesarias para desempeñar las actividades de investigación y en el caso laboral porque en muchos pueblos ya se saturan las fuentes de empleo.

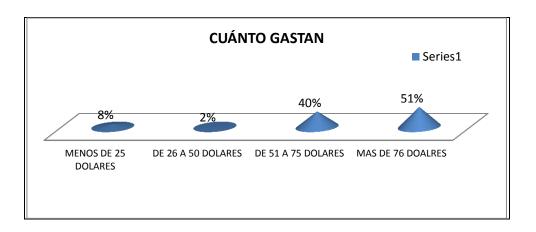
19. ¿Cuánto gasta cuando sale de paseo?

CUADRO # 21
CUANTO GASTAN EN UN PASEO

CONCEPTO	RESPUESTAS	PORCENTAJE (%)
MENOS DE 25		
DOLARES	20	8%
DE 26 A 50 DOLARES	5	2%
DE 51 A 75 DOLARES	105	40%
MAS DE 76 DOLARES	135	51%
TOTAL	265	100.00%

Fuente: Habitantes de Nueva Loja Elaborado por: La Autora

GRÁFICO #19



Análisis e interpretación

A pesar de que cada vez la economía de las familias tiende a bajar se puede considerar que existe un grupo significativo que gasta más de 76 dólares cuando sale de paseo, pero existe otro porcentaje apreciable de encuestados que gastan entre 51 a 75 dólares, se puede concluir que uno de los factores que diferencia este aspecto es la capacidad de gasto que tiene cada persona respecto a sus ingresos.

1.8.2. ENCUESTA DIRIGIDA A LOS PROPIETARIOS DE LOS HOTELES DE PRIMERA CATEGORÍA DE NUEVA LOJA.

1. ¿Qué tiempo viene funcionando este hotel?

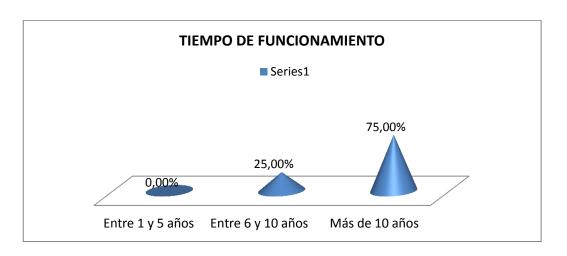
CUADRO # 22
TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO

CONCEPTO	RESPUESTA	PORCENTAJE
ENTRE 1 Y 5 AÑOS	0	0.00%
ENTRE 6 Y 10 AÑOS	1	25.00%
MÁS DE 10 AÑOS	3	75.00%
TOTAL	4	100.00%

Fuente: Propietarios de los hoteles

Elaborado por: La Autora

GRÁFICO #20



Análisis e interpretación

La mayoría de la planta hotelera manifiesta que se encuentra desarrollando sus actividades por un tiempo mayor a 10 años, mismo que les permite crear una experiencia favorable para los que se dedican a la actividad hotelera, además pueden mejorar e implementar los servicios de acuerdo a las exigencias de los turistas.

2. ¿Existen algunas entidades que contribuyen a fortalecer este tipo de actividades?

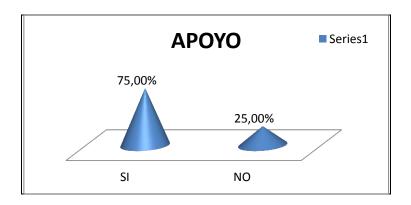
CUADRO # 23
APOYO DE INSTITUCIONES

CONCEPTO	RESPUESTAS	PORCENTAJE (%)
SI	3	75.00%
NO	1	25.00%
TOTAL	4	100.00%

Fuente: Propietarios de los hoteles

Elaborado por: La Autora

GRÁFICO #21



Análisis e interpretación

Un porcentaje significativo de la planta hotelera acuerda que si existe apoyo a la actividad turística, manifiestan que es necesaria la elaboración de un proyecto para acceder a ciertos beneficios, se deduce que en la zona los organismos que fomentan esta actividad son el Municipio de Lago Agrio y El consejo Provincial a través del departamento de Turismo, además con créditos hipotecarios apoyan algunas instituciones financieras.

3. ¿De los servicios anteriormente detallados cuál es el de mayor consumo?

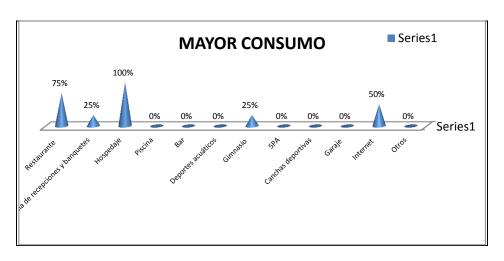
CUADRO # 24
SERVICIOS DE MAYOR CONSUMO

CONCEPTO	CENSO	RESPUESTAS	PORCENTAJE DE ACEPTACION	TOTAL
RESTAURANTE	4	3	75%	100%
SALA DE RECEPCIONES Y	4	1		
BANQUETES			25%	100%
HOSPEDAJE	4	4	100%	100%
PISCINA	4	0	0%	100%
BAR	4	0	0%	100%
DEPORTES ACUÁTICOS	4	0	0%	100%
GIMNASIO	4	1	25%	100%
SPA	4	0	0%	100%
CANCHAS DEPORTIVAS	4	0	0%	100%
GARAJE	4	0	0%	100%
INTERNET	4	2	50%	100%
OTROS	4	0	0%	100%

Fuente: Propietarios de los hoteles

Elaborado por: La Autora

GRÁFICO #22



Análisis e interpretación

Los servicios más demandados por los usuarios según muestran los resultados son el restaurante, hospedaje y el internet, se puede concluir que son los más necesarios para solventar las necesidades básicas de alimentación y alojamiento, el servicio de internet se lo considera como una herramienta de comunicación e información, mientras que los servicios de piscina, SPA y gimnasio, canchas deportivas son considerados como servicios adicionales al hospedaje y se incluyen en el costo del hospedaje.

4. Semanalmente ¿Cuál es el número promedio de personas que utilizan los servicios que usted presta?

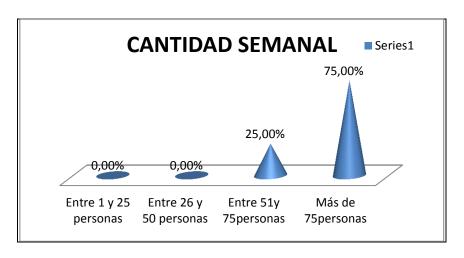
CUADRO # 25
CANTIDAD SEMANAL

CONCEPTO	RESPUESTA	PORCENTAJE
ENTRE 1 Y 25 PERSONAS	0	0.00%
ENTRE 26 Y 50 PERSONAS	0	0.00%
ENTRE 51Y 75PERSONAS	1	25.00%
MÁS DE 75PERSONAS	3	75.00%
TOTAL	4	100.00%

Fuente: Propietarios de los hoteles

Elaborado por: La Autora

GRÁFICO #23



Análisis e interpretación

Al interpretar los datos se puede evidenciar que existe una demanda de más de 75 personas semanales, mientras que existe un bajo porcentaje de hoteles los cuales afirman que la afluencia de la demanda está entre las 51 y 75 personas, se puede deducir que el nivel de demandantes que acuden a los hoteles les ha permitido a los oferentes mantener la actividad económica.

5. ¿Para cuántas personas puede prestar sus servicios de hospedaje?

CUADRO # 26

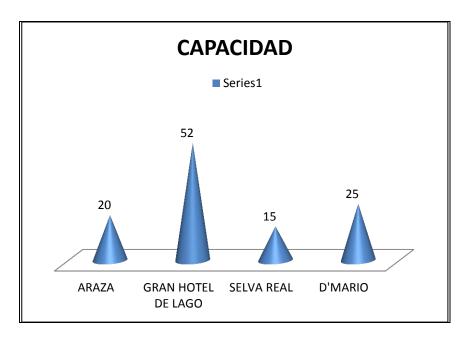
CAPACIDAD

CONCEPTO	PLAZAS
ARAZÁ	20
GRAN HOTEL DE LAGO	52
SELVA REAL	15
D'MARIO	25
TOTAL	112

Fuente: Propietarios de los hoteles

Elaborado por: La Autora

GRÁFICO #24



Análisis e interpretación

De acuerdo a los resultados obtenidos se puede apreciar que una cantidad significativa de la infraestructura hotelera está diseñada para albergar entre 15 y 25 personas, mientras que otro está en capacidad de acoger a 52 personas diariamente.

6. ¿Qué ubicación considera usted idónea para el funcionamiento de la actividad Hotelera?

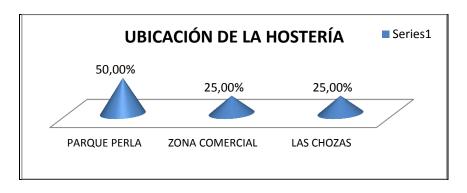
CUADRO # 27
UBICACIÓN DE LA HOSTERÍA

CONCEPTO	RESPUESTAS	PORCENTAJE (%)
PARQUE PERLA	2	50.00%
ZONA	1	
COMERCIAL		25.00%
LAS CHOZAS	1	25.00%
TOTAL	4	100.00%

Fuente: Propietarios de los hoteles

Elaborado por: La Autora

GRÁFICO # 25



Análisis e interpretación

La mayoría de las personas piensan que la nueva hostería ecológica debería estar ubicada en el parque PERLA (Parque Ecológico Recreacional Lago Agrio), se entiende que es un sector con ecosistemas aptos para desarrollar actividades turísticas y con suficiente espacio, además está a dos kilómetros del río Aguarico en el cual se pueden practicar los diferentes deportes acuáticos, otro porcentaje significativo opina que la ubicación de esta sería en el sector las Chozas porque en la actualidad existe gran afluencia de visitantes de la zona, nacionales y extranjeros y el sitio no cuenta con la infraestructura idónea para acoger a la gente, igualmente es junto al río Aguarico el cual presta las condiciones necesarias para realizar prácticas de deportes acuáticos.

7. ¿Cómo califica usted a la infraestructura que posee?

CUADRO # 28

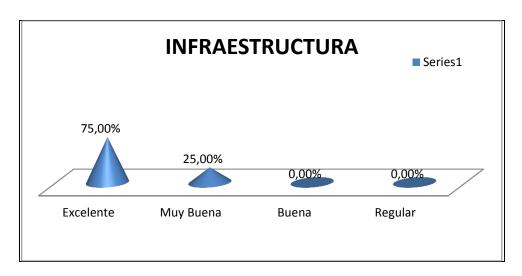
INFRAESTRUCTURA DE LOS HOTELES

CONCEPTO	RESPUESTAS	PORCENTAJE
EXCELENTE	3	75.00%
MUY BUENA	1	25.00%
BUENA	0	0.00%
REGULAR	0	0.00%
TOTAL	4	100.00%

Fuente: Propietarios de los hoteles

Elaborado por: La Autora

GRÁFICO #26



Análisis e interpretación

Una vez obtenido los resultados se concluye que la mayoría de la planta hotelera considera que la infraestructura que posee es excelente, se puede deducir que son construcciones modernas y amplias, un mínimo porcentaje califica que la infraestructura que posee es muy buena.

8. ¿Del siguiente listado en que área utiliza la mejor tecnología?

CUADRO # 29

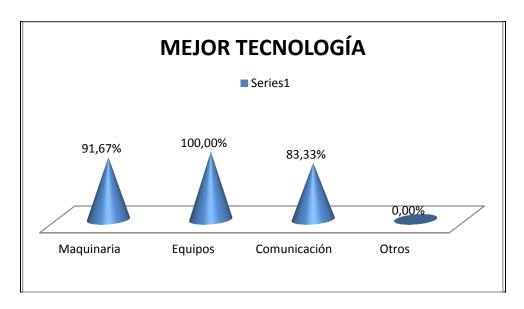
MEJOR TECNOLOGÍA

CONCEPTO	CENSO	RESPUESTAS	PORCENTAJE (%)
MAQUINARIA	4	3	75.00%
EQUIPOS	4	4	100.00%
COMUNICACIÓN	4	3	75.00%
OTROS	4	0	0.00%

Fuente: Propietarios de los hoteles

Elaborado por: La Autora

GRÁFICO #27



Análisis e interpretación

En su mayoría la planta hotelera cuenta con maquinaria, equipos y medios de comunicación con tecnología de punta, lo que les permite estar al día con los adelantos tecnológicos, además contribuye a reducir los costos de operación manteniendo la calidad en los servicios que ofrecen a los usuarios.

9. De la siguiente lista ¿qué servicios presta?

CUADRO #30

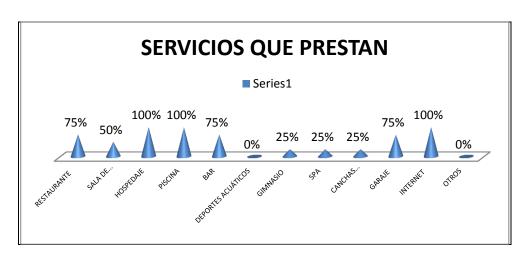
SERVICIOS QUE PRESTAN

CONCEPTO	CENSO	RESPUESTAS	PORCENTAJE DE ACEPTACIÓN
RESTAURANTE	4	3	75%
SALA DE RECEPCIONES	4	2	
Y BANQUETES			50%
HOSPEDAJE	4	4	100%
PISCINA	4	4	100%
BAR	4	3	75%
DEPORTES ACUÁTICOS	4	0	0%
GIMNASIO	4	1	25%
SPA	4	1	25%
CANCHAS DEPORTIVAS	4	1	25%
GARAJE	4	3	75%
INTERNET	4	4	100%
OTROS	4	0	0%

Fuente: Propietarios de los hoteles

Elaborado por: La Autora

GRÁFICO #28



Análisis e interpretación

Los resultados nos demuestran que actualmente la planta hotelera en su mayoría ofertan los servicios de hospedaje, internet, restaurante, garaje, bar y sala de recepciones y banquetes, mientras que los servicios de piscina, SPA, deportes acuáticos Gimnasio, y canchas deportivas son poco ofertados por los hoteles de la zona.

10. ¿Cómo considera usted que son los servicios que presta?

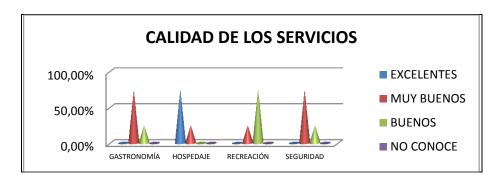
CUADRO # 31
CALIDAD DE LOS SERVICIOS

SERVICIOS	GAS	TRONOMÍA	HO	SPEDAJE	REC	REACIÓN	SEG	URIDAD
	f	%	f	%	f	%	f	%
EXCELENTES	0	0.00%	3	75.00%	0	0.00%	0	0.00%
MUY BUENOS	3	75.00%	1	25.00%	1	25.00%	3	75.00%
BUENOS	1	25.00%	0	0.00%	3	75.00%	1	25.00%
NO CONOCE	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%	0	0.00%
TOTAL	4	100.00%	4	100.00%	4	100.00%	4	100.00%

Fuente: Propietarios de los hoteles

Elaborado por: La Autora

GRÁFICO #29



Análisis e interpretación

La planta hotelera manifiesta que en el aspecto de la gastronomía los servicios que brindan son muy buenos por cuanto ofrecen un menú variado y adaptable a las exigencias de los consumidores, además se puede apreciar que algunos hoteles ofrecen platos típicos de la zona. Se puede decir que el servicio de hospedaje que brindan los hoteles es excelente por el ambiente acogedor que poseen y por el equipamiento del mismo. En el ámbito de la recreación se puede deducir que la mayoría de los hoteles tienen descuidado este campo, se puede concluir que como son servicios adicionales muchas veces sin costo adicional se descuida este servicio tan indispensable para la captación y mantenimiento de clientes. En cuanto a la seguridad se puede argumentar que en el área de los hoteles se cuenta con una seguridad muy buena debido a que tienen instalado alarmas de seguridad y también existe personas dedicadas a vigilar el bienestar de los usuarios.

11.¿Cuál es el precio de los servicios que ofrece?

CUADRO # 32

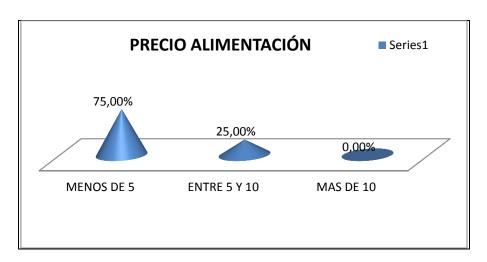
PRECIO DE ALIMENTACIÓN

SERVICIO	RESPUESTAS	PORCENTAJE (%)
ALIMENTACION		
MENOS DE 5	3	75.00%
ENTRE 5 Y 10	1	25.00%
MAS DE 10	0	0.00%
TOTAL	4	100.00%

Fuente: Propietarios de los hoteles

Elaborado por: La Autora

GRÁFICO #30



Análisis e interpretación

De acuerdo a los resultados se puede establecer que la mayoría de platos ofertados en el menú de los hoteles están valorados en menos de 5 dólares, dentro de los cuales pueden estar los desayunos, almuerzos y meriendas. Y otro porcentaje significativo está entre 5 y 10 dólares, se puede concluir que dentro de este rango pueden estar algunos platos a la carta.

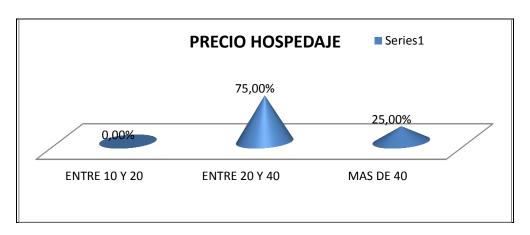
CUADRO # 33
PRECIO DEL HOSPEDAJE

SERVICIO	RESPUESTAS	PORCENTAJE (%)
HOSPEDAJE		
ENTRE 10 Y 20	0	0.00%
ENTRE 20 Y 40	3	75.00%
MAS DE 40	1	25.00%
TOTAL	4	100.00%

Fuente: Propietarios de los hoteles

Elaborado por: La Autora

GRÁFICO #31



Análisis e interpretación

Según muestran los resultados la mayoría de hoteles prestan el servicio de hospedaje por un valor entre los 20 y 40 dólares por noche, existe una variación significativa con respecto al que presta el servicio por más de 40 dólares, se puede deducir que existen ofertas que incluyen otros servicios como piscina, SPA, garaje, uso de internet y canchas deportivas que se utilizan sin costo adicional consideran como una estrategia de los hoteles incluir todos estos servicios en el valor del hospedaje.

12. ¿Cómo califica la utilidad que genera este establecimiento?

CUADRO #34

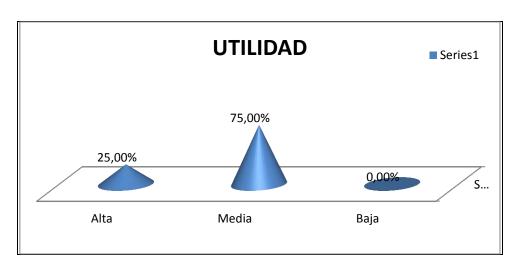
UTILIDAD

CONCEPTO	RESPUESTAS	PORCENTAJE (%)
ALTA	1	25.00%
MEDIA	3	75.00%
BAJA	0	0.00%
TOTAL	4	100.00%

Fuente: Propietarios de los hoteles

Elaborado por: La Autora

GRÁFICO #32



Análisis e interpretación

Los resultados muestran que la actividad hotelera en la mayoría genera una utilidad media o aceptable para el posicionamiento del negocio y el mejoramiento de los servicios que presta y de la infraestructura que posee, mientras que otro porcentaje considerable expresa que la actividad hotelera genera una alta utilidad.

13. Señale los meses de temporada en que más utilizan los servicios.

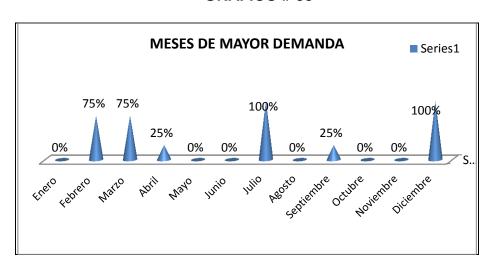
CUADRO # 35
MESES DE MAYOR DEMANDA

CONCEPTO	CENSO	RESPUESTA	PORCENTAJE
ENERO	4	0	0%
FEBRERO	4	3	75%
MARZO	4	3	75%
ABRIL	4	1	25%
MAYO	4	0	0%
JUNIO	4	0	0%
JULIO	4	4	100%
AGOSTO	4	0	0%
SEPTIEMBRE	4	1	25%
OCTUBRE	4	0	0%
NOVIEMBRE	4	0	0%
DICIEMBRE	4	4	100%

Fuente: Propietarios de los hoteles

Elaborado por: La Autora

GRÁFICO #33



Análisis e interpretación

Como se puede apreciar existe una mayor afluencia de visitantes en los meses de febrero, marzo, julio y diciembre, se concluye que se debe a los periodos de vacaciones de los estudiantes y por las distintas festividades que se celebran en la zona, como son la cantonización, la provincialización, Carnaval, celebraciones religiosas así como la fiesta de la virgen del Cisne y las celebraciones de fin de año. Estas temporadas son consideradas importantes para el desarrollo de la actividad turística.

14. ¿Las medidas que usted toma para el cuidado del medio ambiente son?

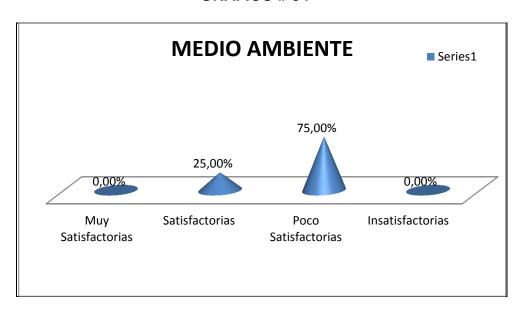
CUADRO # 36
MEDIDAS PARA EL CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE

CONCEPTO	RESPUESTAS	PORCENTAJE (%)
MUY SATISFACTORIAS	0	0.00%
SATISFACTORIAS	1	25.00%
POCO SATISFACTORIAS	3	75.00%
INSATISFACTORIAS	0	0.00%
TOTAL	4	100.00%

Fuente: Propietarios de los hoteles

Elaborado por: La Autora

GRÁFICO #34



Análisis e interpretación

La planta hotelera de la zona afirma que las medidas que se toman con respecto al cuidado del medio ambiente son poco satisfactorias, debido a que existe un desinterés en lo que se refiere a tratamiento de desechos, a pesar de que existen campañas publicitarias de parte del municipio de Nueva Loja inculcando el cuidado al medio ambiente.

15.De los hoteles de la zona ¿cuántos prestan servicios de deportes Acuáticos y SPA son?

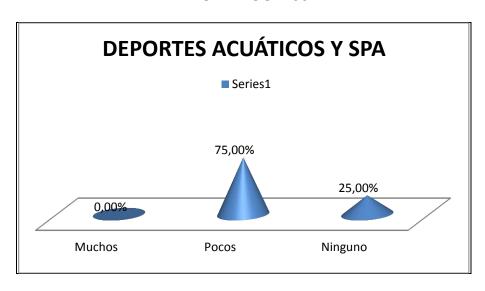
CUADRO # 37
DEPORTES ACUÁTICOS Y SPA

CONCEPTO	RESPUESTAS	PORCENTAJE (%)
MUCHOS	0	0.00%
POCOS	3	75.00%
NINGUNO	1	25.00%
TOTAL	4	100.00%

Fuente: Propietarios de los hoteles

Elaborado por: La Autora

GRÁFICO #35



Análisis e interpretación

Lo que manifiesta la planta hotelera respecto a la prestación de servicios de deportes acuáticos y SPA es que en escasos hoteles ofertan el servicios de SPA, en lo que se refiere a Deportes acuáticos solo se lo hace con el apoyo de bomberos y Gobierno Provincial, no se ha incluido este servicio porque la ubicación de los hoteles es en la zona comercial y para practicar actividades de deportes acuáticos es necesaria la ubicación cerca al río.

16. ¿Qué medios de información utiliza para dar a conocer los servicios que ofrece su establecimiento?

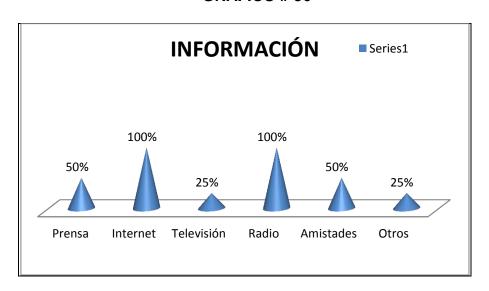
CUADRO # 38

MEDIOS DE INFORMACIÓN

CONCEPTO	TOTAL	RESPUESTAS	PORCENTAJE (%)
PRENSA	4	2	50%
INTERNET	4	4	100%
TELEVISIÓN	4	1	25%
RADIO	4	4	100%
AMISTADES	4	2	50%
OTROS	4	1	25%

Fuente: Propietarios de los hoteles Elaborado por: La Autora

GRÁFICO #36



Análisis e interpretación

Los medios de información que utiliza la planta hotelera para comunicar cualquier situación o para promocionar y dar a conocer los servicios que ofertan lo hace a través del internet, la Radio y algunos utilizan otros medios como son la prensa, amistades y otros en esta opción manifestaron que entregan camisetas dando a conocer la ubicación y servicios que presta el hotel.

17.¿Edad?

CUADRO #39

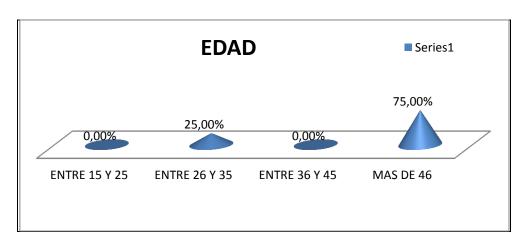
EDAD

CONCEPTO	RESPUESTAS	PORCENTAJE (%)
ENTRE 15 Y 25	0	0.00%
ENTRE 26 Y 35	1	25.00%
ENTRE 36 Y 45	0	0.00%
MAS DE 46	3	75.00%
TOTAL	4	100.00%

Fuente: Propietarios de los hoteles

Elaborado por: La Autora

GRÁFICO #37



Análisis e interpretación

Los resultados muestran que la mayoría de propietarios de los hoteles tienen más de 46 años, se puede deducir que son personas que tienen una experiencia amplia en esta actividad. Otro porcentaje significativo está entre los 26 y 35 años.

18.¿Género?

CUADRO # 40

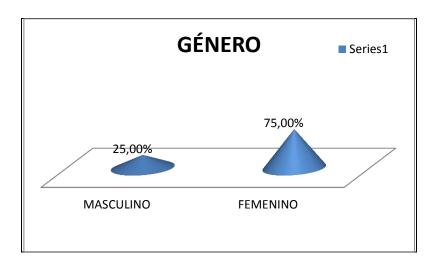
GÉNERO

CONCEPTO	RESPUESTAS PORCENTAJE(%)	
MASCULINO	1	25.00%
FEMENINO	3	75.00%
TOTAL	4	100.00%

Fuente: Propietarios de los hoteles

Elaborado por: La Autora

GRÁFICO #38



Análisis e interpretación

La mayoría de propietarios de la planta hotelera pertenecen al género femenino mientras que un porcentaje considerable pertenece al género masculino.

19.¿Nivel de educación?

CUADRO # 41

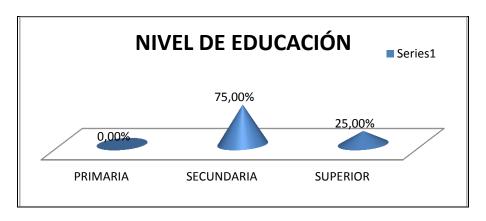
NIVEL DE EDUCACIÓN

CONCEPTO	RESPUESTAS	PORCENTAJE (%)
PRIMARIA	0	0.00%
SECUNDARIA	3	75.00%
SUPERIOR	1	25.00%
TOTAL	4	100.00%

Fuente: Propietarios de los hoteles

Elaborado por: La Autora

GRÁFICO #39



Análisis e interpretación

Según se detalla gráficamente podemos ver que la mayoría de hoteleros pertenecen a un nivel de educación secundaria, se puede decir que tiempos atrás la mayoría de personas no seguían la universidad, tenemos también un porcentaje significativo que se encuentran en un nivel de educación superior puede ser motivo que en la zona ya se encuentran aperturadas algunas universidades con modalidad presencial y a distancia, se deduce que estas personas aprovecharon la situación y mejoraron su formación, en un menor porcentaje tenemos hoteleros que se han quedado únicamente con la instrucción primaria.

20.¿Ocupación?

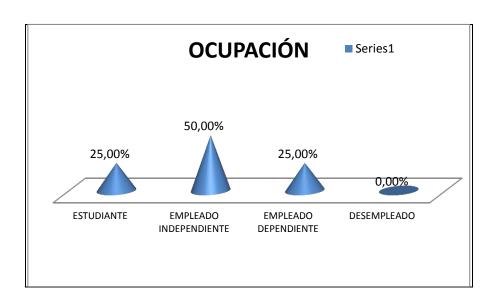
CUADRO # 42 OCUPACIÓN

CONCEPTO	RESPUESTAS	PORCENTAJE (%)
ESTUDIANTE	1	25.00%
EMPLEADO		
INDEPENDIENTE	2	50.00%
EMPLEADO		
DEPENDIENTE	1	25.00%
DESEMPLEADO	0	0.00%
TOTAL	4	100.00%

Fuente: Propietarios de los hoteles

Elaborado por: La Autora

GRÁFICO #40



Análisis e interpretación

Lo que expresan los resultados con relación a la ocupación que tienen los propietarios de la planta hotelera es que en su mayoría realizan trabajos independientes, a lo que se puede deducir que la actividad que desempeñan es la del hotel, también existe un porcentaje mínimo de personas que se dedican a estudiar y que ejercen otras profesiones bajo relación de dependencia.

21.¿Nivel Socio económico?

