



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE RECURSOS NATURALES
CARRERA TURISMO

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE
UN RESORT EN EL SECTOR SAMANA, PARROQUIA POALO,
CANTÓN LATACUNGA, PROVINCIA DE COTOPAXI**

Trabajo de Titulación

Tipo: Proyecto Técnico

Presentado para optar al grado académico de:

INGENIERA EN ECOTURISMO

AUTORA: KATHERINE PAMELA TRÁVEZ CORRALES

DIRECTOR: Ing. JORGE IVÁN CARRILLO HERNÁNDEZ, Ph.D.

Riobamba – Ecuador

2022

© 2022, Katherine Pamela Trávez Corrales

Se autoriza la reproducción total o parcial, con fines académicos, por cualquier medio o procedimiento, incluyendo cita bibliográfica del documento, siempre y cuando se reconozca el Derecho de Autor.

Yo, KATHERINE PAMELA TRÁVEZ CORRALES, declaro que el presente Trabajo de Titulación es de mi autoría y los resultados del mismo son auténticos. Los textos en el documento que provienen de otras fuentes están debidamente citados y referenciados.

Como autora asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este Trabajo de Titulación; el patrimonio intelectual pertenece a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Riobamba, 26 de mayo de 2022



Katherine Pamela Trávez Corrales

055029657-8

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE RECURSOS NATURALES
CARRERA TURISMO

El Tribunal del Trabajo de Titulación certifica que: El Trabajo de Titulación; tipo: Proyecto Técnico, **ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN RESORT EN EL SECTOR SAMANA, PARROQUIA POALO, CANTÓN LATACUNGA, PROVINCIA DE COTOPAXI.** Realizado por la señorita: **KATHERINE PAMELA TRÁVEZ CORRALES**, ha sido minuciosamente revisado por los Miembros del Tribunal del Trabajo de Titulación, el mismo que cumple con los requisitos científicos, técnicos, legales, en tal virtud el Tribunal Autoriza su presentación.

	FIRMA	FECHA
Ing. Patricia Alexandra Montufar Guevara Mgs. PRESIDENTE DEL TRIBUNAL		2022-05-26
Ing. Jorge Iván Carrillo Hernández Phd. DIRECTOR DE TRABAJO DE TITULACIÓN		2022-05-26
Ec. Flor María Quinchuela Pozo Mgs. MIEMBRO DEL TRIBUNAL		2022-05-26

DEDICATORIA

Después de todo el esfuerzo y, por ello, la satisfacción personal que al final me ha supuesto llevar a cabo este proyecto, quiero corresponderme con una dedicación muy especial, a mí misma, por ser siempre mi apoyo incondicional para seguir alcanzando mis metas, tanto profesionales como personales.

Katherine

AGRADECIMIENTO

Quiero mostrar mi gratitud a todas aquellas personas que estuvieron presentes en el transcurso de esta meta que es tan importante para mí, agradecer todas sus ayudas, sus palabras motivadoras, sus conocimientos, sus consejos y su dedicación. A mis padres, por haberme proporcionado la mejor educación y lecciones de vida, muchas gracias por su paciencia, comprensión y amor, en especial a mi madre Rosita, por haberme enseñado que con esfuerzo, trabajo y constancia todo se consigue. A mis mejores amigas Natalia y Patricia, a mis hermanos y primas por ser siempre mi apoyo incondicional. A mis amigos de la universidad, con los que he compartido grandes momentos y ahora son como mi familia. A mis profesores, en especial a mi tutor, Ing. Jorge Carrillo Phd., que gracias a su gran conocimiento y consejos se ha esforzado por ayudarme a llegar al punto en el que me encuentro.

Y a todos los que estuvieron y los que siguen estando cerca de mí motivándome a ser una mejor persona y que le regalan a mi vida algo de ellos.

¡Los amo, gracias!

Katherine

TABLA DE CONTENIDO

ÍNDICE DE TABLAS.....	xiv
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	xviii
ÍNDICE DE FIGURAS.....	xix
ÍNDICE DE ABREVIATURAS.....	xx
ÍNDICE DE ANEXOS.....	xxi
RESUMEN.....	xxii
ABSTRACT.....	xxii
INTRODUCCIÓN.....	1

CAPÍTULO I

1.	DIAGNÓSTICO DEL PROBLEMA.....	5
1.1.	Antecedentes.....	5
1.2.	Planteamiento del problema.....	5
1.3.	Justificación.....	6
1.4.	Objetivos.....	7
1.4.1.	<i>Objetivo general</i>	7
1.4.2.	<i>Objetivos específicos</i>	7

CAPÍTULO II

2.	REVISIÓN DE LA LITERATURA.....	8
2.1.	Estudio de factibilidad.....	8
2.2.	Estudio de mercado.....	8
2.2.1.	<i>Análisis de la demanda</i>	8
2.2.1.1.	<i>Segmentación del mercado</i>	9
2.2.1.2.	<i>Universo de estudio</i>	9

2.2.1.3.	<i>Muestra</i>	9
2.2.1.4.	<i>Técnica e instrumento</i>	9
2.2.1.5.	<i>Proyección de la demanda</i>	9
2.2.2.	Análisis de la oferta	10
2.2.2.1.	<i>Análisis de la competencia</i>	10
2.2.2.2.	<i>Proyección de la oferta</i>	11
2.2.3.	Demanda insatisfecha	11
2.3.	Estudio técnico	11
2.3.1.	Tamaño del proyecto	11
2.3.2.	Ingeniería del proyecto	12
2.3.3.	4Cs del Marketing	12
2.3.3.1.	<i>Cliente</i>	12
2.3.3.2.	<i>Convivencia</i>	13
2.3.3.3.	<i>Comunicación</i>	13
2.3.3.4.	<i>Costo</i>	13
2.4.	Estudio legal y administrativo	13
2.4.1.	Estudio legal	13
2.4.2.	Estudio administrativo	13
2.5.	Estudio económico y financiero	14
2.5.1.	Estudio económico	14
2.5.1.1.	<i>Inversión</i>	14
2.5.1.2.	<i>Fuentes de financiamiento</i>	15
2.5.1.3.	<i>Depreciación y amortización</i>	15
2.5.1.4.	<i>Costos</i>	15
2.5.1.5.	<i>Gastos</i>	16
2.5.1.6.	<i>Ingresos</i>	16
2.5.1.7.	<i>Estado de resultados</i>	16
2.5.1.8.	<i>Flujo de caja</i>	16
2.5.1.9.	<i>Punto de Equilibrio</i>	17

2.5.2.	Estudio financiero	17
2.5.2.1.	<i>Valor actual neto</i>	17
2.5.2.2.	<i>Tasa interna de retorno</i>	18
2.5.2.3.	<i>Relación beneficio costo (RBC)</i>	18
2.5.2.4.	<i>Periodo de recuperación del capital (PRC)</i>	19
2.6.	Turismo	19
2.7.	Alojamiento turístico	20
2.7.1.	<i>Tipos de alojamiento turístico</i>	20
2.8.	Resort	21

CAPÍTULO III

3.	MARCO METODOLÓGICO	23
3.1.	Analizar la viabilidad comercial	23
3.1.1.	<i>Análisis de la demanda</i>	23
3.1.1.1.	<i>Segmentación del mercado</i>	24
3.1.1.2.	<i>Universo de estudio</i>	25
3.1.1.3.	<i>Determinación de la muestra</i>	25
3.1.1.4.	<i>Estratificación de la muestra</i>	26
3.1.1.5.	<i>Técnica e instrumento</i>	26
3.1.1.6.	<i>Análisis de datos</i>	26
3.1.1.7.	<i>Perfil de la demanda</i>	27
3.1.1.8.	<i>Proyección de la demanda potencial</i>	27
3.1.2.	<i>Análisis de la oferta</i>	27
3.1.2.1.	<i>Competencia actual</i>	27
3.1.2.2.	<i>Proyección de la oferta</i>	27
3.1.2.3.	<i>Determinación de la demanda insatisfecha</i>	28
3.2.	Determinar la viabilidad técnica	28
3.2.1.	<i>Localización del proyecto</i>	28

3.2.2.	<i>Tamaño del proyecto</i>	28
3.2.2.1.	<i>Capacidad operativa del servicio</i>	28
3.2.3.	<i>Ingeniería del proyecto</i>	29
3.2.4.	<i>Requerimientos del área productiva</i>	29
3.2.5.	<i>Estrategia de mercado</i>	29
3.2.6.	<i>Requerimiento del área comercial</i>	30
3.3.	Establecer la viabilidad legal administrativa	30
3.3.1.	<i>Estudio Legal</i>	30
3.3.2.	<i>Estudio administrativo</i>	30
3.3.3.	<i>Requerimientos para el área administrativa</i>	30
3.4.	Evaluar la rentabilidad económica financiera	31
3.4.1.	<i>Estudio económico</i>	31
3.4.2.	<i>Estudio financiero</i>	31

CAPÍTULO IV

4.	RESULTADOS	32
4.1.	Analizar la viabilidad comercial para la implementación de un resort	32
4.1.1.	<i>Análisis de la demanda local y nacional</i>	32
4.1.1.1.	<i>Género</i>	32
4.1.1.2.	<i>Edad</i>	33
4.1.1.3.	<i>Ocupación</i>	34
4.1.1.4.	<i>¿Cuál es su motivación para realizar un viaje?</i>	35
4.1.1.5.	<i>¿Cuándo prefiere realizar sus viajes?</i>	36
4.1.1.6.	<i>¿Con quién realizar sus viajes?</i>	37
4.1.1.7.	<i>¿Por qué medios publicitarios usted se informa de los destinos turísticos?</i>	38
4.1.1.8.	<i>Por lo general cuando usted viaja, ¿En qué tipo de establecimientos se hospeda?</i> .	39
4.1.1.9.	<i>¿Qué aspectos toma en cuenta para preferir un establecimiento de hospedaje?</i>	40

4.1.1.10.	<i>¿Le gustaría a usted que se implemente un establecimiento denominado Resort (Complejo Turístico) que le ofrezca actividades recreacionales, de alimentación y hospedaje en el cantón Latacunga, parroquia Poalo?</i>	41
4.1.1.11.	<i>¿Qué servicios le gustaría que se ofrezca en el Resort?</i>	42
4.1.1.12.	<i>¿Qué actividades complementarias le gustaría realizar en el Resort?.....</i>	43
4.1.1.13.	<i>¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por el servicio de ALIMENTACIÓN que le incluye desayuno tipo buffer, almuerzo y platos a la carta para la cena; y BEBIDAS ilimitadas en el Resort?.....</i>	44
4.1.1.14.	<i>¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por el servicio de hospedaje de una noche en el Resort?</i>	45
4.1.2.	<i>Preguntas estratégicas</i>	46
4.1.2.1.	<i>¿Cuál es su lugar de residencia actual?</i>	46
4.1.2.2.	<i>¿Cuántos días permanecería en el Resort, teniendo en cuenta que se le brindará todos los servicios y actividades mencionadas anteriormente?</i>	47
4.1.3.	<i>Perfil de la demanda</i>	48
4.1.3.1.	<i>Perfil del turista local del cantón Latacunga</i>	48
4.1.3.2.	<i>Perfil del turista nacional del Parque Nacional Cotopaxi</i>	49
4.1.4.	<i>Proyección de la demanda</i>	50
4.1.5.	<i>Análisis de la oferta.....</i>	52
4.1.6.	<i>Proyección de la oferta.....</i>	55
4.1.7.	<i>Demanda insatisfecha.....</i>	57
4.1.8.	<i>Demanda objetiva.....</i>	57
4.2.	<i>Determinar la viabilidad técnica para la implementación de un resort.....</i>	59
4.2.1.	<i>Localización del proyecto.....</i>	59
4.2.1.1.	<i>Macro localización</i>	59
4.2.1.2.	<i>Micro localización</i>	59
4.2.2.	<i>Tamaño del proyecto</i>	61
4.2.2.1.	<i>Consumo aparente por clientes.....</i>	61
4.2.2.2.	<i>Capacidad del terreno</i>	61
4.2.2.3.	<i>Capacidad de los servicios turísticos.....</i>	63

4.2.3.	<i>Ingeniería del proyecto</i>	64
4.2.3.1.	<i>Organización del espacio del proyecto</i>	64
4.2.3.2.	<i>Proyecto de arquitectura</i>	65
4.2.3.3.	<i>Proyecto de instalaciones</i>	65
4.2.4.	<i>Presupuesto general de obras</i>	66
4.2.5.	<i>Flujogramas de procesos</i>	71
4.2.5.1.	<i>Proceso general del resort</i>	71
4.2.5.2.	<i>Proceso del servicio de alojamiento</i>	72
4.2.5.3.	<i>Proceso del servicio de alimentación</i>	73
4.2.5.4.	<i>Proceso del servicio de bebidas</i>	74
4.2.5.5.	<i>Proceso del servicio del salón lúdico</i>	75
4.2.5.6.	<i>Proceso del servicio del SPA</i>	76
4.2.5.7.	<i>Proceso del servicio de la guardería</i>	77
4.2.5.8.	<i>Proceso del servicio de recreación para actividades complementarias dentro y fuera del establecimiento</i>	78
4.2.6.	<i>Requerimiento del área productiva</i>	79
4.2.6.1.	<i>Requerimiento de la infraestructura</i>	79
4.2.6.2.	<i>Mano de obra directa del área productiva</i>	79
4.2.6.3.	<i>Mano de obra indirecta del área productiva</i>	80
4.2.6.4.	<i>Requerimiento de muebles y encerados del área productiva</i>	80
4.2.6.5.	<i>Requerimiento de equipos del área productiva</i>	82
4.2.6.6.	<i>Requerimiento de menaje del área productiva</i>	83
4.2.6.7.	<i>Insumos y materiales del área productiva</i>	87
4.2.6.8.	<i>Gas</i>	89
4.2.6.9.	<i>Servicios básicos</i>	89
4.2.6.10.	<i>Materia prima de cada plato del menú</i>	89
4.2.6.11.	<i>Materia prima del área de alimentos y bebidas</i>	95
4.2.7.	<i>Estrategia de mercado</i>	97
4.2.7.1.	<i>Cliente</i>	97

4.2.7.2.	Conveniencia	99
4.2.7.3.	Comunicación	102
4.2.7.4.	Costo:	105
4.2.8.	Requerimiento del área comercial	118
4.2.8.1.	<i>Requerimiento del talento humano del área comercia</i>	118
4.2.8.2.	<i>Requerimiento de muebles y enceres del área comercial</i>	118
4.2.8.3.	<i>Requerimiento de equipos del área comercial</i>	118
4.2.8.4.	<i>Requerimiento de menaje para el área comercial</i>	119
4.2.8.5.	<i>Insumos y materiales del área comercial</i>	119
4.2.8.6.	<i>Inversiones diferidas</i>	119
4.3.	Establecer la viabilidad legal y administrativa del resort	120
4.3.1.	Estudio legal	120
4.3.1.1.	<i>Constitución de la república del Ecuador</i>	120
4.3.1.2.	<i>Ley de turismo</i>	121
4.3.1.3.	<i>Reglamento general a la ley de turismo</i>	122
4.3.1.4.	<i>Reglamento de alojamiento turístico</i>	123
4.3.1.5.	<i>Ley de compañías</i>	127
4.3.2.	Estudio administrativo	128
4.3.2.1.	<i>Misión</i>	128
4.3.2.2.	<i>Visión</i>	128
4.3.2.3.	<i>Estrategias</i>	128
4.3.2.4.	<i>Políticas de la empresa</i>	129
4.3.2.5.	<i>Estructura orgánica estructural</i>	130
4.3.2.6.	<i>Estructura orgánica funcional</i>	130
4.3.2.7.	<i>Manual de cargos y funciones</i>	131
4.3.3.	Requerimientos para el área administrativa	139
4.3.3.1.	<i>Requerimiento de talento humano del área administrativa</i>	139
4.3.3.2.	<i>Requerimiento de muebles y enseres del área administrativa</i>	140
4.3.3.3.	<i>Requerimiento de equipos del área administrativa</i>	140

4.3.3.4.	<i>Requerimiento de menaje del área administrativa</i>	141
4.3.3.5.	<i>Insumos y materiales del área administrativa</i>	141
4.3.3.6.	<i>Permisos de constitución y operación</i>	142
4.4.	Evaluar la rentabilidad económica financiera de la propuesta	143
4.4.1.	Estudio económico	143
4.4.1.1.	<i>Inversiones</i>	143
4.4.1.2.	<i>Fuentes de financiamiento y usos de fondo</i>	144
4.4.1.3.	<i>Financiamiento del proyecto</i>	144
4.4.1.4.	<i>Cálculo de la deuda</i>	145
4.4.1.5.	<i>Depreciación de activos fijos</i>	145
4.4.1.6.	<i>Amortización de diferidos</i>	145
4.4.1.7.	<i>Presupuesto de egresos</i>	146
4.4.1.8.	<i>Presupuesto de ingresos</i>	146
4.4.1.9.	<i>Estado de resultados</i>	147
4.4.1.10.	<i>Flujo de caja</i>	148
4.4.1.11.	<i>Punto de equilibrio</i>	148
4.4.2.	Estudio financiero	149
4.4.2.1.	<i>Cálculo del valor actual neto</i>	149
4.4.2.2.	<i>Cálculo de la tasa interna de retorno</i>	149
4.4.2.3.	<i>Relación beneficio y costo</i>	149
4.4.2.4.	<i>Periodo de recuperación del capital</i>	150
	CONCLUSIONES	151
	RECOMENDACIONES	152
	BIBLIOGRAFÍA	
	ANEXOS	

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1-1:	Interpretación del VAN.....	17
Tabla 2-2:	Interpretación de la TIR.....	18
Tabla 3-3:	Matriz para la investigación de mercados	23
Tabla 4-3:	Distribución del PEA del cantón Latacunga.....	24
Tabla 5-3:	Estratificación del PEA del cantón Latacunga	26
Tabla 6-4:	Género del turista local y nacional	32
Tabla 7- 4:	Edad del turista local y nacional.....	33
Tabla 8-4:	Ocupación del turista local y nacional.....	34
Tabla 9-4:	Motivación de viaje del turista local y nacional	35
Tabla 10-4:	Temporada de viaje del turista local y nacional	36
Tabla 11-4:	Acompañamiento de viaje del turista local y nacional	37
Tabla 12-4:	Medios publicitarios del turista local y nacional	38
Tabla 13- 4:	Tipo de hospedaje del turista local y nacional.....	39
Tabla 14-4:	Aspectos de hospedaje del turista local y nacional.....	40
Tabla 15-4:	Aceptación del proyecto por el turista local y nacional.....	41
Tabla 16-4:	Servicios de preferencia del turista local y nacional	42
Tabla 17-4:	Actividades complementarias del turista local y nacional.....	43
Tabla 18-4:	Precio por el servicio de A&B por el turista local y nacional	44
Tabla 19-4:	Precio por el servicio de alojamiento del turista local y nacional	45
Tabla 20-4:	Residencia del turista nacional	46
Tabla 21-4:	Días de permanencia del turista local y nacional.....	47
Tabla 22-4:	Incremento y decremento de turista nacionales.....	50
Tabla 23-4:	Proyección de la demanda potencial	51
Tabla 24-4:	Hostería San Agustín de Callo	52
Tabla 25-4:	Hostería Cuello de Luna.....	53
Tabla 26-4:	Hostería la Quinta Colorada	53
Tabla 27-4:	Hato Verde.....	54
Tabla 28-4:	La casa de Simón.....	54
Tabla 29-4:	Hostería hacienda San Joaquín	55
Tabla 30-4:	Oferta de hosterías disponibles anualmente	55
Tabla 31-4:	Incremento y decremento de la oferta	56
Tabla 32-4:	Proyección de la oferta	57
Tabla 33-4:	Demanda insatisfecha.....	57

Tabla 34-4:	Demanda objetiva.....	58
Tabla 35-4:	Coordenadas del resort	60
Tabla 36-4:	Consumo aparente por clientes.....	61
Tabla 37-4:	Distribución del resort	61
Tabla 38-4:	Capacidad del servicio de hospedaje	63
Tabla 39-4:	Capacidad del servicio de alimentos y bebidas	63
Tabla 40-4:	Capacidad del servicio de recreación	63
Tabla 41-4:	Capacidad del servicio de parqueo	64
Tabla 42-4:	Organización del espacio del proyecto.....	64
Tabla 43-4:	Rubro de la primera infraestructura.....	66
Tabla 44-4:	Rubro de la segunda infraestructura	67
Tabla 45-4:	Rubro de la tercera infraestructura	68
Tabla 46-4:	Rubro de la cuarta infraestructura	69
Tabla 47-4:	Requerimiento de la infraestructura	79
Tabla 48-4:	Mano de obra directa del área productiva	79
Tabla 49-4:	Mano de obra indirecta del área productiva	80
Tabla 50-4:	Muebles y enseres del área productiva	80
Tabla 51-4:	Equipos del área productiva	82
Tabla 52-4:	Menaje del área productiva	83
Tabla 53-4:	Insumos y materiales del área productiva.....	87
Tabla 54-4:	Gas.....	89
Tabla 55-4:	Servicios básicos	89
Tabla 56-4:	Desayuno tipo buffet	90
Tabla 57-4:	Caldo de gallina criolla.....	91
Tabla 58-4:	Costillas de cerdo en salsa BBQ.....	91
Tabla 59-4:	Cuy asado	92
Tabla 60-4:	Conejo asado	92
Tabla 61-4:	Torta de húmeda de chocolate y máchica.....	93
Tabla 62-4:	Dulce de higos	93
Tabla 63-4:	Bebidas con alcohol.....	94
Tabla 64-4:	Bebidas sin alcohol.....	94
Tabla 65-4:	Materia prima del área de alimentación	95
Tabla 66-4:	Representación de los colores del slogan	98
Tabla 67-4:	Componentes del logotipo.....	98
Tabla 68-4:	Costo habitación discapacitados.....	105
Tabla 69-4:	Costo habitación simple	106

Tabla 70-4:	Costo habitación triple.....	107
Tabla 71-4:	Costo de la suite matrimonial.....	108
Tabla 72-4:	Costo habitación superior.....	109
Tabla 73-4:	Costo suite presidencial.....	110
Tabla 74-4:	Costo del servicio de A&B.....	111
Tabla 75-4:	Precio por el servicio general fines de semana y feriados.....	112
Tabla 76-4:	Precio del servicio general de lunes a viernes.....	113
Tabla 77-4:	Costo bungee jumping.....	114
Tabla 78-4:	Costo trampoline park.....	114
Tabla 79-4:	Costo tratamiento para el cabello.....	115
Tabla 80-4:	Costo masajes.....	115
Tabla 81-4:	Costo mascarillas.....	116
Tabla 82-4:	Costo baños de cajón.....	116
Tabla 83-4:	Precio por actividades complementarias dentro del resort.....	117
Tabla 84-4:	Precio por el servicio del SPA.....	117
Tabla 85-4:	Precio por las actividades complementarias fuera del resort.....	117
Tabla 86-4:	Requerimiento del talento humano del área comercial.....	118
Tabla 87-4:	Requerimiento de muebles y enseres del área comercial.....	118
Tabla 88-4:	Requerimiento de equipos del área comercial.....	118
Tabla 89-4:	Requerimiento de menaje para el área comercial.....	119
Tabla 90-4:	Insumos y materiales del área comercial.....	119
Tabla 91-4:	Inversiones diferidas del área comercial.....	119
Tabla 92-4:	Manual de cargos y funciones del gerente general.....	131
Tabla 93-4:	Manual de cargos y funciones del especialista en contabilidad y finanzas.....	131
Tabla 94-4:	Manual de cargos y funciones del recepcionista.....	132
Tabla 95-4:	Manual de cargos y funciones del especialista en atención cliente y ventas.....	132
Tabla 96-4:	Manual de cargos y funciones del auxiliar de enfermería y farmacia.....	133
Tabla 97-4:	Manual de cargos y funciones de la camarera.....	133
Tabla 98-4:	Manual de cargos y funciones del Chef en jefe.....	134
Tabla 99-4:	Manual de cargos y funciones del cocinero.....	134
Tabla 100-4:	Manual de cargos y funciones del mesero.....	135
Tabla 101-4:	Manual de cargos y funciones del bartender.....	135
Tabla 102-4:	Manual de cargos y funciones del especialista en Spa.....	136
Tabla 103-4:	Manual de cargos y funciones del Dj y animador.....	136
Tabla 104-4:	Manual de cargos y funciones del especialista en entretenimiento.....	137
Tabla 105-4:	Manual de cargos y funciones del experto en Bungee jumping.....	137

Tabla 106-4: Manual de cargos y funciones del especialista en mantenimiento	138
Tabla 107-4: Manual de cargos y funciones del personal de lavado y planchado	138
Tabla 108-4: Manual de cargos y funciones del guardia	139
Tabla 109-4: Requerimiento de talento humano del área administrativa.....	139
Tabla 110-4: Requerimiento de muebles y enseres del área administrativa	140
Tabla 111-4: Requerimiento de equipos del área administrativa.....	140
Tabla 112-4: Requerimiento de menaje del área administrativa.....	141
Tabla 113-4: Insumos y materiales del área administrativa.....	141
Tabla 114-4: Permiso de constitución y operación	142
Tabla 115-4: Inversiones del proyecto técnico	143
Tabla 116-4: Fuentes de financiamiento y usos de fondo.....	144
Tabla 117-4: Financiamiento del proyecto	144
Tabla 118-4: Cálculo de la deuda	145
Tabla 119-4: Depreciación de activos fijos.....	145
Tabla 120-4: Amortización de diferidos	145
Tabla 121-4: Presupuesto de egresos	146
Tabla 122-4: Presupuesto de ingresos de los fines de semana.....	146
Tabla 123-4: Presupuesto de ingresos de lunes a viernes	147
Tabla 124-4: Estado de resultados	147
Tabla 125-4: Flujo de caja	148
Tabla 126-4: Punto de equilibrio	148
Tabla 127-4: Flujo de caja	149
Tabla 128-4: Tasa interna de retorno	149
Tabla 129-4: Relación beneficio y costo.....	149
Tabla 130-4: Periodo de recuperación	150