CUADRO # 43

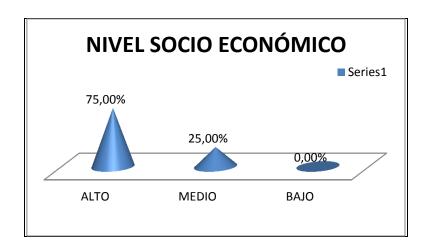
NIVEL SOCIOECONÓMICO

CONCEPTO	RESPUESTAS	PORCENTAJE (%)
ALTO	3	75.00%
MEDIO	1	25.00%
BAJO	0	0.00%
TOTAL	4	100.00%

Fuente: Propietarios de los hoteles

Elaborado por: La Autora

GRÁFICO #41



Análisis e interpretación

En su mayoría los propietarios de los hoteles pertenecen a un nivel socio económico alto, se puede decir que la actividad hotelera da buenos resultados o como consecuencia de que realizan otros trabajos a más de la actividad hotelera, un menor porcentaje expresa que pertenece a un nivel medio.

1.8.3. ENTREVISTA REALIZADA AL JEFE DEL DEPARTAMENTO DE TURISMO DEL GOBIERNO PROVINCIAL DE SUCUMBÍOS.

1) ¿Conoce usted en este medio leyes, normas, reglamentos para fomentar el turismo?

Todos los que trabajan por el turismo se rigen en la Ley especial del Turismo y su reglamento, además también se debe tomar en cuenta la ley del medio ambiente.

- 2) ¿Conoce usted alguna institución, ONGs o cualquier otra entidad que está en condiciones de financiar proyectos turísticos o servir como ente de gestión para lograr la implementación de este tipo de proyectos.
- Si, el Fondo Ítalo Ecuatoriano (FIE) apoya con el financiamiento de proyectos y el Comité Europeo para la Formación Agraria (CEFA) contribuye con la parte técnica de los proyectos y la Corporación de Turismo Comunitario de Sucumbíos (CORTUS), apoya en el desarrollo del turismo comunitario, todos estos organismos los encontramos en el FEPP.

Estos organismos están encargados de fomentar las actividades productivas incentivando la inversión en las actividades que menos contaminen.

3) Como institución se han desarrollado proyectos turísticos....¿Cuales?....

El proyecto de fortalecimiento y turismo comunitario, es un provecto que abarca toda la provincia, mediante el desarrollo de sub proyectos en cada cantón destacando los atractivos más sobresalientes, actualmente en el cantón Lago Agrio se están desarrollando dos proyectos comunitarios con la comuna Kichua el Inty Chuny y Atari.

4) ¿Conoce usted alguna institución que brinda asesoría para la elaboración y ejecución de proyectos turísticos.

En el sector tenemos el FEPP mediante sus convenios, y directamente el ministerio de Turismo.

5) En el cantón Lago Agrio ¿conoce usted si se aplica alguna estrategia para publicar la imagen turística del cantón?

Si, lo hace el Gobierno Provincial, el Municipio y la dirección de Turismo a través de trípticos, folletos, vallas publicitarias, cunas radiales y exposiciones en las festividades de la provincia.

6) ¿Conoce usted aproximadamente cuantos turistas ingresan al cantón Lago Agrio?

Según información otorgada por la Dirección de turismo de Sucumbíos se evidencia que en el año 2010 han ingresado 32940 turistas.

1.9. ANÁLISIS DEL DIAGNÓSTICO SITUACIONAL EXTERNO

1.9.1. Aliados

- Presencia de empresas públicas y privadas que ofertan plazas de trabajo dentro de la zona.
- Presencia de instituciones educativas.
- Acceso a medios de comunicación.
- Apoyo a la actividad turística en el área técnica y de financiamiento por parte de instituciones públicas y privadas.
- La geografía del lugar ofrece un panorama óptimo para el desarrollo turístico del sector.
- Variedad de recursos Naturales y Culturales (ancestrales).
- Vías de acceso terrestre, aéreo y fluvial.

1.9.2. Oponentes

- Falta concluir el servicio de energía eléctrica y alcantarillado.
- Falta de capacitación a los miembros de las comunidades.
- Falta señalización turística y vial.
- Desconocimiento del potencial turístico de la zona a nivel nacional e Internacional.
- Crecimiento de la población desordenado.
- Escasa infraestructura turística.

1.9.3. Oportunidades

- Inexistencia de oferta en el servicio de deportes acuáticos.
- Pocos campos recreativos.
- Tradiciones propias de la zona.
- Existencia del proyecto de fortalecimiento y turismo comunitario
- No hay hosterías en la zona.
- Interés del mundo por la Amazonía.
- Escasa contaminación en la práctica de deportes acuáticos.

1.9.4. Riesgos

- La contaminación provocada por las compañías Petroleras y por los habitantes.
- La inseguridad por la violencia de la zona fronteriza.
- Mala imagen del sector en el país y en el exterior.
- Inestabilidad política del país.

1.10. CONCLUSIÓN DEL DIAGNÓSTICO

En base al análisis de la información obtenida mediante el presente diagnóstico se concluye que en el sector objeto de estudio se encuentra una población apta para establecerla como mercado objetivo debido a que la zona cuenta con una diversidad de atractivos naturales y culturas propias del sector, además existen varias empresas que dinamizan la economía y permiten que los habitantes tengan la posibilidad de destinar recursos para actividades de recreación y diversión, el principal problema en la población motivo de estudio es la poca iniciativa para aprovechar los recursos mediante la elaboración de proyectos que permitan acceder al financiamiento que ofrece las diferentes organizaciones ubicadas en la zona.

El estudio realizado también nos permite determinar que en el sector no hay hosterías que presten servicios de deportes acuáticos, es decir no existe oferentes de estos servicios requeridos por los turistas y habitantes del sector.

El problema se origina por una serie de factores entre los cuales están: poco interés por explotar los atractivos naturales y culturales de la zona y la mala imagen causada por la violencia existente en la frontera.

Por lo anteriormente mencionado se considera necesario solucionar esta problemática a través del proyecto denominado "ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA HOSTERÍA ECOLÓGICA, CON SERVICIOS INTEGRALES DE DEPORTES ACUÁTICOS Y SPA EN EL BARRIO EL AGUARICO, PARROQUIA NUEVA LOJA, CANTÓN LAGO AGRIO PROVINCIA DE SUCUMBÍOS."

CAPITULO II

2. MARCO TEÓRICO

2.1. PLANTA TURÍSTICA

MONTANER, Antich (2008). Menciona que: "Planta turística es una organización económica que, en las economías industriales, realiza la mayor parte de las actividades. Son organizaciones jerarquizadas, con relaciones jurídicas, y cuya dimensión depende de factores endógenos (capital) y exógenos (economías de escala). La Planta turística está conformada por instalaciones, equipos tecnológicos y atractivos turísticos para satisfacer requerimientos de usuarios."

Es la combinación de bienes y servicios la cual constituye otro aspecto de los recursos disponibles para ofrecerlos a quienes los demandan, esta planta está formada por las instalaciones y el equipo de producción de bienes y servicios que satisface lo que requiere el turista en su desplazamiento y estancia en el destino escogido, estos bienes o servicios fundamentalmente son los siguientes:

- Transporte
- Alojamiento
- Alimentación
- Recreación
- Servicios de apoyo

2.2. TURISMO DE NATURALEZA

2.2.1. ECOTURISMO

El turismo de naturaleza es el turismo que mayor crecimiento está experimentando.

Actualmente, los turistas se perfilan como personas deseosas de conocer las pocas áreas naturales que aún subsisten en el planeta, además está buscando actividades fuera de lo común que le brinden experiencias nuevas y diferentes en el ámbito espiritual, intelectual y físico.

El Ecoturismo, provoca un bajo impacto físico a la naturaleza, es un medio para la educación ecológica, que genera una significativa participación económica local.

2.2.2. ECOLOGÍA

SANDOVAL, Ewaldo (2008) manifiesta: Es un sistema complejo en el que interactúan los seres vivos entre sí y con el conjunto de factores no vivos que forman el ambiente: temperatura, sustancias químicas presentes, clima, características geológicas y el medio ambiente físico en general.

La ecología principalmente se ocupa del estudio científico de las interrelaciones entre los organismos y sus ambientes, y por tanto de los factores físicos y biológicos que influyen en estas relaciones y son influidos por ellas. Pero las relaciones entre los organismos y sus ambientes no son sino el resultado de la selección natural, de lo cual se desprende que todos los fenómenos ecológicos tienen una explicación evolutiva.

2.3. HOSTERÍA

http://www.diccionario/+de+turismo, 2010 afirma; "Es un establecimiento que ofrece un conjunto de servicios que proporcionan alojamiento y/o comida a los huéspedes/clientes mediante compensación económica, en especial aquél de carácter rural o tradicional".

Según lo expuesto anteriormente hostería se define como un lugar acogedor que ofrece servicios de hospedaje y alimentación a clientes a cambio de una compensación económica.

2.3.1. SERVICIOS

2.3.1.1. SERVICIO DE ALOJAMIENTO

Cuando se facilite alojamiento o estancia a los usuarios de servicios turísticos, con o sin prestación de otros servicios complementarios.

2.3.1.2. SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

Cuando se proporcione comida para ser consumida en el mismo establecimiento o en instalaciones ajenas.

2.3.1.3. SERVICIO DE INTERMEDIACIÓN

En la prestación de cualesquiera servicios turísticos susceptibles de ser demandados por los usuarios de servicios turísticos.

2.3.1.4. SERVICIO DE INFORMACIÓN

Cuando se facilite la información a los usuarios de servicios turísticos sobre los recursos turísticos, con o sin prestación de otros servicios complementarios.

2.3.1.5. SERVICIO DE GUIDISMO

Servicios prestados por profesionales guías, para interpretar el patrimonio natural y cultural.

2.3.1.6. SERVICIO DE ACOGIDA

De eventos congresuales, convenciones o similares.

2.3.1.7. SPA

Es un establecimiento de salud que dispone de un espacio de bienestar donde se aplican tratamientos, terapias o sistemas de relajación, utilizando como base principal el agua, además de aceites esenciales, aromas y fragancias naturales, generalmente, estos institutos están ubicados en lugares alejados del ruido y la contaminación.

2.4. LA EMPRESA TURISTICA

ZAMORANO, Manuel, 2007 Indica; "Son el resultado de un cambio importante que han ido experimente las operaciones y transacciones relativas al turismo, mediante la combinación de de una gran variedad de recursos, financieros, materiales, tecnológicos y humanos". Pág. (28)

De acuerdo al concepto las empresas turísticas son organizaciones sociales que realizan un conjunto de actividades y utilizan una gran variedad de recursos para lograr sus objetivos como la satisfacción de necesidades.

2.5. ADMINISTRACIÓN.

KOONTZ (1999) afirma; "La Administración es el proceso de diseñar y mantener un retorno en el que trabajando en grupos los individuos cumplan eficientemente objetivos específicos". Pág. (7)

La Administración es una de las actividades más importantes desarrolladas por el hombre, mediante la coordinación y ejecución de esfuerzos individuales, organizados de tal forma que permiten alcanzar objetivos planteados dentro de un tiempo determinado.

2.6. ORGANIZACIÓN.

GRAY (2009) indica; "Organizar es el proceso de establecer el uso ordenado de todos los recursos del sistema administrativo".

Organizar es distribuir de manera sistemática todos los recursos disponibles de una institución, para llevar adelante la realización de los objetivos planteados y evitar conflictos y confusiones en el proceso administrativo.

2.7. EL TURISMO

La OMT (Organización Mundial del Turismo) afirma; "Es la suma de relaciones y de servicios resultantes de un cambio de residencia temporal y voluntario no motivada por razones de negocios o profesionales".

GURRIA Manuel, 2007 manifiesta; "Es un fenómeno de carácter económico, social y cultural que consiste en el desplazamiento voluntario y temporal, de forma individual o grupal, del lugar de residencia habitual, con motivos de recreación descanso, cultura y salud, a otro sitio en el que no se realiza actividad remunerada y en el que pueden o no existir actividades, espacios, bienes y servicios planeados, construidos y operados para su disfrute". Pág. (14)

De acuerdo a las definiciones se puede decir que el turismo comprende las actividades que lo hacen las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, recreación, descanso, cultura, salud, negocios o por otros motivos.

2.8. TURISMO EN SUCUMBÍOS

El desarrollo turístico en la Provincia de Sucumbíos. En la Amazonía en los años de 1.976 se inicia implantar TUORS hacia la Reserva Limoncocha, organizados por el Instituto Lingüístico de Verano, actividades que fueron interrumpidas por la explotación petrolera que afecta a esta zona natural.

En la década de los 80 varias agencias turísticas nacionales empiezan a operar en forma independiente en zonas entonces aún vírgenes, tal es el caso del Flotel Orellana.

Pese a la exuberante riqueza natural y a la diversidad étnica de la provincia de Sucumbíos, la actividad turística, ha girado fundamentalmente en torno a las áreas de las reservas naturales y por parte de las agencias turísticas nacionales y extranjeras.

La presencia del Estado a través del Ministerio del Ambiente y Turismo, es débil, los Gobiernos Locales y Provincial tampoco han definido políticas y programas para intervenir en el área turística. Más bien los esfuerzos son aislados, sin responder a una planificación; es importante destacar que la preocupación y el interés recién empieza.

En algunos municipios se han creado las unidades para coordinar y desarrollar el turismo local. En este contexto, el Gobierno Provincial de Sucumbíos creó la Sección de Turismo, que conjuntamente con la Comisión de Turismo de la Institución ha implementado programas de educación y capacitación para la formación de guías naturalistas.

En el aspecto educativo, el aporte de la Escuela Superior Politécnica Ecológica Amazónica en la formación de Ingenieros en turismo resulta interesante, pero vinculados a proyectos de desarrollo del sector.

En la educación media, el tema turístico empieza a incorporarse de manera aislada, a través de la creación tres colegios con esta especialidad, en los cantones de Lago Agrio, Cuyabeno y Cascales.

2.8.1. DECLARACIÓN SOBRE EL DESARROLLO SOSTENIBLE Y TURISMO

La declaratoria de Manila, realizada en 1.980, dice textualmente "Los recursos turísticos de que disponen los países están constituidos a la vez por espacio, bienes y valores. Se trata de recursos cuyo empleo no puede dejarse a una utilización incontrolada sin correr el riesgo de su degradación, incluso de destrucción.

La satisfacción de las necesidades turísticas no debe constituir una amenaza para los intereses sociales y económicos de las poblaciones y de las regiones turísticas, para el medio ambiente, especialmente para los recursos naturales, atracción esencial del turismo, ni para los lugares históricos y culturales. Todos los recursos turísticos pertenecen al patrimonio de la humanidad".

Las comunidades nacionales y la comunidad internacional entera deben desplegar los esfuerzos necesarios para su preservación. La conservación de los lugares históricos culturales y religiosos, en toda circunstancia y especialmente en tiempo de conflictos, constituye una de las responsabilidades fundamentales de los Estados.

Las medidas eficaces que promueven una planificación integrada por el desarrollo turístico, planteado por la OMT en la Declaración de la Haya en el año 1.989, se basa en los siguientes principios: La necesidad de una gestión racional de turismo, que permita mantener la integridad del medio natural, cultural y humano. Y Promover un proceso de planificación global de desarrollo y que tal enfoque debe estar orientado a vincular al turismo con el contexto social, económico y cultural de cada País. Esto permitirá

desarrollar un tipo de turismo sostenible que respete al individuo, la cultura, la sociedad y el medio ambiente, cuyos lineamientos tendrá que consolidarse en los próximos años.

2.9. TIPOS DE TURISMO

2.9.1. TURISMO DE AVENTURA

A diferencia de otras formas de recreación, el turismo aventura ofrece una original oportunidad en la que los participantes experimentan más y buscan lograr importantes esfuerzos aventureros.

Las formas tradicionales de recreación por lo general incluyen elementos de destreza en un específico lugar al aire libre. Es el lugar el que brinda la atracción principal a un diferente viaje de interés. Sin embargo, en el turismo de aventura, es la actividad la que atrae a los viajantes como participantes.

El turismo de aventura está principalmente asociado con actividades donde el propósito del viaje es experimentar y tomar parte de las actividades antes que recorrer las tradicionales atracciones turísticas.

2.9.2. TURISMO RURAL

Actividad turística realizada en localidades rurales o fuera del casco urbano de grandes ciudades o localidades de mayor tamaño. Se subdivide en: Agroturismo, Turismo de Estancias, Turismo Vivencial, Rutas Alimentarias, Turismo deportivo, Ecoturismo, Etnoturismo.

2.9.3. TURISMO CULTURAL

La motivación principal del Viajero en los aspectos culturales y/o elementos distintivos, espirituales, intelectuales, etc basa. Que caracterizan al grupo social del Destino visitado. Otros tipos de Turismo que complementan el Turismo Cultural, serian: El Turismo Gastronómico, Religioso e Idiomático.

2.9.4. TURISMO GASTRONÓMICO

El objetivo principal del Viajero es experimentar la Cultura Gastronómica del lugar. Una aventura culinaria donde se visitan Restaurantes, mercados, participa en fiestas locales y otros. Existen numerosas rutas y fiestas gastronómicas alrededor del mundo para vivir esta original experiencia.

2.9.5. TURISMO RELIGIOSO

Desplazamiento de Viajeros a un destino; motivados por su devoción religiosa o por cumplir alguna manda, dar gracias por algún beneficio, alguna petición; viajan a Santuarios o lugares que tienen significado importante en sus creencias.

2.9.6. TURISMO DE NEGOCIOS

Ya sea Individuos o Grupos, que se desplazan a un Destino con el objetivo de llevar a cabo actividades laborales o profesionales. Se desplaza el Viajero (os) ya sea por realizar negocios o la asistencia a Congresos, Convenciones, Ferias, Exposiciones, Viajes de Incentivos u otros.

2.9.7. TURISMO DE SALUD

Los Viajeros viajan a los destinos con el objetivo de curar o tratar dolencias, relajarse, tomar tratamientos para rejuvenecer y adelgazar y otros, y a su vez lograr una mejora en el estado espiritual.

2.10. PRODUCTO TURÍSTICO

2.10.1. LOS ATRACTIVOS TURÍSTICOS

Constituyen todas las características de un lugar que llaman y atraen la atención del turista, estos atractivos forman parte de los recursos turísticos porque es lo que se puede ofrecer al visitante, estos también pueden ser temporales o permanentes.

Es el resultado de la suma de todos los elementos que conforman la planta turística, los atractivos turísticos y su infraestructura.

2.10.2. CLASIFICACIÓN

2.10.2.1. ATRACTIVOS NATURALES

Son aquellos creados por la naturaleza. Es decir que en su formación no ha intervenido directamente la acción humana, entre los cuales podemos citar.

- Litorales
- Lagunas y depósitos de agua
- Corrientes de agua
- Vulcanismo
- Relieves
- Agrupaciones vegetales
- Agrupaciones animales

2.10.2.2. ATRACTIVOS CULTURALES

Son aquellos elementos en los que interviene o ha intervenido la acción humana en el devenir histórico o bien se establecen por razones culturales o comerciales y se pueden clasificar de la siguiente manera:

- Atractivos históricos
- Atractivos contemporáneos
- Fiestas tradicionales

2.11. DEPORTES ACUÁTICOS

2.11.1. DEFINICIÓN

<u>http://dpwsports.galeon.com/</u> 2010, manifiesta: "Son aquellas actividades físicas que se realizan en el medio acuoso, el agua. Ya sea en una piscina, río, en el mar o en un lago, los deportes acuáticos tienen gran aceptación por el público ya que unir la refrescante sensación del agua con la sensación de ingravidez nos da la posibilidad de realizar ejercicios y movimientos que la vida terrestre nos resultaría imposible. El waterpolo, el esquí, el fitness acuático o la natación para adultos son los más descritos". Pág. (1)

De acuerdo a la definición los deportes acuáticos son actividades físicas que se las realizan en diferentes medios relacionados con el agua como las piscinas, ríos, lagos, lagunas y océanos, el medio acuático permite realizar ejercicios que contienen alto grado de adrenalina accediendo a la relajación del cuerpo.

2.11.2. TIPOS

2.11.2.1. *HIDROSPEED*

Su nacimiento parte de un grupo de aventureros que realizaban peligrosos descensos por los canales de deshielo de los glaciares alpinos. Hoy se ha extrapolado a los ríos de aguas bravas. Los primeros "hidros" eran de corcho y hoy se utilizan como materiales la fibra y el plástico como principales elementos. El "hidro" en sí es una plancha aerodinámica diseñada para poder navegar de forma solitaria (se asemeja en parte a las tablas de corcho con las que aprenden a nadar los niños). En el "hidro" se apoya el cuerpo y los pies, provistos con aletas de

buceo (si bien un poco más largas) sirven como medio de propulsión.

2.11.2.2. FLYSURF

Se ha convertido en poco tiempo en uno de los deportes favoritos de los amantes del riesgo. Sentir las olas bajo tus pies y someter los vientos, literalmente, volando y haciendo rizos y dando brincos increíbles con los que descargan buenas dosis de adrenalina a la par que ofrecen un espectáculo estético difícil de olvidar.

2.11.2.3. RAFTING

El rafting es un deporte de equipo, donde todos los tripulantes de la balsa reman y orientan su peso de manera coordinada para recorrer rápidos y mantenerse a flote. La cantidad de personas que sube a cada barca varía según su tamaño; un número estándar es de seis u ocho tripulantes. La dirección de los movimientos queda a cargo del guía, quien

debe conocer al detalle cada parte del río y tener conocimientos de primeros auxilios.

En el rafting, los ríos se clasifican según su dificultad de 1 a 6 grados. El riesgo es de bajo a alto: en manos de un guía que conozca a la perfección el río, hasta un chico de seis años puede hacer un descenso sin problemas por un tramo tranquilo. El único requisito es saber nadar. Los amantes de las emociones fuertes suelen preferir el rafting extremo, que incrementa al máximo el riesgo de vuelco a raíz de la caída del torrente de agua, de su caudal, bravura y peligrosidad.

2.11.2.4. ESQUÍ ACUÁTICO

Deporte que consiste en deslizarse por la superficie del agua, tanto en el mar como en el interior embalses, lagos, ríos entre otros, con los pies desnudos o apoyados sobre uno o dos equíes, arrastrado por un barco o lancha a motor que avanza a diferentes velocidades.

Estas embarcaciones o lanchas pueden alcanzar hasta los 56 km/h y en competición de carreras de velocidad son arrastrados a 150 km/h.

2.11.2.5. BARRANQUISMO

Es una actividad que se practica en los cañones o barrancos, o sea, cañada profunda abierta en el terreno por la erosión o por el curso de un río, que presentan un recorrido muy variado: se encuentran tramos con agua más bien baja, puntos en que ésta es bastante profunda y otros tramos con cascadas. El barranquismo consiste en ir superando estos cambios de recorrido: caminando, nadando o escalando, si es necesario. Pero es indispensable que quien decida practicar esta actividad esté habituado a practicar actividades acuáticas y que ya sepa nadar.

2.12. CONTABILIDAD

Zapata Pedro, 2008 afirma "Es un elemento del sistema de información de un ente, que proporciona datos sobre su patrimonio y su evolución, destinados a facilitar las decisiones de sus administradores y de los terceros que interactúan con él en cuanto se refiere a su relación actual o potencial con el mismo". Pág. (5)

BRAVO, Mercedes (2007) indica: "Es la ciencia, el arte y la técnica que permite el registro, clasificación, análisis e interpretación de las transacciones que se realizan en una empresa con el objeto de conocer su situación económica y financiera al término de un ejercicio económico o período contable." (Pág. 12)

En la actualidad la contabilidad se constituye en una herramienta indispensable para la toma de decisiones. Es por ello que la información que genera debe responder a:

Coordinar las actividades económicas administrativas.

Captar, mediar, planear y controlar las operaciones diarias.

Estudiar las fases del negocio y los proyectos específicos.

2.13. CAPITAL DE TRABAJO

Noción básica de contabilidad consistente en el establecimiento de la diferencia entre el total del activo corriente y el pasivo corriente, con el fin de determinar la eficiencia gerencial de un negocio o actividad empresarial, a la vez que constituye un indicador y un medio de control de las operaciones financieras, así como las disponibilidades frente a los créditos u obligaciones a corto plazo al fin de un determinado periodo, a base de las cifras presentadas en el Estado de Situación Financiera de un ente contable.

2.14. ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA

El Estado de Situación Financiera muestra la situación económico financiera en que se encuentra una empresa en un periodo determinado, contiene los rubros que constituyen los activos de la empresa, es decir los bienes adquiridos para materializar el proyecto. Por otro lado se presentan los activos esperados de la empresa, es decir las obligaciones financieras que adquirirán los socios del proyecto, y el patrimonio o capital social.

2.14.1. ESTADO DE RESULTADOS

Es el registro de los resultados financieros obtenidos por una empresa en el transcurso de un periodo determinado. Su enfoque es en buena medida, dinámico y se compone de los ingresos generales menos los costos correspondientes, es uno de los estados más importantes puesto que muestra las utilidades generadas en cada ejercicio.

2.15. ESTADO DE FLUJO DEL EFECTIVO

Es el estado financiero básico que muestra el efectivo generado y utilizado en las actividades de operación, inversión y financiamiento.

2.16. EVALUACIÓN FINANCIERA

Procedimiento que mide, compara e interpreta las relaciones a base de datos presentados en los estados financieros establecidos a través de índices financieros sobre el comportamiento de los elementos que lo conforman.

Las relaciones entre los rubros de los estados financieros individualmente considerando dentro de un mismo año en que cada partida se expresa con un porcentaje sobre una base determinada y una relación con otros diferentes estados determinando las razones de rendimiento en las operaciones de la empresa u organismo.

La correcta interpretación de los estados financieros permite dar un sentido realista a las decisiones de un proyecto o inversión de los interesados, para que asegure un flujo productivo sin deteriorar los factores ambientales del medio.

2.17. EVALUADORES FINANCIEROS

2.18. COSTO - BENEFICIO

Relación resultante entre la comparación de los costos incurridos en una determinada operación o actividad en un determinado periodo de tiempo y los beneficios y logros alcanzados, ya sea en términos monetarios para un costo dado o ya por el nivel de beneficios requeridos al costo más bajo.

2.19. TASA INTERNA DE RETORNO

Es la tasa de interés que hace que el valor presente neto del proyecto sea igual a cero. La TIR también se denomina tasa interna de rendimiento y es la medida más adecuada de la rentabilidad de un proyecto.

2.20. VALOR PRESENTE NETO

El valor presente neto de un proyecto a una tasa de interés es igual a la sumatoria del valor presente de los ingresos netos a una tasa de interés menos la sumatoria del valor presente de los egresos neto a una tasa de interés.

2.21. PUNTO DE EQUILIBRIO

Es el momento o ritmo de actividad en una empresa, donde sus ingresos totales son exactamente iguales a sus costos totales, ante lo cual no existen ni pérdidas ni ganancias.

2.22. MERCADO

MANKIW, Gregory (2007) manifiesta: "Un mercado es un grupo de compradores y vendedores de un determinado bien o servicio. Los compradores determinan conjuntamente la demanda del producto y los vendedores la oferta." (Pág. 47)

Por lo tanto se dice que un mercado es el sitio o lugar donde interactúan compradores y vendedores con el único propósito de intercambiar bienes y servicios a cambio de un valor o precio.

2.22.1. OFERTA

KOTLER, Philip (2008) dice: "La oferta hace referencia a la cantidad de unidades de un producto que las empresas manufactureras o prestadoras de servicios estarían dispuestas a intercambiar a un precio determinado; para una demanda dada habrá una oferta determinada." (Pág. 45)

La oferta entonces son todos los bienes o servicios que los productores están dispuestos a vender en un sitio determinado, fijando un valor a cambio de ello.

2.22.2. **DEMANDA**

KOTLER, Philip (2008) dice: "El concepto de la demanda está íntimamente ligado al concepto de necesidad, deseo y poder de compra. Un determinado usuario potencial puede querer o necesitar un bien o un servicio, pero sólo el poder de compra que tenga determinará la demanda de ese bien o servicio." (Pág. 55)

Al contrario de la oferta, la Demanda es el producto o servicio que una empresa o cliente llamado también consumidor requiere con algún fin y por el cual está dispuesto a cancelar algún valor.

2.22.3. COMERCIALIZACIÓN

BACA, Gabriel (2006) manifiesta: "La comercialización es la actividad que permite al productor hacer llegar un bien o servicio al consumidor con los beneficios de tiempo y lugar." (Pág. 57)

Mediante lo expuesto anteriormente se puede concluir que la comercialización es el proceso necesario para dar a conocer los bienes y servicios del productor al consumidor, con la finalidad de satisfacer las necesidades tanto de los clientes como de las empresas, esto incluye la investigación de mercado para descubrir lo que desean los consumidores.

2.23. ESTUDIO TÉCNICO

BESLEY, Brighamam (2009), sostiene: "Estudio técnico se refiere, a aquella parte del estudio del proyecto que se relaciona con la ingeniería; es decir; con la participación de los ingenieros que describen las actividades de estudio de instalación, equipamiento y de requerimientos de recursos materiales para la puesta en marcha y funcionamiento del proyecto" pág. 175.

El estudio técnico es el análisis realizado por personas especializadas en la determinación de requerimientos de tamaño, localización y demás

recursos instalación y equipamiento que son indispensables para la ejecución de un proyecto.

2.24. ESTUDIO FINANCIERO

CORDOVA, Marcial (2006). Dice: "El estudio financiero permite establecer los recursos que demanda el proyecto, los ingresos, egresos que generará y la manera como se financiará." pág.311

El estudio financiero es el análisis que se realiza con el fin de determinar la inversión final del proyecto y calcular la utilidad o pérdida que tendrá la implementación del mismo.

2.24.1. INGRESOS

ZAPATA, Pedro (2008). "Los ingresos constituyen los beneficios o ganancias de una empresa. Pág. 25

Los ingresos son simplemente los que se obtienen por la venta de un bien o servicio y se lo calcula multiplicando la cantidad de productos o servicios vendidos por su precio.

2.24.2. **EGRESOS**

ZAPATA, Pedro (2008). "Se define como el valor sacrificado por adquirir bienes o servicios". Pág. 11.