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1-4:	Género del turista local y nacional	32
Gráfico 2-4:	Edad del turista local y nacional.....	33
Gráfico 3-4:	Ocupación del turista local y nacional.....	34
Gráfico 4-4:	Motivación de viaje del turista local y nacional	35
Gráfico 5-4:	Temporada de viaje del turista local y nacional	36
Gráfico 6-4:	Acompañamiento de viaje del turista local y nacional	37
Gráfico 7-4:	Medios publicitarios del turista local	38
Gráfico 8-4:	Tipo de hospedaje del turista local y nacional.....	39
Gráfico 9-4:	Aspectos del hospedaje del turista local y nacional	40
Gráfico 10-4:	Aceptación del proyecto.....	41
Gráfico 11-4:	Servicios de preferencia del turista local y nacional	42
Gráfico 12-4:	Actividades complementarias del turista local y nacional.....	43
Gráfico 13-4:	Precio por el servicio de A&B del turista local y nacional	44
Gráfico 14-4:	Precio por el servicio de alojamiento del turista local y nacional	45
Gráfico 15-4:	Residencia del turista nacional	46
Gráfico 16-4:	Días de permanencia del turista local y nacional	47
Gráfico 17-4:	Demanda objetiva.....	58

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1-4:	Macro localización del resort.....	59
Figura 2-4:	Micro localización del Resort	60
Figura 3-4:	Flujograma del proceso general del resort	71
Figura 4-4:	Flujograma del proceso servicio de alojamiento.....	72
Figura 5-4:	Flujograma del servicio de alimentación	73
Figura 6-4:	Flujograma del servicio de bebidas.....	74
Figura 7-4:	Flujograma del servicio del salón lúdico	75
Figura 8-4:	Flujograma para el servicio del SPA.....	76
Figura 9-4:	Flujograma por el servicio de guardería	77
Figura 10-4:	Flujograma por el servicio de actividades complementarias	78
Figura 11-4:	Logotipo del resort.....	97
Figura 12-4:	Diseño en camisetas.....	100
Figura 13-4:	Diseño en tasas de porcelana	100
Figura 14-4:	Diseño en llaveros.....	101
Figura 15-4:	Diseño en tomatodos de plástico.....	101
Figura 16-4:	Página web.....	102
Figura 17-6:	Página de Facebook	103
Figura 18-4:	Instagram	103
Figura 19-4:	Hoja membretada	104
Figura 20-4:	Gafete del personal	104
Figura 21-4:	Manillas de identificación del cliente	104
Figura 22-4:	Estructura orgánica estructural del resort.....	130
Figura 23-4:	Estructura orgánica funcional del resort	130

ÍNDICE DE ABREVIATURAS

MINTUR	Ministerio de Turismo
PIB	Producto Interno Bruto
OMT	Organización Mundial del Turismo
GAD	Gobierno Autónomo Descentralizado
DITUR	Dirección de Turismo
ODS	Objetivos de Desarrollo Sostenible
ONU	Organización de las Naciones Unidas
PEA	Población Económicamente Activa
NEC	Norma Ecuatoriana de Construcción
NTE	Norma Técnica Ecuatoriana
INEN	Instituto Ecuatoriano de Normalización

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO A: LOCALIZACIÓN DEL PREDIO

ANEXO B: ENCUESTA PARA LOS TURISTAS LOCALES Y NACIONALES

ANEXO C: ESTUDIO DE IMPACTO AMBIENTAL

ANEXO D: PLANOS ARQUITECTÓNICOS Y DE INSTALACIONES

RESUMEN

El presente estudio tuvo como objetivo analizar la factibilidad para implementar un resort en el sector Samana, parroquia Poalo, cantón Latacunga para ofrecer un servicio turístico con las medidas de bioseguridad adecuadas en un espacio donde existe una gran actividad de comercio gracias a la interconexión de carreteras como es la vía E-35, de tal manera que se generaría un beneficio propio y para la población aledaña al establecimiento. En efecto, se realizó un estudio de mercado dirigido al 43,34% de la PEA del cantón y a los turistas nacionales que ingresaron al Parque Nacional Cotopaxi en el año 2019, el tamaño de la muestra fue de 357 personas, donde el 88% mencionó que desea la implementación del resort. Por otro lado, la demanda potencial fue de 180.435 turistas y la oferta de 31.390 plazas disponibles anualmente, dando una demanda insatisfecha de 157.974 turistas, diciendo satisfacer el 12% de esta demanda se determinó la demanda objetiva y con ella la distribución y la capacidad de todos los servicios turísticos que ofertaría el resort. Se denominó al establecimiento “Resort del Mashca” y se estableció como una compañía de responsabilidad limitada. Por otro lado, en la evaluación económica se concluyó que, el proyecto requeriría de una inversión inicial de \$688.434,95, obteniendo como capital propio \$261.549,01, por lo que se ejecutaría un crédito de \$326.885,94. En cuanto a la evaluación financiera se obtuvo un VAN positivo de \$2.418.985,76, con una TIR del 60,73%, mientras que la relación B/C fue de \$5,11 ctvs., lo que representa que, por cada dólar invertido se obtendría una ganancia de \$4,11 ctvs., finalmente se determinó que el periodo de recuperación del capital sería de dos años y nueve meses. De conformidad con todos estos datos se concluye que el resort sería viable y a la vez se recomendaría crear alianzas estratégicas con otras entidades del sector turístico de la parroquia y del cantón.

Palabras clave: <TURISMO>, <RESORT>, <VIABILIDAD>, <DEMANDA>, <OFERTA>, <EVALUACIÓN ECONÓMICA>, <EVALUACIÓN FINANCIERA>, <VIABILIDAD>.



#1724-UPT-DBRA-2022

ABSTRACT

The objective of this study was to analyze the feasibility of implementing a resort in Samana, Poalo village, Latacunga cantón, in order to offer a tourist service with adequate biosecurity measures in an area where there is a lot of commercial activity thanks to the interconnection of roads such as the E-35 road, in such a way that it would generate a benefit for itself and for the population surrounding the establishment. In fact, a market study was conducted targeting 43.34% of the PEA of the canton and national tourists who came to Cotopaxi National Park in 2019, the sample size was 357 people, and 88% mentioned that they want the implementation of the resort. On the other hand, the potential demand was 180,435 tourists, and the supply of 31,390 places available annually, giving an unsatisfied demand of 157,974 tourists, saying to satisfy 12% of this demand the objective demand was determined, and with it the distribution and capacity of all tourist services that the resort would offer. The establishment was named “Resort del Mashca” and was established as a limited liability company. On the other hand, in the economic evaluation, it was concluded that the project would require an initial investment of \$688,434.95, obtaining as equity capital \$261,549.01, for which means that, for each dollar invested, a profit of \$4.11 ctvs would be obtained, finally it was determined that the capital recovery period would be two years and nine months. In accordance with all these data it is concluded that the resort would be viable and at the same time it would be recommended to create strategic alliances with other entities in the tourism area in the village and the canton.

Keywords: <TOURISM>, <RESORT>, <VIABILITY>, <DEMAND>, <OFFER>, <ECONOMIC EVALUATION>, <FINANCIAL EVALUATION>, <VIABILITY >.


Msc. Cristina Chamorro O.
DOCENTE INGLES TURISMO
0604237172

INTRODUCCIÓN

El turismo es uno de los campos con más importantes para el crecimiento económico en el Ecuador y el mundo, lo que lleva a la creación de empleo, la construcción de infraestructuras y otros aspectos de la industria turística para generar incentivos, fuerzas económicas y sociales que beneficien a todos. (Ministerio de turismo del Ecuador [MINTUR], 2019: p.4).

De manera que, en el I al III trimestre del año 2018 y 2019 en Ecuador se generó un ingreso de divisas por turismo de \$1.377,2 millones y \$1.408,4 millones respectivamente, obteniendo un crecimiento promedio del 2,3% del producto interno bruto [PIB] (MINTUR, 2020: p.2).

Además, el Banco central (2019) indica que, el turismo en el país se ha constituido como la cuarta actividad más importante en la generación de divisas después del petróleo crudo, banano y el camarón, pero se ubica en tercer lugar y no menos importante de ingresos en relación con los principales productos de exportación no petroleros, cabe señalar que esto está directamente relacionado con los servicios hoteleros que se brindan en el país. (Banco central, 2019: citado en MINTUR, 2019: p.10).

Sin embargo, este entorno se ha visto afectado radicalmente debido al brote de la pandemia por el síndrome virus SARS – CoV – 2, causante de la enfermedad por coronavirus del año 2019 (COVID – 19), por dicha razón en Ecuador se suspendieron toda clase de actividad turística el 16 de marzo del 2020.

Según la Organización mundial de turismo [OMT] y otros expertos, mencionan que el turismo se recuperaría iniciando con una fase de turismo interno, luego el turismo regional y por último con el turismo externo internacional, un factor importante es que, varios países de todo el mundo están implementando una extensa progresión de medidas para mitigar el impacto del brote de COVID-19 para estimular la recuperación del sector turístico (OMT, 2020: citado en Cruz y Pérez, 2021: p. 6).

En relación a lo antes mencionado se demuestra que, la actividad turística es un factor clave en la estabilidad del dólar y se marca como un contribuyente importante como fuente de ingresos en divisas, en efecto, estructuralmente aporta efectivamente en la redistribución de la economía y en la mejorar de la calidad de vida de la población local (MINTUR, 2019: p.19).

Ecuador se radica como destino turístico en Latinoamérica, debido a que posee importantes potencialidades: diversidad natural, infraestructura vial, atractivos turísticos, riqueza cultural y étnica para el desarrollo del turismo a escala nacional e internacional, razón por la cual ha recibido importantes premios y reconocimientos en los últimos años como: La condición de Destino Verde Líder de Suramérica, a nivel mundial como Potencia Turística en los World Travel Awards 2016

y el sello Safe Travels para Galápagos, Loja, Cuenca, Latacunga, lo que le consolida al país como un destino sostenible seguro (Romero, 2017: p.5).

De manera que, los turistas siempre consideran dichos aspectos positivos al momento de elegir un destino para visitarlo, puesto que, él es el que recibe el servicio de alojamiento, recreación, transporte, restaurante y otros complementos.

Además, el cantón Latacunga también posee un potencial para el turismo, ya que incluye dos parques nacionales, entre los que se encuentra el más importante y visitado del país, el único que dispone de un área recreacional contigua de interés turístico, como es el Parque Nacional Cotopaxi y el Área Recreacional El Boliche, adicionalmente el cantón dispone de la Reserva Ilinizas y el Parque Nacional Llanganates, otras dos áreas ecológicas de extrema importancia (Gobierno autónomo descentralizado municipal del cantón Latacunga [GAD] del cantón Latacunga y Dirección de turismo [DITUR], 2020: pp. 5-25).

Por otro lado, Poaló es una de las parroquias rurales que en la actualidad son tierras para el cultivo de brócoli, producción de leche y flores para la exportación, también posee un gran atractivo turístico que es La Hacienda de Tilipulo, pues se dice que era lugar de descanso y aprovisionamiento para las tropas libertarias, además la parroquia posee elementos patrimoniales como el Museo del Danzante, Santuario del Señor de Maca Chico, Santuario de Poaló, Pilligsilli grupo Jagchigua, Mirador de Bellavista y la Reserva Ecológica comunitaria Maca Grande (Gobierno autónomo descentralizado [GAD] parroquial San José de Poaló, 2015a: p.7).

A pesar de que en el cantón se han identificado 148 recursos con potencial turístico, de los cuales 30 se encuentran en la ciudad y la mayoría está distribuida en el área rural del cantón, puesto que son atractivos naturales, festividades, artesanías y otros recursos de las parroquias, la ausencia y la deficiencia de proyectos que vinculen a dichos recursos han generado que los turistas tengan un desconocimiento de los mismo.

“El turismo es un sector de la economía que beneficia de modo directo e indirecto a amplios segmentos de la población” (GAD y DITUR del cantón Latacunga, 2020: p.6).

Por lo tanto, la industria turística del cantón necesita crear nuevas iniciativas de microempresas o emprendimientos, que cuenten con servicios de calidad tanto en atención, como en seguridad, que sean de gran aceptación en el mercado nacional e internacional, para de esa manera aportar a los Objetivos de Desarrollo Sostenible [ODS] los cuales son: “8) Promover el crecimiento económico sostenido, inclusivo y sostenible, el empleo pleno y productivo y el trabajo decente para todos; y

9) construir infraestructuras resilientes, promover la industrialización inclusiva y sostenible y fomentar la innovación” (Naciones Unidas, 2015: p.41).

Por todo ello, se toma la iniciativa de desarrollar un estudio de factibilidad para la implementación de un resort, en el sector Samana, parroquia Poaló, cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi, ya que la demanda de los turistas cada vez es más extensa al momento de viajar, por lo que, las instalaciones turísticas existentes actualmente en el cantón y en la parroquia no satisfacen a los visitantes en sus perspectivas de recreación, haciendo que, partan decepcionados por la ausencia de las mismas.

Dentro del Reglamento de Alojamiento Turístico en el Art.12, según el MINTUR (2016: p.9) define a un resort como:

Un complejo turístico que cuenta con instalaciones para ofrecer el servicio de hospedaje en habitaciones privadas con cuarto de baño y aseo privado, que tiene como propósito principal ofrecer actividades de recreación, diversión, deportivas y/o de descanso, en el que se privilegia el entorno natural; posee diversas instalaciones, equipamiento y variedad de servicios complementarios, ocupando la totalidad de un inmueble. Presta el servicio de alimentos y bebidas en diferentes espacios adecuados para el efecto.

En este contexto, la idea que se propone, procurará ofrecer al turista servicios de calidad en instalaciones apropiadas, así como también tener la experiencia única de conocer los recursos y atractivos que la parroquia Poaló posee.

Se estima que, con la elaboración de dicho trabajo se establecerán criterios bien planteados sobre la viabilidad comercial, técnica, legal administrativo y económico financiero del proyecto, haciendo que, tanto la oferta como la demanda vaya acrecentándose notablemente, generando ingresos para el resort y creando nuevas fuentes de trabajo tanto para los habitantes aledaños a la infraestructura, como para las parroquias del cantón Latacunga.

Para conseguir dicho propósito se propone la ejecución de cuatro objetivos específicos: 1) Analizar la viabilidad comercial, para ello se realizará un estudio de mercado y consecuentemente se planificará el área comercial del resort; 2) Determinar la viabilidad técnico productivo mediante el estudio y la planificación del área técnica del resort; 3) Establecer la viabilidad legal y administrativa del proyecto para conocer el tipo de organización del resort; y por último el 4) Evaluar la rentabilidad económica financiera de la propuesta.

De tal manera que, el documento del proyecto técnico se estructura de la siguiente manera: Capítulo I, se establece el diagnóstico del problema para que la propuesta de factibilidad del proyecto sea ejecutada; el Capítulo II presenta la revisión de la literatura que, fundamenta teóricamente el proyecto; y el Capítulo III donde se destina a explicar el proceso metodológico que se va a utilizar para la realización del estudio de factibilidad del proyecto y finalmente, se muestra el presupuesto y cronograma de las actividades a ser desarrolladas.

CAPÍTULO I

1. DIAGNÓSTICO DEL PROBLEMA

1.1. Antecedentes

El cantón Latacunga está ubicado en la sierra centro del país, es uno de los siete que conforman la provincia de Cotopaxi, posee diez parroquias rurales que cuentan con gobiernos autónomos descentralizados, en tanto que la parroquia rural de Poaló tiene una extensión de 7536,22 ha, la cual representa un 5,44% del área total del cantón Latacunga con 5709 habitantes (GAD y DITUR del cantón Latacunga, 2020: GAD parroquial San José de Poaló 2015b: p.7).

Si hablamos de la economía del cantón, la mayor parte de sus parroquias rurales se dedican a la agricultura, ganadería y un factor que incide favorablemente en su desarrollo es la vía E-35 conformada por seis carriles de norte a sur, pues este facilita el intercambio fructífero de servicios y de instalaciones industriales, pero lamentablemente, a pesar de que cuenta con dicha vía, el desarrollo de la actividad turística es muy débil, debido a que el cantón es considerado como un lugar de paso hacia otras ciudades, provocando con esto que los turistas tengan un desconocimiento del potencial turístico que el cantón y a su vez las parroquias puedan ofrecer y no únicamente visitarlo en la fiesta tradicional de La Mama Negra en el mes de noviembre o sólo para pernoctar uno o varios días en la ciudad para de allí trasladarse a los atractivos estrella que la provincia de Cotopaxi posee, como: el volcán Cotopaxi y la laguna del Quilotoa (GAD y DITUR del cantón Latacunga, 2020: p.7).

Por otro lado, según el Catastro de Servicios Turísticos que mantiene la DITUR del cantón Latacunga, declara que la planta de servicios turísticos del cantón está conformada por proveedores de: Alojamiento (15 son hoteles, 21 hostales, y 6 hosterías,); Alimentos y bebidas (79 son restaurantes y 18 son cafeterías); Esparcimiento (14 bares y 11 discotecas); entre otras (1 instalación de montaña) (GAD y DITUR del cantón Latacunga, 2020: p.48).

1.2. Planteamiento del problema

Interpretando con esto que, el cantón no cuenta con instalaciones de recreación denominados Resort o Complejos Turísticos y en el caso de existir, no han sido calificados por el MINTUR por no acogerse a una normativa de regulación y control. Generalmente, todas las propuestas que se han desarrollado son elaboraciones sencillas sin previas planificaciones y la inexistencia de las mismas, han hecho que los turistas se desplacen a otros cantones.

A pesar de ello, el Plan de Turismo del cantón Latacunga menciona que: “El cantón tiene un futuro en materia de turismo y puede convertir dichas amenazas en oportunidades, diversificar y ampliar su oferta de productos y servicios turísticos, con base a los factores que hacen única a Latacunga” (GAD y DITUR del cantón Latacunga, 2020: pp. 5-25).

Por otro lado, Poaló es conocido por sus atractivos naturales, por la presencia del Parque Nacional Llanganates donde el turismo es de tipo científico por su biodiversidad, sin embargo, Poaló también es un lugar de paso, pues los turistas no encuentran infraestructura apropiada para hospedarse, encontrando ahí una gran necesidad, por lo que el desarrollo de este proyecto permitirá que el sector cuente con un establecimiento que brinde servicios de hospedaje, alimentación y recreación diferente a los actuales para que de esa manera no se limite la actividad turística a épocas especiales como festividades de cada barrio en las cuales la gente muestra sus tradiciones y costumbres (GAD Parroquial San José de Poaló, 2015b: p, 62).

Pero, el mundo está atravesando por una emergencia sanitaria causada por el virus COVID – 19, entonces es necesario que toda la población sea vacunada, para que así se realice un turismo seguro en el sentido de contagio por el virus, pero como bien se sabe, las personas desean salir de su rutina y viajar, y se estima que con las medidas de bioseguridad adecuadas se puede realizar la actividad turística en lugares donde no haya mucha aglomeración de personas, donde se ofrezca una excelente seguridad sanitaria y que tengan lugares exclusivos para un grupo determinado de turistas.

1.3. Justificación

Es así que, se ha visto la necesidad de buscar nuevas alternativas de infraestructuras para la recreación turística con el propósito de llamar la atención de turistas nacionales y extranjeros. Por lo que, el presente se realizará en un predio propio, situado en un lugar estratégico, donde existe una gran actividad de comercio gracias a la interconexión de carreteras por la vía E-35 (GAD y DITUR del cantón Latacunga, 2020: p.7).

Por lo tanto, la creación de un resort en la parroquia Poaló, ofrecerá a los turistas nuevas experiencias vinculadas al turismo con todas las medidas de bioseguridad adecuadas, haciendo que la demanda aumente, de tal manera que, se genere un beneficio propio y conjuntamente a ello para la población local, provocando con esto que la economía del cantón se fortifique.

Esta inversión ayudará a crear puestos de trabajo, como, por ejemplo: un número de habitantes que brinden a los turistas la experiencia de cabalgar, familias que presten sus hogares para visitar sus granjas de animales domésticos, habitantes que brinden el servicio de guianza y otros que serán contratados para el personal del establecimiento, además se dará la oportunidad a los habitantes de la parroquia Poalo y del cantón Latacunga para promocionar sus productos, actividades y/o rutas turísticas.

1.4. Objetivos

1.4.1. Objetivo general

Determinar la factibilidad para la implementación de un resort en el sector Samana, parroquia Poalo, cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi.

1.4.2. Objetivos específicos

- Analizar la viabilidad comercial para la implementación de un resort.
- Determinar la viabilidad técnica para la implementación de un resort.
- Establecer la viabilidad legal administrativa del resort.
- Evaluar la rentabilidad económica financiera de la propuesta.

CAPÍTULO II

2. REVISIÓN DE LA LITERATURA

2.1. Estudio de factibilidad

De acuerdo con Pacheco (2015) citado en Guzmán y Varela (2019: pp, 18-19) es un requisito para el éxito en la formación de un proyecto, puesto que este verifica si puede ser llevado a cabo o no, además determina la estructura tanto legal, organizativa y financiera que se debe adoptar en una empresa.

Además, la factibilidad se desarrolla mediante el estudio para orientar a la toma de decisiones para implementar, rechazar o reformular el proyecto en términos económicos, financieros, técnicos, de mercado y organizacionales, asociados a reducir costos y riesgos para alcanzar los beneficios económicos deseados (Guzmán y Varela, 2019: p, 42).

2.2. Estudio de mercado

La investigación de mercado se basa en la recopilación y análisis sobre la oferta y la demanda, es decir, conocer si el servicio a proporcionar tendrá sus posibles consumidores y de la misma manera saber la posible competencia actual (Pacheco y Pérez, 2016: p, 16).

“El estudio de mercado constituye la primera etapa de todo proyecto de inversión, el cual consiste en una serie de métodos y procedimientos útiles para adquirir y analizar la información referente a la demanda, oferta precios y comercialización de un servicio” (Gómez, 2013: p,3).

2.2.1. *Análisis de la demanda*

Según Gómez (2013: p, 10) indica que: “El análisis de la demanda es el proceso mediante el cual se logran determinar las condiciones que afectan y determinan el consumo de un servicio en función del tiempo”.

Factores más importantes que intervienen en la demanda de un servicio:

- Precio al que se vende un servicio
- Precio de los servicios afines
- Gustos y preferencias de los consumidores
- Necesidad real del servicio

2.2.1.1. Segmentación del mercado

Una excelente segmentación de mercado suministra información clara y concisa que permite mejorar la oferta, adecuándose a las necesidades insatisfechas, y como menciona Guala (2020: p. 10) “Conociendo el número de clientes y competidores, se deriva el interés de una empresa en limitar a un cierto grupo de personas o entidades, lo que se denomina “segmentar” el mercado”.

2.2.1.2. Universo de estudio

Según Ludewig (2015) citado en Calapucha (2019: p, 8), el universo de estudio es definido como:

Cualquier colección finita o infinita de elementos o sujetos. Existen diferencias entre los términos universo y población, indicando con el primero un conjunto de personas, seres u objetos y con el segundo, un conjunto de números obtenidos midiendo o contando cierta característica de los mismos, de allí que un universo puede contener varias poblaciones.

2.2.1.3. Muestra

Una muestra debe ser adecuada en cantidad y en calidad, en relación con el primer aspecto, existen procedimientos estadísticos para saber cuál es el número mínimo de elementos que se deben incluir en el estudio para obtener resultados admitidos, en cambio para la calidad se involucra el concepto de representatividad de la muestra (Ludewig, 2015; citado en Calapucha, 2019: p, 9)

2.2.1.4. Técnica e instrumento

Para recolectar datos e información se puede optar por la investigación cualitativa o cuantitativa, siendo para cualquier de los dos casos las técnicas e instrumentos más frecuentes son la encuesta, entrevista, cuestionario, observación directa, análisis de documentos e internet (Bernal, 2006; citado en Calapucha, 2019: p, 9).

2.2.1.5. Proyección de la demanda

Mediante la proyección de la demanda se pretende establecer la demanda futura, es decir la cantidad de servicios que serán solicitados por el proyecto, que a través de la identificación de la misma se pueda respaldar las ventas actuales y futuras del negocio (Anasi, 2012: p, 64).

2.2.2. Análisis de la oferta

“El estudio de la competitividad en la planificación turística espacial proporciona una valiosa información para conocer las capacidades del territorio y determinar cuáles puede posicionarse como verdaderas ventajas competitivas” (Díez, 2012: pp, 110-111).

Mientras que, Francés (2003) menciona que: “La competitividad de los destinos turísticos se establece en función del atractivo que poseen, su gestión, organización, información y eficiencia”(Garcés, et. al.,2018).

Por otro lado, Gómez (2013: p, 27) establece que los principales factores que influyen en la oferta de un servicio son:

- Costos de producción del servicio
- Precio de los factores que actúan en la producción de un servicio
- Precio de servicios afines
- La organización del mercado

2.2.2.1. Análisis de la competencia

El análisis de los competidores debe determinar cuál es o cuál va a ser el porcentaje de participación en el mercado de nuestra competencia, para ello se requiere conocer sus principales peculiaridades, fortalezas y debilidades en relación a los servicios, además es muy significativo considerar que no solamente se deben investigar a los competidores directos, sino también a aquellas entidades que ofrecen servicios complementarios o sustitutos (Tierra, 2010; citado en Flores, 2018: p,45).

Competencia directa

Aquellas sociedades que trabajan en el mismo mercado, ofrecen servicios similares y se dirigen a la misma base de clientes potenciales (Gómez, 2016: p,45).

Competencia indirecta

Son aquellas sociedades que trabajar en el mismo mercado, que tocan el mismo perfil de clientes potenciales y cubren las mismas necesidades, pero brindan un servicio sustituto o alternativo (Gómez, 2016: p,54).

2.2.2.2. Proyección de la oferta

La oferta proyectada indica la situación futura reflejada en un crecimiento del servicio ofertado por la competencia que va de la mano con el crecimiento de los clientes que demandan el servicio, esto proporciona información importante y que servirá de base para predecir el comportamiento de la competencia existente y las condiciones que tendrá el proyecto (Anasi, 2012: p, 64).

2.2.3. Demanda insatisfecha

Es la confrontación demanda – oferta, donde aquella demanda que no ha sido cubierta en su totalidad se llama demanda potencial insatisfecha, que es probable que el mercado consuma en los años futuros (Baca, 2001: p,34).

2.3. Estudio técnico

Gómez (2013: p, 53) menciona lo siguiente:

El estudio técnico conforma la segunda etapa de los proyectos de inversión, en el que se contemplan los aspectos técnicos operativos necesarios en el uso eficiente de los recursos disponibles para la producción de un servicio deseado y en el cual se analizan la determinación del tamaño óptimo del lugar de producción, localización, instalaciones y organización requeridos. La importancia de este estudio se deriva de la posibilidad de llevar a cabo una valorización económica de las variables técnicas del proyecto, que permitan una apreciación exacta o aproximada de los recursos necesarios para el proyecto; además de proporcionar información de utilidad al estudio económico-financiero.

2.3.1. Tamaño del proyecto

Con base a López et al. (2008: p,5) es la capacidad de producción de un durante todo un periodo de funcionamiento, para ello se debe tomar en cuenta la demanda y de esta manera determinar la proporción necesaria para satisfacer a la misma.

Fernández (2009) citado en Corral (2017: p, 13) define como capacidad de un servicio al número de clientes que se pueden atender en un día, mes o año dependiendo el tipo de proyecto que se está formulando.

En efecto, la determinación del tamaño es de gran importancia para determinar las inversiones y costos que se derivan del estudio técnico (Sapag y Sapag, 1989: citado en Calapucha, 2019: p, 11).

2.3.2. Ingeniería del proyecto

Cardemil (2020: p, 38) menciona que, para el desarrollo del mismo, corresponde al estudio de factibilidad técnica relacionado con el terreno, donde se ubicará el proyecto, elaboración de la propuesta arquitectónica y el desarrollo de especialidades que permitirán evaluar económicamente la propuesta.

- Proyecto de arquitectura
- Proyecto de agua potable
- Proyecto de alcantarillado
- Proyecto de instalación eléctricas
- Presupuesto general de obras

2.3.3. 4Cs del Marketing

Esta tendencia identificada por Robert Lauterborn, quien propone cambiar el enfoque del servicio hacia el consumidor para ofertar un nuevo modelo de comercialización de éxito para los negocios, cambiando las 4Ps a las 4Cs: “Del producto evoluciona a cliente; promoción hacia comunicación; precio hacia costo y finalmente plaza hacia conveniencia” (Tamariz, 2007: p, 5).

La aplicación de esta estrategia de marketing tiene como finalidad acercar los servicios a consumidores potenciales; con una correcta aplicación metodológica de éste se incrementa la demanda de consumo (Gutiérrez, et al. 2019: p, 362).

2.3.3.1. Cliente

Es la persona que satisface sus necesidades a través de los servicios que brinda cualquier empresa, por lo que es muy importante tener una disposición absoluta para complacerlo; es decir, diseñar servicios de acuerdo a sus propias necesidades en la medida de lo posible, si lo hacen mejor que sus competidores, los clientes no acudirán a la competencia ya que se sentirán satisfechos con el servicio brindado, es necesario ver más allá de lo que el cliente quiere tanto como sea posible y verificar si se encuentra en mal con lo que se le ofrece, o si está satisfecho con el servicio prestado, es decir, lograr satisfacer al cliente en todas sus expectativas (Hichos, 2009; p, 6).

2.3.3.2. Convivencia

Se refiere a la forma de llegar al cliente más rápido, es decir hacerle más conveniente al cliente el venir a nosotros, por ejemplo, el cliente encontrará más conveniente no salir de su casa y consultar el catálogo de productos que maneja la empresa mediante una página web (Tamariz, 2007: p. 6).

2.3.3.3. Comunicación

Significa interactividad y retroalimentación, el uso del internet en las redes sociales, chats y foros favorece el canal de comunicación entre la empresa y el cliente (Tamariz, 2007: p. 6).

2.3.3.4. Costo

Representa la cantidad de clientes, por lo que, al costo se lo debe considerar a cuánto están dispuestos los clientes a pagar por el valor del servicio o producto que se esté ofreciendo, por lo tanto, se tiene que saber el tipo de mercado al que se desea capturar (Peralta, 2020: p.56).

2.4. Estudio legal y administrativo

2.4.1. Estudio legal

Es la base en el que los establecimientos fundan y finiquitan la eficacia y el ambiente de la intervención política, además, es uno de los aspectos más significativos a considerarse dentro de las leyes o reglamentos para efectuar para la ejecución de un proyecto (Sarabia, 2017: p, 56).

2.4.2. Estudio administrativo

Proporciona las herramientas necesarias que son de referencia para los que en su caso tendrán que administrar su propio proyecto, es así como, este análisis consiste en establecer a la organización con la que el establecimiento funcionará (Sarabia, 2017: p, 56).

Mientras que, Tierra (2014) citado en Corral (2017: p, 17) indica que, se trata de establecer la estructura organizativa que dirigirá el proyecto, diseñando aquella que más se adapte a los requerimientos de la posterior operación.

- Estructura administrativa
- Manual de cargos y funciones

2.5. Estudio económico y financiero

2.5.1. Estudio económico

Según Gómez (2013: p, 94) menciona que esta investigación incluye en particular la cantidad de recursos económicos necesarios para llevar a cabo el proyecto antes de que se inicie el proyecto, así como la determinación del costo total requerido durante su operación

2.5.1.1. Inversión

Activo fijo

Según Poveda, et al. (2009): citado en Guerrero, (2014: p, 20) “Los activos fijos se definen como los bienes que una empresa utiliza de manera continua en el curso normal de sus operaciones; representan al conjunto de servicios que se recibirán en el futuro a lo largo de la vida útil de un bien adquirido”.

Además Cajas (2012: p, 28) menciona que:

Constituyen todos los bienes tangibles o derechos de propiedad que dispone la entidad, susceptibles de contabilizarse y reflejarse como tales en los Estados Financieros, siempre y cuando cumplan con las siguientes condiciones: Constituir propiedad de la entidad; utilizarse en las actividades de la entidad o estar entregados en comodato y no estar destinados para la venta; tener una vida útil superior a un año; y tener un costo individual igual o superior a cinco salarios mínimos vitales generales vigentes a la fecha de incorporación

Activo diferido o cargo diferido

Según la Universidad América Latina (2006; p, 4), manifiesta que este grupo está formado por todos aquellos gastos pagados por anticipado, además tienen como peculiaridad que su valor va disminuyendo conforme se van consumiendo o conforme pasa el tiempo, de tal manera que se consideran como un activo, porque nos dan el derecho de disfrutar de un servicio semejante a la cantidad pagada previamente.

Los principales gastos pagados por adelantado que forman el activo diferido o cargos diferidos, son:

- Gastos de instalación
- Papelería y útiles

- Propaganda o publicidad
- Intereses pagados por anticipado

Capital de trabajo

Según Urbina (2006): citado en Calapucha (2019: p, 15) desde el punto de vista contable el capital de trabajo se define como:

Desde el punto de vista práctico, está representado por el capital adicional (distinto de la inversión en activo fijo y diferido) con que hay que contar para que empiece a funcionar una empresa; esto es, hay que financiar la primera producción antes de recibir ingresos; entonces, debe comprarse materia prima, pagar mano de obra directa que la transforme, otorgar crédito en las primeras ventas y contar con cierta cantidad en efectivo para sufragar los gastos diarios de la empresa.

2.5.1.2. Fuentes de financiamiento

Las fuentes de fondos ayudan a financiar los proyectos de inversión de cualquier entidad para conseguir el nivel esperado de rentabilidad financiera e invertir en activos fijos que mejoren la productividad de la empresa. (Córdoba, 2012: p,45).

2.5.1.3. Depreciación y amortización

La depreciación de los activos fijos se devenga y si el precio de los activos diferidos no puede reducirse por el uso o el paso del tiempo, se amortizará. Cualquier empresa en operación, para hacer los gastos de depreciación y amortización correspondientes, debe seguir la ley tributaria (Urbina, 2006: citado en Calapucha, 2019: p, 15).

2.5.1.4. Costos

“El costo es recuperable, es el conjunto de valores incurridos en un período perfectamente identificado con el servicio que se brinda, los cuales son: materias primas, mano de obra al destajo, salarios de personal de planta, mercancías, servicios públicos, fletes, depreciación de maquinaria y equipo” (Vallejos y Chilibingua, 2017: p, 8).

2.5.1.5. Gastos

Es un costo de repartición. Son valores que se manejan para efectuar con las funciones de administrar, vender y financiar, los cuales son: salarios del personal administrativo, papelería, internet, teléfono, publicidad, depreciación de muebles y enseres, vendedores, mantenimiento de vehículo y capacitación (Vallejos y Chiliquinga, 2017: p, 8).

2.5.1.6. Ingresos

Según la Norma Internacional de Contabilidad N.18 (2004: p, 4) define a los ingresos como:

Incrementos en los beneficios económicos, producidos a lo largo del periodo contable, en forma de entradas o incrementos de valor de los activos, o bien como disminuciones de los pasivos, que dan como resultado aumentos del patrimonio neto y no están relacionados con las aportaciones de los propietarios de la entidad. El concepto de ingreso comprende tanto los ingresos ordinarios en sí como las ganancias. Los ingresos ordinarios propiamente dichos surgen en el curso de las actividades ordinarias de la entidad y adoptan una gran variedad de nombres, tales como ventas, comisiones, intereses, dividendos y regalías.

2.5.1.7. Estado de resultados

El propósito del estado de resultados es calcular la ganancia neta y los flujos netos de dinero en efectivo del proyecto, que son, en forma general, el beneficio real del servicio del resort, y que se consigue mediante la resta a los ingresos todos los costos que incida en la empresa y los impuestos a pagar (Urbina, 2006: citado en Calapucha, 2019: p, 15).

2.5.1.8. Flujo de caja

Según Rodríguez (2008: p, 4) menciona que:

Permite examinar detalladamente la información de los flujos de efectivo en un periodo de tiempo (diario, semanal, mensual, etcétera), para que los gerentes y directivos de las microempresas tengan un mejor análisis de la información, una organización financiera, un control del dinero y una ayuda en la toma de decisiones sobre factores económicos de la empresa. Muestra el saldo inicial del dinero, los ingresos y egresos de dinero con su respectivo saldo final. Tanto ingresos como egresos se dividen en operativos y no operativos y se subdividen de acuerdo con la actividad inherente a cada empresa.

2.5.1.9. Punto de Equilibrio

Es una técnica útil para estudiar las relaciones entre los costos fijos, costos variables y los beneficios. El punto de equilibrio es el nivel de producción de un servicio en que los beneficios por ventas son exactamente iguales a la suma de los costos fijos y los costos variables, es decir se obtiene ganancias a partir de ese punto y pérdidas por debajo del mismo (Flores, 2018: p, 32).

2.5.2. Estudio financiero

2.5.2.1. Valor actual neto

Según Puga (2009: p. 1) indica que es un indicador financiero que calcula los flujos de los ingresos y egresos a futuro que tendrá un proyecto para determinar si luego de restar la inversión inicial, queda alguna ganancia, entonces sólo con hallar el VAN de un proyecto de inversión se sabe si es viable o no el proyecto.

De igual forma indica que para el cálculo del valor actual neto la fórmula es la siguiente:

$$VAN = \sum_{n=0}^N \frac{I_n - E_n}{(1 + i)^n}$$

Donde:

N: Número de periodos considerado (el primer período lleva el número 0, no el 1).

In – En: Flujos de caja estimados de cada periodo

k: Tipo de interés

Cuando se iguala el VAN a 0, i pasa a llamarse tasa interna de retorno (TIR).

Interpretación:

Tabla 1-1: Interpretación del VAN

VALOR	SIGNIFICADO	DECISIÓN A TOMAR
VAN > 0	La inversión producirá ganancias	El proyecto puede aceptarse
VAN < 0	La inversión producirá pérdidas	El proyecto debería rechazarse
VAN = 0	La inversión no producirá ni ganancias ni pérdidas	Dado que el proyecto no agrega valor monetario, la decisión debería basarse en otros criterios, tales como la obtención de un mejor posicionamiento en el mercado, beneficios sociales u otros factores

Fuente: Puga, 2009

Realizado por: Trávez, K. 2022

2.5.2.2. Tasa interna de retorno

Puga (2009: p, 2) menciona que, es una herramienta para la toma de decisiones en una inversión, además es utilizada para confrontar la factibilidad de diferentes expectativas de inversión, por lo que se lo considera como un indicador de rentabilidad importante para un proyecto, generalmente, la opción de inversión con la TIR más alta es la preferida.

De igual forma indica que la tasa interna de retorno es el tipo de descuento que hace igual a cero el VAN:

$$VAN = -I + \sum_{i=1}^N \frac{Q_i}{(1 + TIR)^i} = 0$$

Donde:

Qi: Flujo de caja en el periodo i.

I: Inversión en el momento inicial.

Interpretación:

Tabla 2-2: Interpretación de la TIR

VALOR	SIGNIFICADO	DECISIÓN A TOMAR
TIR > k	La inversión producirá ganancias	El proyecto será aceptado
TIR < k	No se alcanza la rentabilidad mínima que se pide a la inversión	El proyecto debe rechazarse
TIR = k	La inversión no producirá ni ganancias ni pérdidas	La inversión podrá llevarse a cabo si mejora la posición competitiva de la empresa y no hay alternativas más favorables.

Fuente: Puga, 2009

Realizado por: Trávez, K. 2022

2.5.2.3. Relación beneficio costo (RBC)

Muestra el regreso del dinero por cada unidad monetaria invertida, en efecto para obtener dicho valor se divide el ingreso bruto entre el costo total, entonces cuando la relación es igual a 1 la empresa no gana ni pierde, mientras que si el resultado es mayor a 1 significa una ganancia y por ende ya no habría pérdidas (Herrera et al., 1994: p, 44).

2.5.2.4. Periodo de recuperación del capital (PRC)

Es el tiempo que una empresa necesita para redimir su inversión inicial. El criterio de decisión es, “Si el periodo de recuperación es menor que el periodo de recuperación máximo aceptable, aceptar el proyecto; si el periodo de recuperación es mayor que el periodo de recuperación máximo aceptable, rechazar el proyecto” (Canales, 2015: p, 103).

2.6. Turismo

Desde tiempos remotos la humanidad ha tenido como base principal la definición de turismo de la OMT y la Organización de las Naciones Unidas [ONU] (1999: p, 5) donde conceptualizan que son: “Las actividades que realizan las personas durante viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año, confines de ocio, por negocios y otros motivos, no relacionados con el ejercicio de una actividad remunerada en el lugar visitado”.

El turismo es una actividad versátil ya que día tras días va evolucionando su concepto. En el glosario de términos de la página oficial de la OMT (2020) establece que:

El turismo es un fenómeno social, cultural y económico que supone el desplazamiento de personas a países o lugares fuera de su entorno habitual por motivos personales, profesionales o de negocios. Esas personas se denominan viajeros (que pueden ser o bien turistas o excursionistas; residentes o no residentes) y el turismo abarca sus actividades, algunas de las cuales suponen un gasto turístico.

Por lo tanto, esta actividad es de gran relevancia, ya que esta genera beneficios de desarrollo económico directo o indirecto para toda la sociedad de un sector que esté relacionado con el ámbito turístico.

2.7. Alojamiento turístico

De acuerdo con el Reglamento General a la Ley de Turismo en el Art.43 de la definición de actividades turísticas, se entiende por alojamiento turístico: “El conjunto de bienes destinados por la persona natural o jurídica a prestar el servicio de hospedaje no permanente, con o sin alimentación y servicios básicos y/o complementarios, mediante contrato de hospedaje” (MINTUR, 2015: p, 11).

Saenz, et al. (2016): citado en (Losano, 2016: p, 102) se entiende por alojamiento turístico:

A una gran variedad de prestaciones, desde establecimientos hoteleros y para hoteleros hasta departamentos o casas en alquiler, campings o cualquier otra modalidad que ofrezca este servicio. No sólo es una oferta diversa por su tipología, sino también por su forma de propiedad, desde empresas familiares, pymes, pequeñas sociedades a grandes cadenas que cotizan en bolsa.

2.7.1. Tipos de alojamiento turístico

En el Art. 12 de la clasificación de alojamiento y nomenclatura, del Reglamento de Alojamiento Turístico que establece el MINTUR (2016: p, 8) los establecimientos de alojamiento turístico se clasifican en:

- Hotel H
- Hostal HS
- Hostería HT
- Hacienda Turística HA
- Lodge L
- Resort RS
- Refugio RF
- Campamento Turístico CT
- Casa de Huéspedes CH

2.8. Resort

En 1998 se hace referencia por primera vez al hospedaje tipo resort, colocándolo como un subtipo de hotel de ocio. Según la Deliberación Normativa N.º 387, del 28 de enero de 1998 del Instituto Brasileño de Turismo citado en Aguiar y Ferreira (2012: p, 747), el hotel de ocio se configura como:

Un hospedaje normalmente localizado fuera de los centros urbanos, en áreas no edificadas, amplias y con aspectos arquitectónicos y constructivos, instalaciones, equipamientos y servicios específicamente destinados a la recreación y el entretenimiento; destinados prioritariamente a los turistas en viaje de ocio.

Además:

Se incluye en el tipo hotel de ocio, el emprendimiento denominado Resort, entendiéndose como tal al que [...] tenga áreas no edificadas, así como infraestructura de entretenimiento y ocio, significativamente superiores a las de los emprendimientos similares.

Para Mill (2003) los resorts son, “Una combinación de tres elementos básicos: atracciones recreativas para atraer huéspedes; hospedaje y servicios de alimentación y bebidas a ser ofrecidos a personas que están lejos de sus casas y actividades para ocupar a los huéspedes durante su estadía” (Aguiar y Ferreira, 2012: p, 747).

Según Borba (2005) citado en Aguiar y Ferreira (2012: p, 747), los resorts ofrecen una variada opción de espacios y equipamientos de ocio que siguen un cierto patrón en todo el mundo:

Restaurantes, bares, discos, anfiteatro, play-grounds, kids club (para niños de más de 3 años), baby club (para niños de hasta 3 años), health center (piscinas cubiertas, sauna, salas de terapias, salas de masajes, gym), piscinas para adultos e infantil, espacios polideportivos, canchas de tenis, campo de golf, minigolf, salas de juegos, sala de lectura, galería de arte, pista de paseo ciclístico, espacios para jogging, y senderos ecológicos.

Cabe mencionar que Pina y Ribeiro (2007) dividen la programación de ocio en dos tipos: recreación y eventos. La recreación se articula en un conjunto de actividades, como juegos, competencias, prácticas deportivas, actividades artísticas, caminatas y paseos. La programación de eventos de ocio contempla fiestas temáticas, presentaciones artísticas, shows, festivales de música y gastronomía (Aguiar y Ferreira, 2012: p, 747).

Por otro lado, a nivel nacional en el Art. 12 de la clasificación de alojamiento y nomenclatura, del Reglamento de Alojamiento Turístico que establece el MINTUR (2016: p, 9) define a un resort como:

Es un complejo turístico que cuenta con instalaciones para ofrecer el servicio de hospedaje en habitaciones privadas con cuarto de baño y aseo privado, que tiene como propósito principal ofrecer actividades de recreación, diversión, deportivas y/o de descanso, en el que se privilegia el entorno natural; posee diversas instalaciones, equipamiento y variedad de servicios complementarios, ocupando la totalidad de un inmueble. Presta el servicio de alimentos y bebidas en diferentes espacios adecuados para el efecto. Puede estar ubicado en áreas vacacionales o espacios naturales como montañas, playas, bosques, lagunas, entre otros. Deberá contar con un mínimo de 5 habitaciones

Por lo que el resort deberá cumplir con requerimientos de infraestructura como lo establece en el Suplemento - Registro Oficial N.º 465 de 24 de marzo de 2015, donde se establece los requisitos mínimos de los establecimientos de alojamiento para su aplicación, sin perjuicio de requisitos adicionales que el establecimiento desee implementar o que, en su caso, pudieren exigirse en otras normas especiales (MINTUR, 2016: p, 16).

CAPÍTULO III

3. MARCO METODOLÓGICO

La zona de estudio se encuentra en un predio familiar denominado lote cuatro, ubicado en el sector Samana, parroquia Poaló, cantón Latacunga, Provincia de Cotopaxi, circunscrito dentro de los siguientes linderos: Norte lote tres; Sur lote cinco: Este, vía E-35 y Oeste camino público (ver ANEXO A).

El trabajo de titulación es de tipo no experimental, el cual se lleva a cabo por medio de métodos de campo y documental, donde se aplican técnicas de investigación primaria como la observación; y secundaria como la revisión del catastro de establecimientos dedicados a la actividad turística del cantón Latacunga, así como también las recopilaciones bibliográficas proporcionadas por organismos oficiales, con el fin de alcanzar el propósito central del estudio.

Con el objetivo de implementar un resort en la parroquia Poaló, se explica a continuación el procedimiento respectivo para que se lleve a cabo el estudio de factibilidad del proyecto técnico, el cual se fundamenta con cuatro objetivos específicos.

3.1. Analizar la viabilidad comercial

3.1.1. Análisis de la demanda

Para este análisis se tomó como base la matriz para la investigación de mercados propuesto por Ricaurte (2012) citado en Erazo (2018: p, 21).

Tabla 3-3: Matriz para la investigación de mercados

OBJETIVO	VARIABLE DE ESTUDIO	FUENTES DE RECOPIACIÓN DE INFORMACIÓN	TÉCNICAS PARA RECOPIACIÓN DE INFORMACIÓN
Definir y cuantificar el universo de estudio	<ul style="list-style-type: none">• Quienes• Cuantos• Procedencia	Secundarias	<ul style="list-style-type: none">• Fichas• Cuadros
Definir las características sociodemográficas del turista potencial	<ul style="list-style-type: none">• Edad• Género• Ocupación	Primarias Trabajo de campo	<ul style="list-style-type: none">• Cuestionario• Tabulación• Procedimiento• Análisis
Identificar las características psicográficas del turista potencial	<ul style="list-style-type: none">• Motivación de viaje• Información	Primarias Trabajo de campo	<ul style="list-style-type: none">• Cuestionario• Tabulación

	<ul style="list-style-type: none"> • Con quien viaja • Cuánto gasta • Cuando viaja • Servicios turísticos • Actividades turísticas • Permanencia 		<ul style="list-style-type: none"> • Procedimiento • Análisis
--	--	--	---

Fuente: Ricaurte (2012) citado en Erazo (2018: p, 21)

Realizado por: Trávez, K. 2022

3.1.1.1. Segmentación del mercado

Tomando en cuenta las características del proyecto se optó como mercado potencial local a la población económicamente activa [PEA] del cantón Latacunga que representa el 43,344% en relación con el total (170.489) de la población del cantón que indica el Instituto Nacional de Estadística y Censo 2010 (GAD y DITUR del cantón Latacunga, 2020: p,45), así como también se considera a 141 289 turistas nacionales que ingresaron al parque nacional Cotopaxi en el año 2019 que indica el sistema de información de biodiversidad 2021, cabe mencionar que no se tomará en cuenta a los turistas extranjeros debido a la pandemia por el virus COVID 19.

Tabla 4-3: Distribución del PEA del cantón Latacunga

DISTRIBUCIÓN DE LA PEA DEL CANTÓN LATACUNGA POR PARROQUIAS (2010)	
PARROQUIAS	PORCENTAJE DE LA ECONOMÍA
Parroquia Once de Noviembre	1,17%
Parroquia Aláquez	3,50%
Parroquia Belisario Quevedo	3,53%
Parroquia Guaytacama	6,77%
Parroquia Joseguango Bajo	1,87%
Parroquia Latacunga	55,21%
Parroquia Mulaló	5,26%
Parroquia Poaló	3,27%
Parroquia Tanicuchi	7,66%
Parroquia Toacaso	4,84%
Parroquia San Juan de Pastocalle	6,92%

Fuente: (GAD y DITUR del cantón Latacunga, 2020)

Realizado por: Trávez, K. 2022

3.1.1.2. Universo de estudio

De acuerdo a la segmentación de mercado, el universo de estudio está conformado por la demanda local que está compuesto por 73.897 habitantes de la PEA de Latacunga, y la demanda nacional que se establece tomando como referencia a los turistas que ingresaron al Parque Nacional Cotopaxi en el año 2019, siendo 141.289 turistas nacionales.