Los egresos representan toda acción de salida o gasto por la acción de utilizar o adquirir un bien y servicio, es decir, lo contrario de los ingresos.

2.24.3. COSTOS

CHILIQUINGA, Manuel, (2007). Afirma: "Costos son valores pagados para cubrir actividades indispensables para generar un ingreso operativo; estos valores se recuperan con la venta de un bien o servicio". Pág. 25

Los costos que se acumulan en las cuentas de la contabilidad sirven para tres objetivos esenciales: Proporcionar informes relativos a costos para determinar los resultados y valorizar los inventarios; proporcionar información para ejercer el control administrativo de las operaciones y actividades de la empresa y proporcionar información que sirve de base a la gerencia para planeación y toma de decisiones. Cantidad que se da o se paga por algo. Gasto de manutención del trabajador cuando se añade al salario.

2.25. IMPACTOS

JACOME, Walter (2005); Afirma: "Los impactos son posibles consecuencias que puedan presentarse cuando se implante el proyecto, por lo tanto es importante analizar su efecto cualificado y cuantificado, porque permite establecer las posibles bondades o los posibles defectos que tiene el proyecto". pág.171

Los impactos tratan de determinar lo que ha futuro puede suceder, si se pone en ejecicuón el proyecto, recordemos que el proyecto no se ejecuta todavia, los impactos reales se determinarán cuando el proyecto esté en funcionamiento o al cabo de un determinado de tiempo.

2.26. SERVICIO DE RENTAS INTERNAS

El servicio de rentas internas (SRI) es en ecuador, la entidad que tiene la responsabilidad de recaudar los tributos internos establecidos en la Ley de Régimen Tributario Interno. Su finalidad es la de consolidar la cultura tributaria en el país para incrementar el cumplimiento voluntario de las obligaciones tributarias de los contribuyentes.

2.26.1. IMPUESTO A LA RENTA

Es un impuesto que grava la ganancia que obtienen en el país las personas naturales o sociedades, nacionales o extranjeras, como resultados de sus actividades económicas, luego de descontar los costos y gastos incurridos para obtener o conservar dichas rentas.

2.26.2. CÓDIGO DE PRODUCCIÓN COMERCIO E INVERSIONES - IMPUESTO A LA RENTA - EXENCIONES

Art. 9.- Las sociedades que se constituyan a partir de la vigencia del Código de la Producción, Comercio e Inversiones (31 de Diciembre de 2010) así como también las sociedades nuevas que se constituyeren por sociedades existentes, con el objeto de realizar inversiones nuevas y productivas, y que se dediquen a cualquiera de las siguientes actividades, gozarán de una exoneración del impuesto a la renta durante cinco años contados desde el primer año en el que se generen ingresos atribuibles directa y únicamente a la nueva inversión.

- Producción de alimentos frescos, congelados e industrializados;
- Cadena forestal y agroforestal y sus productos elaborados;
- Metalmecánica;
- Petroquímica;
- Farmacéutica;
- Turismo:
- Energías renovables incluida la bioenergía o energía a partir de biomasa;
- Servicios Logísticos de comercio exterior;
- Biotecnología y Software aplicados; y,
- Los sectores de sustitución estratégica de importaciones y fomento de exportaciones, determinados por el Presidente de la República.

2.27. LEY ORGÁNICA DE LA BIODIVERSIDAD - DE LOS INCENTIVOS

Artículo 122.- El Estado declara contrarias al interés nacional el uso en el sector público y privado de tecnologías ambientemente nocivas y de energías contaminantes, cuya violación acarrea la imposición de una pena.

Sin perjuicio del cumplimiento de otras obligaciones, el Estado otorga el plazo de dos años a partir de la vigencia de esta ley para que los sectores públicos y privados cumplan con los requerimientos ambientales establecidos por la legislación ambiental.

En reconocimiento del uso de tecnologías ambientalmente seguras y de energías no contaminantes, el Estado concederá, en calidad de incentivos, la exención y reducción de impuestos. La soberanía energética

no se alcanzará en detrimento de la soberanía alimentaria, ni afectará el derecho al agua.

Artículo 123 - El Estado, a través del Banco Nacional de Fomento, la Corporación Financiera Nacional, el Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias y demás Instituciones con competencia en la materia, impulsará programas de conservación *in situ*, ex *situ* y *en finca* de la biodiversidad silvestre y de la agrobiodiversidad, dirigidos especialmente a las comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades.

2.28. LEY ORGÁNICA DE LA PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA CONTAMINACIÓN AMBIENTAL – INFRACCIONES Y SANCIONES.

Artículo 143.- Toda obra pública, privada o mixta que pueda causar o cause impacto negativo en la biodiversidad y aun cuando cuente con la respectiva Licencia Ambiental, y con los criterios de la comunidad de acuerdo a los términos establecidos en el Artículo 10 de la presente Ley, será suspendida en forma inmediata.

De igual manera, toda obra pública, privada o mixta que cause impacto negativo en la biodiversidad y que no cuente con el estudio de impacto ambiental e incumpliere con lo establecido en el plan de manejo ambiental aprobado para la emisión de la Licencia Ambiental, será suspendida de forma inmediata.

Si, a pesar de cumplir con lo establecido por el plan de manejo ambiental y la licencia ambiental respectiva, se cause impacto negativo y daño a la biodiversidad, el infractor será responsable administrativa, civil y penalmente; de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento legal ecuatoriano.

2.29. LEY DEL MEDIO AMBIENTE

El Ministerio del Ambiente como primera autoridad ambiental y rector de las políticas ambientales nacionales es competente para en caso de inacción de los

gobiernos descentralizados autónomos aplique la normativa vigente para sancionar la emisión de ruidos que contaminen el ambiente.

Art. 19.- Niveles numéricos de ruido en decibelios según la tipología de uso de suelo.- Se establecen de manera general los siguientes tipos de uso de suelo:

Tipo de zona según uso de suelo	Límite de presión sonora en decibelios		
	Dc06H.A20H.	De20H.A06H.	
De protección ecológica	30	05	
Hospitalaria educativa	45	35	
Suburbano	50	45	
Urbano	55	50	
Comercial	60	55	
Recreativo y de espectáculos	70	60	
Industrial	70	60	

CAPITULO III

3. ESTUDIO DE MERCADO

3.1. PRESENTACIÓN

El presente estudio busca determinar si existe o no demanda potencial a satisfacer en la Parroquia Nueva Loja con respecto a la existencia de servicios turísticos para conocer si es viable la creación de una hostería ecológica con servicios integrales de deportes acuáticos y SPA en este sector. Según se determinó en el diagnostico realizado en la parroquia Nueva Loja Tenemos una población de 34106 habitantes y en todo el cantón Lago Agrio existe 66788 habitantes según el Censo realizado por el INEC en el año 2001, además según datos de la Organización mundial del Turismo el Ecuador en el año 2007 participó con el 5% del mercado turístico sudamericano ocupando el séptimo lugar y según muestran datos estadísticos del Ministerio de Turismo de Sucumbíos con motivo de visitar la reserva Biológica de Limoncocha y la Reserva Faunística de Cuyabeno en el año 2010 han ingresado 32940 turistas.

La producción de servicios Turísticos en el Cantón Lago Agrio tiene una ventaja en comparación con otros lugares del Ecuador por su clima cálido – húmedo y su geografía plana mismo que permite el desarrollo de una diversidad de ecosistemas, pues esta zona cuenta con especies vegetales y animales únicas en el país, también podemos encontrar lagunas naturales con peces propios de cada una. Para el desarrollo de los deportes acuáticos tenemos la presencia del río Aguarico afluente del Napo y más adelante del Amazonas, el cual cuenta con una extensión aproximadamente de 160m de ancho por 12 metros de profundidad es muy utilizada para el transporte fluvial en los sitios carentes de infraestructura vial.

Todos estos aspectos fortalecen el proyecto planteado ya que en la actualidad no se cuenta con la presencia de hosterías, únicamente se tiene hoteles que ofertan algunos servicios relacionados a los propuestos.

Lo que hace que la variedad de servicios sean fundamentales para la captación de usuarios tanto de la zona, nacionales como internacionales, pues estos servicios están orientados a un nivel socioeconómico medio y alto el cual tiene una cultura que favorece las actividades de turismo.

Para llevar a cabo dicho estudio se utilizó investigación bibliográfica (información secundaria obtenida del INEC y del Ministerio de Turismo), y de campo a través de un sondeo de mercado para identificar la demanda y la oferta del turismo, (información primaria, Encuestas a oferentes y demandantes del turismo.

3.2. IDENTIFICACIÓN DEL SERVICIO.

Para el análisis del mercado y determinar la factibilidad de la creación de la hostería ecológica con servicios integrales de deportes acuáticos y SPA, se determinó la primera categoría de establecimientos hoteleros inventariados por el ministerio de turismo de Lago Agrio, así como los productos y servicios que ofertan.

Estas unidades económicas hoteleras ofertan los siguientes productos y servicios:

Alojamiento, con habitaciones de huéspedes, durante las 24h00.

Servicio de comidas y bebidas, con menús nacionales y típicos de la zona.

Servicios de carácter deportivo con piscinas y otros ambientes como turco, sauna hidromasaje, canchas deportivas y parqueadero de vehículos.

Salas de recepciones y banquetes.

Para el enfoque o viabilidad del mercado del proyecto se consideró como productos referentes los señalados que dispone el reglamento general de actividades turísticas en el capítulo II de las actividades turísticas y de quienes las ejercen art. 5 que textualmente dice:

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

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

Es importante indicar que en la zona no existen lugares que ofrezcan servicios que se piensa ofertar con el desarrollo del proyecto.

Actualmente en el sector se cuenta con cuatro hoteles que pueden brindar la comodidad en lo referente a hospedaje y alimentación, estos están ubicados en el centro de Nueva Loja.

3.2.1. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

La búsqueda de lugares relajantes sea para vacaciones, feriados o simplemente para pasar un momento agradable, donde se puedan realizar diversas actividades, es la tendencia de las personas de hoy por lo tanto la hostería nace para satisfacer tal necesidad y a la vez contribuir con el desarrollo turístico de la zona.

El sector posee características ambientales aptas para emprender un proyecto turístico como es una hostería ecológica, la localización del terreno es privilegiada ya que se encuentra en un ambiente tranquilo en el área del Parque Ecológico Recreacional Lago Agrio mismo que cuenta con una extensión de 200 hectáreas de conservación y a 15 minutos del río aguarico, cuenta con un clima cálido húmedo y una riqueza natural en flora y fauna propios de la región, donde los turistas podrán disfrutar de un maravilloso paisaje durante su estadía.

La hostería ecológica que se propone, además de ser un lugar de alojamiento prevé ser una verdadera experiencia para el turismo, ya que por su entorno la zona es adecuada para actividades complementarias como: observación de especies, caminatas, pesca deportiva, canotaje y esquí acuático, actividades que permitirán tener un contacto directo con la naturaleza y vivir lapsos de aventura, por lo tanto se considera que los servicios que se ofrecerá son:

3.2.1.1. ALOJAMIENTO

Contendrá una infraestructura confortable provista de baño privado, y TV Cable, conservando ciertas características rústicas en su diseño; fabricado de materiales típicos de la región, complementando con ciertos adornos de materiales reciclados para aprovechar al máximo los recursos naturales.

3.2.1.2. RESTAURANTE

Se contará con servicio de restaurante ofreciendo una gama corta de platos, dentro de los cuales se encontrarán:

Desayunos:

Continental: café/leche/agua aromática/té, jugo, huevos, sánduche de queso.

Almuerzos / cena:

Menú del día

Bebidas y postres.

Gaseosa, batidos, agua.

3.2.1.3. OBSERVACIÓN DE ESPECIES

La zona ofrece especies de aves como tucanes, carpinteros, paujiles, pavas de monte, atrapamoscas y colibríes en animales encontramos monos, perezosos y ardillas eso entre los más principales, además existen árboles primarios para el disfrute visual en los alrededores, y con la ayuda de la caminata que es una buena opción para aprovechar las condiciones ecológicas del área.

3.2.1.4. **CANOTAJE**

El recorrido en canoa por las aguas Del río Aguarico es una opción que permite observar flora y fauna asociada a las riveras del río.

3.2.1.5. ESQUI ACUÁTICO

El esquí en el Aguarico es perfecto por su gran caudal y por la tranquilidad en sus aguas, este servicio se lo puede prestar recorriendo media hora aguas abajo donde podemos encontrar a orillas de este río asentamientos de las culturas Cofán, Shuar y Kichwa.

3.2.1.6. SERVICIO DE PISCINA.

La piscina, tendrá el acondicionamiento necesario que sirva para la relajación y la práctica del deporte de la natación, considerado a este como uno de los deportes más completos, se la cubrirá con techo, para que se la pueda disfrutar en cualquier tipo de clima, siendo además un lugar muy divertido para niños y personas adultas de todo género.

3.2.1.7. SERVICIO DE SPA

Será otro atractivo de la hostería este servicio complementario ayudará a un mejor relajamiento y confort para que se sientan de mejor forma los visitantes de todas las edades, permitiéndoles mejorar la estética, salud, armonía de los usuarios, además se brindará servicio de

sauna, turco e hidromasaje, los cuales se brindarán al público por separado o en paquetes elaborados de acuerdo a la demanda de estos servicios.

A continuación se detalla un cuadro con los servicios que se ofertarán mismos que se encuentran agrupados en tres tipos.

SERVICIOS DEL SPA CUADRO # 44

TIPO	TRATAMIENTO
	Limpieza Facial.
	Tratamiento Nutritivo.
TRATAMIENTOS FACIALES	Tratamiento Hidratante.
	Tratamiento Reafirmante.
	Tratamiento Anti-envejecimiento.
	Sauna Exfoliante.
	Tratamiento Hidratante.
	Tratamiento Reafirmante.
TRATAMIENTOS CORPORALES	Tratamiento Reductivo.
	Tratamiento Anticelulítico.
	Tratamiento Estrías.
	Sueco.
MASAJES	Shia Tzu.
	Drenaje Linfático.
	Aromaterapia.

Fuente: SPA Nueva Imagen Elaborado por: La Autora

Limpieza facial.- Es un tratamiento básico para equilibrar la piel y devolver la luminosidad a base de una limpieza profunda de la cara con vapor, mascarillas, masajes y una ampolleta de hidratación nutritiva o anti-edad.

Tratamiento nutritivo.- Este tratamiento está dirigido para pieles que han perdido vitalidad por efectos externos como sol o frío y requieren vitaminas de refuerzo.

Tratamiento hidratante.- Se recomienda a personas que han perdido un grado de hidratación por efectos del clima o paso del tiempo, el objetivo es recuperar el balance hídrico de la piel.

Tratamiento reafirmante.- Este tratamiento puede darse con equipo o sin equipo, el primero consiste en aportar nutrientes que apoyen el colágeno y elastina de la piel para evitar la flacidez.

El tratamiento con equipo se basa en un bajo grado de impulsos eléctricos que ayudan a reafirmar los músculos.

Tratamiento anti – envejecimiento.- Está dirigido a pieles que han perdido la firmeza, vitalidad e hidratación o que están propensas a sufrir con mayor rapidez los cambios que se presentan con el paso del tiempo, se utiliza nutrientes que ayudan a recuperar la firmeza y vitalidad de la piel.

Tratamiento Anti celulítico.- Específico para tratar los problemas de cúmulos de grasa en zonas no deseadas que a través de productos cuyos componentes facilitan la respuesta de la piel ante este problema anti estético como es la celulitis.

Tratamiento reductivo.- Este tratamiento es para efecto de lipólisis en zonas específicas con la ayuda de equipo y productos destinados a estos fines.

3.3. PLAN DE COMERCIALIZACIÓN

El plan de comercialización es el proceso que permite a las organizaciones ser proactivas en la toma de decisiones y en la formulación del futuro, éste se puede describir como un enfoque objetivo y

sistemático para la toma de decisiones, compuesto por tres etapas fundamentales: formulación, implementación y control de estrategias.

Para la implementación de un correcto plan de comercialización se trabajará con las 4P´s, que son Producto, Plaza, Promoción, Precio.

3.3.1. PRODUCTO O SERVICIO

Como estrategia de marketing la Hostería Ecológica implementará lo siguiente:

- Entregar un buen servicio de alojamiento, restaurante, servicios recreativos formando un ambiente, acogedor, en el que incluirá calidad, amabilidad, responsabilidad, precio justo y experiencia todo esto rodeado de naturaleza y vida
- Dará a notar la importancia que se debe tener en la conservación del medio ambiente.
- Se entregará una disposición de servicios donde el turista tendrá la opción de escoger lugares y diversas actividades como observación de especies, caminatas, esquí acuático, canotaje, natación o SPA.
- Se ofertará un producto nuevo en la zona con todas las condiciones aptas para actividades turísticas ecológicas, que aún no han sido explotadas, mostrando como ventaja los recursos naturales existentes.
- Se usará una estrategia de diversificación turística, buscando una mayor cobertura del mercado turístico ofreciendo una amplia gama de servicios turísticos como: actividades eco turísticas y deportes de aventura.

3.3.2. PRECIO

La estrategia para determinar el precio está basada en la competencia, diferenciación y temporada.

Competencia.- Se analiza los precios de la competencia para así poder establecer un buen precio en el mercado sin alejarse de lo normal y sin llegar a lo exagerado, relacionando calidad vs precio.

Calidad y diferenciación.- Enfatiza la calidad y diferenciación del servicio de alojamiento y deportes acuáticos que hace relación a la imagen que desea Alcanzar el proyecto.

Temporada.- La Hostería Ecológica aumentará el número de visitantes en temporadas altas y de preferencia para el turista que ocupará todas las instalaciones.

3.3.3. PLAZA

La plaza es el lugar geográfico y estratégico donde se entrega el servicio, por lo tanto La Hostería Ecológica estará ubicada, en el área del Parque Ecológico Recreacional Lago Agrio de la parroquia Nueva Loja.

Es una zona rica en recursos naturales e históricos, cuenta con una exuberante flora y fauna única, su temperatura promedio es de 18° C y 35.5° C, se le considera una zona cálida húmeda.

3.3.4. PUBLICIDAD Y PROMOCIÓN

La promoción y la publicidad es una herramienta necesaria del Mix de Marketing la cual se relaciona necesariamente con producto, precio, plaza. Para promocionar el servicio que la empresa entrega son necesarias las siguientes estrategias.

La selección del medio dependerá de las razones por las cuales se necesita la publicidad. En la mayoría de los casos, la lógica será una mejor guía. Sin embargo, hay que analizar información la cual expandirá el conocimiento sobre las fortalezas y debilidades de los diversos medios existentes. En vista de ello, la selección de los medios de comunicación

tomará en cuenta sus ventajas y desventajas que estos ofrecen. De entre los medios más conocidos se escogió:

- a) Periódico el Ciudadano
- b) Revistas Afiches
- c) Internet
- d) Radio

3.4. MERCADO META

Luego de haber analizado los resultados obtenidos en el diagnóstico situacional, gracias a la aplicación de las técnicas de recolección de información como son la encuesta, la entrevista y la observación directa y juntamente con el análisis cuantitativo - cualitativo del sector, se determina que los servicios que brindará la Hostería Ecológica estarán orientados a todas las personas sin distinción alguna de sexo o edad con un nivel socioeconómico medio ya que esta clase social es la que más predomina en la zona de estudio, además se puede tomar en cuenta a los visitantes que se encuentran por motivo de trabajo, investigación o turismo.

3.5. SEGMENTO DE MERCADO

Una vez definido nuestro mercado meta, procedemos a la segmentación del mismo para lo cual hemos identificado los factores más importantes que determinan la inclinación del proyecto.

3.5.1. SEGÚN LA UBICACIÓN GEOGRÁFICA

La población objetivo es La Parroquia Nueva Loja, la demanda desde este punto de vista se localiza de acuerdo al siguiente cuadro:

CUADRO # 45
POBLACIÓN DE LA PARROQUIA NUEVA LOJA

AÑOS	POBLACION
2006	36633
2007	37161
2008	37696
2009	38239
2010	38789

Fuente: INEC 2001 Elaborado por: La Autora

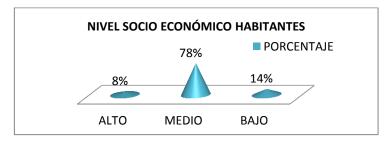
La parroquia Nueva Loja representa el 51 % de la población del cantón Lago Agrio, es decir 38789 habitantes, tomando en cuenta una tasa de crecimiento poblacional del 1.44% anual.

Para nuestro estudio se ha considerado a la parroquia Nueva Loja como mercado objetivo por disponer del sector apto para la creación de la hostería y por el alto nivel de Afluencia de visitantes, además porque se encuentran situadas diversas empresas que dinamizan la economía.

3.5.2. SEGÚN EL NIVEL SOCIOECONÓMICO

A continuación se muestra el nivel socioeconómico de la zona objeto de estudio:

GRÁFICO #42



Fuente: Diagnóstico. Elaborado por: La Autora

En base al nivel socioeconómico o clase social se identifica tres clases sociales alta, media y baja de las cuales en el lugar objeto de estudio predomina la clase media. De acuerdo al diagnóstico realizado, se puede

manifestar que el consumo de los servicios a ofertarse en un alto porcentaje lo realizarán las personas que pertenecen a un nivel socioeconómico medio, es decir estos servicios los usan la mayoría de la población y solo un mínimo porcentaje que se sitúa en este lugar es de clase alta y baja es por ello que el segmento de mercado para la comercialización del servicio objeto del estudio se dirigirá a un nivel socioeconómico de clase social media.

3.6. IDENTIFICACIÓN DE LA DEMANDA

La demanda es el proceso mediante el cual se logra determinar las condiciones que afectan el consumo de un bien o servicio.

En la mayoría de los casos y por tratarse de servicios de primera necesidad como es la alimentación, hospedaje y diversión, se puede decir que la demanda estará en los habitantes del sector, para ello se toma los datos del censo del año 2001, sin aislar la información proporcionada por el ministerio de Turismo de Sucumbíos, en lo que se refiere a ingreso de turistas al cantón Lago Agrio en los últimos 5 años mismos que se muestran en el siguiente cuadro.

CUADRO # 46
TURISTAS QUE INGRESARON AL CANTON LAGO AGRIO

MINISTERIO DEL AMBIENTE DISTRITO REGIONAL SUCUMBIOS Winisterio del Ambiente TURISTAS QUE INGRESARON AL CANTON LAGO AGRIO					
Años					
	M	F	M	F	
2006	3400	3560	7850	5670	20480
2007	4900	4300	7750	6980	23930
2008	6800	5700	8800	8690	29990
2009	6850	6800	8860	8700	31210
2010	7600	6740	9700	8900	32940

Fuente: Ministerio de Turismo Información digital.

Conforme lo muestra la tabla del ingreso de turistas a nivel cantonal los

cuales requieren de servicios turísticos se puede determinar que desde el

año 2006 hasta el 2010 ha existido un incremento, es evidente que se

incrementa la aceptación de la zona por sus características únicas, lo

cual es muy conveniente para el desarrollo de nuestro proyecto pues si la

demanda crece la oferta también, es así se puede decir que la oferta de

servicios que se obtendrá en la hostería ecológica si tendrá usuarios.

3.7. PROYECCIÓN DE LA DEMANDA

Considerando que la demanda de servicios turísticos en los últimos

años se ha ido incrementando se puede decir que existe una aceptable

cultura de consumo de este tipo de servicios, además según el

diagnostico realizado se determina que la hostería ecológica está dirigida

a un nivel socio económico medio por lo tanto de la población total se

escoge el 78% de pobladores que pertenecen a este nivel, y para la

proyección se utiliza la tasa de crecimiento poblacional según el censo

realizado por el INEC en el año 2001 que está en el 1.44%.

Fórmula de Cálculo

Para la determinación de la tasa de crecimiento de la demanda se empleo

los datos históricos del 2006 al 2010 correspondientes al ingreso de

turistas al Cantón Lago Agrio para lo cual se aplicó la siguiente fórmula:

 $Cn = Co(1+i)^n$

Donde:

Cn: Último dato de la serie

Co: dato año 1

i: Tasa de crecimiento

n: Periodos analizados

116

$$\sqrt[n]{\frac{Cn}{Co}} = 1 + i$$

$$\sqrt[4]{\frac{32940}{20480}} = 1 + i$$

i= 12.62% (Tasa de crecimiento)

La tasa de crecimiento de la demanda obtenida en el periodo analizado (2006-2010) es del 12.62% misma que se considera para realizar la proyección de la demanda en la Parroquia Nueva Loja hasta el año 2015.

CUADRO # 47
PROYECCIÓN DE LA DEMANDA

PROYECCIÓN DE LA DEMANDA				
	POBLACIÓN POBLACIÓN			
AÑOS	VISITANTES	NUEVA LOJA	78%	TOTAL
2011	37096	36633	30691	67787
2012	41775	37161	31133	72909
2013	47046	37696	31582	78627
2014	52981	38239	32037	85017
2015	59664	38789	32498	92162

Fuente: INEC 2001. Elaborado por: La Autora

La proyección de la demanda se la realizó tomando en consideración la tasa de crecimiento poblacional según el censo realizado por el INEC en el año 2001 que es del 1.44% y mediante la fórmula se cálculo una tasa de crecimiento de la demanda del 12.62% que fue obtenida gracias a los datos históricos del ingreso de turistas a Nueva Loja tomados desde el año 2006 hasta el 2010, a partir de este último se fue aumentando dicho porcentaje hasta obtener la demanda del año 2015 que es de 92162

usuarios. Como podemos observar en cada periodo la demanda va en crecimiento es decir en ningún año se presenta una disminución.

3.7.1. DEMANDA HABITACIONAL

Es importante determinar la demanda habitacional que ayudará a relacionar la demanda de turistas con la demanda de habitaciones.

Para calcular una demanda habitacional existe un procedimiento para determinar el valor de los requerimientos de infraestructura que se calcula mediante la siguiente fórmula:

$$DH = \frac{VE * E}{P * R * LA}$$

Según el estudio realizado por la dirección de turismo de Lago Agrio, se determinó que el promedio de estadía en el país de los visitantes no residentes del segmento aéreo en el país es de 21 días, de los cuales pasan desde 3 a 5 noches en una misma ciudad o población, los turistas internos que pernoctan en su viaje en la mayoría lo hacen de 1 a 2 noches. Los datos relacionados al turismo receptor del cuadro 48, sirven para la aplicación de la fórmula y los resultados se muestran en el cuadro No.49.

CUADRO # 48
ESTADÍA Y RELACIÓN DE CAMAS

		VISITANTES
DH	Demanda habitacional	
VE	Visitantes esperados	37096
E	Estadía o permanencia en días	1.5
Р	Promedio de ocupación aceptable	54%
R	Relación camas ocupadas por habitación	1.46
LA	Días de permanencia por año	365

Fuente: Ministerio de Turismo de Lago Agrio.

Aplicando los criterios anteriores se evidencia una demanda potencial a satisfacer para que el proyecto se muestre viable.

CUADRO # 49

DEMANDA HABITACIONAL A SATISFACER

AÑO	OFERTA PLAZAS DE ALOJAMIENTO	DEMANDA	DEMANDA HABITACIONAL A SATISFACER
2011	41469	37096	-4373
2012	42066	41775	-291
2013	42672	47046	4374
2014	43286	52981	9695
2015	43909	59664	15755

Fuente: Ministerio Turismo, estimación mediante fórmula

Elaborado por: La Autora

3.8. ANALISIS DE LA OFERTA

Para el análisis de la oferta en el diagnóstico se efectuó una investigación en el Ministerio de Turismo el cual proporciono un inventario general que cubrió los tipos y categoría de establecimientos disponibles en la región, entre hoteles y restaurantes.

La oferta existente de lugares de alojamiento en la Parroquia Nueva Loja lo comprenden hoteles de primera, segunda, tercera y cuarta categoría que no prestan variedad de servicios a ser ofrecidos en la hostería ecológica planteada en el proyecto, por tal razón se tomo para el estudio de la oferta a los hoteles de primera categoría ubicados en Nueva Loja y se les aplico un censo para obtener algunos datos necesarios.

En el siguiente cuadro se muestra los establecimientos de primera categoría y los servicios ofertados.

CUADRO # 50
OFERTA DE PLAZAS DE ALOJAMIENTO EN NUEVA LOJA

ESTABLECIMIENTO	SERVICIO	CAPACIDAD DIARIA DISPONIBLE PROMEDIO	CAPACIDAD ANUAL	PRECIOS, TARIFAS PROMEDIO
HOTEL ARAZÁ	Alojamiento	20	7300	Más de 40 usd
GRAN HOTEL DE LAGO	Alojamiento	52	18980	Entre 20-40 usd
HOTEL D'MARIO	Alojamiento	15	5475	Entre 20-40 usd
HOTEL SELVA REAL	Alojamiento	25	9125	Entre 20-40 usd
TOTAL		112	40880	

Fuente: Diagnóstico. Elaborado por: La Autora

3.8.1. PROYECCIÓN DE LA OFERTA

La proyección de la oferta se estableció bajo dos parámetros, la oferta competitiva y la oferta en construcción, a través de una investigación de campo se ha probado la existencia de lugares de alojamiento en construcción y según la cámara de turismo manifiesta que cada 10 años aproximadamente se implanta un lugar de alojamiento, por lo tanto se considera la oferta anual del año 2010, considerando su tendencia.

Para las proyecciones se emplea la tasa de crecimiento de la demanda que es del 1.44%.

CUADRO # 51
PROYECCIÓN DE LA OFERTA

AÑOS	OFERTA FUTURA	
2010	AÑO BASE	40880
2011	41469	
2012	42066	
2013	42672	
2014	43286	
2015	43909	

Fuente: Diagnóstico. Elaborado por: La Autora

3.9. DEMANDA POTENCIAL A SATISFACER

Para establecer la demanda potencial a satisfacer se determinó una vez que ya se ha proyectado la demanda, ésta relación proporciona información del mercado actual, si existe sobre oferta o existe déficit de la demanda en este caso la demanda potencial a satisfacer.