3.1.1.3. Determinación de la muestra

La muestra se define mediante la aplicación de la fórmula de muestreo aleatorio estratificado propuesta por Scheaffer, et al. (1987: pp. 93-94).

$$n = \frac{\sum_{i=1}^L N_i^2 p_i q_i / \alpha_i}{N^2 D + \sum_{i=1}^L N_i p_i q_i}$$

Donde:

n = Tamaño de la muestra

L = Número de estratos

N_i = Tamaño de la población en el estrato i

N = Universo de estudio

p_i = Probabilidad de éxito en el estrato i, equivalente a 0,5

q_i = Probabilidad de fracaso en el estrato i, equivalente a 0,5

D = $B^2/4$

B = Error de estimación (5%)

α_i = fracción de fijación del estrato i Ni/N

Datos:

L = 2

N_i = 73897; 141289

N = 215178

p_i = 0,5

q_i = 0,5

D = $0,05^2/1,96^2$

B = 5%

α_i = 0,3434; 0,6566

$$n = \frac{\left(\frac{(73897)^2(0,5)(0,5)}{0,3434}\right) + \left(\frac{(141289)^2(0,5)(0,5)}{0,6566}\right)}{\left((215178)^2(0,0007)\right) + (73897 * 0,5 * 0,5) + (141289 * 0,5 * 0,5)}$$

$$n = \frac{3975514421 + 7600739233}{32411100,18 + 18474,25 + 35322,25}$$

$$n = \frac{11576253654}{32464896,68}$$

$$n = 357$$

3.1.1.4. Estratificación de la muestra

De acuerdo a la estratificación del PEA del cantón Latacunga, se establece el número de encuestas para que sean aplicadas según el porcentaje de economía para cada parroquia del cantón Latacunga.

Tabla 5-3: Estratificación del PEA del cantón Latacunga

ESTRATOS		PORCENTAJE	MUESTRA
Parque Nacional Cotopaxi	Turistas Nacionales	65,65%	234
PEA cantón Latacunga	Parroquia Once de Noviembre	0,4%	1
	Parroquia Aláquez	1,2%	4
	Parroquia Belisario Quevedo	1,21%	4
	Parroquia Guaytacama	2,32%	8
	Parroquia Joseguango Bajo	0,64%	2
	Parroquia Latacunga	18,96%	68
	Parroquia Mulaló	1,81%	6
	Parroquia Poaló	1,12%	4
	Parroquia Tanicuchi	2,63%	9
	Parroquia Toacaso	1,66%	6
	Parroquia San Juan de Pastocalle	2,38%	8

Fuente: (GAD y DITUR del cantón Latacunga, 2020)

Realizado por: Trávez, K. 2022

3.1.1.5. Técnica e instrumento

El instrumento que se utiliza es un cuestionario (ver ANEXO B) que se aplica a los turistas nacionales que ingresan al Parque Nacional Cotopaxi en el mes de marzo del 2021 y a los habitantes de la PEA del cantón Latacunga distribuidos por parroquias (ver tabla 5-3).

3.1.1.6. Análisis de datos

Para el análisis de datos se utiliza la aplicación de Office Microsoft Excel 2016.

3.1.1.7. Perfil de la demanda

Una vez aplicada las encuestas se establecen las motivaciones, hábitos, gustos y preferencias de los visitantes, estas variables permiten realizar un análisis de los turistas nacionales y locales para determinar el perfil del turista.

3.1.1.8. Proyección de la demanda potencial

Se calcula a través de la fórmula para determinar el crecimiento poblacional que establece la guía del Instituto Latinoamericano de Planificación Económica y Social (Guía Para la presentación de proyectos: citado en Bolaños, 2017: p. 5).

$$D_t = D_o (1 + i)^t$$

Donde:

D_t = Demanda proyectada con respecto al tiempo (t)

D_o = Demanda inicial

i = Tasa de incremento

t = Tiempo en años

3.1.2. Análisis de la oferta

3.1.2.1. Competencia actual

Se identifica a la potencial competencia que posee características similares al resort a nivel local, mediante la revisión y análisis del catastro de establecimientos turísticos del cantón Latacunga, ya sea una competencia directa o indirecta, para lo cual se analizan datos generales, el estado del negocio, los servicios, las actividades y precios de la oferta.

3.1.2.2. Proyección de la oferta

Se calcula a través de la fórmula para determinar el crecimiento poblacional que establece la guía del Instituto Latinoamericano de Planificación Económica y Social (Guía Para la presentación de proyectos: citado en Bolaños, 2017: p. 5).

$$D_t = D_o (1 + i)^t$$

Donde:

D_t = Oferta proyectada con respecto al tiempo (t)

D_o = Oferta inicial

i = Tasa de incremento

t = Tiempo en años

3.1.2.3. Determinación de la demanda insatisfecha

Se obtiene a través de la diferencia entre la demanda y oferta futura por clientes.

3.2. Determinar la viabilidad técnica

Se detalla todos los recursos necesarios para el adecuado equipamiento y funcionamiento de los servicios a implementarse en el resort.

3.2.1. Localización del proyecto

Se georreferencia el predio a nivel macro y micro.

3.2.2. Tamaño del proyecto

Se determina las dimensiones del resort a través de la revisión de las escrituras legales y a partir del cálculo de la demanda objetiva que pasa a ser el número del potencial cliente.

3.2.2.1. Capacidad operativa del servicio

La capacidad de servicio está relacionada con la demanda objetiva y se estima en función de la distribución de las siguientes condiciones

- Consumo aparente por clientes
- Capacidad del terrero
- Capacidad del servicio turístico

3.2.3. Ingeniería del proyecto

Se establece el estilo arquitectónico que se desea realizar, luego se organiza la distribución de las áreas del proyecto, de tal manera que sea más fácil diseñar el proyecto arquitectónico y estructural en el programa AutoCAD 2019, para ello se consideran los requisitos obligatorios, de categorización y distintivos, definidos en el Registro oficial Suplemento 465 de 24 de marzo de 2015 que menciona el reglamento de alojamiento turístico MINTUR (2016: p, 9) así como también se toma en cuenta los parámetros mínimos de construcción según la Norma Ecuatoriana de Construcción [NEC], y la Norma Técnica Ecuatoriana [NTE] del Instituto Ecuatoriano de Normalización [INEN].

Se diseñan los siguientes proyectos:

- Proyecto de arquitectura
- Proyecto de agua potable
- Proyecto de alcantarillado
- Proyecto de instalación eléctricas
- Presupuesto general de obras
- Flujogramas de procesos

3.2.4. Requerimientos del área productiva

Se define la mano de obra directa e indirecta, muebles y enseres, equipos, menaje, insumos y materiales del área productiva, además se realiza el menú para el desayuno tipo buffet, almuerzo y cena para determinar la materia prima para el servicio de alimentación, por otro lado, se determina el requerimiento de la infraestructura, del vehículo, subsidios, mantenimiento y servicios básicos.

3.2.5. Estrategia de mercado

Se definen las estrategias de promoción y publicidad que ofrecerá el resort en función a las 4Cs del Marketing (Hichos, 2009; p, 6).

- **Cliente:** Marca; nombres; símbolos; colores.
- **Conveniencia:** Canal de comercialización directo; difusión; imagen corporativa.
- **Comunicación:** Página web; redes sociales (Facebook; Instagram)
- **Costo:** Precios de venta de los materiales de difusión del establecimiento; precio de los servicios de alojamiento, alimentación y recreación

3.2.6. *Requerimiento del área comercial*

Se determina el presupuesto para el talento humano requerido, muebles y enseres, equipos, menaje, gastos por insumos y materiales, gastos corporativos e inversiones diferidas del área comercial.

3.3. Establecer la viabilidad legal administrativa

Se define la estructura de la empresa, los pasos, requerimientos y permisos necesarios para la puesta en marcha del proyecto.

3.3.1. *Estudio Legal*

Para determinar la legalización y los requisitos para el funcionamiento del resort se considera el marco legal y las normativas relacionadas con el sector turístico del Ministerio de Turismo, así como también las leyes gubernamentales vigentes del país.

- Marco legal y constitución jurídica
- Permisos de constitución y operación

3.3.2. *Estudio administrativo*

Para definir la estructuración administrativa se realiza lo siguiente:

- Planteamiento filosófico y estratégica del resort

Se establece la misión, visión, estrategias y políticas de la empresa.

- Estructura orgánica estructural y funcional
- Manual de cargos y funciones

3.3.3. *Requerimientos para el área administrativa*

Se determina el presupuesto para el talento humano requerido, muebles y enseres, equipos, menaje, gastos por insumos y materiales, gastos corporativos e inversiones diferidas del área administrativa.

3.4. Evaluar la rentabilidad económica financiera

Se determina la factibilidad de la propuesta con los respectivos cálculos de los siguientes estudios.

3.4.1. Estudio económico

Con dicho estudio se determina la cuantía de los recursos económicos necesarios para realizar el resort con los siguientes cálculos (Gómez, 2013: p,5).

- Inversiones
- Fuentes de financiamiento y usos de fondo
- Cálculo de la deuda
- Depreciación de activos fijos
- Amortización de diferidos
- Presupuesto de egresos
- Punto de equilibrio
- Presupuesto de ingresos
- Estado de resultados
- Flujo de caja

3.4.2. Estudio financiero

Con este estudio se determina el grado de rentabilidad económica y periodo de recuperación de la inversión, que por siguiente indica si el proyecto es o no conveniente llevarlo a cabo (Universidad ESAN, 2020: párr, 6).

- Cálculo del valor actual neto
- Cálculo de la tasa interna de retorno
- Relación beneficio costo
- Periodo de recuperación del capital

CAPÍTULO IV

4. RESULTADOS

4.1. Analizar la viabilidad comercial para la implementación de un resort

4.1.1. Análisis de la demanda local y nacional

4.1.1.1. Género

Tabla 6-4: Género del turista local y nacional

GÉNERO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Masculino	206	58
Femenino	151	42
TOTAL	357	100

Realizado por: Trávez, K. 2022

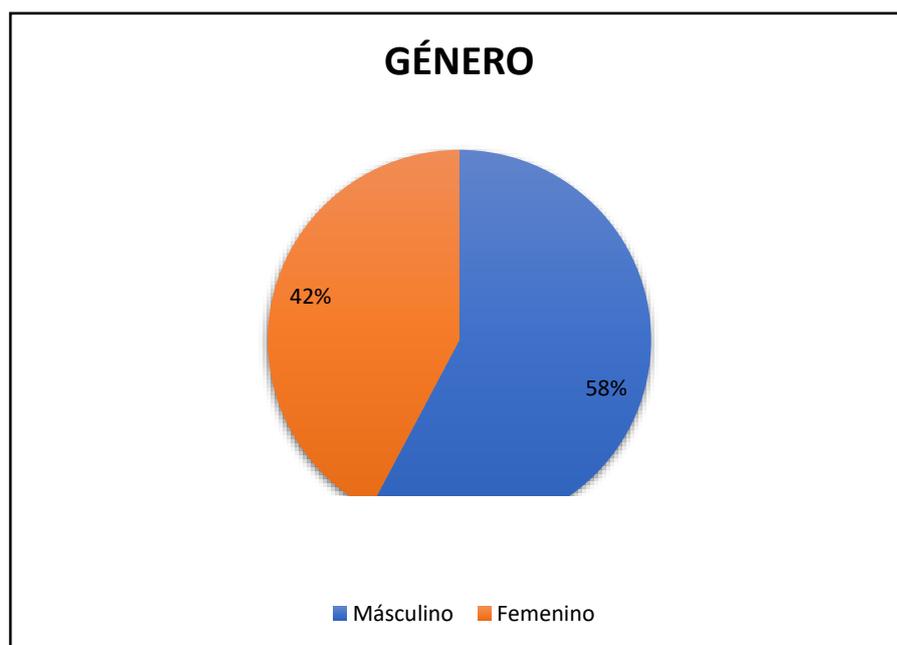


Gráfico 1-4. Género del turista local y nacional

Realizado por: Trávez, K. 2022

Se evidencia que existe mayor participación del género masculino con un 58% a diferencia del género femenino con un 42%.

4.1.1.2. Edad

Tabla 7- 4: Edad del turista local y nacional

EDAD	FRECUENCIA	PORCENTAJE
26 - 31	93	26
32 - 37	114	32
38 - 43	70	20
44 - 49	58	16
50 - 55	15	4
Más de 56	7	2
TOTAL	357	100

Realizado por: Trávez, K. 2022

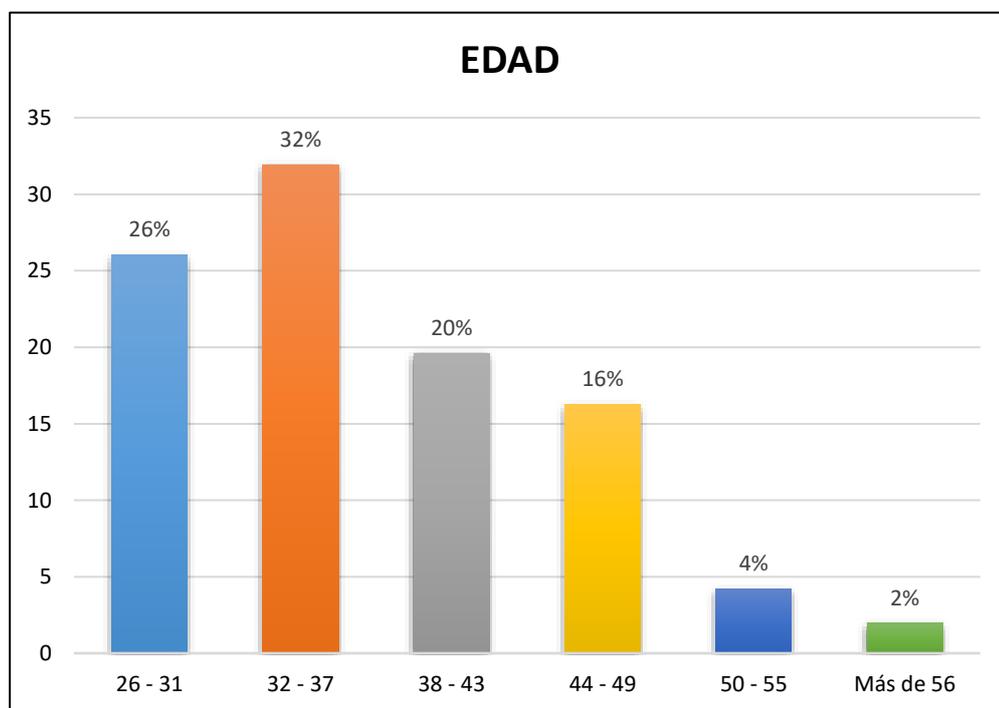


Gráfico 2-4. Edad del turista local y nacional

Realizado por: Trávez, K. 2022

Mediante la encuesta se obtuvo que los turistas potenciales son personas adulto jóvenes y adultos con condiciones físicas distintas y se encuentran en el rango de edad de los 32 a 37 años con el 32%, de los 26 a 31 años con un 26%, seguido de los 38 a 43 años con el 20% y con un 16% de los 44 a los 49 años de edad.

4.1.1.3. Ocupación

Tabla 8-4: Ocupación del turista local y nacional

OCUPACIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Estudiante	25	7
Sector Público	84	24
Sector Privado	236	66
Desempleado	12	3
TOTAL	357	100

Realizado por: Trávez, K. 2022

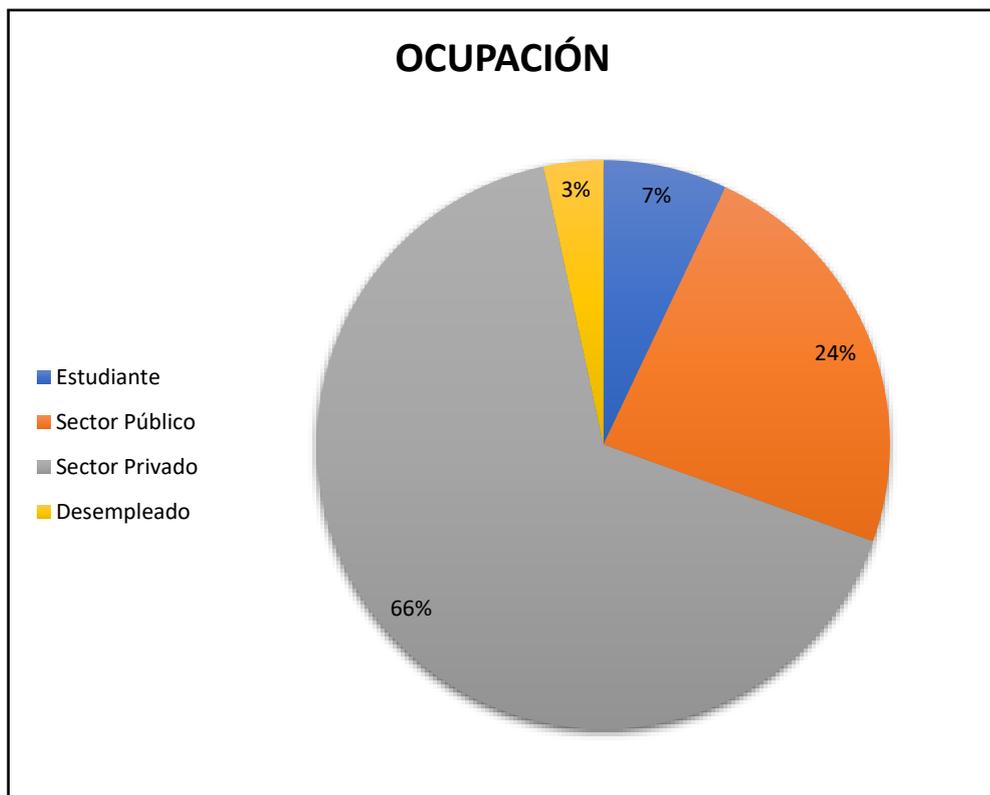


Gráfico 3-4. Ocupación del turista local y nacional

Realizado por: Trávez, K. 2022

La ocupación del turista potencial está en el sector privado con un 66%, seguido del sector público con un 24%.

4.1.1.4. ¿Cuál es su motivación para realizar un viaje?

Tabla 9-4: Motivación de viaje del turista local y nacional

MOTIVACIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Aventura	145	41
Relajación	148	41
Educativo	22	6
Visitar a familiares	42	12
Total	357	100

Realizado por: Trávez, K. 2022

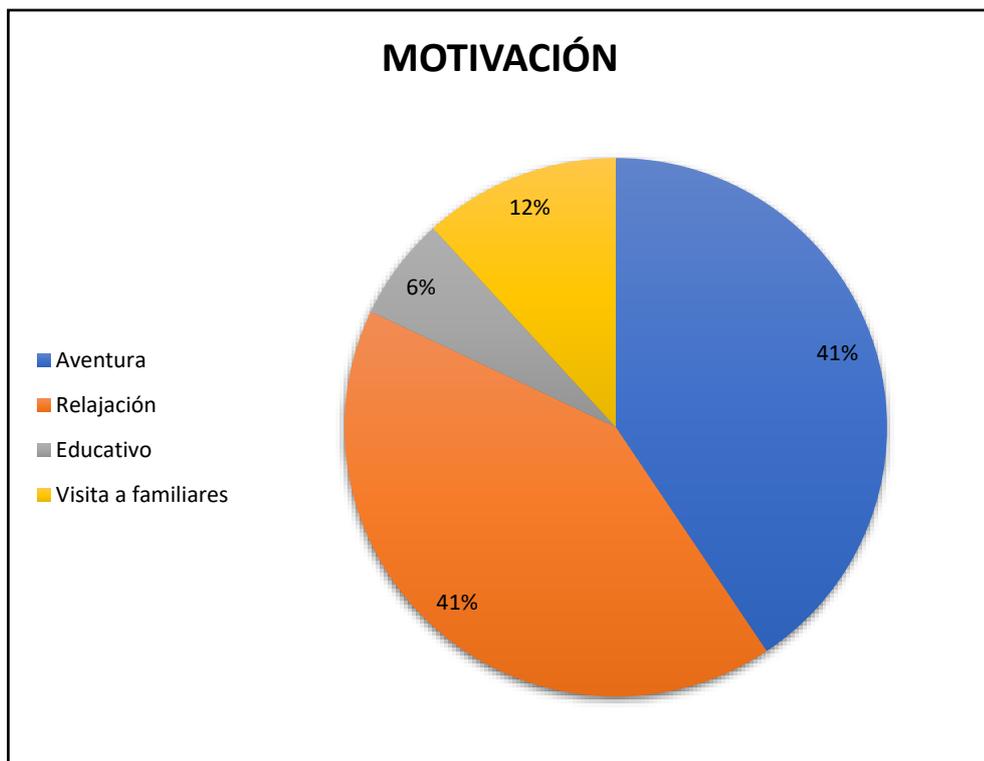


Gráfico 4-4. Motivación de viaje del turista local y nacional

Realizado por: Trávez, K. 2022

El 41% viaja por aventura y el 41% viaja por relajación, lo que se interpreta que la motivación de viaje del turista potencial es la aventura y la relajación, por lo que es necesario implementar un resort con estas dos características.

4.1.1.5. ¿Cuándo prefiere realizar sus viajes?

Tabla 10-4: Temporada de viaje del turista local y nacional

TEMPORADA DE VIAJE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Entre semana	47	13
Fin de semana	124	35
Ferados	89	25
Vacaciones	97	27
TOTAL	357	100

Realizado por: Trávez, K. 2022

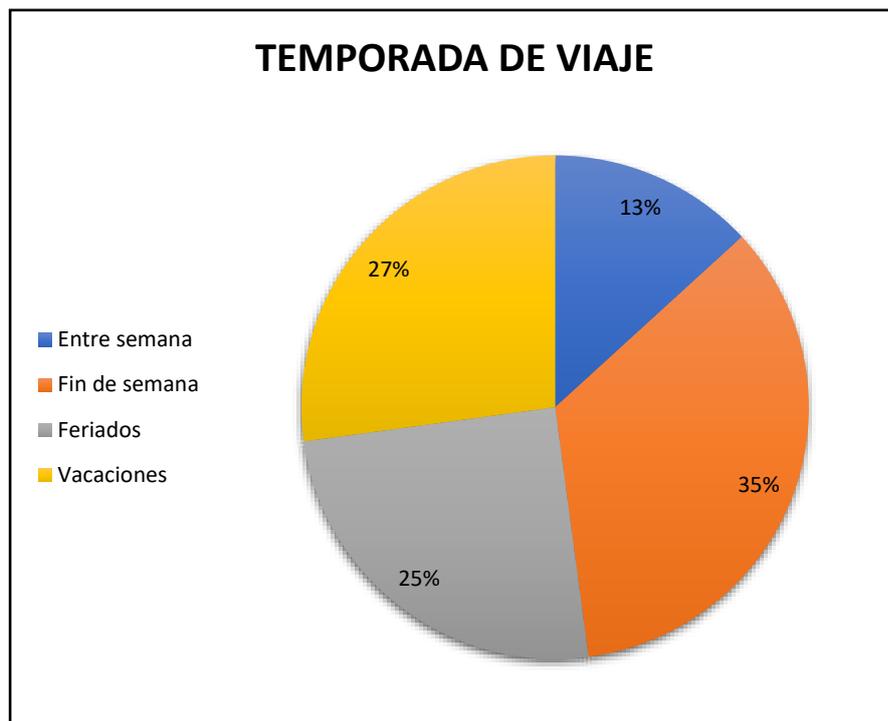


Gráfico 5-4. Temporada de viaje del turista local y nacional

Realizado por: Trávez, K. 2021

El 35% de los turistas prefieren viajar los fines de semana, el 27% las vacaciones, el 25% los feriados y el 13% entre semana, por lo que es importante conocer cuando el turista potencial local prefiere viajar, para así poder promocionar y vender el resort considerando el periodo de viaje.

4.1.1.6. ¿Con quién realizar sus viajes?

Tabla 11-4: Acompañamiento de viaje del turista local y nacional

ACOMPANAMIENTO DE VIAJE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Familia	22	6
Amigos	75	21
Pareja	256	72
Sólo	4	1
TOTAL	357	100

Realizado por: Trávez, K. 2022

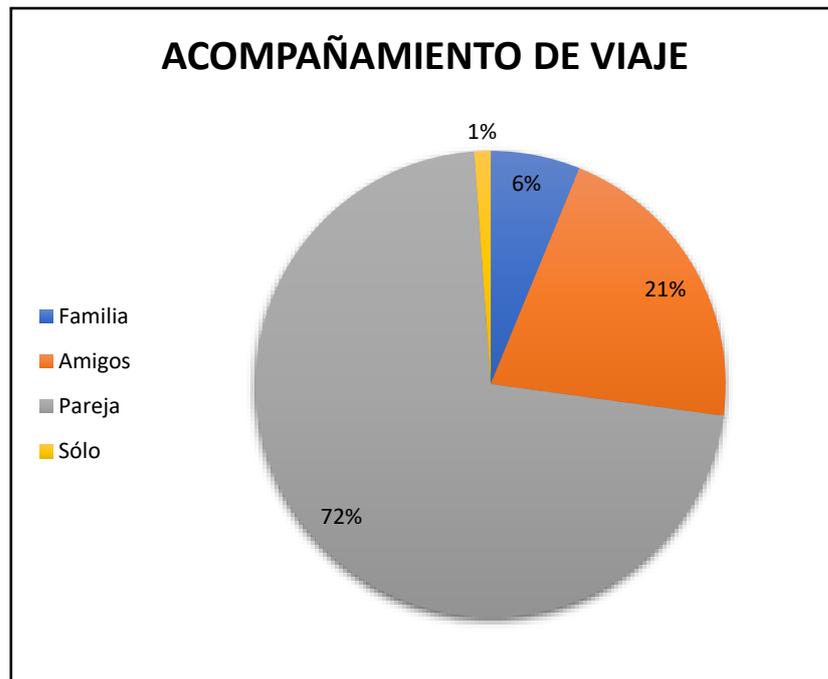


Gráfico 6-4. Acompañamiento de viaje del turista local y nacional

Realizado por: Trávez, K. 2022

El 72% prefiere viajar con su pareja, el 21% viaja con amigos y el 6% en familia, lo que determina que el turista potencial toma como acompañante viaje a su pareja, pero de igual manera se implementarán servicios y actividades para todos.

4.1.1.7. ¿Por qué medios publicitarios usted se informa de los destinos turísticos?

Tabla 12-4: Medios publicitarios del turista local y nacional

MEDIOS PUBLICITARIOS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Redes sociales	221	62
Televisión	46	13
Radio	6	2
Folletos turísticos	15	4
Agencia de viajes	20	6
Amigos/familiares	49	14
TOTAL	357	100

Realizado por: Trávez, K. 2022

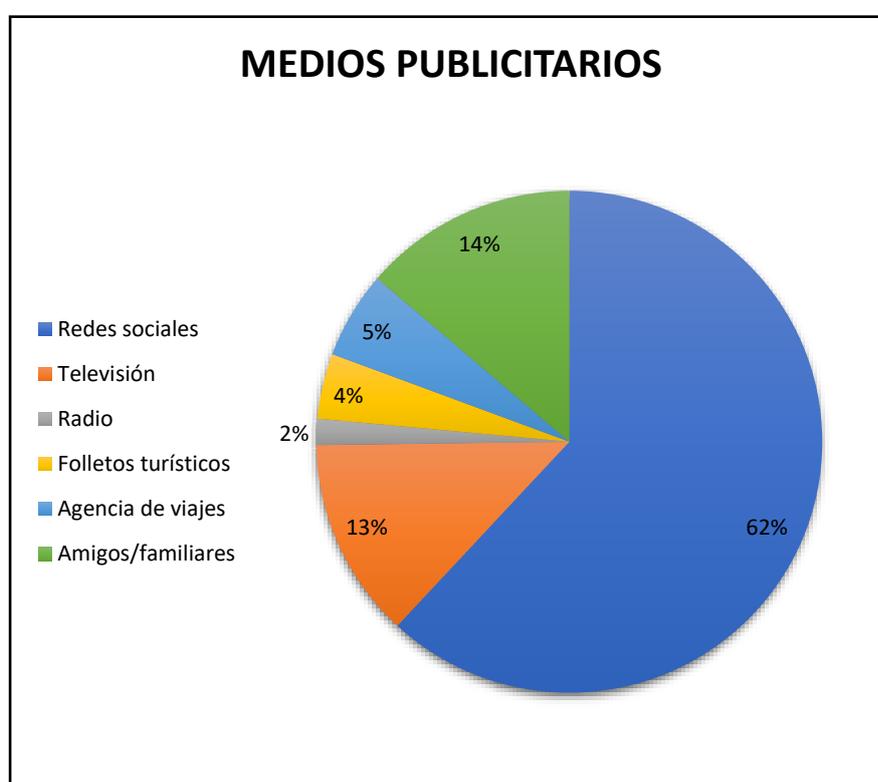


Gráfico 7-4. Medios publicitarios del turista local

Realizado por: Trávez, K. 2022

Existe un gran porcentaje de los turistas potenciales al momento de elegir un medio para informarse de algún sitio turístico como es las redes sociales con un 62%, el 14% se informa por amigos/familiares y el 13% por la televisión, lo que demuestra que la nueva tendencia de mercadeo está en el internet y de esa manera la promoción y difusión del resort será por medio de las redes sociales a través de medios digitales.

4.1.1.8. Por lo general cuando usted viaja, ¿En qué tipo de establecimientos se hospeda?

Tabla 13- 4: Tipo de hospedaje del turista local y nacional

TIPO DE HOSPEDAJE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Hostal	9	3
Hotel	299	84
Hostería	44	12
Resort	5	1
TOTAL	357	100

Realizado por: Trávez, K. 2022

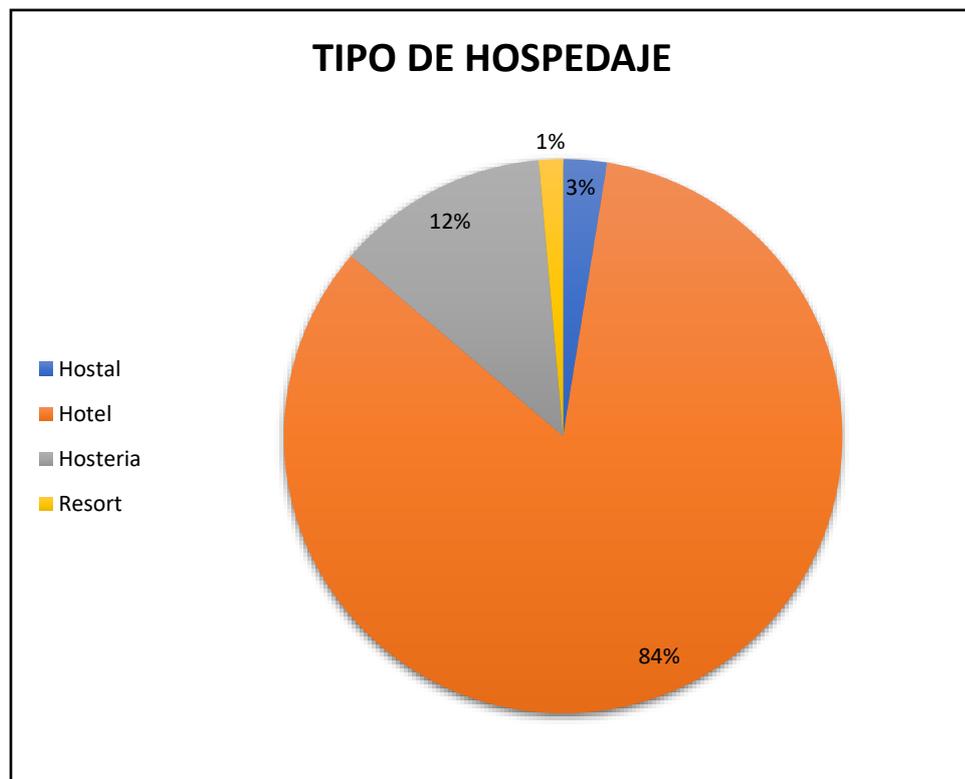


Gráfico 8-4. Tipo de hospedaje del turista local y nacional

Realizado por: Trávez, K. 2022

El 84% prefieren hospedarse en hoteles, lo que significa que el potencial turista tiene ingresos medios y el precio del hospedaje debe ser igual o similar a lo que el turista consume.

4.1.1.9. ¿Qué aspectos toma en cuenta a la hora de preferir un establecimiento de hospedaje?

Tabla 14-4: Aspectos de hospedaje del turista local y nacional

ASPECTOS DE HOSPEDAJE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Precio y calidad	234	66
Accesibilidad	22	6
Alimentación	81	23
Diseño/materiales de construcción	20	6
TOTAL	357	100

Realizado por: Trávez, K. 2022

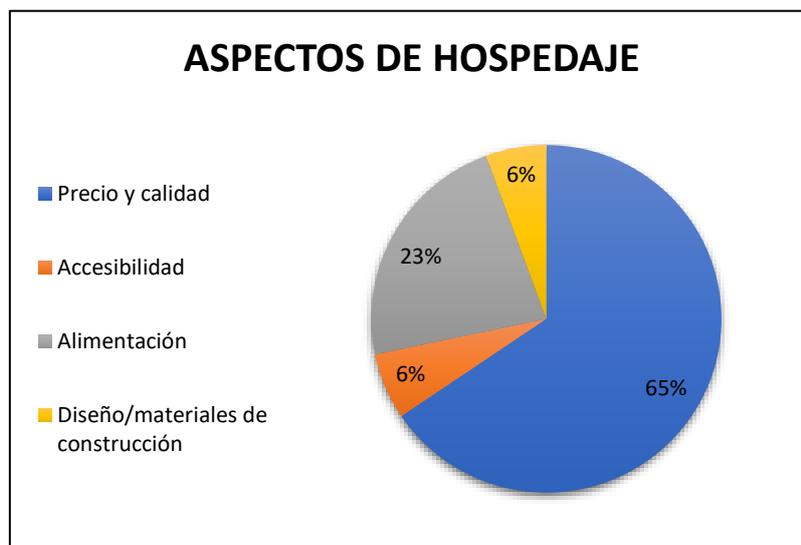


Gráfico 9-4. Aspectos del hospedaje del turista local y nacional

Realizado por: Trávez, K. 2022

El turista potencial menciona que, al momento de preferir un establecimiento de hospedaje, toma en cuenta el precio y la calidad en un 63%, por consiguiente, el tipo de alimentación en un 23%, el diseño/materiales de construcción en un 6% y la accesibilidad en un 6%, por lo que estos aspectos se tomarán en cuenta al momento de estudiar la propuesta del resort.

4.1.1.10. ¿Le gustaría a usted que se implemente un establecimiento denominado Resort (Complejo Turístico) que le ofrezca actividades recreacionales, de alimentación y hospedaje en el cantón Latacunga, parroquia Poaló?

Tabla 15-4: Aceptación del proyecto por el turista local y nacional

ACEPTACIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	314	88
No	43	12
TOTAL	357	100

Realizado por: Trávez, K. 2022



Gráfico 10-4. Aceptación del proyecto

Realizado por: Trávez, K. 2022

El 88% de los turistas potenciales mencionan que sí les gustaría que se desarrolle el proyecto del resort en el cantón Latacunga, parroquia Poaló y que debe incluir con todos los servicios de calidad, mismos que deben cumplir con las necesidades del potencial cliente.

4.1.1.11. ¿Qué servicios le gustaría que se ofrezca en el Resort?

Tabla 16-4: Servicios de preferencia del turista local y nacional

SERVICIOS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Alimentos y Bebidas	311	87
Alojamiento	311	
Información	311	
Servicio Médico	311	
Animadores	311	
Internet	311	
Cajeros	311	
Guardería	0	
Todas las anteriores	46	13
TOTAL		100

Realizado por: Trávez, K. 2022

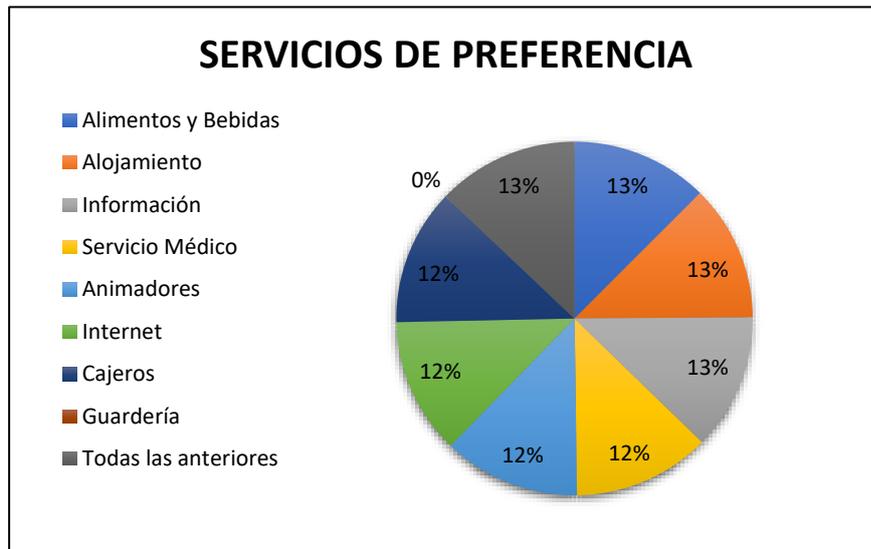


Gráfico 11-4. Servicios de preferencia del turista local y nacional

Realizado por: Trávez, K. 2022

Se interpreta que, al turista potencial le gustaría que se oferten todos los servicios mencionados excepto el servicio de la guardería en un 87% y en 13% todos los servicios, esto se debe a que existe un menor porcentaje de turistas que viajan en familia, pero puesto que todos los servicios son de gran relevancia, se tomarán en cuenta todos, debido a que es una buena estrategia para que todos los turistas se sientan cómodos con la calidad de servicio que se brinde en las instalaciones.

4.1.1.12. ¿Qué actividades complementarias le gustaría realizar en el Resort?

Tabla 17-4: Actividades complementarias del turista local y nacional

ACTIVIDADES	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Paseo en cuadrón	0	0
Paseo a caballo	73	20
Pesca deportiva	73	
Visita a granja de animales domésticos	73	
Visita a huertos orgánicos	73	
Actividades al aire libre	73	
Entretinimiento nocturno	73	
Actividades en trampolines	0	0
Bungee jumping y mirador	0	0
Todas las anteriores	284	80
TOTAL		100

Realizado por: Trávez, K. 2022



Gráfico 12-4. Actividades complementarias del turista local y nacional

Realizado por: Trávez, K. 2022

Se interpreta que, en su gran mayoría al turista potencial le gustaría que se realicen todas las actividades en un 80% y en un 20% todas las actividades excepto el paseo en cuadrón, los trampolines y bungee jumping, esto se estima que se debe a que existe un menor porcentaje en personas mayores a los 44 años en adelante, pero de igual manera se implementarán todas las actividades, puesto que sería una gran estrategia para fomentar la actividad turística para todas las edades.

4.1.1.13. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por el servicio de ALIMENTACIÓN que le incluye desayuno tipo buffer, almuerzo y platos a la carta para la cena; y BEBIDAS ilimitadas en el Resort?

Tabla 18-4: Precio por el servicio de A&B por el turista local y nacional

ALIMENTOS Y BEBIDAS	FRECUENCIA	TOTAL
\$30	189	53
\$40	142	40
Más de \$50	26	7
TOTAL	357	100

Realizado por: Trávez, K. 2022

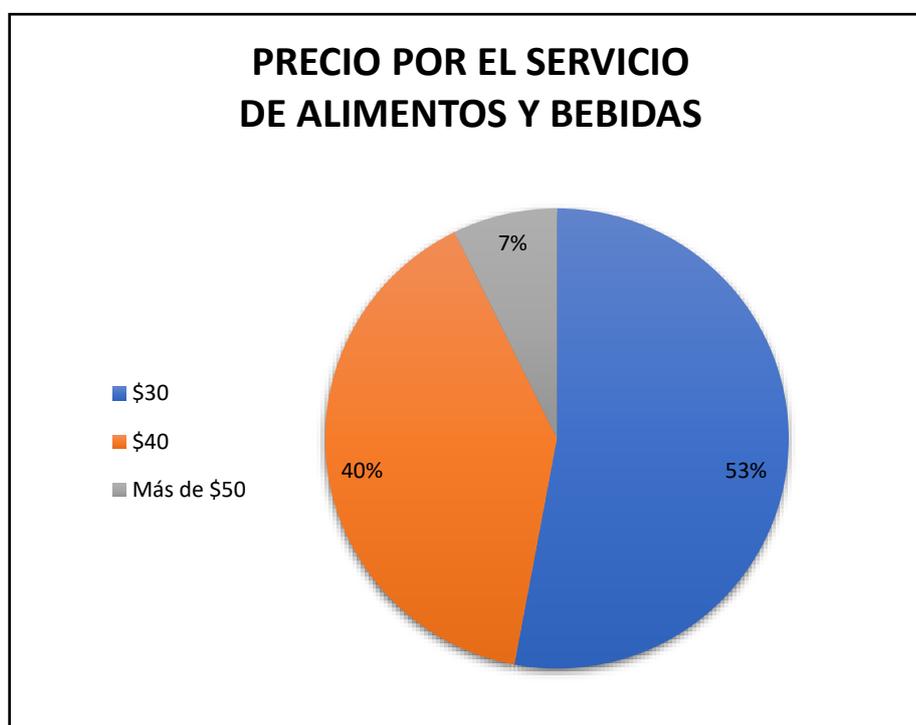


Gráfico 13-4. Precio por el servicio de A&B del turista local y nacional

Realizado por: Trávez, K. 2022

El 53% indica que estaría dispuesto a pagar por el servicio de alimentación y bebidas ilimitadas por \$30, el 40% pagaría \$40 y el 7% más de \$50. Cuyo resultado es de gran relevancia para establecer el precio de los menús del resort.

4.1.1.14. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por el servicio de hospedaje de una noche en el Resort?

Tabla 19-4: Precio por el servicio de alojamiento del turista local y nacional

ALOJAMIENTO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
\$30	53	15
\$50	263	74
Más de \$80	41	11
TOTAL	357	100

Realizado por: Trávez, K. 2022

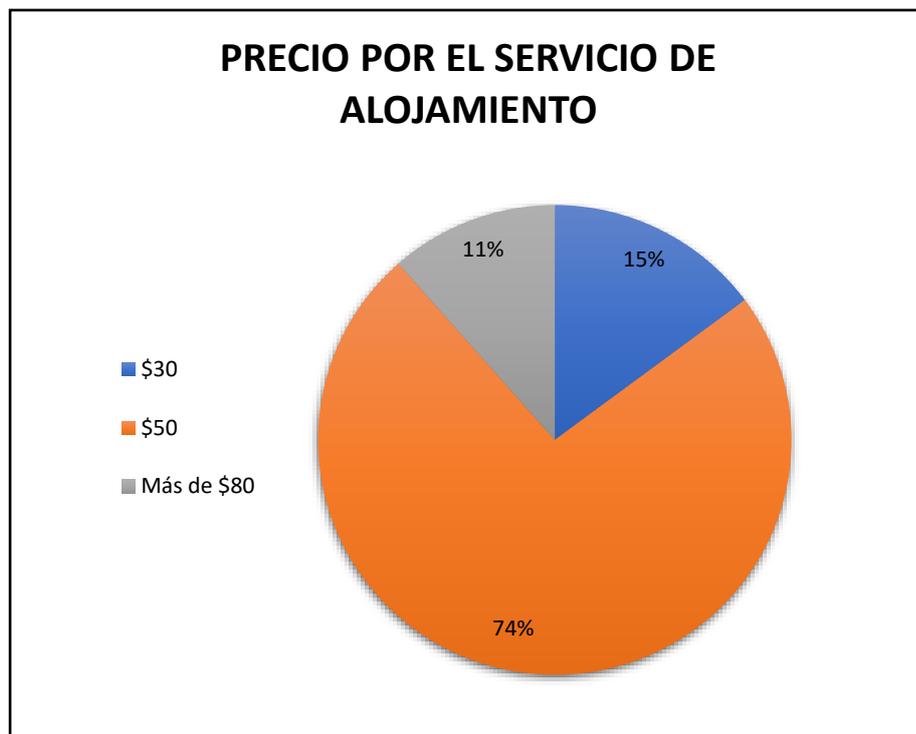


Gráfico 14-4. Precio por el servicio de alojamiento del turista local y nacional

Realizado por: Trávez, K. 2022

El 74% menciona que estaría dispuesto a pagar por el servicio de hospedaje de una noche \$50, mientras que el 15% pagaría \$30 y el 11% más de \$80. Cuyo resultado es de gran relevancia para establecer el precio de las habitaciones del resort.

4.1.2. Preguntas estratégicas

4.1.2.1. ¿Cuál es su lugar de residencia actual?

Tabla 20-4: Residencia del turista nacional

RESIDENCIA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Quito	50	21
Pujilí	34	15
Saquisilí	22	9
Salcedo	30	13
Ambato	41	18
Guayaquil	11	5
Mejía	11	5
Riobamba	11	5
Guaranda	11	5
Baños	7	3
La Maná	6	3
TOTAL	234	100

Realizado por: Trávez, K. 2022

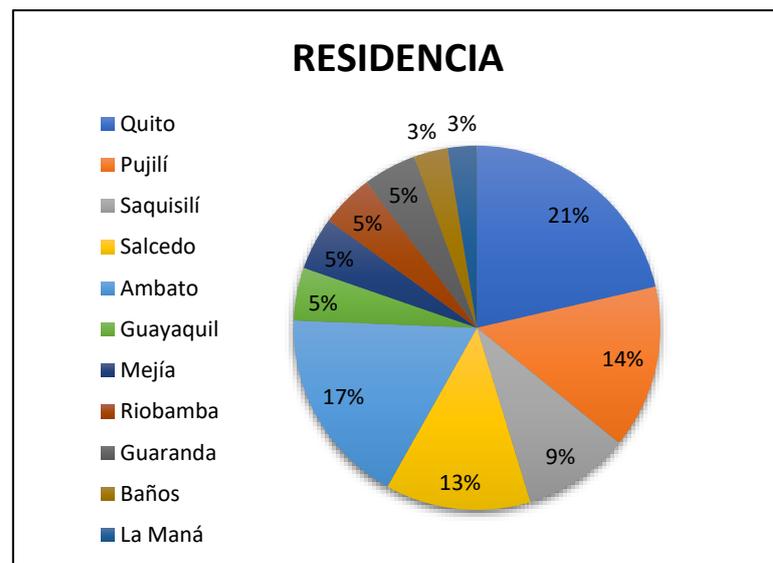


Gráfico 15-4. Residencia del turista nacional

Realizado por: Trávez, K. 2022

El 21% de los turistas nacionales provienen de Quito, el 17% de Ambato, el 14% de Pujilí, el 13% de Salcedo, el 9% de Saquisilí, el 5% Guayaquil, Mejía, Riobamba y Guaranda, el 3% Baños y La Maná. Por lo que se puede notar que el potencial turista nacional viene de la ciudad de Quito, Ambato y de algunos cantones de la provincia de Cotopaxi como Salcedo, Pujilí y Saquisilí, todo ello importante conocer puesto que, es una estrategia para ofrecer a dichos lugares el resort.

4.1.2.2. ¿Cuántos días permanecería en el Resort, teniendo en cuenta que se le brindará todos los servicios y actividades mencionadas anteriormente?

Tabla 21-4: Días de permanencia del turista local y nacional

DÍAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1 día	82	23
2 - 3 días	230	64
Más de 3 días	45	13
TOTAL	357	100

Realizado por: Trávez, K. 2022

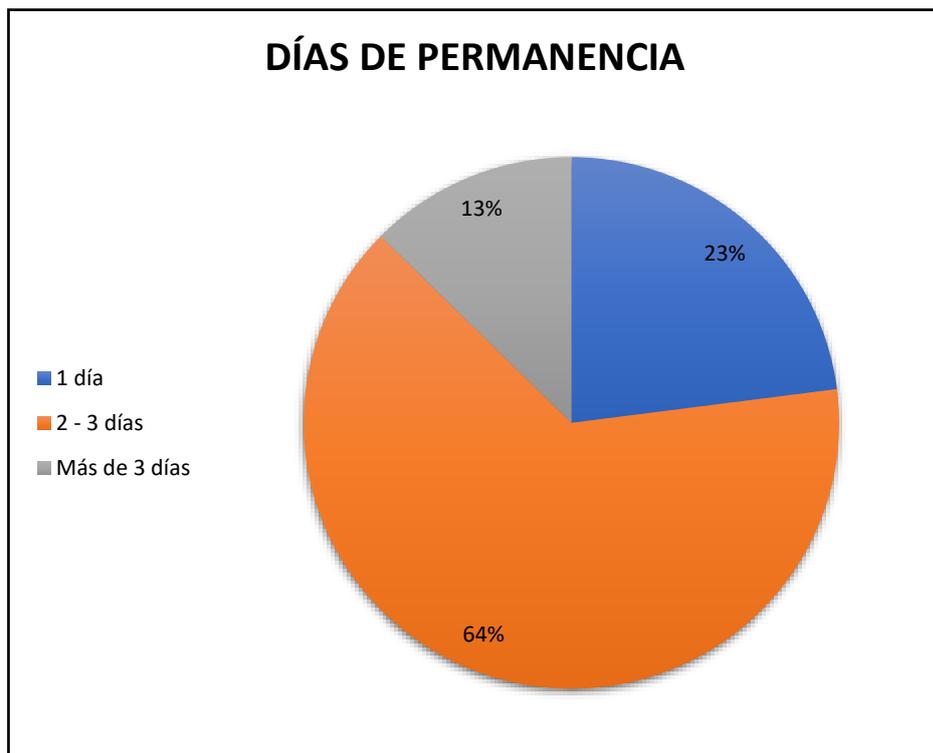


Gráfico 16-4. Días de permanencia del turista local y nacional

Realizado por: Trávez, K. 2022

El turista potencial menciona que permanecería en el resort de 2 a 3 días en un 62%, por un día en un 23% y en un 13% por más de 3 días, estos datos servirán como una estrategia para establecer las actividades destinadas para los turistas en esos días.