CUADRO # 52
DEMANDA POTENCIAL A SATISFACER

AÑOS	OFERTA	DEMANDA OTROS SERVICIOS	DEMANDA HOSPEDAJE	DEMANDA POTENCIAL A SATISFACER HOSPEDAJE	DEMANDA POTENCIAL A SATISFACER OTROS SERVICIOS
	Α	В			(B – A)
2011	41469	67787	37096	-4373	26318
2012	42066	72909	41775	-291	30843
2013	42672	78627	47046	4374	35956
2014	43286	85017	52981	9695	41731
2015	43909	92162	59664	15755	48253

Elaborado por: La Autora

La información presentada anteriormente fue obtenida mediante datos secundarios, y como se puede observar existe una demanda potencial a satisfacer en lo que se refiere a la prestación de los servicios de restaurante, servicios de deportes y spa, mientras que se evidencia una sobreoferta durante los dos primeros años para el servicio de alojamiento.

Es así que se proyecta que para el año 2015 existirá un mercado que demandará de 59664 usuarios para alojamiento y 92162 usuarios para los servicios adicionales propuestos. Los mismos que no podrán ser abastecidos por los oferentes de la zona ya que ellos para ese mismo año de acuerdo a las proyecciones solo ofertaran 43909 plazas de alojamiento quedando así un mercado insatisfecho de 15755 mientras que para los demás servicios existirá una demanda potencial a satisfacer

de 48253 usuarios, de acuerdo a esto se puede decir que el presente proyecto tiene desde ya un mercado identificado.

3.10. ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA

De acuerdo al diagnóstico realizado se tomó en cuenta a los hoteles de primera categoría de la ciudad de Nueva Loja a los mismos se les efectuó un censo y se obtuvo información relevante para determinar la competencia. A continuación se detalla cada establecimiento considerado competencia para la hostería ecológica y los servicios que ofertan.

3.10.1. HOTEL ARAZÁ

GRÁFICO #43



Fuente: Investigación directa

Se encuentra ubicado en la Vía Quito y Narváez en el centro de la ciudad de Nueva Loja, cuenta con 15 habitaciones para 20 plazas, cada una de ellas con baño privado, agua caliente y fría, aire acondicionado, teléfono, TV Cable y Direct TV, Servicio de Restaurante de 6 AM a 10 PM, Internet Inalámbrico gratuito y en toda el área del hotel, Choza bar, con gran variedad de cocteles, bebidas y mesa de billar, Centro recreacional iluminado con canchas de vóley, amplio garaje interior con vigilancia de seguridad, piscina / Baño Sauna/ Turco/ Gimnasio e Hidromasaje y Sala de Conferencias capacidad para 100 personas.

3.10.2. GRAN HOTEL DE LAGO

GRÁFICO # 44



Fuente: Investigación directa

Está ubicado en el KM 1 Vía Quito y 20 de Junio en la entrada a la ciudad de Nueva Loja, ofrece 52 plazas para alojamiento con baño privado, agua caliente y fría, aire acondicionado, teléfono, TV Cable, restaurante, sala de recepciones y banquetes, piscina, servicio de internet, canchas deportivas y parqueadero.

3.10.3. HOTEL D'MARIO

GRÁFICO #45



Fuente: Investigación directa

Su ubicación céntrica proporciona una manera fácil de encontrarlo, posee 25 plazas de alojamiento con baño privado, aire

acondicionado, teléfono, TV Cable, restaurante con menús nacionales y típicos y piscina.

3.10.4. HOTEL SELVA REAL

GRÁFICO # 46



Fuente: Investigación directa

Está ubicado en el centro de Nueva Loja, tiene una capacidad para alojamiento de 15 plazas con baño privado, aire acondicionado, Direct TV, cuenta con piscina, canchas deportivas y boutique.

3.11. DETERMINACIÓN DE PRECIOS

El precio se lo determinó tomando en cuenta la opinión de los usuarios los cuales manifestaron en un 84% que los precios de estos servicios en el sector son accesibles.

El precio en un servicio de alojamiento como se mostro en la investigación realizada, aunque no es un factor decisivo para la selección del lugar, tiene un alto grado de relevancia para los clientes por lo que se hace una relación de la opinión de los usuarios con el precio que cobran los hoteles y según el diagnóstico realizado el 75% de los hoteles cobran entre 20 y 40 dólares, por lo que para este proyecto se tomará un precio promedio de la competencia que es de 30,00 dólares.

Para establecer los precios de restaurante se tomó en cuenta también los mismos aspectos y se determina que la mayoría de hoteles cobra menos de 5 dólares por el menú del día, en promedio el precio para este servicio sería tres dólares.

De igual forma los servicios de SPA, esquí acuático, canotaje, piscina entre otros que se ofertarán de forma individual se valoran de acuerdo a una investigación realizada a entidades que realizan la misma actividad.

A continuación se detalla un cuadro con los precios individuales de los que se ofertarán en la Hostería Ecológica.

CUADRO # 53
PRECIOS DE SERVICIOS INDIVIDUALES

ENTRADA		1.00
ALQUILER DE EQUIPOS	CANOAS	1.50
	ACAMPADA	5.00
SOLO ESQUI ACUATICO		5.00
SOLO ALOJAMIENTO		30.00
SOLO PISCINA		2.50
SOLO TRATAMIENTOS FACIALES		15.00
SOLO TRATAMIENTOS		20.00
CORPORALES		20.00
SOLO MASAJES		20.00
SAUNA-TURCO-HIDROMASAJE		10.00
PRECIOS DE RESTAURANTE		
DESAYUNO CONTINENTAL		2.00
MENU DEL DIA		3.00
POSTRES		1.00
BEBIDAS		1.00

Fuente: Diagnóstico. Elaborado por: La Autora

3.12. CONCLUSIONES DEL ESTUDIO

- Las actividades turísticas en los últimos años se han ido incrementando notablemente en la parroquia Nueva Loja, según información de este estudio encontramos que hasta el año 2010 hubo un incremento del 12.62% con respecto al año 2006.
- Luego de realizar el estudio de mercado se determina que en la parroquia Nueva Loja existe una demanda potencial a satisfacer de 26318 plazas para el año 2011 para los servicios de restaurante, deportes acuáticos y spa, la cual se incrementa para los años posteriores según las proyecciones, siempre y cuando las variables utilizadas para el pronóstico no cambien significativamente, mientras que para el servicio de alojamiento no se evidencia un nicho de mercado para los dos primeros años.
- Los principales hoteles de la Parroquia Nueva Loja ofertaron 40880 plazas para el año 2010 y se encuentran ubicados en el centro de la ciudad, mismos que no brindan un lugar tranquilo relacionado con la naturaleza, alejado de la ciudad donde no haya contaminación auditiva.
- Se determina que los servicios objeto de este estudio no son ofertados en su totalidad por los establecimientos de la zona.
- Los precios se establecieron considerando el criterio que tienen los usuarios frente a los precios existentes, además se tomo en cuenta los costos de producción y precios de la competencia.
- Los competidores directos de la hostería Ecológica son cuatro hoteles de primera categoría ubicadas en la parroquia Nueva Loja del cantón Lago Agrio.
- Para el caso de esta investigación, es procedente llevar adelante este proyecto, ya que resulta rentable para quienes se interesen en ejecutarle, al respecto en el capítulo que se analiza los aspectos económicos se demuestra esta conclusión.

CAPÍTULO IV

4. ESTUDIO TÉCNICO

4.1 MACRO Y MICRO LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO

4.1.1 MACRO LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO

4.1.1.1 REGIÓN

Se ubicará en la Región Oriental, zona norte del País.

4.1.1.2 PROVINCIA

La Hostería ecológica estará ubicada en la provincia de Sucumbíos la cual se encuentra al nororiente del país, entre las coordenadas 0 42' de latitud norte; 0 40' de latitud sur; 77 58' 27" longitud occidental y 75 36' 35" de longitud oriental, Limita al norte con la República de Colombia, al sur con las provincias de Orellana y Napo, al este con la República de Perú y al oeste con las provincias de Imbabura y Carchi.

IMBABURA CARCHI COLOMBIA COLOMBIA Suburniolos Cascales Lago Agrio ORELLANA

GRÁFICO #47

Fuente: Plan Estratégico Sucumbíos 2005 - 2015

Esta provincia está compuesta por un sistema fluvial de importantes ríos caudalosos entre los principales están el Aguarico, San Miguel, Putumayo y Cuyabeno, también cuenta con diversidad de ecosistemas con climas como: andino, templado y subtropical, es importante destacar que tenemos áreas protegidas reconocidas a nivel nacional e Internacional, dentro de las cuales están: Reserva ecológica Cayambe-Coca, Reserva Biológica Limoncocha, Reserva ecológica Cofán Bermejo, Reserva de producción faunística Cuyabeno y la Reserva Ecológica Municipal La Bonita – Cofanes – Chingual.

4.1.1.3 CANTÓN

La Hostería ecológica se encontrará situada en el cantón Lago Agrio, parroquia Nueva Loja.



GRÁFICO # 48

Fuente: www.codeso.com/Fotos_Mapa_Sucumbios

4.1.2 MICRO LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO

4.1.2.1 BARRIO

La Hostería ecológica estará ubicada en el barrio el Aguarico, dentro del área del parque ecológico recreacional Lago Agrio, mismo que está bajo la administración del Municipio de Lago.

4.1.2.2 DIRECCIÓN

Vía al Aguarico a 2Km ½ del centro de la cuidad.

MAPA DE UBICACIÓN GRÁFICO # 49



Fuente: Avalúos y Catastros – GADM Lago Agrio

Elaborado por: La Autora.

4.2 UBICACIÓN DE LA HOSTERÍA ECOLÓGICA

La Hostería Ecológica estará ubicada en la Provincia de Sucumbíos Cantón Lago Agrio, Parroquia Nueva Loja exactamente en el Barrio el Aguarico, área del parque ecológico recreacional Lago Agrio a 15 minutos del río Aguarico.

En síntesis la ubicación de la Hostería Ecológica es:

Provincia: Sucumbíos.

Cantón: Lago Agrio.

Parroquia: Nueva Loja.

Barrio: El Aguarico.

Sector: Parque Ecológico Recreacional Lago Agrio.

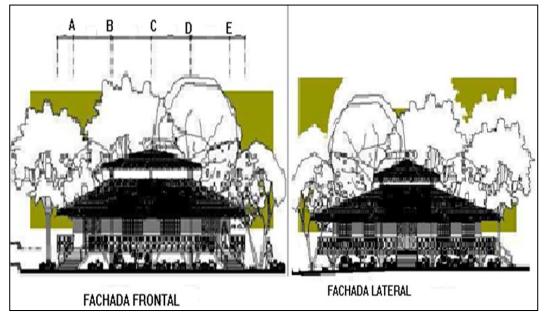
Altura sobre el nivel del mar: 297 msnm.

4.3 DISEÑO DE INSTALACIONES

El proyecto tendrá ciertas características estéticas como la asociación que permite la integración con el entorno natural.

FACHADA DE LAS CABAÑAS

GRÁFICO #50

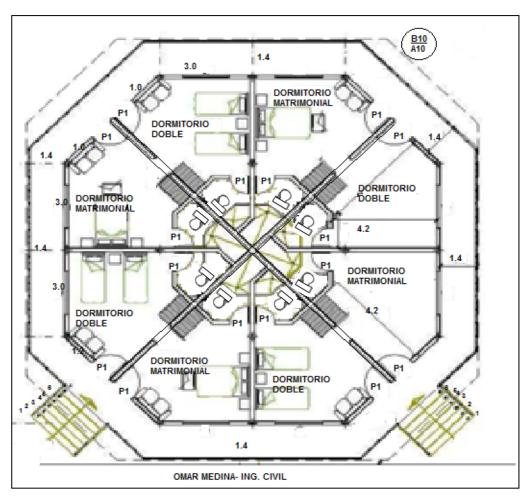


Fuente: Omar Medina - Ingeniero Civil

4.4 DISTRIBUCION DE LA PLANTA

DISEÑO DE HABITACIONES

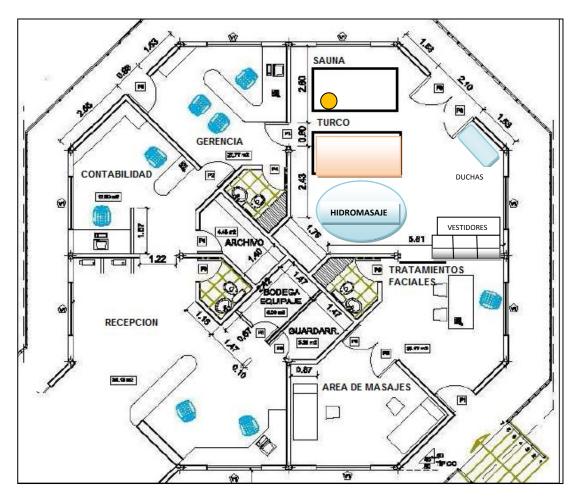
GRÁFICO #51



Fuente: Omar Medina – Ingeniero Civil

DISEÑO DEL AREA ADMINISTRATIVA Y SPA

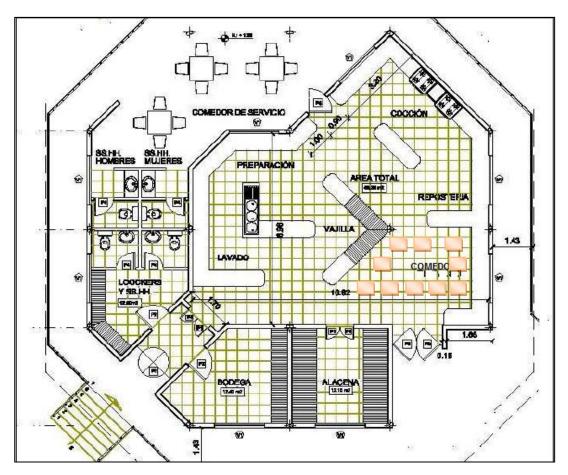
GRÁFICO # 52



Fuente: Omar Medina - Ingeniero Civil

DISEÑO DEL AREA DE RESTAURANTE

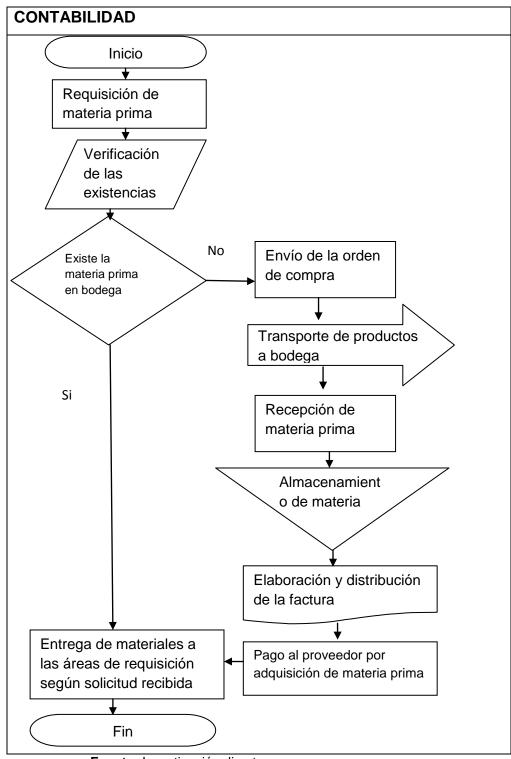
GRÁFICO # 53



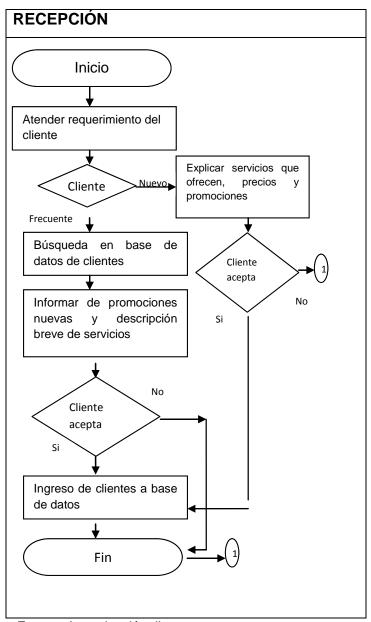
Fuente: Omar Medina – Ingeniero Civil Elaborado por: La Autora.

4.5 FLUJOGRAMA DEL PROCESO

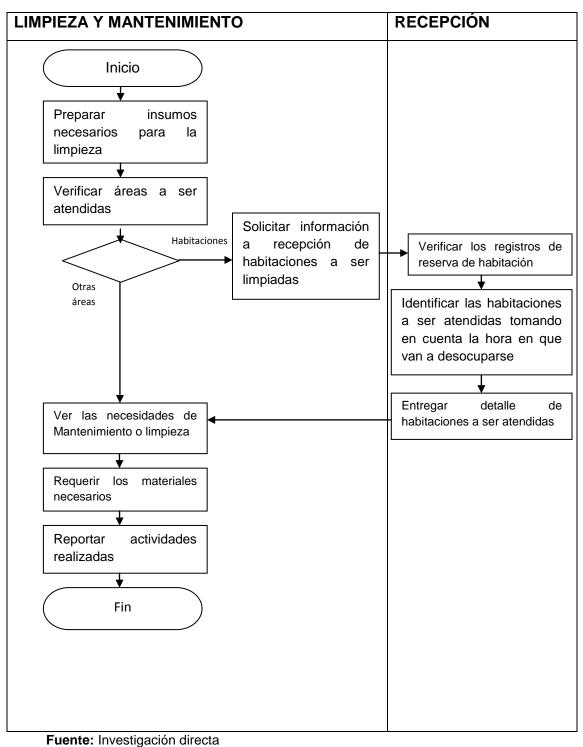
4.5.1 PROCESO DE COMPRA Y ENTREGA DE MATERIA PRIMA



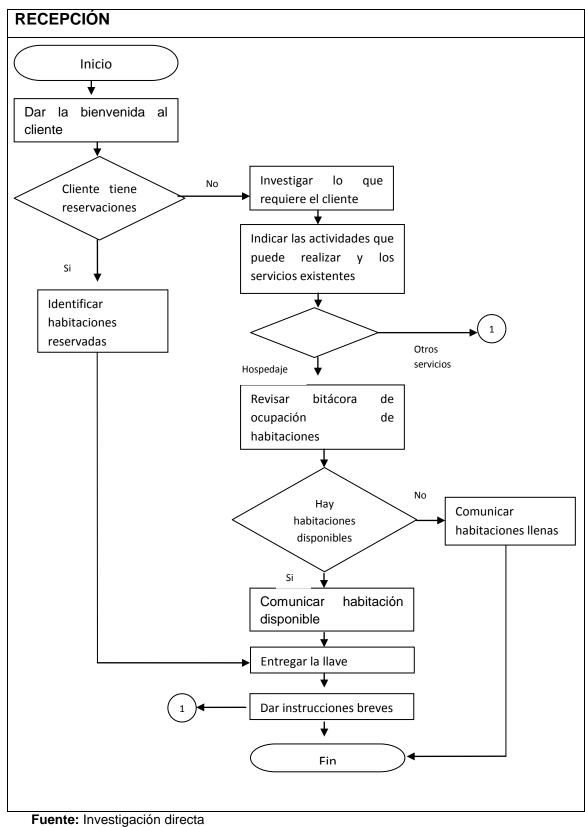
4.5.1.1 PROCESO DE VENTAS Y RESERVACIONES



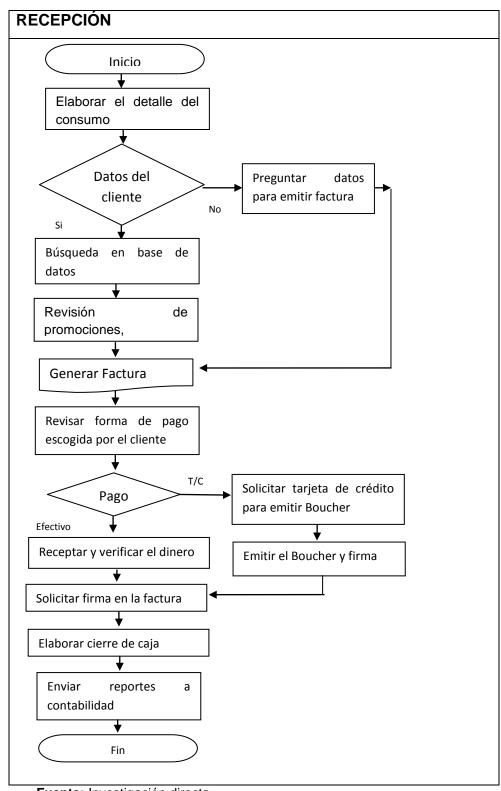
4.5.1.2 PROCESO DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



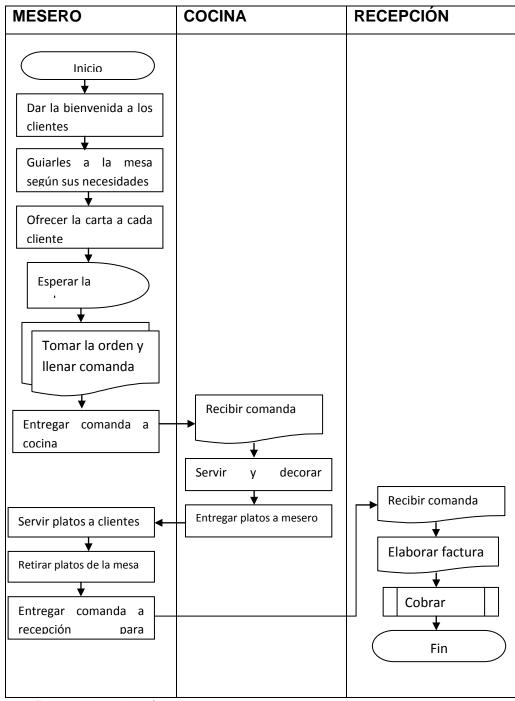
4.5.1.3 PROCESO DE RECEPCIÓN DE CLIENTES



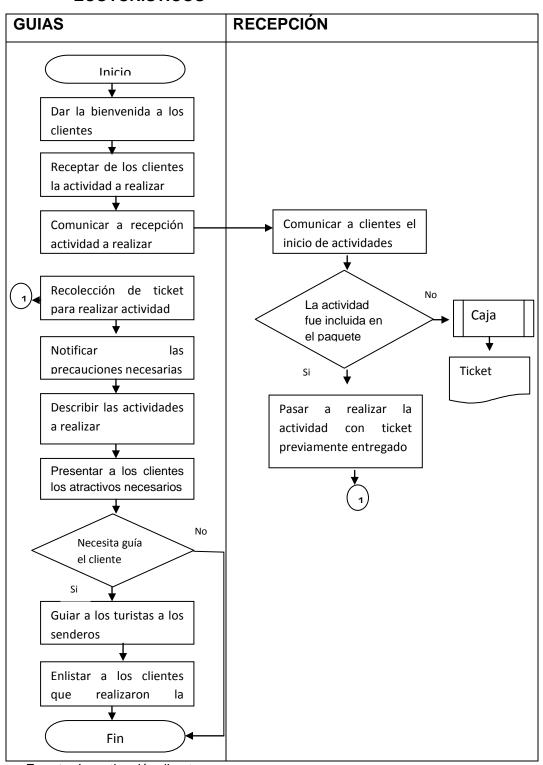
4.5.1.4 PROCESO GESTIÓN DE CAJA



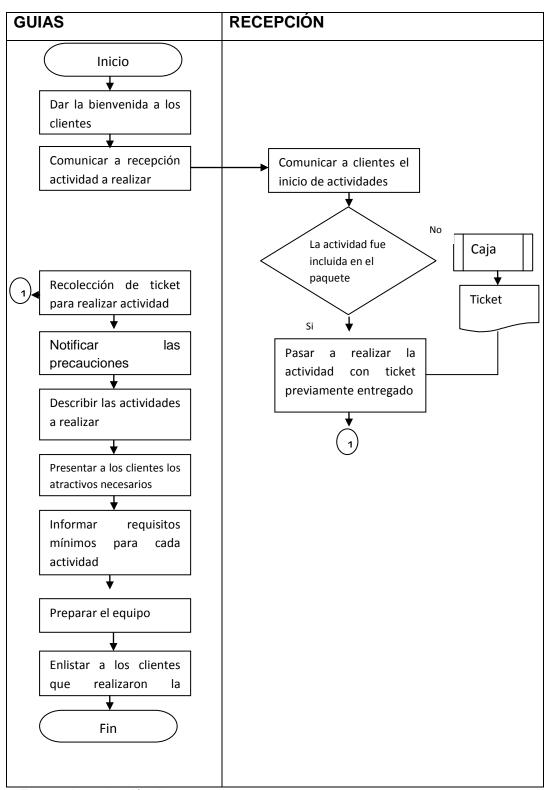
4.5.1.5 PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURANTE



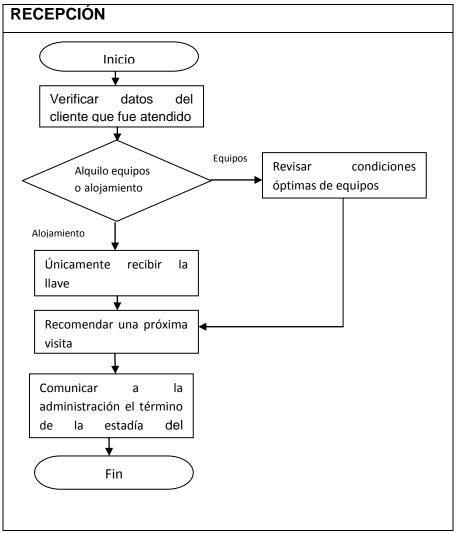
4.5.1.6 PROCESO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS ECOTURÍSTICOS



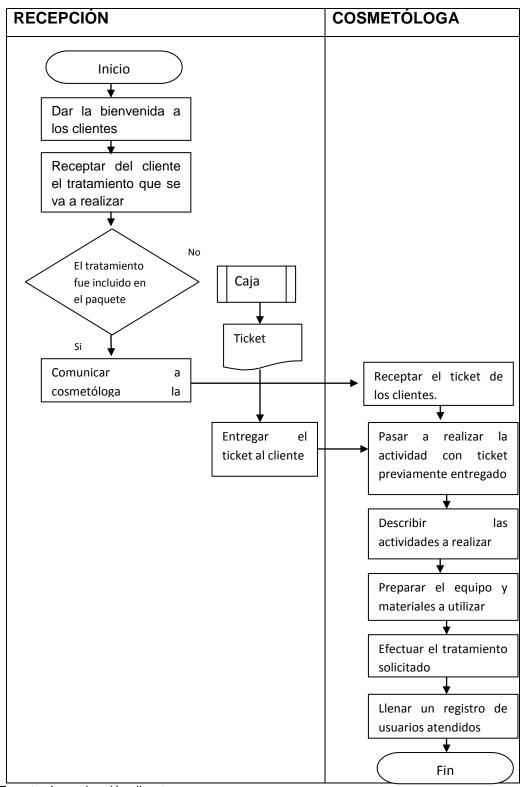
4.5.1.7 PROCESO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS DEPORTIVOS



4.5.1.8 PROCESO DE ATENCIÓN SALIDA DEL CLIENTE



4.5.1.9 PROCESO DEL SERVICIO DE SPA



4.6 PRESUPUESTO TÉCNICO

4.6.1 DETALLE DE INVERSIÓN EN ACTIVOS FIJOS

Para la realización del presente proyecto se utilizará un terreno con una superficie de 15500m², mismos que se valoran en 62000,00 dólares americanos, este terreno será desmembrado del área del Parque Recreacional Lago Agrio, administrado por el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Lago Agrio.

En la obra civil se construirán los cimientos con plintos de hormigón enterrados armados, en cuya cúspide se erguirán columnas de caña guadua, en la base se cubrirá con impermeabilizantes o brea caliente, las edificaciones serán elevadas del suelo a una altura no menor a 1 metro para aislar la estructura de la humedad.

La estructura será de piezas o secciones de caña guadua y servirá de soporte para la cubierta y para el entramado de la pared en la parte intermedia. En las paredes se utilizará esterilla, caña guadua y bahareque, estos materiales son livianos y ayudan a que no se absorba el calor y se ventilen bien los ambientes.

La cubierta se construirá de techo tensado, para que evite la penetración del calor, sobre este material se le colocará la paja y hoja para darle a la estructura un estilo natural.

Para el normal funcionamiento de la Hostería se equipará con maquinaria y equipo, equipo de transporte, equipo de computación, muebles y enseres, menaje de instalaciones, cubertería y loza, cristalería, menaje de cocina y equipo deportivo, mismos que serán distribuidos en las diferentes áreas de la entidad y se adquirirán al iniciar las actividades. A continuación se detallan los presupuestos referenciales de cada uno de los activos.

PRESUPUESTO REFERENCIAL DE COSTOS PARA CONSTRUIR LAS CABAÑAS HABITACIONES SIMPLES Y DOBLES- RESTAURANTECOCINA-BODEGAS

CUADRO # 54

MATERIAL	UNIDAD	CANTIDAD		
			PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
HORMIGÓN CIMIENTOS	m3	56.10	83.13	4663.59
CAÑA GUADUA	М	5226.00	0.90	4703.40
LATILLA DE CAÑA	m2	1012.00	1.10	1113.20
TABLON DE MADERA	u	1100.00	6.50	7150.00
CERAMICA	m2	178.80	15.96	2853.65
INODORO	U	12.00	70.00	840.00
URINARIOS	U	2.00	35.00	70.00
LAVAMANOS	U	12.00	28.50	342.00
DUCHAS	U	8.00	15.00	120.00
DESAGUES	U	26.00	3.50	91.00
TUBERIA PVC 110MM	М	56.60	3.38	191.31
TUVERIA PVC 50MM	М	44.80	1.56	69.89
CODO 110MM	U	32.00	1.10	35.20
YEE 50MM	U	32.00	0.60	19.20
TUBERÍA DE AGUA POTABLE	U	50.00	13.54	677.00
CAJAS DE REVISION SANITARIA	U	5.00	25.90	129.50
LUMINARIA INCANDESENTE	U	40.00	14.50	580.00
TOMA CORRIENTE	U	16.00	3.50	56.00
INTERRUCTORES	U	16.00	3.50	56.00
PUERTA PANEL LAUREL	U	24.00	165.00	3960.00
VENTANAS	m2	28.80	42.00	1209.60
TECHO TENSADO				750.00
OTROS				400.00
TOTAL MATERIALES				30080.54
MANO DE OBRA	0.25			7520.13
TOTAL Fuente: Omar Medina – Ing. Cir	1			37600.67

Fuente: Omar Medina – Ing. Civil Elaborado por: La Autora

PRESUPUESTO REFERENCIAL DE COSTOS PARA CONSTRUIR LA CABAÑA DE ADMINISTRACION- SPA

CUADRO # 55

MATERIAL	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
HORMIGÓN CIMIENTOS	m3	28.05	83.13	2331.80
CAÑA GUADUA	М	2613.00	0.90	2351.70
LATILLA DE CAÑA	m2	506.00	1.10	556.60
TABLON DE MADERA	u	500.00	6.50	3250.00
CERAMICA	m2	42.20	15.96	673.51
INODORO	U	3.00	70.00	210.00
LAVAMANOS	U	3.00	28.50	85.50
DUCHAS	U	2.00	15.00	30.00
DESAGUES	U	3.00	3.50	10.50
TUBERIA PVC 110MM	М	28.30	3.38	95.65
TUVERIA PVC 50MM	М	22.40	1.56	34.94
CODO 110MM	U	16.00	1.10	17.60
YEE 50MM	U	16.00	0.60	9.60
CAJAS DE REVISION SANITARIA	U	3.00	25.90	77.70
LUMINARIA INCANDESENTE	U	20.00	14.50	290.00
TOMA CORRIENTE	U	8.00	3.50	28.00
PUERTA PANEL LAUREL	U	12.00	165.00	1980.00
VENTANAS	m2	14.40	42.00	604.80
TECHO TENSADO				750.00
OTROS				300.00
TOTAL MATERIALES				13687.91
MANO DE OBRA	0.25			3421.98
TOTAL				17109.88

Fuente: Omar Medina – Ing. Civil Elaborado Por: La Autora

PRESUPUESTO REFERENCIAL DE COSTOS PARA CONSTRUIR LA PISCINA

CUADRO # 56

MATERIAL	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
EXCAVACIÓN	m3	150.00	10.18	1527.00
HORMIGÓN CICLOPEO				
180 kg/cm2	m3	30.00	159.36	4780.80
CONDUCCIÓN EN PVC	M	60.00	6.19	371.40
AZULEJO	m2	156.00	9.80	1528.80
OTROS (VALVULAS)				200.00
TOTAL				8408.00

Fuente: Omar Medina – Ing. Civil Elaborado Por: La Autora

CUADRO # 57 MAQUINARIA Y EQUIPOS

		VALOR	VALOR
DENOMINACIÓN	CANTIDAD	UNITARIO	TOTAL
COCINA INDUSTRIAL	1.00	1850.00	1850.00
COCINA	1.00	350.00	350.00
FRIGORÍFICO	1.00	1200.00	1200.00
REFRIGERADORA	1.00	800.00	800.00
HORNO MICROONDAS	1.00	228.00	228.00
LICUADORA	2.00	85.00	170.00
BALANZA	1.00	18.00	18.00
TELEVISOR	10.00	350.00	3500.00
DVD	5.00	70.00	350.00
SOPORTE PARA TV	10.00	25.00	250.00
MINICOMPONENTE	2.00	350.00	700.00
VENTILADORES	14.00	87.00	1218.00
LAVADORA	1.00	750.00	750.00
SECADORA	1.00	650.00	650.00
HIDROMASAJE	1.00	600.00	600.00
SAUNA	1.00	500.00	500.00
CAPSULA DE FLOTACIÓN	1.00	800.00	800.00
LUPAS PROFESIONALES	1.00	150.00	150.00
VAPORIZADORAS	1.00	120.00	120.00
ELECTROTENSORES	1.00	400.00	400.00
TINAS PARA HIDROMASAJES	2.00	80.00	160.00
TOTAL			14764.00

Fuente: Investigación Directa Elaborado Por: La Autora

CUADRO # 58

EQUIPOS DE TRANSPORTE

DENOMINACIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
BOTES	2.00	652.85	1305.71
CANOA	1.00	4184.29	4184.29
VEHICULO	1.00	21000.00	21000.00
TOTAL			26490.00

Fuente: Investigación Directa Elaborado Por: La Autora

CUADRO # 59

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN

DENOMINACIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
COMPUTADOR	3.00	650.00	1950.00
IMPRESORA	3.00	350.00	1050.00
TELEFONO	11.00	60.00	660.00
MAQUINA REGISTRADORA SAMSUNG	1	450	450.00
MAQUINA REGISTRADORA DE TARJETAS	1	400	400.00
SISTEMA CONTABLE			400.00
TOTAL			4910.00

Fuente: Investigación Directa Elaborado Por: La Autora

CUADRO # 60 MUEBLES Y ENSERES

DENOMINACIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
ARCHIVADOR	2.00	120.00	240.00
ARMARIOS	8.00	120.00	960.00
SILLAS GIRATORIAS	6.00	35.00	210.00
ESTACION DE TRABAJO	2.00	150.00	300.00
CAMAS	4.00	200.00	800.00
CAMILLAS PARA MASAJE	2.00	150.00	300.00
ESTANTES	6.00	50.00	300.00
VELADORES	8.00	20.00	160.00
LITERAS	8.00	150.00	1200.00
MESAS RESTAURANTE	10.00	30.00	300.00
SILLAS RESTAURANTE	40.00	12.00	480.00
MUEBLE PARA RECEPCION	1.00	230.00	230.00
SILLAS DE DESCANSO	10.00	15.00	150.00
SILLON DE ESPERA	4.00	40.00	160.00
TOTAL			5790.00

Fuente: Investigación Directa Elaborado Por: La Autora

CUADRO # 61 MENAJE DE INSTALACIONES

DENOMINACIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
COLCHÓN 1 PLAZA	16.00	120.00	1920.00
COLCHÓN 2 PLAZAS	4.00	210.00	840.00
EDREDONES	30.00	35.00	1050.00
SABANAS	40.00	15.00	600.00
ALMOHADAS	20.00	5.00	100.00
ALFOMBRAS	30.00	7.00	210.00
BASUREROS	15.00	3.50	52.50
CORTINAS	12.00	18.00	216.00
MANTELES	15.00	12.00	180.00
UNIFORMES HOSTERIA	10.00	25.00	250.00
MANDILES	5.00	15.00	75.00
TOALLAS	50.00	5.00	250.00
TOTAL			5743.50

Fuente: Investigación Directa Elaborado Por: La Autora

CUADRO # 62 CUBERTERÍA Y LOZA

_		VALOR	VALOR
DENOMINACIÓN	CANTIDAD	UNITARIO	TOTAL
CUCHARAS	50	0.50	25.00
CUCHILLOS	50	0.50	25.00
TENEDORES	50	0.50	25.00
JUEGO DE VAJILLA	8	50.00	400.00
PORTA SERVILLETAS	10	0.50	5.00
TOTAL			480.00

Fuente: Inventario Hotel Arazá Elaborado Por: La Autora

CUADRO # 63 CRISTALERÍA

		VALOR	VALOR
DENOMINACIÓN	CANTIDAD	UNITARIO	TOTAL
VASOS GRANDES	50	0.60	30.00
VASOS PEQUEÑOS	20	0.40	8.00
JARRAS	10	5.00	50.00
COPAS	40	0.80	32.00
TOTAL			120.00

Fuente: Inventario Hotel Arazá Elaborado Por: La Autora

CUADRO # 64 MENAJE DE COCINA

DENOMINACIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
ABRELATAS	1.00	8.00	8.00
COLADOR	2.00	5.00	10.00
JUEGO DE CUCHILLOS	1.00	35.00	35.00
EXPRIMIDORES	3.00	2.50	7.50
MOLDES	3.00	12.00	36.00
JUEGO DE OLLAS	2.00	150.00	300.00
PELADOR	1.00	0.80	0.80
JUEGO DE SARTENES	2.00	35.00	70.00
OLLA DE PRESION	2.00	80.00	160.00
PARRILLA	1.00	30.00	30.00
BATIDORA	1.00	40.00	40.00
RECIPIENTES	6.00	4.00	24.00
TABLA DE CORTE	3.00	7.00	21.00
BANDEJAS	6.00	12.00	72.00
TENEDOR	3.00	3.50	10.50
CUCHARONES	6.00	3.50	21.00
ESPATULA	2.00	5.00	10.00
SALEROS Y CONDIMENTEROS	10.00	1.00	10.00
CORTADOR DE PAPAS	1.00	120.00	120.00
TOTAL			985.80

Fuente: Investigación Directa Elaborado Por: La Autora

CUADRO # 65 EQUIPO DEPORTIVO

DENOMINACIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
CARPAS	5.00	45.00	225.00
CASCOS	10.00	42.00	420.00
TRAJE	10.00	40.00	400.00
LINTERNA	10.00	25.00	250.00
BOTAS	10.00	15.00	150.00
MALLAS	2.00	50.00	100.00
CUERDAS	5.00	10.00	50.00
ARNES DE CINTURA	3.00	30.00	90.00
CHALECOS	15.00	25.00	375.00
ESQUIES	2.00	70.00	140.00
TOTAL			2200.00

Fuente: Investigación Directa Elaborado por: La Autora

4.6.2 DEPRECIACIONES

Depreciación: Es la disminución del precio o valor que sufre un bien tangible a consecuencia del uso o paso del tiempo; sólo se aplica a los activos fijos; todas las empresas deberán basar los cálculos de sus depreciaciones en la Ley de Régimen Tributaria Interna. Los porcentajes máximos que se manejan son los siguientes:

CUADRO # 66
DEPRECIACIONES

ACTIVOS	VIDA UTIL	PORCENTAJE DE
		DEPRECIACION
EDIFICIOS	(20 años)	5%
MOBILIARIO	(10 años)	10%
EQUIPO DE OFICINA	(10 años)	10%
EQUIPO DE TRANSPORTE	(5 años)	20%
EQUIPO DE CÓMPUTO	(3 años)	33,33%

Fuente: Ley de Régimen Tributaria Interna.

Elaborado por: La Autora

Para el efecto del proyecto a continuación se detalla un cuadro de depreciaciones de los activos.

CUADRO # 67
DEPRECIACIÓN ANUAL

ACTIVOS FIJOS	COSTO DEL ACTIVO	PORCENTAJE DE DEPRECIACION	CUOTA DE DEPRECIACION
EDIFICIOS	63118.55	5.00%	3155.93
MAQUINARIA Y EQUIPO	14764.00	10.00%	1476.40
EQUIPOS DE COMPUTACION	4910.00	33.33%	1636.50
MUEBLES Y ENSERES	5790.00	10.00%	579.00
MENAJE DE INSTALACIONES	5743.50	10.00%	574.35
CUBERTERIA Y LOZA	480.00	10.00%	48.00
CRISTALERIA	120.00	10.00%	12.00
MENAJE DE COCINA	985.80	10.00%	98.58
EQUIPO DEPORTIVO	2200.00	10.00%	220.00
EQUIPOS DE TRANSPORTE	26490.00	20.00%	5298.00
TOTAL	124601.85		13098.76

Fuente: Ley de Régimen Tributaria Interna.

4.6.3 INVERSIÓN EN ACTIVOS DIFERIDOS

Para la constitución de la Hostería se hace necesario incurrir en los siguientes gastos.

CUADRO # 68
GASTOS DE CONSTITUCIÓN

NOMBRE	VALOR
INSCRIPCIÓN DEL NOMBRE COMERCIAL	50.00
AFILIACIÓN A LA CÁMARA DE TURISMO DE LAGO AGRIO	350.00
ELABORACIÓN DE ESCRITURA PÚBLICA Y ASPECTOS LEGALES	400.00
PERMISO SANITARIO, PATENTE, INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO MERCANTIL, RUC, ROTULOS, LICENCIA DE TURISMO Y OTROS	350.00
ESTUDIO DE FACTIBILIDAD	500.00
IMPREVISTOS	100.00
TOTAL	1750.00

Fuente: Investigación directa Elaborado por: La Autora

4.6.4 AMORTIZACIÓNES

Amortización: Es cada una de las partes en que se divide un valor en un proceso de extinción; significa un cargo anual que se hace para recuperar una inversión; sólo se aplica sobre activos intangibles o diferidos. Cualquier empresa que esté operando deberá hacer los cargos de amortización basándose en la Ley Tributaria. Los porcentajes que se manejan son los siguientes:

Cargos diferidos a 20 años y el 5% anual.

CUADRO # 69 AMORTIZACIÓNES

ACTIVO DIFERIDO	VALOR	AMORTIZACIÓN %	CUOTA DE AMORTIZACIÓ N
GASTOS DE CONSTITUCIÓN	1150.00	20.00%	230.00
ESTUDIO DE FACTIBILIDAD	500.00	20.00%	100.00
TOTAL	330.00		

Fuente: Investigación directa Elaborado por: La Autora

4.6.4.1 REQUERIMIENTO DE MATERIA PRIMA

A continuación se muestra un resumen de la materia prima que se utilizará para un periodo mensual, el detalle de los costos ver anexo D

CUADRO # 70
REQUERIMIENTO DE MATERIA PRIMA

RESUMEN DE REQUERIMIENTO DE MATERIA PRIMA RESTAURANTE (MENSUAL)								
		CAPACII	DAD	COST	0	TOTAL		
DESAYUNO CONTINENTAL			600	,	1.12		672.00	
MENU DEL DÍA			1200	,	1.35		1620.00	
JUGO			1200	(0.50		600.00	
POSTRE			1200	(0.62		744.00	
TOTAL MATERIA PRIMA DIR	ECT	1					3636.00	
COSTOS INDIRECTOS			4200	(0.40 1680.		1680.00	
TOTAL			5316.00					
RESUMEN DE REQUER	RIMIE	NTO DE M	ATERIA	PRIMA	SPA	(MENS	JAL)	
	CAN	ITIDAD			٧.		٧.	
INSUMO	MEN	NSUAL	CAPA	CIDAD	UNI	TARIO	TOTAL	
AREA DE SPA								
KITS TRATAMIENTOS								
FACIALES		24.00		96.00		10.00	240.00	
KITS TRATAMIENTOS								
CORPORALES		24.00		96.00		15.00	360.00	
KITS MASAJES		24.00		96.00		15.00	360.00	
TOTAL SPA							960.00	
							6276.00	

Fuente: Estudio de Mercado Elaborado por: La Autora

4.6.4.2 REQUERIMIENTO DE GASTOS INICIALES Y SERVICIOS BÁSICOS

Es fundamental estimar los gastos necesarios en la etapa de inicio del proyecto, en lo referente a publicidad, útiles de oficina, suministros de limpieza y combustible para la administración y para el esquí acuático, como también es importante considerar los servicios básicos para un buen arranque del proyecto, a continuación se detalla un cuadro con los valores mensuales:

CUADRO #71

REQUERIMIENTO DE GASTOS INICIALES Y SERVICIOS BÁSICOS

NOMBRE	PERIODICIDAD	VALOR
ENERGÍA ELÉCTRICA	Mensual	150.00
TELEFONO	Mensual	40.00
INTERNET	Mensual	30.00
PUBLICIDAD	Mensual	150.00
UTILES DE OFICINA	Mensual	80.00
SUMINISTROS DE LIMPIEZA	Mensual	150.00
MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS	Mensual	100.00
COMBUSTIBLE	Mensual	250.00
SEGURO	Mensual	47.00
TOTAL		997.00

Fuente: Investigación directa Elaborado por: La Autora

4.6.5 TALENTO HUMANO

Para cumplir con las actividades establecidas en el proyecto se hace necesario contratar el personal que se detalla en el siguiente cuadro.

CUADRO # 72
TALENTO HUMANO

CARGO	CANT.	REMUNERACIÓN BASICA	TOTAL
ADMINISTRADOR	1.00	400.00	400.00
CONTADOR	1.00	350.00	350.00
CHEF	1.00	285.60	285.60
AYUDANTE DE COCINA	1.00	264.00	264.00
MESERO	1.00	264.00	264.00
SECRETARIA	1.00	264.00	264.00
CAMAREROS	2.00	264.00	528.00
GUIAS	1.00	264.00	264.00
COSMETOLOGA	1.00	264.00	264.00
GUARDIA	1.00	264.00	264.00
TOTAL			3147.60

Fuente: Registro Oficial 358 del 8 de enero del 2011

CUADRO # 73

ROL DE PAGOS

		APORTE				
	SALARIO	PATRONAL	DECIMO	DECIMO	TOTAL	TOTAL
CARGO	MINIMO	IESS	TERCERO	CUARTO	MENSUAL	ANUAL
		12.15%				
ADMINISTRADOR	400.00	48.60	400.00	264.00	400.00	5512.60
CONTADOR	350.00	42.53	350.00	264.00	350.00	4856.53
CHEF	285.60	34.70	285.60	264.00	285.60	4011.50
AYUDANTE DE COCINA	264.00	32.08	264.00	264.00	264.00	3728.08
MESERO	264.00	32.08	264.00	264.00	264.00	3728.08
SECRETARIA	264.00	32.08	264.00	264.00	264.00	3728.08
CAMAREROS	264.00	32.08	264.00	264.00	264.00	3728.08
GUIAS	264.00	32.08	264.00	264.00	264.00	3728.08
COSMETOLOGA	264.00	32.08	264.00	264.00	264.00	3728.08
GUARDIA	264.00	32.08	264.00	264.00	264.00	3728.08
TOTAL					2883.60	40477.16

Fuente: Investigación directa Elaborado por: La Autora

4.6.6 CAPITAL DE TRABAJO

En el capital de trabajo se estimó los costos y gastos que se generarán en el primer mes de funcionamiento de la Hostería, tiempo en el cual se estima se normalicen los ingresos.

Mano de obra directa.- En la cual se tomo en cuenta los sueldos del personal que interviene directamente en la producción de los servicios dentro de los cuales está el chef, ayudante de cocina, mesero, recepcionista, camareros, guías y cosmetóloga.

Mano de Obra Indirecta.- Se consideró los gastos que intervienen en el mantenimiento técnico de instalaciones, equipos y pago de salarios al agente de seguridad.

Materia Prima directa.- Se incluyó toda la materia prima que interviene directamente en la producción del servicio de restaurante y SPA.

Materia prima Indirecta.- Se anotaron todos los insumos que intervienen de manera indirecta en la producción del servicio de restaurante y SPA.

Gastos.- Se consideró los requerimientos para publicidad, préstamo, servicios básicos y suministros necesarios que permitan el desarrollo normal de la Hostería.

En el siguiente cuadro se detalla el capital de trabajo.

CUADRO # 74
CAPITAL DE TRABAJO

DESCRIPCIÓN	VALOR
MATERIA PRIMA DIRECTA	4596.00
MANO DE OBRA DIRECTA	1869.60
MANO DE OBRA INDIRECTA	1114.00
COSTOS INDIRECTOS (SUMINISTROS DE LIMPIEZA,	2080.00
COMBUSTIBLE Y CIF MATERIA PRIMA)	
GASTOS , LUZ, TELEFONO, SUMINISTROS OFICINA,	497.00
PUBLICIDAD, SEGURO	
INVERSIONES DIFERIDAS	1750.00
GASTOS FINANCIEROS	7815.02
PAGO DEL PRINCIPAL	10870.32
IMPREVISTOS 5%	1529.60
TOTAL	32121.53

Fuente: Investigación Directa Elaborado por: La Autora

CUADRO # 75
INVERSIÓN TOTAL DEL PROYECTO

DESCRIPCIÓN	TOTAL
TERRENO	62000.00
EDIFICIOS	63118.55
MAQUINARIA Y EQUIPO	14764.00
EQUIPOS DE COMPUTACION	4910.00
MUEBLES Y ENSERES	5790.00
MENAJE DE INSTALACIONES	5743.50
CUBERTERIA Y LOZA	480.00
CRISTALERIA	120.00
MENAJE DE COCINA	985.80
EQUIPO DEPORTIVO	2200.00
EQUIPOS DE TRANSPORTE	26490.00
CAPITAL DE TRABAJO	32121.53
TOTAL	218723.39

Fuente: Investigación Directa Elaborado por: La Autora

4.7 TAMAÑO DEL PROYECTO

El análisis de mercado en la parroquia Nueva Loja señala que en el año 2010 existe una demanda de 63196 plazas el cual se va incrementando para el año siguiente a 67787 plazas lo que significa un incremento de 4591 plazas, mientras que la oferta para el mismo año es de 41469 plazas existiendo un déficit de 26318 plazas, la demanda en crecimiento y el déficit de oferta justifica el montaje de una hostería con una capacidad aceptable.

El área total del terreno donde se implementará la construcción civil es de 1971,20 m2, la hostería será diseñada de tres construcciones de 262,4m2 cada una, la primera construcción estará destinada al área administrativa y servicio de SPA, la segunda construcción se la utilizará para el área de restaurante, la cual tendrá una capacidad para 10 mesas de cuatro puestos cada una y la tercera construcción estará destinada para el alojamiento la misma que constará de 8 habitaciones para 20 plazas, la piscina será construida en un espacio de 96m² y entre el parqueadero, cancha y los espacios existentes entre las construcciones ocupará un área de 1098 m2.

4.7.1 FACTORES DETERMINANTES DEL PROYECTO

4.7.1.1 DISPONIBILIDAD DE RECURSOS FINANCIEROS

Para cubrir las necesidades de inversión del proyecto en términos de: costo de la inversión inicial, en activos fijos y el capital de trabajo. Se recurrirá a dos fuentes para la obtención de recursos primero la aportación de recursos económicos de los accionistas, mediante acuerdo el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Lago Agrio se compromete aportar con el terreno valorado en 62.000,00 dólares, mismo que representa el 28.19% de la inversión total del proyecto, el 39.98% de la inversión aportará un accionista, y el otro 31.83% se financiará mediante un crédito reembolsable con el 12% de interés anual,

este crédito se lo gestionará en El Fondo Ítalo Ecuatoriano, mismo que funciona en las instalaciones del FEPP en Lago Agrio.

4.7.1.2 DISPONIBILIDAD DE MANO DE OBRA

En el mercado laboral actual existe Talento humano especializado para prestar sus servicios en la Hostería ecológica, pero se hará una selección de personal tomando en cuenta el nivel de educación, capacitación y experiencia en el área que va a desempeñarse.

4.7.1.3 DISPONIBILIDAD DE INSUMOS Y SERVICIOS

Los principales insumos a utilizarse lo constituyen productos de primera necesidad y para limpieza y mantenimiento de las instalaciones mismos que son de fácil acceso en los supermercados locales.

En cuanto a los servicios básicos la zona cuenta con servicio de telefonía fija y móvil, redes eléctricas, agua entubada y vía carrozable de primer orden, sin embargo el resto de servicios van a ser adecuados ya que el entorno es completamente natural.

4.7.1.4 DISPONIBILIDAD DE MATERIA PRIMA

En la industria turística la materia prima es aportada por los atractivos turísticos y existe una gran importancia en localizarse sobre ellos o en sus cercanías, por lo que el proyecto a desarrollarse está ubicado donde existe una laguna, lugares de observación, río navegable y culturas ancestrales en las riveras del río.

CAPITULO V

5. ESTUDIO ECONÒMICO

5.1. FINANCIAMIENTO

Son los recursos líquidos o medios de pago a disposición de una unidad económica para hacer frente a sus necesidades de dinero. La estructura de financiamiento se detalla a continuación.

CUADRO # 76
ESTRUCTURA DE FINANCIAMIENTO

ESTRUCTURA DE FINANCIAMIENTO						
DESCRIPCION	COSTO	COSTO % INVERSION I				
TERRENO	62000.00		62000.00	GADM LAGO AGRIO		
EDIFICIOS	63118.55					
MAQUINARIA Y EQUIPO	14764.00	00.000/				
EQUIPOS DE COMPUTACION	4910.00	68.00%	86723.39	ACCIONISTA 2		
MUEBLES Y ENSERES	5790.00					
MENAJE DE INSTALACIONES	5743.50					
CUBERTERIA Y LOZA	480.00					
CRISTALERIA	120.00					
MENAJE DE COCINA	985.80			FINANCIAMIENTO		
EQUIPO DEPORTIVO	2200.00	32.00%	70000.00	CON EL FONDO		
EQUIPOS DE TRANSPORTE	26490.00	02.0070	70000.00	ITALO ECUATORIANO		
INVERSIONES DIFERIDAS	1750.00			ECUATORIANO		
CAPITAL DE TRABAJO	32121.53					
INVERSION TOTAL DEL						
PROYECTO	218723.39	100.00%	218723.39			

Fuente: Estudio Técnico Elaborado por: La Autora

5.2. INGRESOS

Para el presupuesto de ingresos se tomará en cuenta las ventas de los diferentes servicios que ofrecerá la Hostería Ecológica "Perla", excepto el servicio de alojamiento para los dos primeros años que se encontró sobreoferta, las ventas que estarán dirigidas a la población de Nueva Loja y a sus visitantes. En el volumen de ventas, se estima un incremento del 5% a partir del segundo periodo.

Dentro de las ventas presupuestadas para los siguientes cinco años se espera la siguiente generación de ingresos, considerando que se utilice un 50% de la capacidad instalada.

A continuación se detalla un cuadro de ingresos consolidado, el detalle de los ingresos de forma individual se encuentran en el Anexo F

CUADRO # 77
PRESUPUESTO DE INGRESOS CONSOLIDADO

PRESUPUESTO DE INGRESOS CONSOLIDADO								
	AÑO 2011	AÑO 2012	AÑO 2013	AÑO 2014	AÑO 2015			
INGRESOS ALOJAMIENTO			127132.10	137933.88	149653.43			
INGRESOS RESTAURANTE	75600.00	82023.35	83515.70	86254.52	89125.36			
ALQUILER DE CANOAS	21600.00	23435.24	24273.29	25084.57	25920.04			
ESQUI ACUATICO	9000.00	9764.69	10594.34	11494.49	12471.12			
PISCINA	9000.00	9764.69	10594.34	11494.49	12471.12			
TRATAMIENTOS FACIALES	10800.00	11717.62	12713.21	13793.39	14965.34			
TRATAMIENTOS CORPORALES	14400.00	15623.50	16950.95	18391.18	19953.79			
SOLO MASAJES	14400.00	15623.50	16950.95	18391.18	19953.79			
SAUNA-TURCO-HIDROMASAJE	36000.00	39058.74	42377.37	45977.96	49884.48			
TOTAL INGRESOS	190800.00	207011.32	345102.24	368815.66	394398.47			

Fuente: Estudio de mercado. Elaborado por: La Autora

5.3. COSTOS Y GASTOS

5.3.1. COSTO

Valor de adquisición o de producción de bienes o servicios. Los costos pueden ser materia prima directa e indirecta, mano de obra directa e indirecta, suministros y servicios, depreciaciones de activos fijos.

5.3.2. GASTO

Desembolso necesario para cumplir los objetivos del establecimiento.

A continuación se detalla un cuadro que contiene los costos y gastos necesarios para llevar a efecto el funcionamiento de la Hostería Ecológica "Perla".

5.3.3. AMORTIZACIÓN DE LA DEUDA

Como se detalló anteriormente se necesita de un crédito de \$ 70.000,00; el cual se lo solicitará al Fondo Ítalo Ecuatoriano, a una tasa de interés anual del 12%, este préstamo se lo realizará a 5 años plazo, con pagos mensuales de capital e interés.

CUADRO # 78 AMORTIZACIÓN DE LA DEUDA

INSTITUCIÓN FINANCIERA: FONDO ITALO ECUATORIANO								
MONTO: 70000.00								
TASA:	12%	1.00%	MENSUAL					
PLAZO:			5 AÑOS					
GRACIA:			0 AÑOS					
MONEDA:			DÓLARES					
AMORTIZACIÓN C	AMORTIZACIÓN CADA: 30 DÍAS							
NÚMERO DE PERÍ	NÚMERO DE PERÍODOS MENSUALES 60							

Elaborado por: La Autora

Para determinar el valor presente se aplica la siguiente fórmula.

$$VP = \frac{VF * i * (1+i)^n}{(1+i)^n - 1}$$

Donde:

VF= Valor del préstamo 70000,00

VP= Valor presente ?

i= Tasa 1%

n= Número de periodos 60

VP= 1557.11

A continuación se detalla la tabla de amortización para el primer año y para los siguientes años ver Anexo G

CUADRO # 79 AMORTIZACIÓN DE LA DEUDA AÑO 1

	VALOR		SALDO	SALDO
PERÍODOS	PRESENTE	INTERES	INSOLUTO	SOLUTO
0				70000
1	1557.11	700.00	857.11	69142.89
2	1557.11	691.43	865.68	68277.21
3	1557.11	682.77	874.34	67402.87
4	1557.11	674.03	883.08	66519.78
5	1557.11	665.20	891.91	65627.87
6	1557.11	656.28	900.83	64727.04
7	1557.11	647.27	909.84	63817.20
8	1557.11	638.17	918.94	62898.26
9	1557.11	628.98	928.13	61970.13
10	1557.11	619.70	937.41	61032.72
11	1557.11	610.33	946.78	60085.93
12	1557.11	600.86	956.25	59129.68
TOTAL	ANO 1	7815.02	10870.32	

Elaborado por: La Autora

5.3.4. PAGO DE INTERESES

En este caso son los intereses bancarios a pagar al Fondo Ecuatoriano de Progreso Popular, por el préstamo que se va a solicitar de \$ 70.000,00; el valor del interés que se tiene que cancelar es de \$7815,02 del primer año, en el Anexo G está la tabla de amortización, en donde se detalla los intereses generados en los próximos 5 años.