4.1.3. Perfil de la demanda

4.1.3.1. Perfil del turista local del cantón Latacunga

El perfil del turista local está compuesto por el género masculino (67%) y el género femenino (33%), se encuentran en rango de edades entre los 32 a 37 años (24%), de 38 a 43 años (28%) y de los 44 a 49 años (21%), su principal motivación de viaje es la aventura (73%) y la relajación (43%), prefieren realizar sus viajes durante sus vacaciones (37%), fines de semana (30%) y feriados (24%).

Optan como acompañantes de viaje a su pareja (74%), se informan de algún destino turístico por medio de las redes sociales (71%), por lo general se hospedan en un hotel (80%) y al momento de elegir dicho establecimiento toman en cuenta el precio y la calidad (63%).

El turista potencial local menciona que, sí (85%) desea que se implemente un establecimiento denominado Resort, que ofrezcan actividades recreacionales, de alimentación y hospedaje en el cantón Latacunga, parroquia Poaló.

Mencionan que debe incluir todos los servicios turísticos (72%) como: alimentos y bebidas, alojamientos, información, servicio médico, animadores, internet, cajeros excepto la guardería, mientras que el restante (28%) manifiesta que si debe incluirse ese servicio.

Además, desearían realizar todas las actividades complementarias (72%) como: paseo en cuadrón, paseo a caballo, pesca deportiva, visitar la granja de animales domésticos y huertos orgánicos, realizar actividades al aire libre, tener entretenimiento nocturno, practicar actividades en trampolines y Bungee jumping.

El turista potencial local estaría dispuesto a pagar por el servicio de alimentación \$30 (74%) y por el servicio de alojamiento \$50 (76%), además mencionan que permanecerían de 2 a 3 días (72%) en el resort teniendo en cuenta que se le brindarán todos los servicios y actividades antes mencionados.

4.1.3.2. Perfil del turista nacional del Parque Nacional Cotopaxi

El perfil del turista nacional está compuesto por el género masculino (53%) y el género femenino (47%), se encuentran en rango de edades entre los 26 a 31 años (32%) y de 32 a 37 años (36%). Proviene de Quito (21%), Pujilí (15%), Ambato (18%) y Salcedo (13%), trabajan en el sector privado (66%), sector público (18%) y algunos son estudiantes (11%).

Su principal motivación de viaje es la relajación (41%) y la aventura (37%), prefieren realizar sus viajes los fines de semana (37%), feriados (25%) y durante sus vacaciones (22%).

Optan como acompañantes de viaje a su pareja (45%), se informan de algún destino turístico por medio de las redes sociales (57%), por lo general se hospedan en un hotel (86%) y al momento de elegir dicho establecimiento toman en cuenta el precio y la calidad (67%).

El turista potencial nacional menciona que, sí (90%) le gustaría que se implemente un establecimiento denominado Resort que se ofrezcan actividades recreacionales, de alimentación y hospedaje en el cantón Latacunga, parroquia Poaló.

Mencionan que debe incluirse todos los servicios turísticos (95%) como: alimentos y bebidas, alojamientos, información, servicio médico, animadores, internet, cajeros excepto las guarderías, mientras que el resto (5%) si desea que se incluya ese servicio.

Además, desearían realizar todas las actividades complementarias (83%) como: paseo en cuadrón, paseo a caballo, pesca deportiva, visitar la granja de animales domésticos y huertos orgánicos, realizar actividades al aire libre, tener entretenimiento nocturno, practicar actividades en trampolines y bungee jumping.

El turista potencial local estaría dispuesto a pagar por el servicio de alimentación \$40 (53%), y por el servicio de alojamiento \$50 (73%), además mencionan que permanecerían de 2 a 3 días (72%) en el resort teniendo en cuenta que se le brindarán todos los servicios y actividades antes mencionados.

4.1.4. Proyección de la demanda

El sector turístico al encontrarse afectado por la pandemia del virus COVID 19, se ha visto una reducción en la llegada de turistas internacionales, es por ello que, para proyectar la demanda nacional, estimando que el sector turístico tenga una recuperación inicial con el turismo interno, la tasa de incremento se determinó en base a la información del sistema de información de biodiversidad del 2021 donde detallan el número de visitas de turistas nacionales al Parque Nacional Cotopaxi desde el año 2016 al año 2020.

Se utilizó la misma ecuación para proyectar la demanda, pero en este caso se despeja la tasa de incremento.

$$i = \sqrt[t]{\frac{Dt}{Do}} - 1$$

Por consiguiente, se determina que desde el año 2016 hasta el año 2020 existe un incremento y decremento, como se indica en la siguiente tabla:

Tabla 22-4: Incremento y decremento de turista nacionales

AÑO	TURISTAS NACIONALES	i
2016	93067	-
2017	131849	41,67%
2018	175311	32,96%
2019	141289	-19,41%
2020	129884	-8,07%

Realizado por: Trávez, K. 2022

En efecto, existe una tasa de decremento del -8,07% de visitas al Parque Nacional Cotopaxi del año 2019 al año 2020.

Entonces, utilizando la fórmula para determinar el crecimiento poblacional que establece la guía del instituto latinoamericano de planificación económica y social (Guía Para la presentación de proyectos: citado en Bolaños, 2017: p. 5) se proyecta la demanda potencial hasta el año 2024 considerando para los turistas nacionales una tasa de decremento de -8,07% , mientras que, para el año 2025 hasta el año 2026 se toma en cuenta una tasa de incremento del 32,96% de visitas que existió del año 2017 al año 2018 al PNC, considerando que el turismo vuelva a los niveles anteriores a la pandemia (OMT, 2020).

Y para la demanda local se considera la tasa de incremento demográfico de Ecuador del año 2019, que es el 1,7% según el Banco Mundial.

$$D_t = D_o (1 + i)^t$$

Donde:

D_t = Demanda proyectada con respecto al tiempo (t)

D_o = Demanda inicial (73897 Local; 141289 Nacional)

i = Tasa (0,017 Local; -0,0807 Nacional hasta el año 2024; 32,96% desde el año 2025)

t = Proyección 5 años

Demanda local	Demanda nacional
$D_t = 73897 (1 + 0,017)^1$	$D_t = 141289 (1 + (-0,0807))^1$
$D_t = 75153$	$D_t = 129887$
$D_t = 73897 (1 + 0,017)^2$	$D_t = 141289 (1 + (-0,0807))^2$
$D_t = 76431$	$D_t = 119405$
$D_t = 73897 (1 + 0,017)^3$	$D_t = 141289 (1 + (-0,0807))^3$
$D_t = 77730$	$D_t = 109769$
$D_t = 73897 (1 + 0,017)^4$	$D_t = 141289 (1 + 0,3296)^4$
$D_t = 79052$	$D_t = 441609$
$D_t = 73897 (1 + 0,017)^5$	$D_t = 141289 (1 + 0,3296)^5$
$D_t = 80395$	$D_t = 587178$

Tabla 23-4: Proyección de la demanda potencial

N.º	AÑO	DEMANDA LOCAL	DEMANDA NACIONAL	DEMANDA POTENCIAL (88% aceptación)
0	2021	73897	141289	189364
1	2022	75153	129887	180435
2	2023	76431	119405	172336
3	2024	77730	109769	164999
4	2025	79052	441609	458181
5	2026	80395	587178	587465

Realizado por: Trávez, K. 2022

4.1.5. Análisis de la oferta

En el cantón Latacunga y en la parroquia Poaló no existen establecimientos denominados “RESORT”, pero si existen sitios que se dedican a brindar el servicio de alojamiento y esparcimiento, por lo que se ha tomado como competencia a las 6 hosterías existentes que están registradas en el catastro de servicios turísticos que mantiene la dirección de turismo del cantón (GAD y DITUR del cantón Latacunga, 2020: p, 48).

Tabla 24-4: Hostería San Agustín de Callo

HOSTERÍA SAN AGUSTIN DE CALLO					
Propietario	Ubicación	Categoría	Capacidad	Precio por habitación	Capacidad Anual
Hostería San Agustín de Callo Hosacsa S.A.	Lasso	3 estrellas	11 plazas	Habitación (2 pax) \$474 + \$57 impuestos y cargos	4015 plazas
				Suite (2 pax) \$542 + \$65 impuestos y cargos	
				Suite Deluxe (2 pax) \$1080 + \$130 impuestos y cargos	
				Suite familiar (6 pax) \$1430 + \$172 impuestos y cargos	
DESCRIPCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO					
<p>Construido en el sitio de un palacio Inca, uno de los dos sitios arqueológicos incas más importantes de Ecuador, ofrece habitaciones con conexión Wi-Fi gratuita y chimenea, cuenta con jardín, restaurante y una capilla inca, además, hay aparcamiento gratuito, las habitaciones están decoradas con pinturas en las paredes y muebles elegantes, todos los días se sirve un desayuno inglés, en el restaurante del establecimiento se puede degustar comida casera, mientras que en el bar una bebida o un aperitivo y además el Parque Nacional Cotopaxi está a 20 km (Booking, 2020a).</p> <p>Actividades: Tours en bici, tours a pie, equitación (de pago), ciclismo, senderismo fuera del alojamiento, biblioteca y pesca (Booking, 2020a).</p>					

Realizado por: Trávez, K. 2022

Tabla 25-4: Hostería Cuello de Luna

HOSTERÍA CUELLO DE LUNA					
Propietario	Ubicación	Categoría	Capacidad	Precio por habitación	Capacidad Anual
Compañía Cuello de Luna S.A.	Lasso	2 estrellas	23 plazas	Habitación simple (1 pax) \$45 + \$5 impuestos y cargos	8395 plazas
				Habitación (1 pax) \$51 + \$6 impuestos y cargos	
				Habitación (2 pax) \$60 + \$7 impuestos y cargos	
				Habitación (3 pax) \$80 + \$10 impuestos y cargos	
				Habitación (4 pax) \$97 + \$12 impuestos y cargos	
				Habitación (5 pax) \$110 + \$13 impuestos y cargos	
DESCRIPCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO					
<p>El establecimiento ofrece un restaurante y Wi-Fi gratis, incluye el desayuno, alberga un parque infantil, dispone de jardín con barbacoa, en las inmediaciones se puede practicar ciclismo, además ofrece un servicio de enlace con el aeropuerto como un suplemento (Booking, 2020b).</p> <p>Actividades: Tours en bici (de pago), tours a pie (de pago), ciclismo fuera del alojamiento, senderismo fuera del alojamiento (de pago), biblioteca, zona de juegos para niños y sala de juegos (Booking, 2020b).</p>					

Realizado por: Trávez, K. 2022

Tabla 26-4: Hostería la Quinta Colorada

HOSTERÍA LA QUINTA COLORADA					
Propietario	Ubicación	Categoría	Capacidad	Precio por habitación	Capacidad Anual
Martha Janeth García García	5 km Vía Toacaso, Latacunga	3 estrellas	17 plazas	Habitación (1 pax) \$80 incluye impuestos	6205 plazas
				Habitación (2 pax) \$155 incluye impuestos	
DESCRIPCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO					
<p>Es una casa rural para no fumadores, dispone de un restaurante, un bar o lounge y un centro de negocios, se puede disfrutar de un desayuno completo gratuito, wifi gratis en las habitaciones y zonas comunes, aparcamiento gratuito (Expedia, 2020).</p> <p>Actividades: Alquiler de bicicletas, equitación o rutas a caballo (Expedia, 2020).</p>					

Realizado por: Trávez, K. 2022

Tabla 27-4: Hato Verde

HATO VERDE					
Propietario	Ubicación	Categoría	Capacidad	Precio por habitación	Capacidad Anual
Cesar Enrique Morabowen Aguirre	Panamericana Sur km 331, entrada a Mulaló	3 estrellas	10 plazas	Habitación individual \$99 + \$12 impuestos y cargos	3650 plazas
				Habitación individual \$154 + \$18 impuestos y cargos	
				Habitación individual \$165 + \$20 impuestos y cargos	
DESCRIPCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO					
<p>Esta casa de campo rústica restaurada de 120 años de antigüedad cuenta con jardín y conexión Wi-Fi gratuita. El desayuno incluye yogur, mantequilla y queso elaborado con leche de vaca del establecimiento (Booking, 2021).</p> <p>Actividades: Música y espectáculos en directo (Fuera del alojamiento, de pago), clases de cocina (de pago), Tour o clase sobre cultura local (de pago), tours en bici (de pago), tours a pie (de pago), masajes (de pago), equitación (de pago), ciclismo y senderismo fuera del alojamiento, biblioteca, pesca fuera del alojamiento (de pago), pista de tenis (fuera del alojamiento de pago) (Booking, 2021).</p>					

Realizado por: Trávez, K. 2022

Tabla 28-4: La casa de Simón

LA CASA DE SIMÓN					
Propietario	Ubicación	Categoría	Capacidad	Precio por habitación	Capacidad Anual
Almeida Norat Carmen Marina	Calle Pichincha a 200 metros del Parque Central, Toacaso	2 estrellas	9 plazas	Habitación (1 pax) \$18	6935 plazas
DESCRIPCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO					
<p>Ofrece un ambiente de confort, relajación y rodeado de naturaleza, ofrece el servicio de alimentación, hospedaje, salones para todo tipo de evento (Yalwa, 2006).</p> <p>Actividades: Caminatas, pesca deportiva y agroturismo (Yalwa, 2006).</p>					

Realizado por: Trávez, K. 2022

Tabla 29-4: Hostería hacienda San Joaquín

HOSTERÍA HACIENDA SAN JOAQUÍN					
Propietario	Ubicación	Categoría	Capacidad	Precio por habitación	Capacidad Anual
Fernández Acosta Alicia Maricel	Mulaló	3 estrellas	6 plazas	Habitación (1 pax) \$15	2190 plazas
DESCRIPCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO					
Fue construida a inicios del siglo XX, es un lugar muy acogedor donde se puede disfrutar de un ambiente puro a las faldas del volcán Cotopaxi. Ofrece cómodas habitaciones, servicio de restaurante, amplios espacios verdes, zona de camping (Tripadvisor, 2021).					
Actividades: Entretenimiento para familias y niños.					

Realizado por: Trávez, K. 2022

Después de analizar la oferta de hosterías de 2 y 3 estrellas tenemos que, existe una capacidad de 83 plazas que, multiplicado por los 365 días laborales, da un total de 31390 plazas disponibles anualmente.

Tabla 30-4: Oferta de hosterías disponibles anualmente

Oferta de hosterías disponibles	2 estrellas	3 estrellas	Capacidad diaria	Capacidad anual	Demanda potencial
N.º de establecimientos	2	4	6	31390	180435
N.º. de plazas	42	44	83		

Realizado por: Trávez, K. 2022

4.1.6. Proyección de la oferta

Para proyectar la oferta, se determina la tasa de incremento en base a los establecimientos de alojamiento del cantón Latacunga clasificados en la categoría de Hostería registrados en el Ministerio de Turismo desde el año 2016 al año 2020 (Ministerio de Turismo, 2020).

Se utilizó la misma ecuación para proyectar la oferta, pero en este caso se despeja la tasa de incremento.

$$i = \sqrt[t]{\frac{Dt}{Do}} - 1$$

Por consiguiente, se determina que desde el año 2016 hasta el año 2020 existe un incremento y decremento como se indica en la siguiente tabla:

Tabla 31-4: Incremento y decremento de la oferta

AÑO	HOSTERÍAS CANTÓN LATACUNGA	i
2016	9	-
2017	10	11,11%
2018	9	-10,00%
2019	9	0,00%
2020	7	-22,22%

Realizado por: Trávez, K. 2022

En efecto, existe una tasa de decremento de -22,22% de establecimientos denominados Hostería registrados desde el año 2019 al año 2020 en el cantón Latacunga.

Entonces, se proyecta la oferta para 5 años, considerando una tasa de decremento de -22,22%, no se considera otra tasa para el año 2025 debido a que no existe mucha creación de hosterías en Latacunga.

$$D_t = D_o (1 + i)^t$$

Donde:

D_t = Oferta proyectada con respecto al tiempo (t)

D_o = Oferta inicial (31390 capacidad anual de la competencia)

i = -0,2222

t = Proyección 5 años

$$D_t = 31390 (1 + (-0.2222))^1$$

$$D_t = 24415$$

$$D_t = 31390 (1 + (-0.2222))^2$$

$$D_t = 18990$$

$$D_t = 31390 (1 + (-0.2222))^3$$

$$D_t = 14770$$

$$D_t = 31390 (1 + (-0.2222))^4$$

$$D_t = 11488$$

$$D_t = 31390 (1 + (-0.2222))^5$$

$$D_t = 8936$$

Tabla 32-4: Proyección de la oferta

N.º	AÑO	OFERTA PROYECTADA
0	2021	31390
1	2022	24415
2	2023	18990
3	2024	14770
4	2025	11488
5	2026	8936

Realizado por: Trávez, K. 2022

4.1.7. *Demanda insatisfecha*

Como se puede observar en la siguiente tabla, existe una demanda insatisfecha muy alta, esto se debe a que la oferta no cubre totalmente a la demanda potencial, debido a la escasez de establecimientos destinados a brindar el servicio de hospedaje, alimentación, recreación y esparcimiento en el cantón Latacunga.

Para determinar la demanda insatisfecha, se realiza el cálculo de la diferencia de la demanda potencial y la oferta proyectada, como se indica a continuación:

Tabla 33-4: Demanda insatisfecha

N.º	AÑO	DEMANDA POTENCIAL	OFERTA PROYECTADA	DEMANDA INSATISFECHA
0	2021	189364	31390	157974
1	2022	180435	24415	156020
2	2023	172336	18990	153346
3	2024	164999	14770	150229
4	2025	458181	11488	446693
5	2026	587465	8936	578529

Realizado por: Trávez, K. 2022

4.1.8. *Demanda objetiva*

Después de determinar la demanda insatisfecha, el proyecto pretende captar sólo el 12% debido a que ese es el porcentaje de la demanda que prefiere hospedarse en hosterías, por lo que para determinar la demanda objetiva se utiliza la siguiente ecuación:

$$Do = Di * Cm$$

Donde:

Do = Demanda objetiva

Di = Demanda insatisfecha

Cm = Captación del mercado (0,12)

Tabla 34-4: Demanda objetiva

N.º	AÑO	DEMANDA INSATISFECHA	DEMANDA OBJETIVA
0	2021	157974	18957
1	2022	156020	18722
2	2023	153346	18401
3	2024	150229	18027
4	2025	446693	53603
5	2026	578529	69423

Realizado por: Trávez, K. 2022

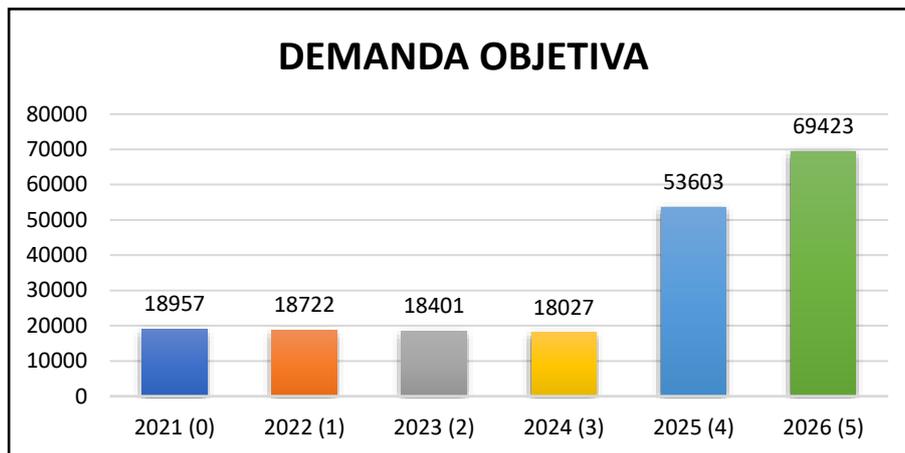


Gráfico 17-4. Demanda objetiva

Realizado por: Trávez, K. 2022

Según los resultados se puede determinar que la demanda objetiva del proyecto es baja según pasan los años, por lo que el proyecto puede llegar a no ser rentable hasta el año 2024 debido a que el mundo enfrenta una pandemia causada por el virus COVID 19.

Pero se espera que a partir del año 2025 se pueda ejercer otra vez la actividad turística con normalidad, siendo esto algo incierto, por tal razón estas proyecciones no son fijas, porque pueda que la pandemia siga por más años o a su vez esta se revierta más antes.

4.2. Determinar la viabilidad técnica para la implementación de un resort

4.2.1. Localización del proyecto

4.2.1.1. Macro localización

El proyecto se ubica en la parroquia Poaló, cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi, país Ecuador.



Figura 1-4. Macro localización del resort

Fuente: Cartografía Nacional, IGM.

Realizado por: Trávez, K. 2022

4.2.1.2. Micro localización

El presente proyecto se ubicará dentro de la agrícola Tilipulo, sector La Samana, en un predio familiar perteneciente al señor Edgar Raúl Trávez Veintimilla, denominado Lote 4, que se encuentra dentro de los siguientes linderos:

Norte: Lote 3

Sur: Lote 5

Este: Vía E-35

Oeste: Camino público

El predio se localiza en las siguientes coordenadas WGS 1984 UTM zona 17S, a 15 minutos de la cabecera cantonal.

Tabla 35-4: Coordenadas del resort

PUNTOS	ESTE	NORTE
P1	760692.5118	9899694.3969
P2	760497.4492	9899680.5990
P3	760498.3753	9899652.7143
P4	760693.4854	9899665.8235

Fuente: Cartografía Nacional, IGM.

Realizado por: Trávez, K. 2022

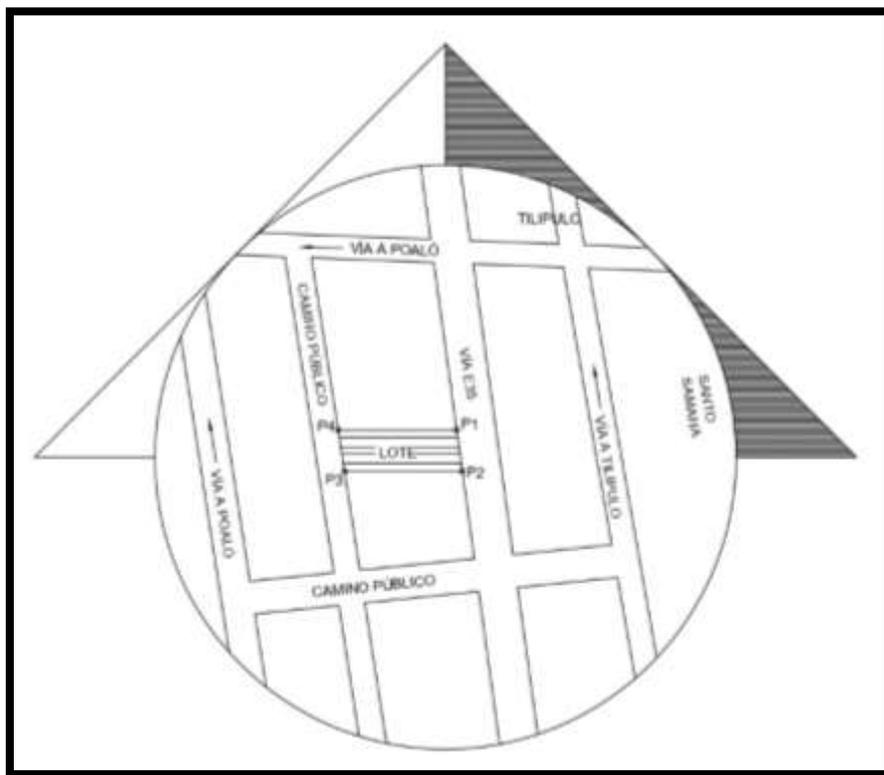


Figura 2-4: Micro localización del Resort

Fuente: Escrituras del predio

Realizado por: Trávez, K. 2022

4.2.2. Tamaño del proyecto

El tamaño del proyecto se lo considera a la máxima capacidad que puede llegar a tener el resort, por lo que esta se define en función de los siguientes aspectos:

- Consumo aparente por clientes
- Capacidad del terrero
- Capacidad del servicio turístico

4.2.2.1. Consumo aparente por clientes

Después de determinar la demanda objetiva del proyecto, se establece que el consumo aparente por clientes diario del resort inicia con 51 personas y a partir del año 2025 esta crece a 147 personas.

Tabla 36-4: Consumo aparente por clientes

AÑO	DEMANDA OBJETIVA	CONSUMO APARENTE				
		Semestral	Trimestral	Mensual	Semanal	Diario
2022	18722	9361	4681	1560	360	51
2023	18401	9201	4600	1533	354	50
2024	18027	9014	4507	1502	347	49
2025	53603	26802	13401	4467	1031	147
2026	69423	34712	17356	5785	1335	190

Realizado por: Trávez, K. 2022

4.2.2.2. Capacidad del terreno

El establecimiento cuenta con un espacio de 5519.87m², dispone de todos los servicios básicos y se ha distribuido en cuatro infraestructuras, como se indica en la siguiente tabla.

Tabla 37-4: Distribución del resort

PRIMERA INFRAESTRUCTURA	
SUPERFICIE (m ²)	DESCRIPCIÓN
2156,77 m ²	<ul style="list-style-type: none">• Entrada y salida de vehículos• Parqueadero temporal• Parqueadero permanente• Cuarto de máquinas• Cisterna• Recepción• Área de información y asistencia al cliente

	<ul style="list-style-type: none"> • Centro de negocios • Bar y Cafetería • Oficina Administrativa • Oficina Financiera • Estancia con chimenea • Guardería • Enfermería y farmacia • Cajeros y área de internet • 3 baños para damas y 3 para caballeros • Área del personal • Bodega • Lavandería y secadora de ropa • Recepción del Spa • Área del Spa • Gimnasio • Peluquería • Tienda de souvenirs
SEGUNDA INFRAESTRUCTURA	
SUPERFICIE (m²)	DESCRIPCIÓN
678,95 m ²	<ul style="list-style-type: none"> • Pasillos • Restaurante • Áreas verdes • Sala lúdica • Trampoline park • Bar y discoteca • 1 cancha de futbol • 1 de básquet sintética
TERCERA INFRAESTRUCTURA	
SUPERFICIE (m²)	DESCRIPCIÓN
277,02 m ²	<ul style="list-style-type: none"> • Torre para mirador y Bungee jumping • Áreas verdes • 3 baños para damas y 3 para caballeros
CUARTA INFRAESTRUCTURA	
SUPERFICIE (m²)	DESCRIPCIÓN
2407,13 m ²	<ul style="list-style-type: none"> • 18 habitaciones • Área para shows en vivo • Entrada y salida de vehículos

Realizado por: Trávez, K. 2022

4.2.2.3. Capacidad de los servicios turísticos

La capacidad del hospedaje dispone de 52 plazas distribuidas en 18 habitaciones y en 34 camas como se indica en la siguiente tabla.

Tabla 38-4: Capacidad del servicio de hospedaje

CAPACIDAD DEL SERVICIO DE HOSPEDAJE								
Tipo de habitación	Superficie m ²	Número de habitaciones	Número de camas en c/habitación	Número de camas en total	Camas de 1 plaza	Camas de 2 plazas	Camas Queen	Sofá cama
Habitación sencilla para discapacitados	55,20 m ²	2	1	2		2		
Habitación sencilla	55,20 m ²	6	1	6		6		
Habitación triple	55,20 m ²	4	3	12	8	4		
Habitación superior	65,78 m ²	2	3	4			2	2
Suite	65,78 m ²	2	2	4			2	2
Suite presidencial	130,41 m ²	2	3	6	2		2	2

Realizado por: Trávez, K. 2022

El restaurante tiene la capacidad de 52 personas y el salón lúdico de 72 personas, por otro lado, la discoteca y bar tienen una capacidad para 52 personas.

Tabla 39-4: Capacidad del servicio de alimentos y bebidas

CAPACIDAD DEL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS			
Servicio	Área m ²	Unidad de medida	Capacidad
Restaurante	124.82m ²	Sillas	52
Discoteca – bar	226.77 m ²	Sillas	52
Salón lúdico	226.77 m ²	Sillas	72

Realizado por: Trávez, K. 2022

La capacidad para el cuarto de juegos se estima una capacidad de 52 personas, tomando en cuenta que cada persona ocuparía 3m².

Tabla 40-4: Capacidad del servicio de recreación

CAPACIDAD DEL SERVICIO DE RECREACIÓN			
Servicio	Área m ²	Unidad de medida	Capacidad
Trampoline park	156,7m ²	3 m ² por persona	52

Realizado por: Trávez, K. 2022

El parqueadero temporal ofrece una capacidad de 5 vehículos y el fijo una capacidad de 30 vehículos (no incluyen buses), mismo que se determinó en referencia a la NTE INEN 2248 para accesibilidad de estacionamientos.

Tabla 41-4: Capacidad del servicio de parqueo

CAPACIDAD DEL SERVICIO DE PARQUEO			
Servicio	Área m ²	Unidad de medida	Capacidad
Parqueadero temporal	162.46 m ²	Vehículos	5
Parqueadero permanente	1750.87m ²	Vehículos	30

Realizado por: Trávez, K. 2022

4.2.3. Ingeniería del proyecto

4.2.3.1. Organización del espacio del proyecto

El terreno está distribuido de la siguiente manera; cabe mencionar que el diseño del resort se hizo acorde a los requerimientos de infraestructura como se establece en el Suplemento - Registro Oficial N.º 465 de 24 de marzo de 2015, donde mencionan los requisitos mínimos de los establecimientos de alojamiento denominado “resort” (MINTUR, 2016: p, 16).

Tabla 42-4: Organización del espacio del proyecto

PRIMERA ESTRUCTURA		
SUB SUELO	PLANTA BAJA	PRIMER PISO
<ul style="list-style-type: none"> • Parqueadero • Cuarto de máquinas • Cisterna 	<ul style="list-style-type: none"> • Entrada y salida de vehículos • Parqueadero temporal • Recepción • Área de información y asistencia al cliente • Centro de negocios • Bar - Cafetería • Chimenea • Sala dentro del resort • Sala fuera del resort • Oficina Administrativa • Oficina Financiera • Guardería con sanitarios • Enfermería y Farmacia con sanitarios • Cajeros y área de internet • 3 baños para damas y 3 para caballeros 	<ul style="list-style-type: none"> • Recepción del Spa • Gimnasio • Peluquería • Área del Spa • Sanitarios para damas y caballeros • Chimenea • Sala de espera • Balcón

	<ul style="list-style-type: none"> • Área del personal con sanitarios, duchas, sala y vestidores. • Lavandería y secadora de ropa • Bodega • Tienda de Souvenirs 	
SEGUNDA INFRAESTRUCTURA		
PLANTA BAJA	PRIMER PISO	SEGUNDO PISO
<ul style="list-style-type: none"> • Restaurante • Áreas verdes • Trampoline park 	<ul style="list-style-type: none"> • Sala lúdica con sanitarios 	<ul style="list-style-type: none"> • Discoteca – bar • 1 cancha de futbol y básquet sintética
TERCERA INFRAESTRUCTURA		
DISTRIBUCIÓN		
<ul style="list-style-type: none"> • Torre para mirador y Bungee jumping • Áreas verdes 		
CUARTA INFRAESTRUCTURA		
DISTRIBUCIÓN		
<ul style="list-style-type: none"> • Habitaciones • Área para shows en vivo • Entrada y salida de vehículos 		

Realizado por: Trávez, K. 2022

4.2.3.2. Proyecto de arquitectura

Los planos arquitectónicos se realizaron en base a la organización del espacio del proyecto, en este caso son cuatro infraestructuras como se explica anteriormente (ver tabla 42-4), en efecto los planos están distribuidos de esa manera (ver ANEXOS).

4.2.3.3. Proyecto de instalaciones

Para las instalaciones de agua potable, alcantarillado e instalaciones eléctricas se realizó un plano donde se incluyen todas las instalaciones y de la misma manera los planos se distribuyeron para las cuatro infraestructuras (ver ANEXOS).

4.2.4. Presupuesto general de obras

Tabla 43-4: Rubro de la primera infraestructura

CODIGO	DESCRIPCIÓN	U	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
OBRAS PRELIMINARES					
PRM1_1	REPLANTEO Y NIVELACIÓN	m2	1131,11	0,76	859,64
PRM1_2	EXCAVACIÓN H=3 A 4 M MÁQUINA(EXCAVADORA)	m3	2262,22	5,29	11967,14
CIMENTACIONES					
PRM1_3	EXCAVACIÓN MANUAL EN CIMIENTOS Y PLINTOS	m3	144,72	6,54	946,47
INFRAESTRUCTURA					
PRM1_4	HORMIGÓN SIMPLE REPLANTILLO, F'C=180 KG/CM2	m3	4,04	110,05	444,60
PRM1_5	ACERO DE REFUERZO, FY=4200 KG/CM2 10-32 MM, CON ALAMBRE GALV. N°18	kg	8532,00	1,51	12883,32
PRM1_6	HORMIGÓN SIMPLE COLUMNAS F'C=210 KG/CM2, INC. ENCOFRADO	m3	171,22	133,46	22851,02
PRM1_8	HORMIGÓN SIMPLE LOSA DE 20 CM F'C=210 KG/CM2, INC. ENCOFRADO	m3	25,02	135,24	3383,70
PRM1_9	HORMIGÓN SIMPLE VIGAS, F'C=210 KG/CM2, INC. ENCOFRADO	m3	3,36	133,62	448,96
PRM1_10	MAMPOSTERÍA DE BLOQUE ALIVIANADO 40X20X10 CM MORTERO 1:6, E=2.0 CM	m2	135	7,87	1062,45
INSTALACIONES HIDROSANITARIAS					
PRM1_11	TUBERÍA PVC 1/2" ROSCABLE AGUA CALIENTE, INC. ACCESORIOS	m	1,6	3,7	5,92
PRM1_12	TUBERÍA PVC 1/2" ROSCABLE AGUA FRÍA, INC. ACCESORIOS	m	27,8	3,29	91,46
PRM1_13	INODORO BLANCO LÍNEA ECONÓMICA	u	4	115,31	461,24
PRM1_14	URINARIO TIPO LÍNEA ECONÓMICA	u	5	113,93	569,65
PRM1_15	LAVAMANOS CON PEDESTAL	u	4	54,85	219,40
PRM1_16	REJILLA DE PISO	u	1,6	3,7	5,92
CARPINTERIA					
PRM1_17	PUERTA TAMBORADA 0.70 M, INC. MARCO Y TAPA MARCO	u	6	103,2	619,20
PRM1_18	PUERTA TAMBORADA 0.90 M, INC. MARCO Y TAPA MARCO	u	6	113,62	681,72
PRM1_19	PUERTA DE TOOL PEATONAL PANELADA COLOR GRIS MATE DE 2MM	u	4	209,58	838,32
VIDRIOS					
PRM1_20	MAMPARA DE VIDRIO LAMINADO 10MM, ALUMINIO NATURAL T 45 SEMIEUROPEO 3H	m2	216,00	68,51	14797,82
PISOS					
PRM1_21	CONTRA PISO H.S F'C=180 KG/CM2 E=6CM, PIEDRA BOLA E=10 CM	m2	1131,11	10,54	11921,90
PRM1_22	MASILLADO ALISADO DE PISOS, MORTERO 1:3, E= 1 CM	m2	2262,22	4,58	10360,97
PRM1_23	PORCELANATO NACIONAL EN PISO DE 50X50CM	m2	2254,02	33,17	74765,74
INSTALACIONES ELÉCTRICAS					

PRM1_24	PUNTO DE ILUMINACIÓN. CONDUCTOR N°12	pto	103	18,97	1953,91
PRM1_25	PUNTO DE TOMACORRIENTE DOBLE 110 V	pto	71	25,18	1787,78
PRM1_26	PUNTO INTERRUPTOR	pto	28	8,77	245,56
PRM1_27	PUNTO INTERNET	pto	1	15,33	15,33
PRESUPUESTO INFRAESTRUCTURA 1					\$174.183,24
SON CIENTO SETENTA Y CUATRO MIL CIENTO OCHENTA Y TRES CON 23/100 DÓLARES					

Fuente: Quintana, I. 2022

Realizado por: Trávez, K. 2022

Tabla 44-4: Rubro de la segunda infraestructura

CODIGO	DESCRIPCIÓN	U	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
OBRAS PRELIMINARES					
PRM2A_1	REPLANTEO Y NIVELACIÓN	m2	373,4	0,76	283,78
PRM2A_2	EXCAVACIÓN H=3 A 4 M MÁQUINA(EXCAVADORA)	m3	334,25	5,29	1768,18
CIMENTACIONES					
PRM2A_3	EXCAVACIÓN MANUAL EN CIMIENOS Y PLINTOS	m3	49,125	6,54	321,28
INFRAESTRUCTURA					
PRM2A_4	HORMIGÓN SIMPLE REPLANTILLO, F'C=180 KG/CM2	m3	0,28	110,05	30,81
PRM2A_5	ACERO DE REFUERZO, FY=4200 KG/CM2 10-32 MM, CON ALAMBRE GALV. N°18	kg	4649,00	1,51	7019,99
PRM2A_6	HORMIGÓN SIMPLE COLUMNAS F'C=210 KG/CM2, INC. ENCOFRADO	m3	6,54	133,46	872,83
PRM2A_7	HORMIGÓN SIMPLE LOSA DE 20 CM F'C=210 KG/CM2, INC. ENCOFRADO	m3	17,6	135,24	2380,22
PRM2A_8	HORMIGÓN SIMPLE VIGAS, F'C=210 KG/CM2, INC. ENCOFRADO	m3	12,24	133,62	1635,51
PRM2A_9	MAMPOSTERÍA DE BLOQUE ALIVIANADO 40X20X10 CM MORTERO 1:6, E=2.0 CM	m2	140,539	7,87	1106,04
INSTALACIONES HIDROSANITARIAS					
PRM2A_10	TUBERÍA PVC 1/2" ROSCABLE AGUA CALIENTE, INC. ACCESORIOS	m	14,1	3,7	52,17
PRM2A_11	TUBERÍA PVC 1/2" ROSCABLE AGUA FRÍA, INC. ACCESORIOS	m	20,85	3,29	68,60
PRM2A_12	INODORO BLANCO LÍNEA ECONÓMICA	u	5	115,31	576,55
PRM2A_13	URINARIO TIPO LÍNEA ECONÓMICA	u	3	113,93	341,79
PRM2A_14	LAVAMANOS CON PEDESTAL	u	5	54,85	274,25
CARPINTERÍA					
PRM2A_15	PUERTA TAMBORADA 0.90 M, INC. MARCO Y TAPA MARCO	u	3	113,62	340,86
PRM2A_16	PUERTA DOBLE 1.00 M, INC. MARCO Y TAPA MARCO	u	3	115,53	346,59
VIDRIOS					
PRM2A_17	PUERTA CORREDIZA DE VIDRIO	u	2	139,58	279,16
PISOS					

PRM2A_18	CONTRA PISO H.S F'C=180 KG/CM2 E= 6CM, PIEDRA BOLA E=10 CM	m2	29,87	10,54	314,83
PRM2A_19	MASILLADO ALISADO DE PISOS, MORTERO 1:3, E= 1 CM	m2	59,74	4,58	273,61
PRM2A_20	PORCELANATO NACIONAL EN PISO DE 50X50CM	m2	48,43	33,17	1606,42
INSTALACIONES ELÉCTRICAS					
PRM2A_21	PUNTO DE ILUMINACIÓN. CONDUCTOR N°12	pto	40	18,97	758,80
PRM2A_22	PUNTO DE TOMACORRIENTE DOBLE 110 V	pto	30	25,18	755,40
PRM2A_23	PUNTO INTERRUPTOR	pto	8	8,77	70,16
PRM2A_24	PUNTO INTERNET	pto	0,5	15,33	7,67
PRESUPUESTO NFRAESTRUCTURA 2					\$21.485,50
SON VEINTE Y UN MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y CINCO CON 50/100 DÓLARES					

Fuente: Quintana, I. 2022

Realizado por: Trávez, K. 2022

Tabla 45-4: Rubro de la tercera infraestructura

CODIGO	DESCRIPCIÓN	U	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
OBRAS PRELIMINARES					
PRM3_1	REPLANTEO Y NIVELACIÓN	m2	250,15	0,76	190,11
PRM3_2	EXCAVACIÓN H=3 A 4 M MÁQUINA(EXCAVADORA)	m3	35,33	5,29	186,87
CIMENTACIONES					
PRM3_3	EXCAVACIÓN MANUAL EN CIMENTOS Y PLINTOS	m3	18,23	6,54	119,19
INFRAESTRUCTURA					
PRM3_4	HORMIGÓN SIMPLE REPLANTILLO, F'C=180 KG/CM2	m3	0,13	110,05	14,31
PRM3_5	ACERO DE REFUERZO, FY=4200 KG/CM2 10-32 MM, CON ALAMBRE GALV. N°18	kg	896,00	1,51	1352,96
PRM3_6	HORMIGÓN SIMPLE COLUMNAS F'C=210 KG/CM2, INC. ENCOFRADO	m3	5,05	133,46	673,97
PRM3_7	HORMIGÓN SIMPLE LOSA DE 20 CM F'C=210 KG/CM2, INC. ENCOFRADO	m3	2,35	135,24	317,81
PRM3_8	HORMIGÓN SIMPLE VIGAS, F'C=210 KG/CM2, INC. ENCOFRADO	m3	1,95	133,62	260,56
PRM3_9	RELLENO COMPACTADO CON SUELO NATURAL	m3	11,77	6,08	71,54
PRM3_10	BLOQUE DE ALIVIANAMIENTO 15X20X40 CM TIMBRADO + ESTIBAJE	u	60,00	0,49	29,40
PRM3_11	MAMPOSTERÍA DE BLOQUE ALIVIANADO 40X20X10 CM MORTERO 1:6, E=2.0 CM	m2	8,31	7,87	65,40
INSTALACIONES HIDROSANITARIAS					
PRM3_12	TUBERÍA ANILLADA PVC, ALCANT. DIN= 110 MM	m	14,00	6,75	94,50
PRM3_13	TUBERÍA PVC 1/2" ROSCABLE AGUA FRÍA, INC. ACCESORIOS	m	12,90	3,29	42,44
PRM3_14	INODORO BLANCO LÍNEA ECONÓMICA	u	3,00	115,31	345,93
PRM3_15	URINARIO TIPO LÍNEA ECONÓMICA	u	2,00	113,93	227,86
PRM3_16	LAVAMANOS CON PEDESTAL	u	3,00	54,85	164,55

CARPINTERIA					
PRM3_17	PUERTA TAMBORADA 0.90 M, INC. MARCO Y TAPA MARCO	u	2,00	113,62	227,24
PISOS					
PRM3_18	CONTRA PISO H.S F'C=180 KG/CM2 E=6CM, PIEDRA BOLA E=10 CM	m2	20,00	10,54	210,80
PRM3_19	MASILLADO ALISADO DE PISOS, MORTERO 1:3, E= 1 CM	m2	20,00	4,58	91,60
PRM3_20	PORCELANATO NACIONAL EN PISO DE 50X50CM	m2	8,24	33,17	273,32
INSTALACIONES ELÉCTRICAS					
PRM3_21	PUNTO DE ILUMINACIÓN. CONDUCTOR N°12	pto	3,00	18,97	56,91
PRM3_22	PUNTO DE TOMACORRIENTE DOBLE 110 V	pto	2,00	25,18	50,36
PRM3_23	PUNTO INTERRUPTOR	pto	2,00	8,77	17,54
PRM3_24	PUNTO INTERNET	pto	0,50	15,33	7,67
PRESUPUESTO INFRAESTRUCTURA 3					\$5.092,85
SON CINCO MIL NOVENTA Y DOS CON 85/100 DÓLARES					

Fuente: Quintana, I. 2022

Realizado por: Trávez, K. 2022

Tabla 46-4: Rubro de la cuarta infraestructura

CODIGO	DESCRIPCIÓN	U	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
OBRAS PRELIMINARES					
PRM4_1	REPLANTEO Y NIVELACIÓN	m2	1718,00	0,76	1305,68
PRM4_2	EXCAVACIÓN H=3 A 4 M MÁQUINA(EXCAVADORA)	m3	182,34	5,29	964,58
CIMENTACIONES					
PRM4_3	EXCAVACIÓN MANUAL EN CIMIENTOS Y PLINTOS	m3	378,00	6,54	2472,12
INFRAESTRUCTURA					
PRM4_4	HORMIGÓN SIMPLE REPLANTILLO, F'C=180 KG/CM2	m3	1,75	110,05	192,59
PRM4_5	ACERO DE REFUERZO, FY=4200 KG/CM2 10-32 MM. CON ALAMBRE GALV. N°18	kg	3430,00	1,51	5179,30
PRM4_6	HORMIGÓN SIMPLE COLUMNAS F'C=210 KG/CM2, INC. ENCOFRADO	m3	49,20	133,46	6566,23
PRM4_7	HORMIGÓN SIMPLE LOSA DE 20 CM F'C=210 KG/CM2, INC. ENCOFRADO	m3	46,59	135,24	6300,83
PRM4_8	HORMIGÓN SIMPLE VIGAS, F'C=210 KG/CM2, INC. ENCOFRADO	m3	31,10	133,62	4155,58
PRM4_9	RELLENO COMPACTADO CON SUELO NATURAL	m3	306,43	6,08	1863,09
PRM4_10	BLOQUE DE ALIVIANAMIENTO 15X20X40 CM TIMBRADO + ESTIBAJE	u	996,00	0,49	488,04
PRM4_11	MAMPOSTERÍA DE BLOQUE ALIVIANADO 40X20X10 CM MORTERO 1:6, E=2.0 CM	m2	124,74	7,87	981,70
INSTALACIONES HIDROSANITARIAS					
PRM4_12	TUBERÍA PVC 1/2" ROSCABLE AGUA CALIENTE, INC. ACCESORIOS	m	27,70	3,70	102,49
PRM4_13	TUBERÍA PVC 1/2" ROSCABLE AGUA FRÍA, INC. ACCESORIOS	m	27,70	3,29	91,13

PRM4_14	INODORO BLANCO LÍNEA ECONÓMICA	u	18,00	115,31	2075,58
PRM4_15	LAVAMANOS CON PEDESTAL	u	18,00	54,85	987,30
CARPINTERIA					
PRM4_16	PUERTA TAMBORADA 0.70 M, INC. MARCO Y TAPA MARCO	u	16	103,20	1651,20
PRM4_17	PUERTA TAMBORADA 0.90 M, INC. MARCO Y TAPA MARCO	u	16	93,62	1497,92
VIDRIOS					
PRM4_18	PUERTA CORREDIZA DE VIDRIO	u	18	119,58	2152,44
PISOS					
PRM4_19	CONTRA PISO H.S F'C=180 KG/CM2 E= 6CM, PIEDRA BOLA E=10 CM	m2	1718	10,54	18107,72
PRM4_20	MASILLADO ALISADO DE PISOS, MORTERO 1:3, E= 1 CM	m2	1718	4,58	7868,44
PRM4_21	PORCELANATO NACIONAL EN PISO DE 50X50CM	m2	1717	33,17	56957,35
INSTALACIONES ELÉCTRICAS					
PRM4_22	PUNTO DE ILUMINACIÓN. CONDUCTOR N°12	pto	86	18,97	1631,42
PRM4_23	PUNTO DE TOMACORRIENTE DOBLE 110 V	pto	86	25,18	2165,48
PRM4_24	PUNTO INTERRUPTOR	pto	40	8,77	350,80
PRM4_25	PUNTO INTERNET	pto	1	15,33	15,33
PRESUPUESTO INFRAESTRUCTURA 4					\$126.124,36
SON CIENTO VEINTE Y SEIS MIL CIENTO VEINTE Y CUATRO CON 36/100 DÓLARES					

Fuente: Quintana, I. 2022

Realizado por: Trávez, K. 2022

4.2.5. Flujogramas de procesos

Se establecen los servicios primordiales que ofertará el resort, mismos que siguen un proceso desde que el cliente es atendido hasta donde finaliza su acción, todo esto con el objetivo de ofrecer al cliente un servicio de calidad.