CUADRO # 80
PAGO DE INTERESES

AÑO	1	2	3	4	5	TOTAL
INTERES	7,815.02	6,436.39	4,882.92	3,132.43	1,159.93	23,426.68

CUADRO # 81
PROYECCIÓN DE LAS DEPRECIACIONES

								TOTAL DEPRECI	SALDO EN
ACTIVO	совто	CUOTA	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	ACION	LIBROS
EDIFICIOS	63118.55	3155.93	3155.93	3155.93	3155.93	3155.93	3155.93	15779.64	47338.92
MAQUINARIA Y EQUIPO	14764.00	1476.40	1476.40	1476.40	1476.40	1476.40	1476.40	7382.00	7382.00
EQUIPOS DE COMPUTACION	4910.00	1636.67	1636.67	1636.67	1636.67	0.00	0.00	4910.00	0.00
MUEBLES Y ENSERES	5790.00	579.00	579.00	579.00	579.00	579.00	579.00	2895.00	2895.00
MENAJE DE INSTALACIONES	5743.50	574.35	574.35	574.35	574.35	574.35	574.35	2871.75	2871.75
CUBERTERIA Y LOZA	480.00	48.00	48.00	48.00	48.00	48.00	48.00	240.00	240.00
CRISTALERIA	120.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	60.00	60.00
MENAJE DE COCINA	985.80	98.58	98.58	98.58	98.58	98.58	98.58	492.90	492.90
EQUIPO DEPORTIVO	2200.00	220.00	220.00	220.00	220.00	220.00	220.00	1100.00	1100.00
EQUIPOS DE TRANSPORTE	26490.00	5298.00	5298.00	5298.00	5298.00	5298.00	5298.00	26490.00	0.00
						SUM	A SALDO EN LI	IBROS	62380.57

Fuente: Estudio Técnico. Elaborado por: La Autora

CUADRO # 82
PROYECCIÓN DE LAS AMORTIZACIÓNES

	PROYECCION DE LA AMORTIZACION								
ACTIVO	COSTO	CUOTA	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	ACION	
GASTOS DE CONSTITUCION	1150.00	230.00	230.00	230.00	230.00	230.00	230.00	1150.00	
ESTUDIO DE FACTIBILIDAD	500.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	500.00	
		330.00	330.00	330.00	330.00	330.00	330.00	1650.00	

Fuente: Estudio Técnico. Elaborado por: La Autora

CUADRO # 83
PROYECCIÓN DE COSTOS Y GASTOS

	AÑO 2011	AÑO 2012	AÑO 2013	AÑO 2014	AÑO 2015
COSTOS DE OPERACION					
MANO DE OBRA DIRECTA	18707.12	19330.07	19973.76	20638.89	21326.16
MANO DE OBRA INDIRECTA	13368.00	13813.15	14273.13	14748.43	15239.55
MATERIA PRIMA RESTAURANTE	43632.00	45084.95	46586.27	48137.60	49740.58
MATERIA PRIMA SPA	11520.00	11903.62	12300.01	12709.60	13132.83
COSTOS INDIRECTOS	24960.00	25791.17	26650.01	27537.46	28454.46
TOTAL	112187.12	115922.96	119783.19	123771.97	127893.58
GASTOS					
SUELDOS Y SALARIOS	14097.20	14566.64	15051.71	15552.93	16070.84
ENERGIA ELECTRICA	1800.00	1859.94	1921.88	1985.87	2052.00
TELEFONO	480.00	495.98	512.50	529.57	547.20
INTERNET	360.00	371.99	384.38	397.17	410.40
PUBLICIDAD	1800.00	1859.94	1921.88	1985.87	2052.00
UTILES DE OFICINA	960.00	991.97	1025.00	1059.13	1094.40
SEGURO	564	582.78	602.19	622.24	642.96
TOTAL GASTOS	20061.20	20729.24	21419.52	22132.79	22869.81
DEPRECIACIONES	13098.76	13098.76	13098.76	13098.76	13098.76
AMORTIZACIONES	330.00	330.00	330.00	330.00	330.00
INTERESES	7815.02	6436.39	4882.92	3132.43	1159.93
IMPREVISTOS 5%	1611.77	1665.44	1720.90	1778.21	1837.42
TOTAL	42916.75	42259.83	41452.10	40472.19	39295.92
TOTAL COSTOS Y GASTOS	155103.87	158182.79	161235.29	164244.16	167189.50

Fuente: Estudio Técnico Elaborado por: La Autora

5.4. ESTADOS FINANCIEROS PROFORMA

La evaluación tiene como objetivo determinar la posibilidad financiera y económica del proyecto a través del análisis de los estados financieros principales y la aplicación de los criterios de evaluación.

5.4.1. ESTADO DE SITUACION FINANCIERA

Este estado financiero muestra la situación económica y capacidad de pago de una entidad en un periodo determinado.

Para el Balance General se consideró las cuentas de Activos así como las de Pasivos y Patrimonio que tendrá la entidad al iniciar sus actividades.

CUADRO #84

ESTADO DE SITUACION FINANCIERA

	INVERSION INICIAL BALANCE INICIAL AÑO 0								
ACTIVOS			PASIVOS						
ACTIVO CORRIENTE		32121.53	PASIVO LARGO PLAZO	70000.00					
CAJA-BANCOS	32121.53		PRESTAMO 70000.00						
A OTING THE		400004.05							
ACTIVO FIJO		186601.85							
TERRENO	62000.00								
EDIFICIOS	63118.55								
MAQUINARIA Y EQUIPO	14764.00								
EQUIPOS DE COMPUTACION	4910.00								
MUEBLES Y ENSERES	5790.00		PATRIMONIO	148723.39					
MENAJE DE INSTALACIONES	5743.50		APORTE CA 62000.00						
CUBERTERIA Y LOZA	480.00		APORTE CA 86723.39						
CRISTALERIA	120.00		TOTAL PATRIMONIO						
MENAJE DE COCINA	985.80								
EQUIPO DEPORTIVO	2200.00								
EQUIPOS DE TRANSPORTE	26490.00		TOTAL PASIVO Y						
TOTAL ACTIVO		218723.39	PATRIMONIO	218723.39					

Elaborado por: La Autora

5.4.2. ESTADO DE RESULTADOS

La finalidad del estado de resultados es calcular la pérdida o utilidad neta y los flujos netos de efectivo del proyecto, que son, en forma general, el beneficio real de la Unidad de Producción Turística y los impuestos que deba pagar.

CUADRO # 85
ESTADO DE RESULTADOS

CONCEPTO	AÑO 2011	AÑO 2012	AÑO 2013	AÑO 2014	AÑO 2015
Ingresos	192600.00	208964.26	271724.25	289825.55	309333.78
(-) Costo de operación	112187.12	115922.96	119783.19	123771.97	127893.58
MANO DE OBRA DIRECTA	18707.12	19330.07	19973.76	20638.89	21326.16
MANO DE OBRA INDIRECTA	13368.00	13813.15	14273.13	14748.43	15239.55
MATERIA PRIMA RESTAURANTE	43632.00	45084.95	46586.27	48137.60	49740.58
MATERIA PRIMA SPA	11520.00	11903.62	12300.01	12709.60	13132.83
COSTOS INDIRECTOS	24960.00	25791.17	26650.01	27537.46	28454.46
(=)UTILIDAD BRUTA	80412.88	93041.30	151941.06	166053.58	181440.20
(-) GASTOS	41304.98	40594.39	39731.20	38693.98	37458.50
SUELDOS Y SALARIOS	14097.20	14566.64	15051.71	15552.93	16070.84
ENERGIA ELECTRICA	1800.00	1859.94	1921.88	1985.87	2052.00
TELEFONO	480.00	495.98	512.50	529.57	547.20
INTERNET	360.00	371.99	384.38	397.17	410.40
PUBLICIDAD	1800.00	1859.94	1921.88	1985.87	2052.00
UTILES DE OFICINA	960.00	991.97	1025.00	1059.13	1094.40
SEGURO	564.00	582.78	602.19	622.24	642.96
DEPRECIACIONES	13098.76	13098.76	13098.76	13098.76	13098.76
AMORTIZACIONES	330.00	330.00	330.00	330.00	330.00
INTERESES	7815.02	6436.39	4882.92	3132.43	1159.93
IMPREVISTOS 5%	1611.77	1665.44	1720.90	1778.21	1837.42
(=)UTILIDAD OPERACIONAL	39107.90	52446.91	112209.86	127359.60	143981.70
(=) UTILIDAD ANTES DE REPARTO	39107.90	52446.91	112209.86	127359.60	143981.70
(-) 15% REPARTO UTILIDADES	5866.18	7867.04	16831.48	19103.94	21597.26
(=) UTILIDAD DESPUES DE PT	33241.71	44579.88	95378.38	108255.66	122384.45
(-) 10% RESERVA LEGAL	3324.17	4457.99	9537.84	10825.57	12238.44
(=) UTILIDAD NETA PROYECTADA	29917.54	40121.89	85840.54	97430.09	110146.00

Elaborado por: La Autora

5.4.3. FLUJO DE CAJA

El flujo de Caja mide los ingresos y egresos en efectivo que se estima tendrá una empresa en un período determinado, permitiendo observar si realmente necesita financiamiento y obviamente va a contar con los recursos necesarios para pagar las diferentes obligaciones que obtendrá.

En la siguiente tabla se identifica los ingresos y los egresos en el momento en que ocurren.

CUADRO # 86
FLUJO DE CAJA CON PROTECCIÓN

FLUJO DE CAJA CON PROTECCIÓN									
DETALLE AÑO 0 AÑO 2011 AÑO 2012 AÑO 2013 AÑO 2014 AÑO 201									
INVERSIÓN	218,723.39								
FUENTE DE INGRESOS									
UTILIDAD NETA PROYECTADA		29,917.54	40,121.89	85,840.54	97,430.09	110,146.00			
DEPRECIACION ACTIVOS FIJOS		13,098.76	13,098.76	13,098.76	11,462.26	11,462.26			
AMORTIZACIONES		330.00	330.00	330.00	330.00	330.00			
REINVERSION					500.00				
VALOR DE RESCATE						62,380.57			
TOTAL INGRESOS		43,346.30	53,550.65	99,269.30	109,722.35	184,318.83			
EGRESOS									
PAGO PRINCIPAL		10,870.32	12,248.95	13,802.42	15,552.91	17,525.41			
TOTAL EGRESOS		10,870.32	12,248.95	13,802.42	15,552.91	17,525.41			
FLUJO NETO	218,723.39	32,475.98	41,301.70	85,466.88	94,169.44	166,793.42			

Elaborado por: La Autora

5.5. EVALUACIÓN FINANCIERA

La evaluación financiera tiene como objetivo: calcular, estimar los beneficios netos que se esperan de la inversión que se realizará en la creación de la Hostería Ecológica con servicios Integrales de deportes acuáticos y SPA, para lo cual se usa y maneja las principales técnicas de evaluación financiera:

5.5.1. COSTO DE CAPITAL

La tasa de descuento para un proyecto de inversión se denomina Tasa de Rendimiento Medio (TRM). Con esta tasa se actualizan los flujos efectivos generados a futuro, es decir se los trae a valor presente.

Los rendimientos del capital propio se han fijado en un 8%, mientras que el crédito tiene un interés del 12 % anual.

CUADRO # 87
CÁLCULO DEL COSTO CAPITAL

INVERSIÓN TOTAL		218723.39		
DESCRIPCIÓN	DESCOMPOSICIÓN	PORCENTAJE	TASA/PONDER	VALOR/PONDER
INV. PROPIA	148723.39	68.00%	8	5.4397
INV. FIANCIADA	70000.00	32.00%	12	3.8405
TOTAL	218723.39	100.00%		0.0928

COSTO DE CAPITAL = 9.28%

CALCULO DE LA TASA DE RENDIMIENTO MEDIO

$$TRM = (1 + CK)(1 + IF) - 1$$

Donde:

CK= Costo de Capital o Costo de Oportunidad

IF= Tasa de Inflación Anual

Sustituyendo en la ecuación se tiene:

TRM= (1+0,0928) (1+0,0333)-1

TRM= 12,92%

Significa que la rentabilidad del proyecto mínimo debe ser del 12,92%

Los criterios de evaluación financiera son los que se establecen a continuación:

5.5.2. VALOR ACTUAL NETO

Este indicador muestra el monto de los beneficios reales que tendrá el proyecto ante la inversión.

La tasa de rendimiento medio es de 12,92%, el VAN para los cinco años proyectado será igual a:

$$VAN = (II) + \frac{FCN}{(1+i)^{1}} + \frac{FCN}{(1+i)^{2}} + \frac{FCN}{(1+i)^{3}} + \frac{FCN}{(1+i)^{4}} + \frac{FCN}{(1+i)^{5}}$$

Donde:

II= Inversión inicial

FCN= Flujo de Caja Neto

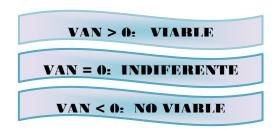
i= Tasa de rendimiento medio

CUADRO # 88
VALOR ACTUAL NETO

FLU	JOS NETOS ACTI	UALIZADOS CON	PROTECCIO	N
AÑOS	INVERSIÓN INICIAL	FLUJOS NETOS. FACTOR 12.92%		FLUJO DE CAJA ACTUALIZAD O
0	-218,723.39			-218,723.39
1		32,475.98	1.1292	28,760.38
2		41,301.70	1.2751	32,391.61
3		85,466.88	1.4398	59,360.10
4		94,169.44	1.6258	57,921.40
5		166,793.42	1.8359	90,853.20
		420,207.43	VAN	50,563.30

Elaborado por: La Autora

ANÁLISIS.- Como el van del proyecto es positivo podemos decir que teóricamente el proyecto es factible en el diseño propuesto, es decir que a futuro no existan cambios significativos que afecten al proyecto, Se dice que es rentable porque después de recuperar la inversión inicial se ganará 50,563.30 dólares.



5.5.3. TASA INTERNA DE RETORNO (TIR)

Se denomina TIR de un proyecto productivo a la tasa de redescuento que hace a su valor actual neto igual a cero; se trata, por tanto, de una medida de la rentabilidad relativa de una inversión. La tasa interna de retorno deberá ser mayor que la tasa de redescuento para que la inversión sea aceptada.

CUADRO #89

TASA INTERNA DE RETORNO (TIR)

	TASA INTERNA DE RETORNO (TIR)								
FLUJO CAJA	AÑO 0	AÑO 2011	AÑO 2012	AÑO 2013	AÑO 2014	AÑO 2015			
LIBRE	-218723.39	32475.98	41301.70	85466.88	94169.44	166793.42			
	TIR=	19.83%							

Elaborado por: La Autora

ANÁLISIS.- La tasa interna de retorno es del 19,83%, mientras que la tasa de rendimiento medio es del 12,92% es decir que el TIR sobrepasa al TRM en 6,91 puntos. En consecuencia teóricamente la bondad del proyecto se considera aceptable.

5.5.4. SENSIBILIZACIÓN DE LA TASA INTERNA DE RETORNO

Para el análisis de la sensibilidad económica financiera del proyecto se aplicó dos escenarios, para ello se disminuirá el 3% y el 7% de los ingresos en ventas, con la finalidad de saber hasta qué valor el proyecto será factible:

5.5.4.1. PRIMER ESCENARIO

Los escenarios proyectan la sensibilización de la TIR, en este primer caso las ventas se reducen en un 3%, se obtiene los siguientes resultados.

CUADRO # 90 PRIMER ESCENARIO

FLUJOS NETOS ACTUALIZADOS CON PROTECCION						
AÑOS	INVERSIÓN INICIAL	FLUJOS NETOS.	FACTOR 12.92%	FLUJO DE CAJA ACTUALIZAD O		
0	-218,723.39			-218,723.39		
1		28,055.81	1.1292	24,845.92		
2		36,505.97	1.2751	28,630.47		
3		79,230.81	1.4398	55,028.91		
4		87,517.94	1.6258	53,830.22		
5		159,694.21	1.8359	86,986.23		
		391,004.75	VAN	30,598.36		

VAN= 30598,36

TIR= 17,14%

ANALISIS.- En este escenario se muestra un VAN positivo y la Tasa Interna de Retorno está dentro de los 10 puntos sobre la Tasa de Rendimiento Medio, por lo tanto el proyecto sigue siendo atractivo.

5.5.4.2. SEGUNDO ESCENARIO

En este caso las ventas se reducen en un 7%, y se obtiene los siguientes resultados.

CUADRO # 91
SEGUNDO ESCENARIO

FLUJOS NETOS ACTUALIZADOS CON PROTECCION						
AÑOS	INVERSIÓN INICIAL	FLUJOS NETOS.	FACTOR 12.92%	FLUJO DE CAJA ACTUALIZAD O		
0	-218,723.39			-218,723.39		
1		22,162.25	1.1292	19,626.65		
2		30,111.67	1.2751	23,615.62		
3		70,916.05	1.4398	49,253.98		
4		78,649.28	1.6258	48,375.32		
5		150,228.59	1.8359	81,830.26		
		352,067.85	VAN	3,978.44		

Elaborado por: La Autora

ANALISIS.- En El segundo escenario muestra que al bajar los ingresos en un 7%, la TIR indica que se recupera la inversión a una tasa del 13,48%, por lo tanto el proyecto es factible, pero deja de ser atractivo por estar cerca al valor de la Tasa de Rendimiento Medio que es 12,92%; en estas condiciones es muy riesgoso aceptar el proyecto.

5.6. PUNTO DE EQUILIBRIO

El punto de equilibrio, es aquel nivel en donde los ingresos se igualan a los costos, sirve como parámetro de referencia para determinar el nivel de ventas en unidades y en cantidad para comenzar a generar utilidades. El P.E. es únicamente válido para el año 1 del proyecto, porque entre más tardío es el pronóstico es menos cierto.

PE (Unidades)= Inversión Fija + Costo Fijo Total

PVu - Cvu

Donde:

PE= PUNTO DE EQUILIBRIO

PVu= PRECIO DE VENTA UNITARIO

CVu= COSTO VARIABLE UNITARIO

MARGEN DE CONTRIBUCIÓN DE CADA PRODUCTO

MCp = 17.03

PE= <u>186601.85 + 4461.08</u> = **16197** UNIDADES 11,80

CUADRO # 92

PUNTO DE EQUILIBRIO

				MARGEN DE CONT. CADA		PUNTO DE EQUILIBRIO EN	PUNTO DE
	PRECIO DE	COSTO		PRODUCTO		UNIDADES=	EQUILIBRIO EN
PRODUCTO	VENTA	VARIABLE	%	= PV-CV	MCP*%	PE*%	DOLARES=UNID*CV
DESAYUNO CONTINENTA	2.00	1.20	2%	0.80	0.02	400	480
MENU DEL DIA	3.00	1.54	4%	1.46	0.05	600	924
JUGO	1.00	0.65	1%	0.35	0.00	200	130
POSTRE	1.00	0.60	1%	0.40	0.00	200	120
KITS TRATAMIENTOS FAC	15.00	2.5	19%	12.50	2.31	2999	7499
KITS TRATAMIENTOS COF	20.00	3.75	25%	16.25	4.01	3999	14997
KITS MASAJES	20.00	3.75	25%	16.25	4.01	3999	14997
ESQUI ACUATICO	5.00	3.12	6%	1.88	0.12	1000	3119
CANOAS	1.50	0.25	2%	1.25	0.02	300	75
PISCINA	2.50	0.5	3%	2.00	0.06	500	250
SAUNA-TURCO-HIDROMA	10.00	0.5	12%	9.50	1.17	2000	1000
	81	18.36	1	62.64	11.80	16196.77	43590.32

Elaborado por: La Autora

El punto de Equilibrio Indica que la Hostería Perla debe tener ingresos de por lo menos 43590,32 para recuperar la inversión Fija y los costos fijos.

5.7. BENEFICIO COSTO

Es la relación que refleja el valor que tiene el proyecto en cuanto a los beneficios y costos

El análisis de la relación B/C, toma valores mayores, menores o iguales a 1, lo que implica que:

B/C > 1 implica que los ingresos son mayores que los egresos, entonces el proyecto es aconsejable.

B/C = 1 implica que los ingresos son iguales que los egresos, entonces el proyecto es indiferente.

B/C < 1 implica que los ingresos son menores que los egresos, entonces el proyecto no es aconsejable.

Para el cálculo se utiliza la siguiente fórmula:

$$B/C = \frac{\sum \frac{INGRESOS}{(1+i)^n}}{\sum \frac{EGRESOS}{(1+i)^n}}$$

CUADRO # 93
BENEFICIO COSTO

DENEEIGIO COSTO					
BENEFICIO COSTO					
TRM	0.1292				
AÑO	INGRESOS	EGRESOS			
1	192600.00	155103.87			
2	208964.26	158182.79			
3	271724.25	161235.29			
4	289825.55	164244.16			
5	309333.78	167189.50			
TOTAL 1272447.84		805955.61			
VAN IN	869,932.11				
VAN E	565,491.90				
Е	1.54				

ANÁLISIS.- Por cada dólar que tiene el costo del proyecto el beneficio es1.54 o los ingresos superan a los egresos en 0,54 centavos.

5.8. TASA DE RENDIMIENTO BENEFICIO / COSTO

$$TRBC = \frac{\sum \frac{FLUJOSNETOS}{(1+i)^n}}{INV.TOTAL}$$

CUADRO # 94

TASA DE RENDIMIENTO BENEFICIO / COSTO

FLUJO DE CAJA					
INVERSIÓN IN	INVERSIÓN INICIAL				
AÑO	FLUJOS NETO	TRM			
1	32475.98	0.1292			
2	41301.70				
3	85466.88				
4	94169.44				
5	166793.42				
TOTAL	420207.43				
VAN INVE	269,286.69 218723.39 1.23				

Elaborado por: La Autora

ANÁLISIS.- Por cada dólar invertido en el proyecto se recibe 1.23 de beneficio desde el punto de vista financiero.

5.9. RECUPERACIÓN DE LA INVERSIÓN

El plazo de recuperación real de una inversión es el tiempo que tarda en ser recuperada la inversión inicial basándose en los flujos de caja que genera en cada período de su vida útil.

CUADRO # 95

RECUPERACIÓN DE LA INVERSIÓN

FLUJO DE CAJA					
INVERSIÓN TO	TAL	218723.39			
FLUJOS DE CA	AJA NETO				
AÑO1	32475.98		159244.57		
AÑO2	41301.70	SUMA AÑO 1,2 ,3			
AÑO3	85466.88		159244.57		
AÑO4	94169.44				
AÑO5	166793.42				
TOTAL 420207.43		SOBRE PASA A LA INVERSIÓN EN 260003,39			
LA INVERS	IÓN SE RECUPE	RA ENTRE EL A	ÑO 3 Y4		
SUMA AÑO 1,2 ,3		159244.57			
INVERSION TOTAL	- SUMA AÑO 1,2 ,3	59478.82			
AÑO4		94169.44	1		
		59478.82	X		
		X=	0.63		
LA INVERSIÓN SE RECUPERA EN 3 AÑOS Y 7 MESES					

Elaborado por: La Autora

CUADRO # 96

RESUMEN DE LOS INDICADORES DE EVALUACIÓN FINANCIERA

EVALUACION FINANCIERA	CRITERIO DE EVALUACIÓN	VALOR	RESULTADO
TRM=		12.92%	
VAN=	VAN>0	50563,30	ACEPTABLE
TIR%=	TIR>TRM	19,83%	ACEPTABLE
RI=		3.63 AÑOS	BUENO
B/C=	B/C>1	1.54	ACEPTABLE
TRBC=		1.23	ACEPTABLE

CAPITULO VI

6. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

6.1. ORGANIZACIÓN LEGAL

La hostería ecológica se establecerá como Sociedad Anónima, ya que de acuerdo a la Ley de Compañías sección VI Art. 143 al 300 cumplirá las siguientes características.

6.1.1. INTEGRACIÓN DE CAPITAL

Se integra por la aportación de accionistas (dinero o especies). El monto mínimo de capital suscrito es 800,00 y el monto mínimo de capital pagado es la cuarta parte del capital suscrito.

6.1.2. MODIFICACIÓN DEL CAPITAL

Se puede realizar una disminución o un aumento pidiendo autorización a la superintendencia de Compañías y debe ser registrado en el registro mercantil.

6.1.3. DE LAS RESERVAS

La reserva legal se tomará un 10% de las utilidades líquidas.

6.1.4. DE LOS SOCIOS Y ACCIONISTAS

El número mínimo de socios es dos y no existe límite máximo.

6.1.5. DE LA CONSTITUCIÓN

6.1.5.1. Requisitos de Fondo

Capacidad,

Consentimiento,

Objeto y causa lícita,

Fin de lucro.

6.1.5.2. Requisitos de Forma

Elevar el acta constitutiva a escritura Pública Aprobación por parte Del juez de lo civil, Registro mercantil.

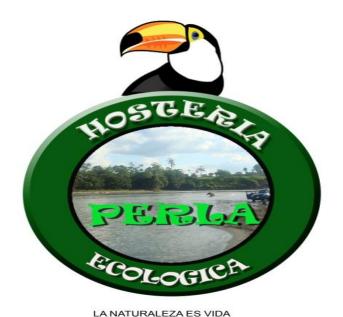
6.1.6. NOMBRE COMERCIAL

La ley de propiedad intelectual en el art. 229. Aclara "Se entenderá por nombre comercial al signo o denominación que identifica un negocio o actividad económica de una persona natural o jurídica".

Para el proyecto se ha establecido el nombre comercial de Hostería Ecológica "Perla", el mismo se lo podrá obtener al registrarse en la dirección Nacional de propiedad Industrial, el registro tendrá una duración indefinida contada a partir de la fecha de su concesión.

6.1.6.1. LOGO

GRÁFICO # 54



6.1.7. MARCO LEGAL

El marco legal que se requiere para la conformación de empresas turísticas está regido por la Ley De Turismo, Reglamento General de Aplicación a la Ley de Turismo (Ministerio de Turismo).

Además son participes en la aprobación de la creación del establecimiento diversos organismos como:

Superintendencia de compañías

Servicio de Rentas Internas

Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Lago Agrio

Ministerio de Salud Pública según el código de Salud.

Instituto Ecuatoriano de propiedad Intelectual

Cuerpo de Bomberos – Ley de defensa contra incendios.

6.1.8. PROCEDIMIENTO Y DOCUMENTACIÓN REQUERIDOS PARA ESTABLECER LA COMPAÑÍA

6.1.8.1. Cuenta de integración.- Se realizará el depósito del monto de dinero que represente el capital en una cuenta bancaria.

6.1.8.2. Escritura Pública de Constitución de la compañía.- la escritura pública constará de:

Nombres, apellidos, estado civil de los socios, de las personas naturales o jurídicas en los dos casos la nacionalidad y el domicilio.

La denominación o razón social de la compañía.

El objeto social

Duración de la compañía

Domicilio de la compañía

Importe de capital con la expresión del número de participaciones.

Indicación de las participaciones que cada socio suscriba y pague en numerario o especie.

La forma en que se organizará la administración y fiscalización de la compañía.

6.1.8.3. Aprobación en la Superintendencia de Compañías

Se hará un oficio dirigido a la Superintendencia de Compañías, pidiendo se autorice la creación de la razón social para constituirse, y en un plazo no mayor a cuatro días se tendrá la resolución en la que resuelve aprobar el contrato constituido y la publicación por la prensa del extracto.

6.1.8.4. Inscripción en el Registro Mercantil

Los requisitos para la inscripción en el registro mercantil son:

Tres copias de la escritura pública de constitución.

Certificado de afiliación de afiliación a una de las cámaras de la producción del cantón en donde se encuentra el domicilio de la compañía, según su objeto social.

Publicación del extracto en el periódico.

Copias de cédula de ciudadanía y de votación de los comparecientes.

6.1.8.5. Registro único de Contribuyentes

Para las empresas se requiere:

La escritura de constitución de la compañía

Copia de cédula y papeleta de votación del representante legal.

Copia del título de propiedad o contrato de arrendamiento del local debidamente legalizado.

Llenar el formulario 01A.

6.1.8.6. Obtención de Permisos para la constitución de establecimientos de alojamiento.

En el siguiente cuadro se resume los permisos que debe cumplir la hostería al inicio de sus actividades y durante su funcionamiento.

CUADRO # 97 PERMISOS DE CONSTITUCIÓN

PERMISOS	A QUIEN SE DEBE PAGAR Y/O CUMPLIR LA OBLIGACIÓN	FRECUENCIA DE PAGO	QUIEN DEBE PAGAR Y/O PAGAR
Registro de Actividad Turística	Ministerio de Turismo	Solo 1 vez	P. Naturales y Jurídicas
Licencia de funcionamiento	G.A.D Municipal	Anual	P. Naturales y Jurídicas
Permiso Sanitario	Ministerio de Salud	Anual	P. Naturales y Jurídicas
Certificado de Salud empleados	Ministerio de salud	Anual	P. Naturales y Jurídicas
Patente	G.A.D Municipal	Anual	P. Naturales y Jurídicas
Rótulos y publicidad Exterior	G.A.D Municipal	Anual	P. Naturales y Jurídicas
Bomberos	Cuerpo de Bomberos	Anual	P. Naturales y Jurídicas

Fuente: Cámara de Turismo- Lago Agrio

Elaborado por: La Autora

6.2. DIRECCIONAMIENTO ESTRATÉGICO

6.2.1. MISIÓN

La Hostería Ecológica "Perla" es una empresa turística ecuatoriana destinada a proporcionar servicio de alojamiento, restaurante y actividades recreativas – deportivas, para satisfacer necesidades y expectativas del turismo interno y externo descubriendo un espacio donde se demuestre una riqueza de flora y fauna en un entorno natural diverso. Contribuyendo al desarrollo turístico del país y de la zona, sin alterar la integridad del ecosistema, mediante un trabajo conjunto que se fundamenta en la honestidad y ética de la dirección del personal y la comunidad, buscando a su vez reconocimiento en el mercado y rentabilidad para los accionistas.

6.2.2. **VISIÓN**

En el año 2016 la Hostería Ecológica "Perla" se posicionará en el mercado turístico nacional incrementando la prestación de servicios en un 5%, y así aportará al desarrollo turístico y socio – económico de parroquia Nueva Loja, además se ajustará a estándares de calidad cumpliendo totalmente las exigencias de sus clientes.

6.2.3. OBJETIVOS

- Mantener un buen nivel de satisfacción de los clientes entregando servicios de calidad.
- Ampliar la participación en el mercado, en la prestación de servicios a nivel provincial, regional y nacional.
- Garantizar el seguimiento y mejoramiento continuo de todos los procesos que se requieren para la prestación de servicios.
- Vigorizar la imagen corporativa a nivel interno, haciendo partícipe al personal de la visión organizacional y a nivel externo, realizando publicidad y encuestas periódicas para conocer nuevas necesidades del usuario.
- Innovar consecutivamente para mejorar las instalaciones y servicios generados a los turistas de acuerdo a sus exigencias.
- Generar estrategias para incrementar el nivel de ventas y por ende la rentabilidad de los accionistas.
- Impulsar normas de conservación y preservación del medio ambiente mostrando la diversidad de especies existentes en la zona y el manejo sostenible de los recursos.
- Incentivar a los integrantes de la estructura orgánica a través de programas de capacitación y motivación fortaleciendo los valores organizacionales, ofreciendo estabilidad laboral y reconocimiento al equipo de trabajo.

6.2.4. POLÍTICAS

Política de calidad.- Proveer servicios de acuerdo a la misión, implantando la calidad a todos los niveles de la organización, para el incremento de eficiencia en los procesos de trabajo a través del desarrollo constante de las personas fortaleciendo la capacidad de gestión interna y de gerencia organizacional, los cuales deberán satisfacer o exceder las expectativas de los clientes, y de este modo mejorar permanente mente la imagen y prestigio del lugar dentro de la industria hotelera nacional.

Política de prestación del servicio.- Orientarse al cliente y contribuir a la fidelización de los mismos dándoles la mejor relación calidad – precio, manteniendo la cortesía en todos los niveles de servicio, evitando discusiones y mostrando la buena imagen y presencia del establecimiento.

Política de conservación del medio ambiente.- Mantener y promocionar una diversidad natural, social y cultural, mediante el uso sostenible de recursos, además de optimizar todos los desechos y transformarlos en material útil.

6.2.5. VALORES

Confianza.- Reflejada en la lealtad y continuidad de todos los prestigiosos clientes para establecer relaciones a largo plazo.

Innovación.- Para satisfacer las necesidades y expectativas de los clientes desarrollando pro actividad ante los cambios del entorno sectorial, del mercado y de los clientes.

Honestidad.- Actuar con transparencia con los clientes ofreciéndoles siempre el precio justo y cumpliendo lo ofrecido.

Profesionalidad.- El equipo estará integrado por personas con amplia experiencia en el área.

Trabajo en equipo.- Desarrollar las actividades con compañerismo mediante la suma de esfuerzos personales en la búsqueda del

cumplimiento de metas y objetivos de la empresa, estar siempre dispuestos a ofrecer apoyo.

Excelencia.- Proporcionar el mejor esfuerzo para ser reconocidos por la calidad prestada a los clientes en las actividades desarrolladas.

Retribución.- Dar una retribución justa, razonable y específica para cada individuo, además de brindar un ambiente saludable que favorezca el equilibrio entre la vida personal y profesional.

6.3. ORGANOS ADMINISTRATIVOS

La junta general será formada por todos los accionistas, que en el proyecto específicamente son tres:

En el art. 252 de la ley de compañías establece que la estructura básica y generalizada de la compañía anónima comprende a la presidencia y a la gerencia, dependiendo del número de accionistas; por lo tanto para el efecto se nombra como órgano administrativo al gerente.

6.3.1. ESTRUCTURA ORGÁNICA

La entidad estará bajo una organización funcional existiendo líneas de comunicación directa hacia la junta de accionista, conformada por dos departamentos.

6.3.1.1. DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO

Será el responsable de actividades como la contratación del personal, la compra de insumos, el pago de obligaciones y haberes entre otras.

Además será el responsable de que se ejecuten las decisiones tomadas por la junta de accionistas, buscará un vínculo entre el cliente, la competencia y la organización, identificando sus expectativas y necesidades para planificar, organizar y dirigir estrategias que permitan impulsar el desarrollo comercial de la misma.

6.3.1.2. DEPARTAMENTO DE SERVICIOS GENERALES

Se encargará de ejecutar las actividades concernientes a la prestación de los servicios que se oferten, en el cual existe netamente contacto con el cliente y se divide en cuatro secciones.

SECRETARIA

Lugar donde se recibe al turista, se recepta pedidos de servicios, ingreso de clientes a base de datos y cobro de cuentas.

RESTAURANTE

Área en la cual se preparará y se servirá a los clientes alimentos y bebidas (cocina- restaurante).

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Es el área de apoyo que permite que se desarrolle con normalidad la prestación del servicio en el cual se incluye la limpieza de instalaciones y el mantenimiento de equipos e infraestructura.

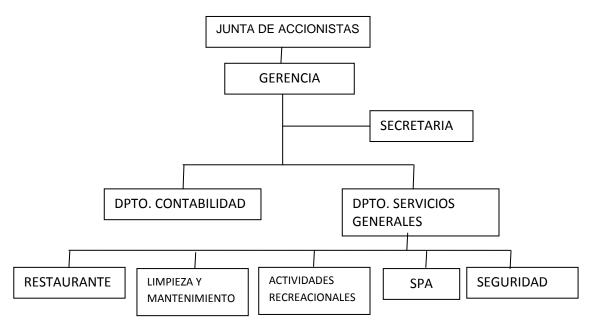
ACTIVIDADES RECREACIONALES

Área donde se planificará y realizará se responsabilizará de las actividades turísticas de caminatas, observación de especies, canotaje y esquí acuático.

SPA

Área donde se realizará tratamientos faciales, corporales y masajes, además se complementará con hidromasaje, sauna y turco.

ORGANIGRAMA DE LA HOSTERIA ECOLÓGICA "PERLA" GRÁFICO # 55



Elaborado por: La Autora

6.3.2. FUNCIONES

6.3.2.1. JUNTA DE ACCIONISTAS

Se preocupa de la dirección y planificación de la empresa, estableciendo directrices para su normal funcionamiento, basado en la normativa jurídica.

Descripción detallada:

- Analizar resultados y evaluar cumplimiento de metas, objetivos y estándares de calidad definidos.
- Aprobar el presupuesto anual, los planes y programas a desarrollarse.
- Analizar resúmenes gerenciales, contables, financieros, patrimoniales y de personal.
- Establecer la normativa interna de la organización, estatutos y reglamento interno, teniendo la facultad de modificarla cuando lo crea conveniente.
- Autorizar la celebración de contratos, convenios según los propósitos.

6.3.2.2. GERENTE GENERAL

Se ocupa principalmente, de gestionar los procesos de la empresa, buscar la calidad continua en todos los servicios ofertados por el equipo, desarrollar niveles humanos y económicos para alcanzar competitividad, crecimiento y desarrollo del negocio.

Descripción detallada:

- Planear y desarrollar nuevos servicios y procesos.
- Indicar las necesidades de inversión.
- Establecer cronogramas y presupuestos.
- Analizar proyecciones financieras y controlar costos.
- Analizar índices de productividad y rentabilidad.
- Implementar programas de conservación ambiental.
- Participar en la definición y administración de contratos y convenios.
- Supervisar los servicios y atenciones dispuestas a los usuarios.
- Definir criterios para la administración del talento humano.
- Establecer políticas de remuneración e incentivo.
- Investigar y analizar tendencias del mercado y establecer estrategias.
- Definir políticas de precios.
- Elaborar estrategias para alcanzar y mantener la imagen de la entidad.
- Negociar y establecer acuerdos y alianzas comerciales.
- Analizar resúmenes de investigación de satisfacción, sugerencias, reclamos y gestionar recursos para generar mejoras.

- Título profesional en Administración de Empresas o carreras afines.
- Experiencia mínima 5 años.
- Trabajo en equipo.
- Persona amable, colaboradora, comprensible, con ética, iniciativa y creatividad.
- Facilidad de Comunicación.

6.3.2.3. CONTADORA

Principalmente se encarga de generar información económica financiera de la entidad de manera oportuna.

Descripción detallada:

- Emitir mensualmente, hasta el día 10 del mes siguiente el balance general y el estado de pérdidas y ganancias.
- Emitir estados financieros preparados en base a la normativa legal vigente.
- Efectuar depósitos diarios del dinero recaudado en caja en la cuenta bancaria de la entidad.
- Revisar reportes de venta diarios, facturas y depósitos entregados.
- Recibir y revisar las facturas por compra de materia prima, materiales, equipos o insumos.
- Llevar un archivo del proceso contable y anexos como respaldo de la información.
- Cumplir con las obligaciones de la entidad, con el SRI, IESS, pago de impuesto predial, patentes, permisos sanitarios.
- Elaborar políticas de control interno
- Registrar y efectuar pagos generados por ventas, nomina, proveedores, inventarios, valoración de activos fijos, gastos de venta y por servicios generales.
- Administrar la bodega.

- Título profesional en Contabilidad.
- Experiencia en labores afines al puesto mínimo de 3 años.
- Amplios conocimientos técnicos de acuerdo al puesto.
- Tener buenas relaciones humanas.
- Sentido de Puntualidad.
- Cooperación y creatividad.
- Honestidad y ética profesional.

6.3.2.4. SECRETARIA

Se ocupa de recibir y registrar al cliente a su llegada, relacionar al usuario con los servicios del establecimiento y efectuar los procesos para brindar el servicio y salida del cliente.

Descripción detallada:

- Registrar el ingreso del usuario, datos de reserva, ficha de ingreso.
- Entregar, recoger y controlar la llave de la habitación.
- Entregar información sobre el establecimiento, los servicios que ofrece, la ciudad, seguridad, precios tarifas y horarios.
- Presentar la cuenta del usuario, emitir la factura y recibir el pago por los servicios prestados.
- Elaborar el cierre de caja y controlar caja chica.

PERFIL DEL PUESTO:

- Buenas relaciones interpersonales.
- Conocimientos en Redacción Comercial, manejo de Word y Excel.
- Buena presencia edad entre 18 y 27 años.

6.3.2.5. CHEF

El chef de cocina se ocupará principalmente, de crear, coordinar y realizar platos, de supervisar el equipo de trabajo de la cocina, de asegurar la calidad de los productos.

Descripción detallada.

- Planificar y controla el área de cocina.
- Programar y distribuir el trabajo y el personal necesario para la realización del servicio de cocina.
- Analizar costos y rentabilidad del menú.
- Recibir y verificar la calidad de la materia prima e insumos.

- Profesional en gastronomía
- Experiencia en la elaboración de menús.

6.3.2.6. AYUDANTE DE COCINA

Se encargará de ejecutar recetas, comprender los procesos de elaboración, preparación, montaje de platos.

- Apoyar al chef en la administración de existencias y control de consumo de la cocina recibir, verificar y almacenar mercadería comprada o solicitada.
- Apoyar al chef en la elaboración del menú o carta, sugerir platos.
- Preparar, diseñar, montar y presentar platos diversos.

PERFIL DEL PUESTO:

- Experiencia en repostería.
- Capacidad de trabajo bajo presión.
- Buenas relaciones Interpersonales.

6.3.2.7. MESERO

Se ocupará de acomodar al cliente a la mesa, servir alimentos y bebidas, presentar la cuenta.

Descripción detallada.

- Realizar montaje de mueblería, mantelería, vajilla, cristalería, cubertería y menaje menor.
- Presentar el menú o carta y dar sugerencias.
- Servir al cliente a la mesa, limpiar y retirar lo que no está en uso.
- Verificar el consumo y presentar la cuenta al cliente.

PERFIL DEL PUESTO:

- Actitud de servicio al cliente.
- Experiencia no indispensable.

6.3.2.8. CAMAREROS

Se ocuparán principalmente de planificar, organizar y controlar y supervisar el equipo, los servicios de limpieza, higienización, ordenamiento y ornamentación de la infraestructura.

Descripción detallada:

- Limpiar, asear y organizar las habitaciones.
- Verificar el funcionamiento y confort de la habitación.
- Realizar el servicio de lavandería del establecimiento.
- Manejar y controlar existencia de materiales del área de mantenimiento.
- Generar el reporte de daños y llenar la memoria técnica del equipo, habitación o área afectada y determinar el presupuesto para la reparación.
- Realizar control de plagas.

PERFIL DEL PUESTO:

- Buenas relaciones interpersonales.
- Capacidad para Trabajar bajo presión.
- Edad entre 18 y 35 años.

6.3.2.9. GUIAS

El guía se ocupará de facilitar al usuario el contacto con la naturaleza, actividades deportivas y de aventura.

Descripción detallada:

- Planificar la actividad de turismo.
- Efectuar el levantamiento de las potencialidades de la localidad.
- Proporcionar a los turistas información sobre itinerarios, costumbres locales, culturas, historia, flora, fauna la importancia de los ecosistemas y clima.
- Operar equipos de transporte utilizando tecnicas de navegación para los acuáticos.
- Actuar en situaciones de riesgo.
- Planificar alternativas para los casos de excursiones de grupos bajo mal tiempo u otros aspectos inesperados, modificar o cancelar la actividad en funcion de peligros y riesgos.

PERFIL DEL PUESTO:

- Profesional en ecoturismo o en área a fines.
- Buenas relaciones interpersonales.
- Experiencia en el área.

6.3.2.10. COSMETÓLOGA

Básicamente se ocupará de proporcionar a los clientes tratamientos, faciales, corporales y masajes.

Descripción detallada:

- Atender a los clientes en los tratamientos solicitados.
- Cumplir y hacer cumplir las normas de calidad en el servicio.
- Administrar los equipos y materiales asignados.
- Promocionar los tratamientos ofrecidos por la empresa.

PERFIL DEL PUESTO:

- Profesional en el área de cosmetología.
- Experiencia mínima de dos años.

6.3.2.11. GUARDIA

Básicamente se ocupará de velar por la seguridad de la institución y de los clientes.

- Vigilar el orden del establecimiento.
- Comunicar a la administración cualquier anomalía que se presente en la institución.

- Edad entre 23 a 35 años.
- Experiencia no indispensable.

CAPITULO VII

7. IMPACTOS DEL PROYECTO

Con el propósito de efectuar un análisis cuantitativo y cualitativo se ha realizado una matriz de valoración, de acuerdo con indicadores esperados de cada impacto, a los cuales se les ha asignado un nivel, que se indica en cada tabla.

7. 1. ESTRUCTURA DE IMPACTOS

Para realizar el analisis de los datos se utilizará una valoración cualitativa y cuantitativa, que va desde 3 a -3, los mismos que se pueden apreciaciar en el siguiente cuadro.

CUADRO #. 98
VALORACIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA

ESCALA POSITIVA		ESCALA NEGATIVA						
Favorable		Desfavorable						
Impacto Alto Positivo	3	Imp. Alto Negativo	- 3					
Imp. Medio Positivo	2	Imp. Medio Negativo	-2					
Imp. Bajo Positivo	1	Imp. Bajo Negativo	-1					
Indiferente (nulo o neutro)	0							

Elaborado por: La Autora

7.2. IMPACTO SOCIAL

El Impacto Social, se refiere a como el funcionamiento del proyecto afectará a la sociedad o al sector donde se desarrollará el proyecto.

CUADRO #. 99
MATRIZ DE IMPACTO SOCIAL

NIVELES DE IMPACTO	-3	-2	-1	0	1	2	3	TOTAL								
Indicadores																
Fuentes de empleo.	X 2							2								
Calidad de vida						Χ		2								
Estabilidad Familiar						Х		2								
Imagen Institucional						Х		2								
TOTAL						8		8								
Nivel de Impacto Social =	Sumatoria Número de Indicadores															
Nivel de Impacto Social =		_	3 4			-										
Nivel de Impacto Social =	2															
Nivel de Impacto Social =			2													
IMPACTO MEDIC) PO	SIT	IVO					IMPACTO MEDIO POSITIVO								

Elaborado por: La Autora

El nivel de impacto social que el proyecto generará tiene una valoración de "impacto medio positivo" (2).

7.2.1. ANÁLISIS

7.2.1.1. Generación De Fuentes De Empleo

La ejecución de éste proyecto posibilita la generación de fuentes de trabajo para personas con experiencia en el área de atención de servicios de hospedaje, alimentación, SPA y deportes acuáticos, además intervienen una serie de agentes indirectos como proveedores de materiales e insumos, contribuyendo de esta forma a disminuir el índice de desempleo de la Parroquia Nueva Loja.

7.2.1.2. Calidad De Vida

Mejorará el nivel de vida de los implicados directos e indirectos del proyecto, debido a la obtención de ingresos económicos de los trabajadores y de los accionistas, propietarios de la hostería Ecológica "Perla", es decir que la calidad de vida tendrá un efecto positivo para todos los involucrados.

7.2.1.3. Estabilidad Familiar

Con la puesta en marcha del proyecto se pretende que las familias de los empleados cuenten con un ingreso estable que permita cubrir las necesidades básicas como son las de alimentación, salud, vestido y vivienda.

7.2.1.4. Imagen Institucional

Este tipo de proyectos benefician al sector debido a que se incrementa la imagen institucional, logrando que se aumente el número de entidades en el sector.

7.3. IMPACTO ECONÓMICO

El Impacto Económico analizará la influencia del funcionamiento de la Hostería en la situación económica de los que intervienen en el proyecto.

CUADRO # 100
MATRIZ DE IMPACTO ECONÓMICO

NIVELES DE IMPACTO	-3	-2	-1	0	1	2	3	TOTAL		
Indicadores										
Nivel de Ingresos	ngresos X 2									
Estabilidad económica	X 2									
Rentabilidad							Χ	3		
Nueva alternativa de Inversión						Χ		2		
TOTAL						6	3	9		
Nivel de Impacto Económico = Sumatoria										
	Número de Indicadores									
Nivel de Impacto Económico = 9 4										
Nivel de Impacto Económico =	conómico = 2,25									
Nivel de Impacto Económico =			2							
IMPACTO ME	DIO	PC	SIT	IVC)					

Elaborado por: La Autora

El nivel de impacto económico que el proyecto generará tiene una valoración de "impacto medio positivo" (2).

7.3.1. ANÁLISIS

7.3.1.1. Nivel De Ingresos

Al ejecutar el proyecto los accionistas tendrán una fuente de ingresos alta que les permitirá reinvertir con el fin de mejorar los servicios ofertados como también para mejorar la calidad de vida de las familias, de

igual manera se crea un ingreso medio para los trabajadores y por ende para sus familias.

7.3.1.2. Estabilidad Económica

La nueva entidad generará ingresos económicos que beneficiará directa e indirectamente a los involucrados en el proyecto, permitiendo fortalecer su estabilidad económica.

7.3.1.3. Rentabilidad

El proyecto generará utilidades que le permitirán a la organización crecer como empresa y garantizar la calidad de los servicios ofertados y por ende posicionarse en el mercado.

7.3.1.4. Alternativa De Inversión

Con la generación de los servicios que se proponen en el proyecto se activa el aparato productivo en cuanto se refiere a la oferta de servicios no tradicionales que en los últimos tiempos ha venido a constituirse en una nueva alternativa de inversión, que dan excelentes resultados; beneficiando por tanto a todo el sector.

7.4. IMPACTO AMBIENTAL

En el analisis de impactos Ambientales o Ecologicos se realizará un analisis de cómo el proyecto afectará con los desechos al medio ambiente y lo que se debe realizar para mitigar los mismos.

CUADRO # 101
MATRIZ DE IMPACTO AMBIENTAL

NIVELES DE IMPACTO	-3	-2	-1	0	1	2	3	TOTAL
Indicadores								
Contaminación del aire					Χ			1
Contaminación del agua								2
Conservación del suelo							Χ	3
Manejo de desechos						Χ		2
Utilización de herbicidas e insecticidas					Χ			1
TOTAL					2	4	3	9
Nivel de Impacto Ambiental =	Sun	nato	ria					
	Nún	nero	de	Ind	ica	doı	res	
Nivel de Impacto Ambiental =		9						
			5					
Nivel de Impacto Ambiental =								
			1,8	0				
Nivel de Impacto Ambiental =			2					
IMPACTO ME	DIO I	POS	ITIV	0				

Elaborado por: La Autora

El nivel de impacto ambiental que el proyecto generará tiene una valoración de "impacto medio positivo" (2).

7.4.1. ANALISIS

7.4.1.1. Contaminación Del Aire

La generación de los servicios propuestos en el proyecto tiene como objetivo el desarrollo sostenible, mediante la conservación del medio ambiente, por lo que las actividades realizadas para proporcionar los servicios no tendrán gran afectación al aire.

7.4.1.2. Contaminación Del Agua

A este indicador se le calificó como impacto medio positivo, debido a que se construirá un pozo séptico, el cual contribuirá a la conservación de las fuentes de agua y prevención de la contaminación del suelo, es decir que las aguas servidas eliminadas de las habitaciones y restaurante se desecharán en este pozo.

7.4.1.3. Conservación Del Suelo

El impacto ambiental es alto positivo, lo que se pretende con el proyecto es conservar el suelo y las especies de flora y fauna que habiten en el área. En la época actual el ecosistema se está deteriorando continuamente por el desorden y la inconsciencia de los habitantes, por eso el desarrollo del proyecto va a tener políticas que regulen la conservación del ambiente.

7.4.1.4. Manejo De Desechos

El impacto para este indicador se lo valoró como alto positivo. Este tipo de actividades genera desechos que permiten el reciclaje, además se puede procesar los desechos orgánicos resultantes del servicio de restaurante utilizando la descomposición de estos desperdicios como abono orgánico para las plantas que ornamentarán la infraestructura. En lo que respecta a material inorgánico se reciclará para contribuir a la disminución de la contaminación por desperdicios y materiales inorgánicos de difícil descomposición.

7.4.1.5. Utilización De Herbicidas e Insecticidas

El manejo de herbicidas y plaguicidas será mínimo, se utilizará cuando realmente sea necesario, tratando de que sean en su totalidad productos químicos de sello azul y verde; los cuales son clasificados como ligeramente tóxicos y productos sin peligro en condiciones normales respectivamente.

7.5. IMPACTO EMPRESARIAL

El desarrollo de este proyecto permitirá aplicar la capacidad de emprendimiento, creatividad, liderazgo, trabajo corporativo, competitividad, productividad lo cual contribuirá a obtener una rentabilidad social, mediante el manejo óptimo de los recursos.

CUADRO # 102
MATRIZ DE IMPACTO EMPRESARIAL

NIVELES DE IMPACTO	-3	-2	-1	0	1	2	3	TOTAL
Indicadores								
Emprendimiento							Х	3
Decisiones democráticas							X	3
Mejora de procesos						Χ		2
Competitividad						Χ		2
TOTAL						4	6	10
Nivel de Impacto Empresarial =	Sur	ato	ria					
	Nún	nero	de	Ind	ica	dor	es	
Nivel de Impacto Empresarial =				10)			= 2,5
				4	ļ		_	
Nivel de Impacto Empresarial =			3					
IMPACTO ALTO POSITIVO								

Elaborado por: La Autora

El nivel de impacto Empresarial que genera el proyecto tiene una valoración de "Impacto Positivo Alto" (3).

7.5.1 ANÁLISIS:

7.5.1.1 Emprendimiento

La Hostería operará con personal emprendedor, innovador, flexible, dinámico, capaz de asumir riesgos y enfrentar problemas, creativo y orientado al crecimiento. Con una gerencia y un personal con

experiencia, se generará un ambiente positivo a su alrededor y estas cualidades le favorecerán para que pueda alcanzar las metas u objetivos que se proponga. Este es un punto para destacar, ya que el emprendedor no limita su pensamiento, sino que siempre tiene visión de futuro.

7.5.1.2 Decisiones Democráticas

La toma de decisiones se realizará de manera democrática con la participación del personal y los temas de mayor significatividad se los analizarán y aprobará en asambleas de todos sus accionistas.

7.5.1.3 Mejora De Procesos

La Hostería se fundamentará en un mejoramiento continuado de los procesos, basándose en la calidad de los servicios ofertados, de la atención al cliente y de los resultados finales que busca el usuario potencial.

7.5.1.4 Competitividad

El impacto empresarial es medio positivo. Este impacto ayuda a buscar nuevas alternativas de venta y de trabajo, a fin de lograr ser competitivos en el ambiente empresarial con la adquisición de nuevos conocimientos y la implementación de tecnología y servicios que mejore el estilo de vida de las personas.

7.6. IMPACTO CULTURAL

La creación de la hostería ecológica constituye un medio de promoción y desarrollo de sectores no industrializados donde las actividades tradicionales permanecerán intactas, por lo que se mantendrá y protegerá el patrimonio cultural existente en la zona, se apoyará la conservación de tradiciones y estilos de vida como fiestas únicas del lugar.

CUADRO # 103 MATRIZ DE IMPACTO CULTURAL

Niveles de Impacto	-3	-2	-1	0	1	2	3	Total
Indicadores								
Mejoramiento del servicio al								
consumidor							X	3
Integración del sector								
empresarial							X	3
Proyección cultural en el								
sector.							X	3
Calidad de vida de la								
población							X	3
TOTAL								12
Nivel de Impacto Socio-Cultura	al =		Sum	atori	а			
			Núm	ero	de Ir	ndica	dore	S
Nivel de Impacto Socia Cultur	al _		12					
Nivel de Impacto Socio-Cultura	al =		4	_				
Niival da lavaranta Osais O. K.	_ 1		•					
Nivel de Impacto Socio-Cultura			3					
IMPACT	O A	LTC	POS	SITIV	O			

Elaborado por: La Autora

El nivel de impacto Empresarial que genera el proyecto tiene una valoración de "Impacto Positivo Alto" (3).

7.6.1. ANÁLISIS:

7.6.1.1. Mejoramiento Del Servicio Al Consumidor

El proyecto de creación de la Hostería está dirigido a la población que gusta de la ecología, del deporte recreativo y de las actividades turísticas, que haga de ésta actividad una cultura de vida.

Para ello la organización proporcionará un servicio de calidad para quienes demanden los productos y servicios.

7.6.1.2. Integración Del Sector Empresarial

Con la ejecución del proyecto se integrará a la empresa y sociedad a través de convenios de atención de servicios para eventos sociales, empresariales, familiares, entre otros, y a nivel empresarial promoverá alianzas estratégicas de apoyo. Tiene por tanto un impacto alto positivo.

7.6.1.3. Proyección cultural en el sector

El proyecto tiene una visión empresarial sin descuidar la atención a los indicadores socioeconómicos locales y del país, por lo que genera una proyección cultural en lo que respecta a conservación del medio ambiente, rescate de tradiciones, fortalecimiento de grupos étnicos en el sector. Se espera un impacto alto positivo.

7.6.1.4. Calidad de vida de la población

La calidad de vida que usualmente aspira todo emprendimiento empresarial debe ser el producto de una actitud crítica, frente al consumismo infiltrada en la cultura de modo de vivir de las empresas y los habitantes de modo que se oferte servicios que garanticen la calidad para generar en los usuarios un ambiente de confianza y cultura de consumo. Se prevé generar un impacto alto positivo.

7.7. IMPACTO GENERAL

Los impactos que genera el proyecto se reúnen en una sola matriz. A continuación está la matriz de impactos generales.

CUADRO N° 104
MATRIZ DE IMPACTO GENERAL

NIVELES DE IMPACTO	-3	-2	-1	0	1	2	3	TOTAL
Impacto								
Social	X 2							
Económico						Χ		2
Ambiental						Χ		2
Empresarial							Χ	3
Cultural							Χ	3
TOTAL						6	6	12
Nivel de Impacto General=	Sumatoria							
		Ν	lúm	ero	de	Ind	icad	dores
Nivel de Impacto General=	<u>12</u> 5							
Nivel de Impacto General=	2,4							
Nivel de Impacto General=				2				
IMPACTO ME	EDIC	PO	SIT	IV()			

Elaborado por: La Autora

7.7.1. ANÁLISIS

El proyecto es viable, porque generará cambios positivos en la economía ya que creará nuevas fuentes de trabajo que permitirán la generación de nuevos ingresos que se verán reflejados en el progreso y bienestar de las familias y de la sociedad en general.

El impacto ambiental es en el cual se debe trabajar para mejorarlo, ya que la intención del proyecto es aprovechar y mantener los recursos naturales para beneficiarse.

Por todo lo expuesto en los impactos referente al presente proyecto productivo indica que tendrá un impacto medio positivo, resultando ser factible la creación de la Hostería Ecológica con deportes acuáticos y SPA en Lago Agrio.

CONCLUSIONES

- De acuerdo al Diagnóstico Situacional realizado a la Parroquia nueva Loja, la población aporta en un buen porcentaje al desarrollo del proyecto en lo que se refiere a atractivos turísticos naturales y nivel socio económico de la zona.
- El desarrollo del estudio de mercado permitió demostrar la existencia de un mercado potencial a satisfacer, frente a la oferta actual, determinando de esta manera la viabilidad del proyecto desde el punto de vista del tamaño del mercado.
- 3. El sitio donde se propone el proyecto está en condiciones óptimas, ofrece ventajas en cuanto a atractivos, disponibilidad de recursos económicos, materiales, talento humano y vías de acceso, así como factores geológicos y demográficos, para la creación de la Hostería Ecológica, bajo el buen uso de los recursos.
- Los impactos que generará el proyecto al momento de ejecutarse serán resultados positivos permitiendo el desarrollo socio económico del sector.

RECOMENDACIONES

- 1. Los organismos encargados de fomentar y promover la actividad Turística como: Ministerio de Turismo (Mintur), Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Sucumbíos, Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Lago Agrio, deberían apoyar a los pequeños emprendedores con asesoramiento técnico y cursos de capacitación, impulsando a las comunidades de la parroquia de Nueva Loja y demás sectores del cantón Lago Agrio en la ejecución de proyectos turísticos productivos aprovechando las ventajas comparativas que tiene el sector, y de esta forma generar ingreso para la parroquia y por ende la provincia y el país.
- 2. Se sugiere aprovechar el mercado potencial a satisfacer, empleando un buen plan de comercialización, para introducir los servicios, dando a conocer la variedad, consiguiendo de esta manera incentivar el consumo de los mismos.
- 3. Se recomienda a los organismos pertinentes realizar programas de concientización a la gente para conservar el medio Ambiente y ofrecer una naturaleza con menos contaminación que favorezca la atracción de visitantes.
- **4.** La oportunidad de implantar nuevos proyectos turísticos en el barrio el Aguarico, tienen financieramente altas probabilidades de éxito.

BIBLIOGRAFÍA

BACA, U. Gabriel, <u>Evaluación de Proyectos</u>, Editorial McGraw-

Hill Interamericana, Quinta Edición, Corea,

2006.

BESLEY, BRIGHAM, Fundamentos de Administración Financiera,

Editorial Cengage Learning, 14º Edición,

México, 2009.

BRAVO, V. Mercedes, Contabilidad General, Editorial Nuevo Día,

Séptima Edición, Quito-Ecuador, 2007.

BRAVO, V. Mercedes, Contabilidad de Costos, Editorial Nuevo Día,

Quito-Ecuador, 2007.

CHILIQUINGA, Manuel, **Costos**, Ibarra-Ecuador, 2007.

POSSO, Angel, Metodología para el Trabajo de grado, Ibarra

2004.

GRAY, Larson, <u>Administración de Proyectos</u>, Editorial

McGraw-Hill Interamericana, Cuarta Edición,

México, 2009.

GURRÍA, Manuel, <u>Introducción al Turismo</u>, Editorial Trillas,

México, 1991.

HALL, Michael, <u>El Turismo como Ciencia Social</u>, Editorial

SISTESIS S.A, 2009.

JÁCOME, Walter, <u>Bases Teóricas y Prácticas para el Diseño y</u>

Evaluación de Proyectos Productivos, y de

Inversión, Editorial Universitaria, Ibarra-

Ecuador, 2005.

KOTLER, Philip; Principios de Marketing, Editorial Pearson

educación, Duodécima edición, Madrid-España,

2008.

KOONTZ, Harold; Administracion una Perspectiva Global y

Empresarial, Editorial Mac Graw Hill, Décimo

tercera edición, México, 2008.

MANKIW, N. Gregory; **Principios de Economía**, Editorial Cengage

Learning, Cuarta Edición, México, 2007.

MONTANER, J. ANTICH; Diccionario de Turismo, Editorial SINTESIS

S.A, Madrid 1998.

MONTEROS, Edgar; Manual de Gestión Microempresarial- Cómo

Administrar con Éxito una Microempresa,

Editorial Universitaria, Ibarra-Ecuador 2005.

RIPOLL, Graciela; <u>Turismo Popular</u>, Editorial Trillas S.A México

1986.

SANDOVAL, Ewaldo; <u>Ecoturismo</u>, <u>Operacón</u> técnica y <u>Gestión</u>

Ambiental, Editorial Trillas, enero 2008.

SARMIENTO, Rubén, **Contabilidad General**, Editorial Voluntad,

Décima Edición, Quito-Ecuador, 2008.

ZAMORANO, Manuel, **Turismo Alternativo**, Editorial Trillas, Segunda

Edición, México, 2007.

ZAPATA, S. Pedro, **Contabilidad General**, Editorial McGraw-Hill

Interamericana, Sexta Edición, Colombia, 2008.

Plan estratégico Sucumbíos 2005- 2015

LEY DE RÉGIMEN TRIBUTARIO INTERNO

CÓDIGO DE LA PRODUCCIÓN COMERCIO E INVERSIONES

LEY ORGÁNICA DE LA BIODIVERSIDAD

LEY ORGÁNICA DE LA PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA CONTAMINACIÓN AMBIENTAL

LEY DEL MEDIO AMBIENTE

LINCOGRAFÍA

www.municipiodelagoagrio.gov.ec

www.viajandox.com/lago_Agrio_.htm

www.inec.gov.ec

http://www.misionrural.net/publicaciones/frutas_frio/cartilla_frutas.pdf

http://www.monografias.com/trabajos35/sector turístico -html

www.mundoecuador.com

www.codeso.com/TurismoEcuador/Mapa_Sucumbíos.html

http://www.bce.fin.ec/resumen_ticker.php?ticker_value=inflacion

http://asambleanacional.gov.ec/blogs/leonardo_viteri/2010/03/05/proyecto-

<u>de-ley-de-creacion-promocion-y-fomento-de-micro-pequenas-y-medianas-</u>

empresas/

http://wikipedia/provincia de Sucumbíos.html

http://www.diccionario/+de+turismo

Bar

ANEXO A

ENCUESTA DIRIGIDA A LOS HABITANTES

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS ESCUELA DE CONTABILIDAD SUPERIOR Y AUDITORÍA

OBJETIVO .- La presente encuesta tiene por objetivo recopilar información para determinar la factibilidad de la creación de una Hostería Ecológica con servicios integrales de deportes acuáticos y SPA.

Lea detenidamente la pregunta y seleccione la respuesta que Ud. estime conveniente marcando con una X. Pedimos muy comedidamente su colaboración con información que nos permita cumplir el objetivo.

CUESTIONARIO. DATOS GENERALES entre 15 - 25...... entre 26- 35...... entre 36 - 45 más de 46.... Edad: Sexo: M..... F.... Nivel de EDUCACIÓN: Primaria..... Secundaria..... Superior..... Empleado Independiente..... Ocupación: Estudiante..... **Empleado** Dependiente..... Desempleado.... Nivel Socioeconómico. Alto....... Medio...... Bajo........ 1.- ¿Cuáles son las fiestas tradicionales que se celebran en la zona? 2.- ¿De qué servicios básicos dispone usted? Agua potable Alcantarillado Energía Eléctrica Ninguno 3.- ¿De los servicios enlistados cuáles son ofertados por los hoteles de la zona? Restaurante Gimnasio Sala de recepciones y banquetes **SPA** Hospedaje Canchas deportivas Piscina Garaje Internet Deportes acuáticos Otros ¿Cuáles?

4.- ¿Cuánto considera usted que afecta al medio ambiente la práctica de deportes acuáticos y el SPA?

,	
Mucho	
Poco	
Nada	

5	¿Considera	usted	que	el	turismo	ecológico	de	esta	zona	es	fuente	de
desa	arrollo econói	mico?										

Muy de acuerdo	
De acuerdo	
Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	
En desacuerdo	
Muy en desacuerdo	

6.- ¿Considera Ud. que sería factible crear una hostería ecológica con servicios de deportes acuáticos y SPA en esta zona?

Muy de acuerdo	
De acuerdo	
Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	
En desacuerdo	
Muy en desacuerdo	

7.- ¿Cuándo visita un sitio Turístico lo hace en compañía de?

Familia	
Amigos	
Familia y Amigos	
Pareja	
Solo	

8.- ¿Cuál es la razón para que usted visite un lugar?

de la razeri para que deted vielte un lagar:	
Acceso	
Atractivos Naturales	
Costos	
Atención	
Variedad de servicios	
Infraestructura	
Otros	

9.- ¿Cuál es el beneficio que usted busca al visitar un lugar?

Diversión	
Descanso	
Turismo	
Trabajo	
Investigación	
Unión familiar	

10.- ¿Cuánto gasta cuando sale de paseo?

Menos de 25 dólares	
De 26a 50 dólares	
De 51 a 75 dólares	
Más de 76 dólares	

11.- ¿Considera usted que la calidad de los servicios que ofertan los hoteles de la zona es?

_0 00.					
SERVICIOS	MUY	SATISFACTOR	POCO	INSATISFACTO	NO
	SATISFACTOR	Ю	SATISFACTOR	RIO	CONOC
	10		10		E
GASTRONO					
MÍA					
HOSPEDAJE					
RECREACIÓ					
N					
SEGURIDAD					

12.- ¿Indique que servicios le gustaría que ofrezca la nueva Hostería Ecológica?

Restaurante	Piscina
Comidas típicas	Gimnasio
Bar	SPA
Hospedaje	Internet
Sala de recepciones y banquetes	Transporte
Campamentos Vacacionales	Observación de Especies
Garaje	Visitar otros atractivos turísticos
Canchas deportivas	Guía Turístico
Deportes acuáticos	Otros

13.- ¿El precio de los servicios que ofrecen los hoteles son?

Accesibles	
Poco accesibles	
Inaccesibles	

14.- ¿Qué medio de comunicación utiliza usted para informarse?

Prensa		Radio	
Internet		Amistades	
Televisión		Otros	

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

ANEXO B

ENCUESTA DIRIGIDA A LOS PROPIETARIOS DE LOS HOTELES



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS **ESCUELA DE CONTABILIDAD SUPERIOR Y AUDITORÍA**

OBJETIVO .- La presente encuesta tiene por objetivo recopilar información para determinar la factibilidad para la creación de una Hostería Ecológica con servicios integrales de deportes acuáticos y SPA.

		regunta y selecciono una X, desde ya agra			time
		CUESTIONARI	0.		
1.	¿Qué tiempo vien	ne funcionando este h	otel?		
	Entre 1 y 5 a	años			
	Entre 6 y 10				
	Más de 10 a	años			
2.	¿Para cuantas pe	ersonas puede prestar	sus servicios	?	
		.			
3.		Cuál es el número p	promedio de p	ersonas que util	ızan
ios serv	ricios que usted pres				
	Entre 1 y 25				
	Entre 26 y 50	•			
	Entre 51y 75 Más de 75pe				
	ivias de 75pe	ersonas			
4.	Señale los meses	s de temporada en qu	a más utilizan	los servicios	
Ţ <u> </u>	Enero	o de temporada en qu	Julio	103 301 110103.	
	Febrero		Agos	to	
	Marzo			embre	
	Abril		Octul		
	Mayo			embre	
	Junio			mbre	
5.	De la siguiente lis	sta ¿qué servicios pre	esta?		
Restaurante	J		Gimnasio		
Sala de recepcior	nes y banquetes		SPA		
Hospedaje	, ,		Canchas de	portivas	
Piscina			Garaje		
Bar			Internet		
Deportes acuático	os		Otros		
•					

6.		los	servicios	anteriormente	detalla	ados cuál	es e	el de	ma	yor
Consum	0 ?				<u> </u>					
Restaurante			-1			mnasio				
Sala de recepcion	ies y b	anqu	etes			PA				
Hospedaje						anchas depo	ortivas	<u> </u>		
Piscina						araje				
Bar					Int	ternet				
Deportes acuático					Ot	ros				
¿Cuáles	s?									
			anaidara u	otod gue con lo		niaa aua nra	oto?			
7.	کارز	лно с	orisidera u	sted que son lo	S SEIVIC	cios que pre	sia!			
SERVICIOS		EXC	CELENTES	MUY BUEN	os	BUENOS	NC)		
							CC	NOC	E	
GASTRONOM	1ÍA									
HOSPEDAJE										
RECREACIÓN	J									
SEGURIDAD	•									
OLOGINID/ND						l .				
8.	El pr	ecio	de los serv	icios que ofrece	e esta e	entre:				
Alimentación				Menos de 5			as de	10		
Hospedaje				Entre 10 y 20						
Piscina				Entre 3 y 5						
Deportes acuát	icos			Entre 3 y 5						
Gimnasio	1000			Entre 10 y 20						
SPA				Entre 10 y 15						
Otroscual	A S			Precio	,Citt	ic 10 y 20		, uc 20		
Otroscuar	C3			1 10010						
9.	;La	utilida	ad aue aen	era este estable	ecimien	nto es:?				
-	<u> </u>		Alta							
			/ledia							
			Baja							
			zaja			ı	_			
10.	; De	l siaui	ente listad	o en que área u	ıtiliza la	meior tecn	ología	1?		
	0		/laquinaria	700000						
			quipos							
			Comunicac	ión						
; Cuáles	:?		Otros							
Coddioc	,									
11.	; Exi	sten	alaunas e	ntidades que d	ontribu	iven a forta	lecer	este	tino	de
activida	-	Otori	aiganao o	midddod quo c	01111100	iyon a lone		0010	upo	uo
SI			NO							
			_							
•										
40	.1 =	. ma = ·	lidos arra	otod toma	اللاحداد	odo dal :	dia ==	able=4		
12.	¿Las		Satisfacto	sted toma para	ei cuid	ado del med	uo an	ibiente	e sor	1.
-			sfactorias	iiuo						
-				oriae						
-			Satisfacto							
		ınsa	tisfactorias	ı						

	De los hئ os y SPA sor		la zona l	os que	prestan	servi	icios de	deportes
	Much	108						
	Poco	S						
	Ning	uno						
	¿Qué ubic d Hotelera?	ación cor	nsidera us	ted idóne	ea para	el fun	cionami	ento de la
	Qué med su establecim		ormación u	tiliza para	a dar a c	conoce	 er los se	rvicios que
Prens	a			Radio				
Intern	et			Amistac	des			
Telev	isión			Otros				
16.	E:	lifica usted xcelente luy Buena uena egular	d a la infrae	estructura	ı que pos	see?		
Edad: Sexo: Nivel Ocup	generales : entre 15 : M F de EDUCAC ación: Est liente Des	 IÓN: Prim tudiante	naria S En	Secundari	ia Sı	uperio	r	
	Socioeconó			Medio	Bajo			

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

ANEXO C

FORMATO DE ENTREVISTA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS ESCUELA DE CONTABILIDAD SUPERIOR Y AUDITORÍA

INVESTIGACIÓN: Estudio de factibilidad para la creación de una Hostería ecológica, con servicios integrales de deportes acuáticos y SPA en el Barrio e Aguarico del Cantón Lago Agrio. ENTREVISTADOR:
ENTREVISTA
OBJETIVO Determinar el apoyo que tiene el turismo por parte de las Instituciones públicas y privadas.
NOMBRÉ DEL ENTREVISTADO:
PUESTO QUE OCUPA EL ENTREVISTADO:
FECHA DE LA REALIZACIÓN DE LA ENTREVISTA:
TIEMPO ESTIMADO PARA LA ENTREVISTA:

CUESTIONARIO

- 1) Conoce usted en este medio leyes, normas, reglamentos para fomentar el turismo.
- 2) Conoce usted alguna institución, ONGs o cualquier otra entidad que está en condiciones de financiar proyectos turísticos o servir como ente de gestión para lograr la implementación de este tipo de proyectos.
- 3) Como institución se han desarrollado proyectos turísticos....¿Cuales?.
- 4) Conoce usted alguna institución que brinda asesoría para la elaboración y ejecución de proyectos turísticos.
- 5) En el cantón Lago Agrio conoce usted si se aplica alguna estrategia para publicar la imagen turística del cantón
- Conoce usted aproximadamente cuantos turistas ingresan al cantón Lago Agrio

ANEXO D

COSTOS DE MATERIA PRIMA - PLATOS DE RESTAURANTE

PLATO		D	FSAVI	INO CO	ONTINE	ΝΤΔΙ		
TIEMPO DE PREPARACION		0 MIN		OIVIIIVE	PORCION		1.00	
	NGREDIENTES		O IVIII 4					1.00
INGICEBIEITES	+	U	NID D	E MED	IDΔ	CAN	TIDAD	VALOR
LECHE	+		TRO	_ 101_0	107	OAIL	0.25	0.15
JUGO (FRUTA DE TEMPORAD	Δ)		NIDAE)			1.00	0.15
AGUA	7.17			25CC			1.00	0.15
HUEVOS			NIDAD				2.00	0.20
PAN			NIDAL				1.00	0.20
QUESO			ODAJ				1.00	0.12
AZUCAR			BRA	10			0.10	0.10
CHOCOLATE			BRA				0.10	0.10
CAFÉ			BRA				0.03	0.05
TOTAL MATERIA PRIMA DIRE	CTA		DIVA			-	0.03	1.12
COSTOS INDIRECTOS DE FAE		CION						0.08
SAL SAL	KICA	CION					0.01	0.00
PIMIENTA	-						0.01	
GAS	+					-	0.01	0.01
OTROS								0.04
TOTAL	-					-		0.02 1.20
PLATO		 	/ENIII	DEL DI	۸			1.20
TIEMPO DE PREPARACION				DEL DI	А	DOD	CION	4.00
INGREDIENTES		20 MI		DIDA			CION	1.00
		INID.		EDIDA		CAN	TIDAD	VALOR
ARROZ				RA			0.25	0.15
JUGO (FRUTA DE TEMPORAL	DA)	1		IDAD			0.50	0.10
AGUA				ROS			2.00	0.30
CARNES		LIBRA				0.50	0.50	
SOPA			_					0.15
GRANOS	<u> </u>							0.15
TOTAL MATERIA PRIMA DIRE	_	01011						1.35
COSTOS INDIRECTOS DE FAE	SRICA	CION	-					0.19
SAL			_					0.03
CONDIMENTOS			_					0.05
GAS			-					0.09
OTROS			-					0.02
TOTAL	. N.I							1.54
PLATO FLA	AIN	00.14		D0D	01011			4.00
TIEMPO DE PREPARACION		20 MI		POR	CION			1.00
INCREDIENTES		INID.		CANI	TIDAD		VALOR	
INGREDIENTES		MEDI		CAN	TIDAD	0.05	VALOR	0.45
LECHE		LITRO				0.25		0.15
FLAN		UNID		-		0.50		0.20
FRUTA	OT 1	UNID	4D			1.00		0.15
TOTAL MATERIA PRIMA DIRE								0.50
COSTOS INDIRECTOS DE FAE	SRICA	CION						0.10
GAS				1				0.05
OTROS								0.05
TOTAL								0.60
PLATO				AS Y J				
TIEMPO DE PREPARACION		06 MIN			PORC			1.00
INGREDIENTES		INID. DE MEDIDA		DIDA	CANT		VALOR	
LECHE		LITRO				0.25		0.20
AGUA		LITRO				0.2		0.10
FRUTA		UNIDA	۱D			1		0.20
AZUCAR								0.12
TOTAL MATERIA PRIMA DIRE								0.62
COSTOS INDIRECTOS DE FAE	BRICA	CION						0.03
OTROS								0.03
TOTAL					l			0.65

ANEXO E

RESUMEN DE COSTOS DE MATERIA PRIMA RESTAURANTE									
		CAPACIDAD		COSTO					
DESCRIPCION	CAPACIDAD	MENSUAL	COSTO.U	TOTAL					
DESAYUNO CONTINENTAL	20	600	1,12	672					
MENU DEL DIA	40	1200	1,35	1620					
FLAN	40	1200	0,50	600					
BEBIDAS Y JUGOS	40	1200	0,62	744					
TOTAL MATERIA PRIMA DII			3636						
COSTOS INDIRECTOS DE FAI	4200	0,40	1680						
TOTAL MENSUAL	TOTAL MENSUAL			5316					

ANEXO F

DETALLE DE LOS INGRESOS POR CADA SERVICIO

INGRESOS ALOJAMIENTO								
CONCEPTO PERIODOS								
	AÑO 2011	AÑO 2012	AÑO 2013	AÑO 2014	AÑO 2015			
PRECIO UNITARIO	30.00	31.00	32.03	33.10	34.20			
PLAZAS ANUALES	1440	1512	1588	1667	1750			
TOTAL	43200.00	46870	50853	55174	59861			

	INGRESOS RESTAURANTE								
CONCEPTO PERIODOS									
	AÑO 2011	AÑO 2012	AÑO 2013	AÑO 2014	AÑO 2015				
PRECIO UNITARIO	3.00	3.10	3.20	3.31	3.42				
PLATOS ANUALES	21600	22680	22348	22337	22337				
TOTAL	64800.00	70305.73	71584.88	73932.45	76393.16				

ALQUILER DE CANOAS								
CONCEPTO PERIODOS								
	AÑO 2011	AÑO 2012	AÑO 2013	AÑO 2014	AÑO 2015			
PRECIO UNITARIO	1.50	1.55	1.60	1.65	1.71			
# OCUPANTES AL AÑO	14400	15120	15156	15158	15158			
TOTAL	21600.00	23435.24	24273.29	25084.57	25920.04			

	ESQUI ACUATICO								
CONCEPTO PERIODOS									
	AÑO 2011	AÑO 2012	AÑO 2013	AÑO 2014	AÑO 2015				
PRECIO UNITARIO	5.00	5.17	5.34	5.52	5.70				
# OCUPANTES AL AÑO	1800	1890	1985	2084	2188				
TOTAL	9000.00	9764.69	10594.34	11494.49	12471.12				

PISCINA								
CONCEPTO	CONCEPTO PERIODOS							
	AÑO 2011	AÑO 2012	AÑO 2013	AÑO 2014	AÑO 2015			
PRECIO UNITARIO	2.50	2.58	2.67	2.76	2.85			
# OCUPANTES AL AÑO	3600	3780	3969	4167	4376			
TOTAL	9000.00	9764.69	10594.34	11494.49	12471.12			

	TRATAMIENTOS FACIALES								
CONCEPTO PERIODOS									
	AÑO 2011	AÑO 2012	AÑO 2013	AÑO 2014	AÑO 2015				
PRECIO UNITARIO	15.00	15.50	16.02	16.55	17.10				
# TRATAMIENTOS ANUALES	1080	1134	1191	1250	1313				
TOTAL	16200.00	17576.43	19069.81	20690.08	22448.01				

	TRATAMIENTOS CORPORALES								
CONCEPTO	CONCEPTO PERIODOS								
	AÑO 2011	AÑO 2012	AÑO 2013	AÑO 2014	AÑO 2015				
PRECIO UNITARIO	20.00	20.67	21.35	22.07	22.80				
# TRATAMIENTOS ANUALES	1080	1134	1191	1250	1313				
TOTAL	21600.00	23435.24	25426.42	27586.78	29930.69				

SOLO MASAJES								
CONCEPTO PERIODOS								
	AÑO 2011	AÑO 2012	AÑO 2013	AÑO 2014	AÑO 2015			
PRECIO UNITARIO	20.00	20.67	21.35	22.07	22.80			
# TRATAMIENTOS ANUALES	720	756	794	833	875			
TOTAL	14400.00	15623.50	16950.95	18391.18	19953.79			

SAUNA-TURCO-HIDROMASAJE							
CONCEPTO	PERIODOS						
	AÑO 2011	AÑO 2012	AÑO 2013	AÑO 2014	AÑO 2015		
PRECIO UNITARIO	10.00	10.33	10.68	11.03	11.40		
PERSONAS AL AÑO	3600	3780	3969	4167	4376		
TOTAL	36000.00	39058.74	42377.37	45977.96	49884.48		

ANEXO G

TABLA DE AMORTIZACIÓN DEL PRÉSTAMO

PERÍODOS	VALOR PRESENTE	INTERES	SALDO INSOLUTO	SALDO SOLUTO
0				70000.00
1	1557.11	700.00	857.11	69142.89
2	1557.11	691.43	865.68	68277.21
3	1557.11	682.77	874.34	67402.87
4	1557.11	674.03	883.08	66519.78
5	1557.11	665.20	891.91	65627.87
6	1557.11	656.28	900.83	64727.04
7	1557.11	647.27	909.84	63817.20
8	1557.11	638.17	918.94	62898.26
9	1557.11	628.98	928.13	61970.13
	1557.11	619.70	937.41	61032.72
10				
11	1557.11	610.33	946.78	60085.93
12	1557.11	600.86	956.25	59129.68
13	1557.11	591.30	965.81	58163.87
14	1557.11	581.64	975.47	57188.40
15	1557.11	571.88	985.23	56203.17
16	1557.11	562.03	995.08	55208.09
17	1557.11	552.08	1005.03	54203.06
18	1557.11	542.03	1015.08	53187.98
19	1557.11	531.88	1025.23	52162.75
20	1557.11	521.63	1035.48	51127.26
21	1557.11	511.27	1045.84	50081.42
22	1557.11	500.81	1056.30	49025.13
23	1557.11	490.25	1066.86	47958.27
24	1557.11	479.58	1077.53	46880.74
25	1557.11	468.81	1088.30	45792.43
26	1557.11	457.92	1099.19	44693.25
27	1557.11	446.93	1110.18	43583.07
28	1557.11	435.83	1121.28	42461.79
29	1557.11	424.62	1132.49	41329.29
30	1557.11	413.29	1143.82	40185.48
31	1557.11	401.85	1155.26	39030.22
32	1557.11	390.30	1166.81	37863.41
33	1557.11	378.63	1178.48	36684.93
34	1557.11	366.85	1190.26	35494.67
35	1557.11	354.95	1202.16	34292.51
36	1557.11	342.93	1214.19	33078.32
37	1557.11	330.78	1226.33	31851.99
38	1557.11	318.52	1238.59	30613.40
39	1557.11	306.13	1250.98	29362.42
40	1557.11	293.62	1263.49	28098.94
41	1557.11	280.99	1276.12	26822.81
42	1557.11	268.23	1288.88	25533.93
43	1557.11	255.34	1301.77	24232.16
44	1557.11	242.32	1314.79	22917.37
45	1557.11	229.17	1327.94	21589.43
46	1557.11	215.89	1341.22	20248.21
47	1557.11	202.48	1354.63	18893.58
48				
	1557.11	188.94	1368.18	17525.41
49	1557.11	175.25	1381.86	16143.55
50	1557.11	161.44	1395.68	14747.88
51	1557.11	147.48	1409.63	13338.24
52	1557.11	133.38	1423.73	11914.51
53	1557.11	119.15	1437.97	10476.55
54	1557.11	104.77	1452.35	9024.20
55	1557.11	90.24	1466.87	7557.33
56	1557.11	75.57	1481.54	6075.79
57	1557.11	60.76	1496.35	4579.44
58	1557.11	45.79	1511.32	3068.12
59	1557.11	30.68	1526.43	1541.69
60	1557.11	15.42	1541.69	0.00

ANEXO H

PROFORMAS

Fecha: 13-07-7011 Telfn.:	Rem. No.:	
CANT DESCRIPCION	V. UNIT	V. TOTAL
1 Getry Industrial 3 Quem		209,82
Acero Garantia.	12.22	11108-
40 Silas Monaco pica	10,27	912.40
10 Mesas cuadrados pica	67,81	135.62
2 Caldon I radust 450 uco	5353	53,53
1 Top Coldero Tradal vo X6 20/32	115,80	115,80.
40 Plato melanine ando	0,90	
40 Plato tendido mela.	1,12.	44,80.
JAYSIO OHOON 2026U OU	0158	. 23,20.
		1
		-
	-	—
ON THE PROPERTY AS A MOMERTIAN OF	SUBTOTAL	
COLEMAN • DIDESA • HOMEPLAS OSTET	SUBTOTAL 0	v.
and I troute 40 cho con	DESCUENTO	
SON PICA USD		207 25
0174800	SUB - TOTAL	724)
PICA IO OTTO COLLADOR	IVA 12 %	111,00
Firma Autorizada Firma Cliente	TOTAL	10387
Imp. Cristian • 2833-167 • Nº 02301 al 2800 p/n 1cop. • 09/2009		ORIGINAL: Adquirente *** COPIA: Emisor



B. Vía Quito y 12 de Febrero Telf.: 06-2832-512 • 06-2834-618 LAGO AGRIO - SUCUMBIOS - ECUADOR

PROFORMA

CORONEL RODRÍGUEZ

SERIE: 002-001

RUC: 1712803921001

	13 -09-11 Telfn	n.: a Rem. No.:		
CI. RUC:	Guia			
CANT	DESCRIPCION	V. UNIT	V. TOTAL	
i	Congeladur Indorama		848	
		-		
	- ×			
			/	
	Synep"		<i> </i>	
	Plogap 19/Av			
	TOTO OF AN QUITO Y			
	GOSA AUC: 171280392100	7		
	001 Ruc; 1712803921001			
	ANG 11/2803921001			
Son	1 12 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	Subtotal	848	
Son:	/	Subtotal Dcto.	848	
Son:	10, Av Quito v 11, 12803921001	Dcto. Iva %	848	
Son:	77565	Dcto. Iva % Total Usd.	848	
Son:	/	Dcto. Iva % Total Usd. Otros Cargos	848	
8	7756° Usd.	Dcto. Iva % Total Usd.	848	
8	77565	Dcto. Iva % Total Usd. Otros Cargos Entrada:	848	
ROF	Usd. ORMA VALIDA POR 8 DIAS encia Freire - Imp. "CRISTIAN" RUC.: 2100039425001. Aut. SRI 1360	Dcto. Iva % Total Usd. Otros Cargos	848	
	7756° Usd.	Dcto. Iva % Total Usd. Otros Cargos Entrada:	848	

				_	
		Dia T	Av. Quito Telf.: (06) 2 LAGO AGRIO - R.U.C.: PRO Cuenta N	LECTRODOME AVIER CIA. LT 423 y 12 de Febre 2831-382 • 2832-4 SUCUMBIOS - EC 179205557100 DFORMA 1173-8	ro ro 138 UADOR D1
Nueva Lo	oja, 13 de Julio		del 200		
Cant.	Artículo Mobr Fuera de	Marca	Modelo Endro 40	Serie	V. Unitario 4184,29
	Bada pala cork	4.2.3			
		1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		V. CONTADO	4184,29
heque I	V°: Valor:			CUOTAS ()	44
3anco:				ENTRADA	111
	CONTADO ()	CREDITO ()	V. TOTAL USD.	4184,29
OBSEF	DJ C	REDITOS SU M	EJOR INVERSIOI	v.]	<i>'</i>



PROFORMA

13 DE JULIO DEL 2011 SUAREZ CADENA EUGENIA FECHA:

Nº COMP326

PARA: 0401511977 RUC:

CANET	DESCRIPCION	V.UNIT.	V.TOTAL
SANT 3	CASE ATX PENTIUM 4 ALTA VENTILACIÓN, FUENTE DE PODER SUPER POWER ATX-PRESCOOT 550W, COLOR NEGRO/GRIS. PROCESADOR CORE DUO 3. 00Gbz MAINBOARD BIOSTAR CON SOCKET 775-RANURAS PCI – PANEL USB MEMORIA DDR 2 GB. PC1333 DISCO DURO DE 500 Gb DE 7200 RPM SATA MEMORIA DE VIDEO INCORPORADA TARJETA DE SONIDO CON AMPLITUD MODULAR DE VOZ, AUDIO PROF. INCORPORADO TARJETA DE RED 10/100 MULTIUSUARIO DVD/CD WR LG/SAMSUNG 52X32X52 LECTOR DE TARJETAS MONITOR SAMSUNG TFT 19" TECLADO EN ESPAÑOL MULTIMEDIA PS/2 MOUSE OPTICO PS/2 PARLANTES ESTEREO 100/120 WATTS+ FAX MODEM REGULADOR DE VOLTAJE PAD MOUSE COBERTORES	× 10	1419.64
1	MESA IMPORTADA DE VIDRIO IMPRESORA SAMSUNG 4623F	321.43	321.43
-		SUB TOTAL	1741.07
		IVA 12%	208.93
		TOTAL	1950

Atentamente

S. Suncocinton Esho 10C 040 22510 1041 Sr. WILLINTON RAYO