4.2.5.1. Proceso general del resort

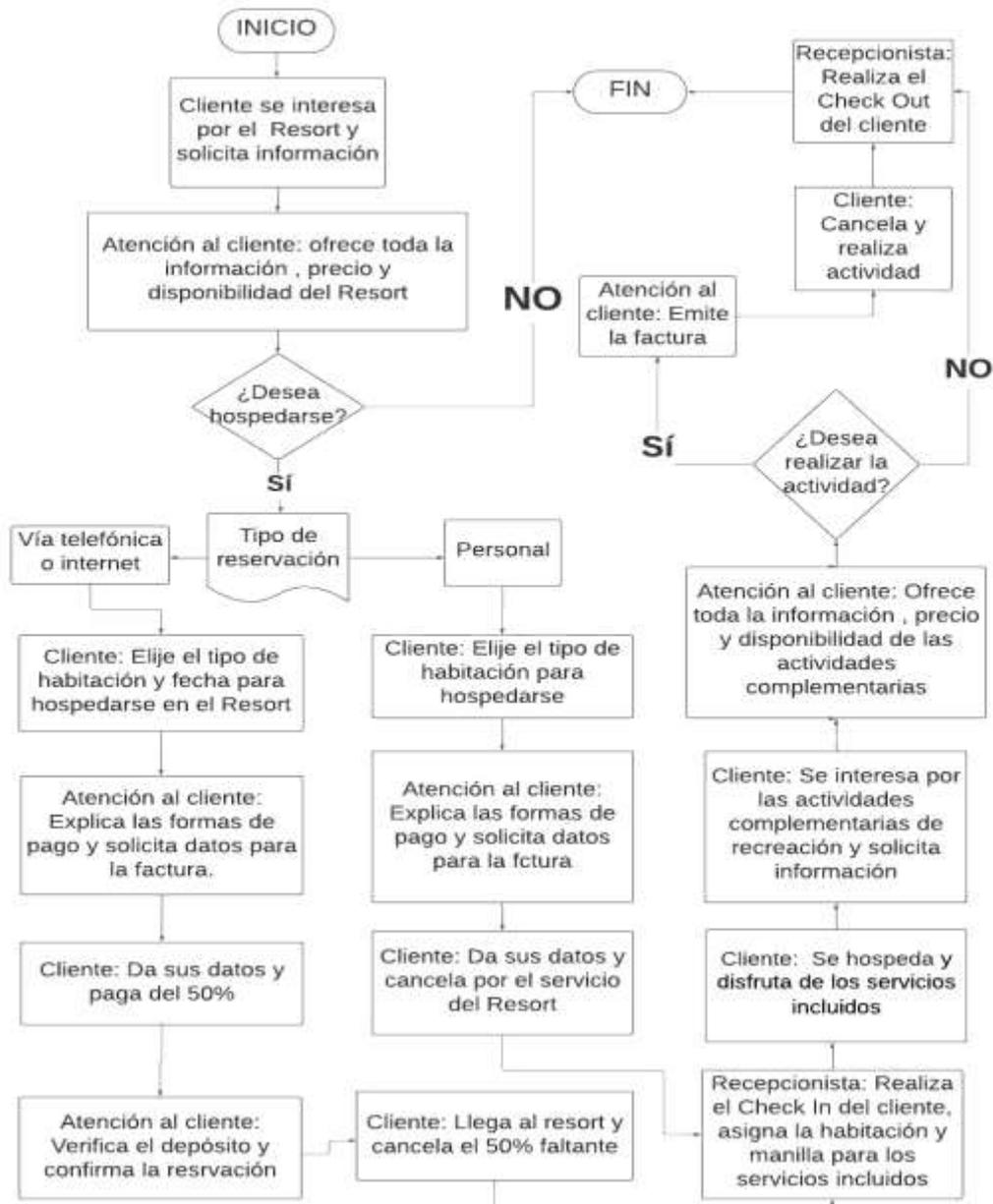


Figura 3-4. Flujograma del proceso general del resort
Realizado por: Trávez, K. 2022

4.2.5.2. Proceso del servicio de alojamiento

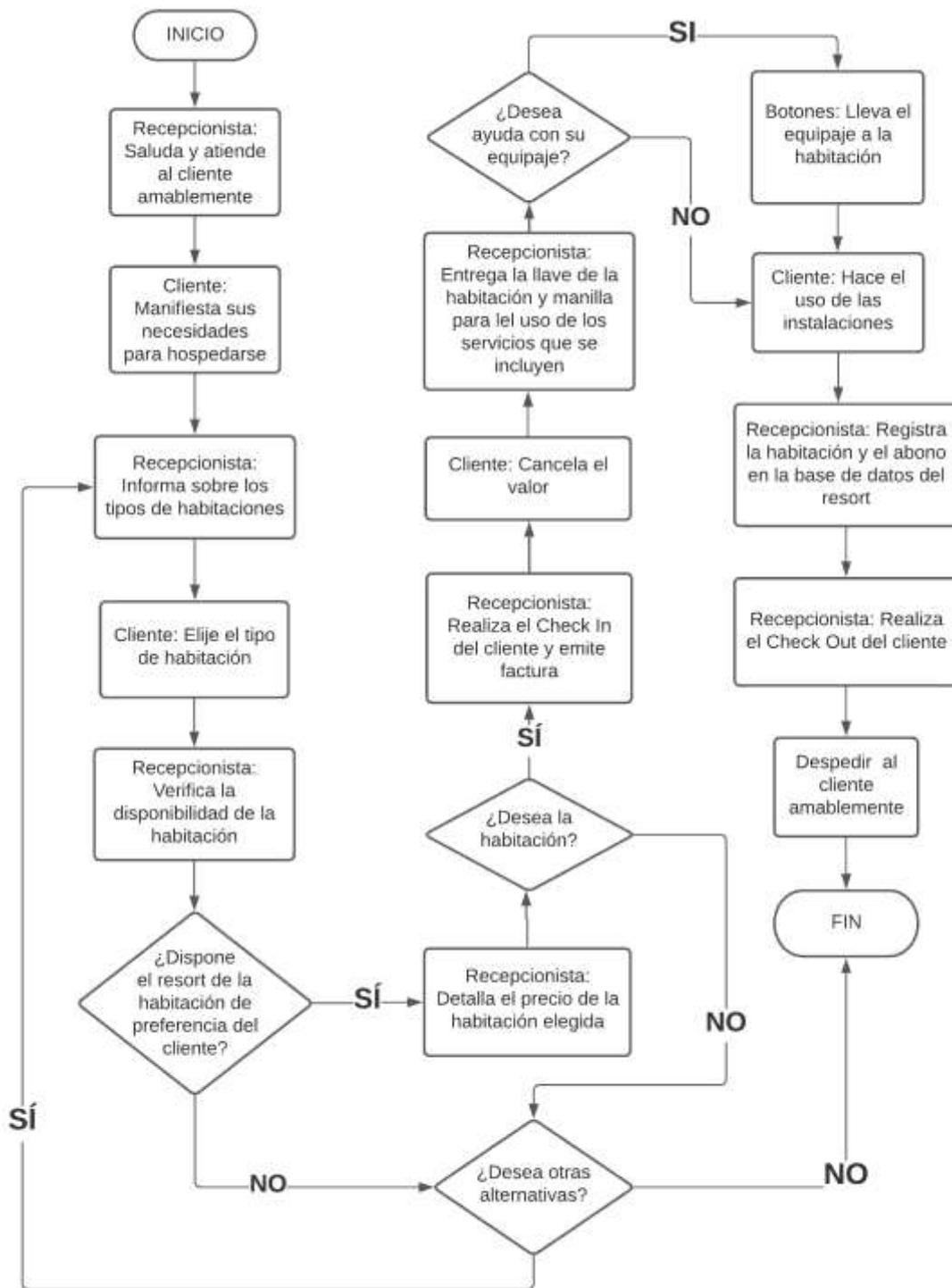


Figura 4-4. Flujograma del proceso servicio de alojamiento
 Realizado por: Trávez, K. 2022

4.2.5.3. Proceso del servicio de alimentación

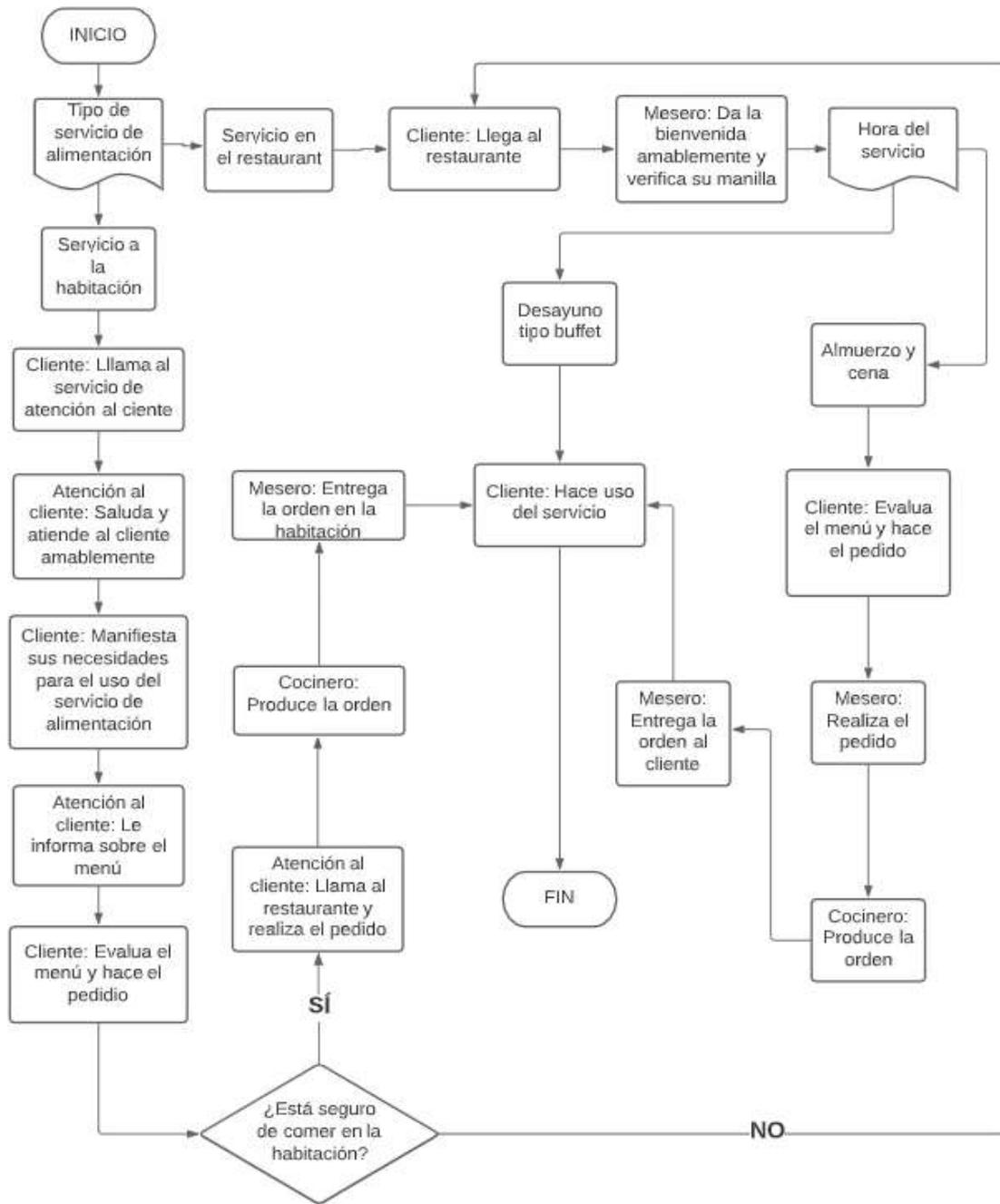


Figura 5-4. Flujograma del servicio de alimentación
 Realizado por: Trávez, K. 2022

4.2.5.4. Proceso del servicio de bebidas

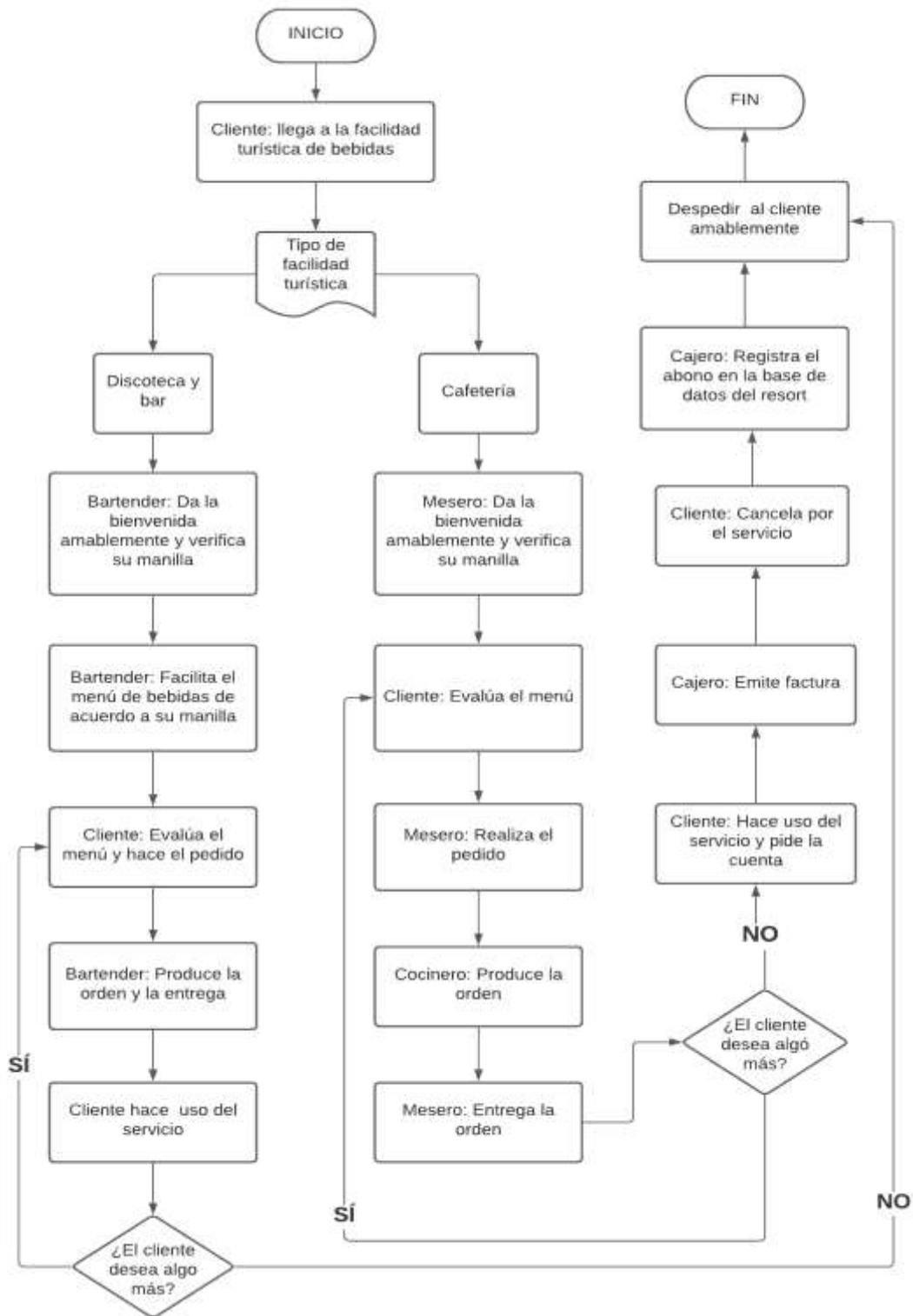


Figura 6-4. Flujograma del servicio de bebidas
 Realizado por: Trávez, K. 2022

4.2.5.5. Proceso del servicio del salón lúdico

Para el uso del servicio del salón lúdico se estima que se alquile con y sin el servicio de alojamiento, esto se realiza debido a que, el salón va a estar disponible para realizar eventos extras, y con ello generar más ingresos para el establecimiento.

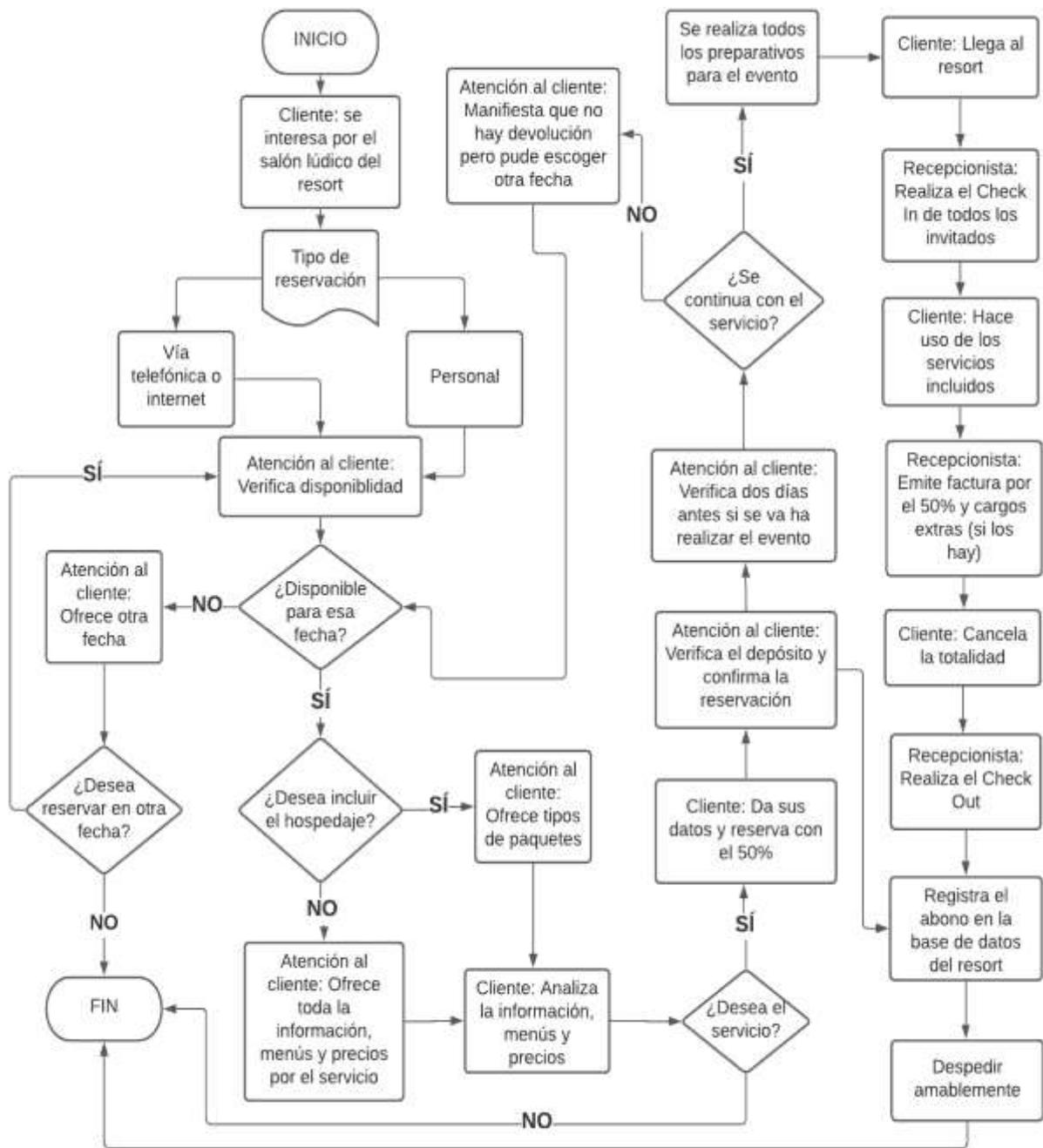


Figura 7-4. Flujograma del servicio del salón lúdico
Realizado por: Trávez, K. 2022

4.2.5.6. Proceso del servicio del SPA

Se estima que el servicio del SPA, estará disponible para clientes que se hospeden o no en el resort, esto se propone con el objetivo de genera más ingresos para el establecimiento.

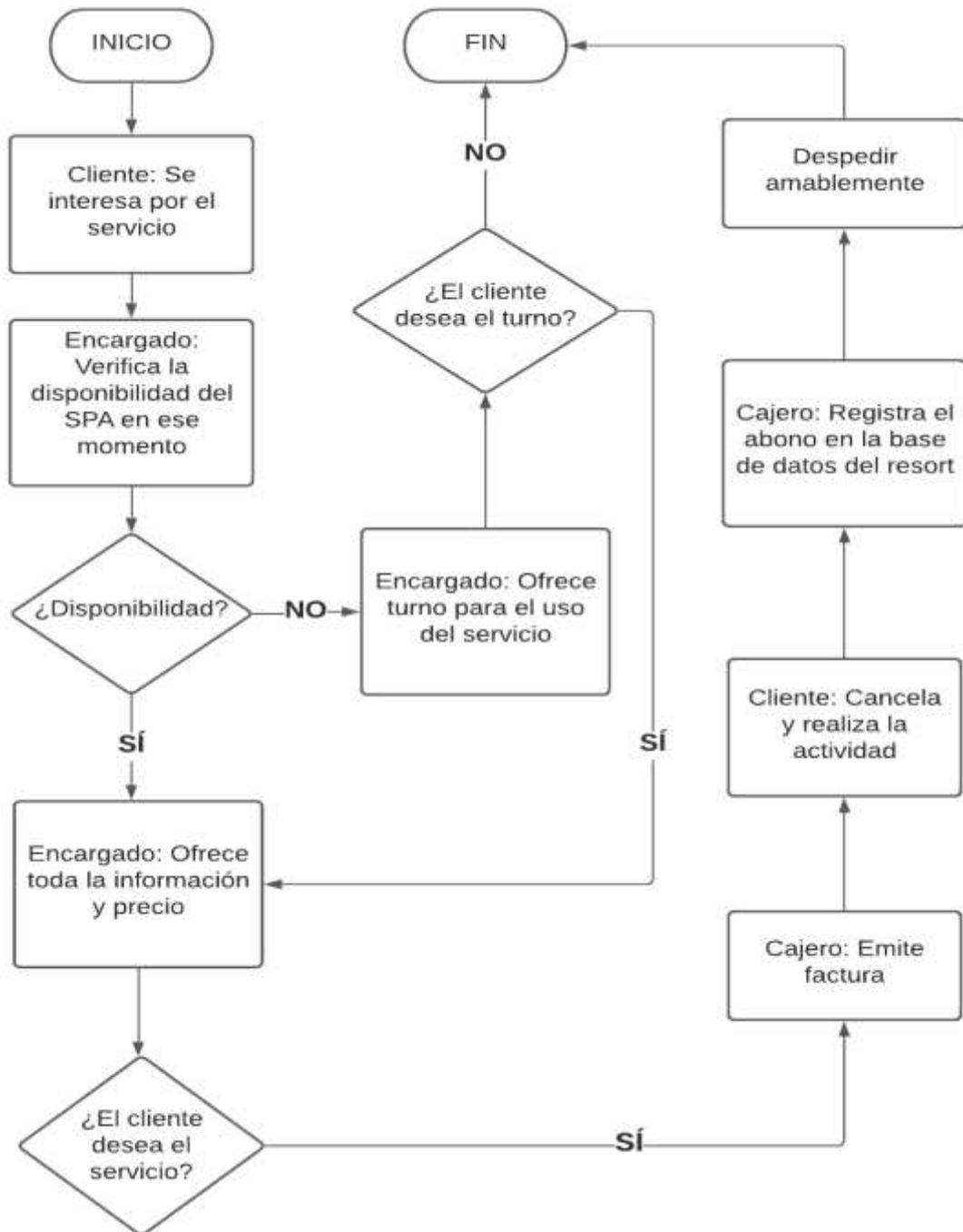


Figura 8-4. Flujograma para el servicio del SPA
Realizado por: Trávez, K. 2022

4.2.5.7. Proceso del servicio de la guardería

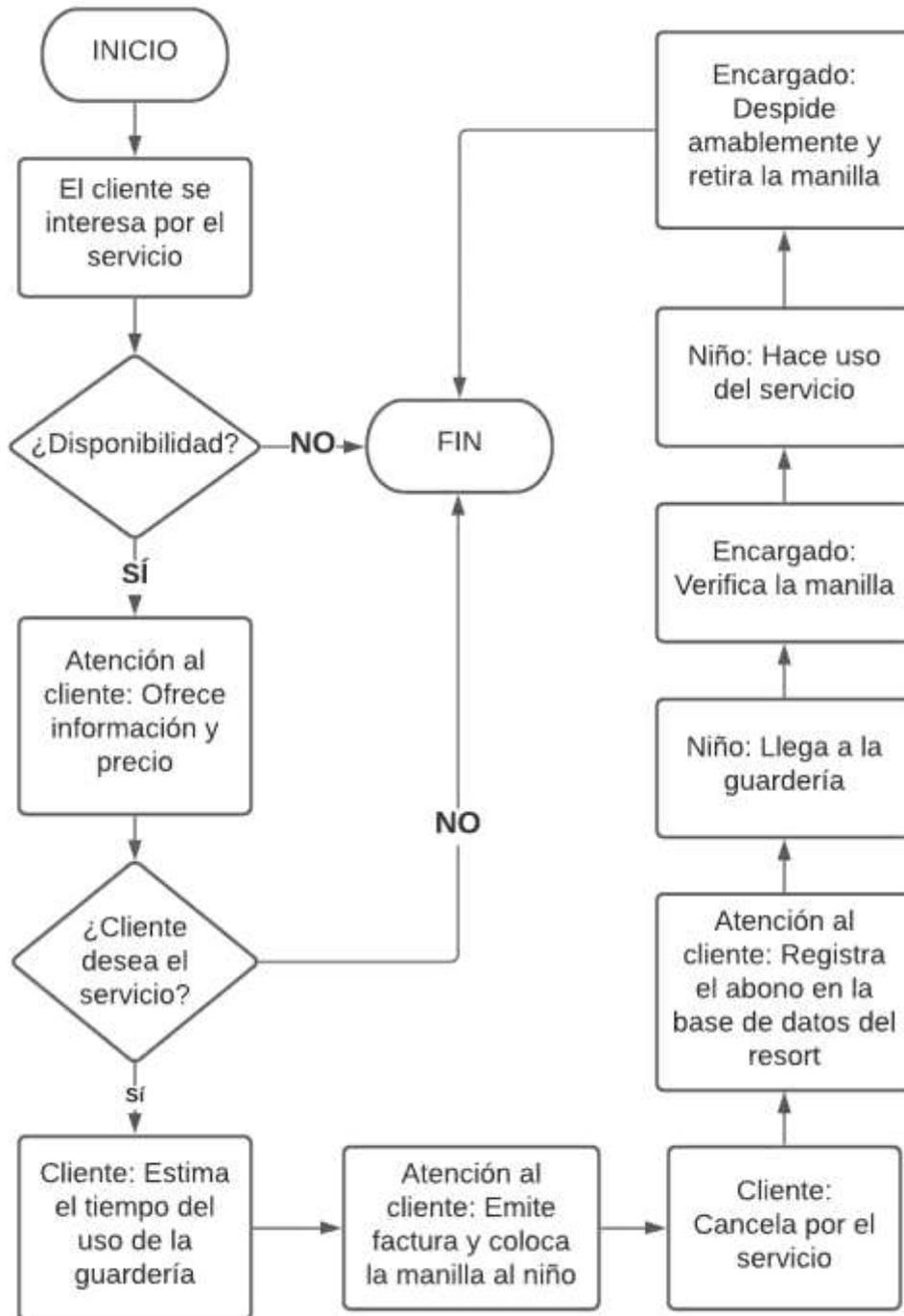


Figura 9-4. Flujograma por el servicio de guardería
Realizado por: Trávez, K. 2022

4.2.5.8. Proceso del servicio de recreación para actividades complementarias dentro y fuera del establecimiento.

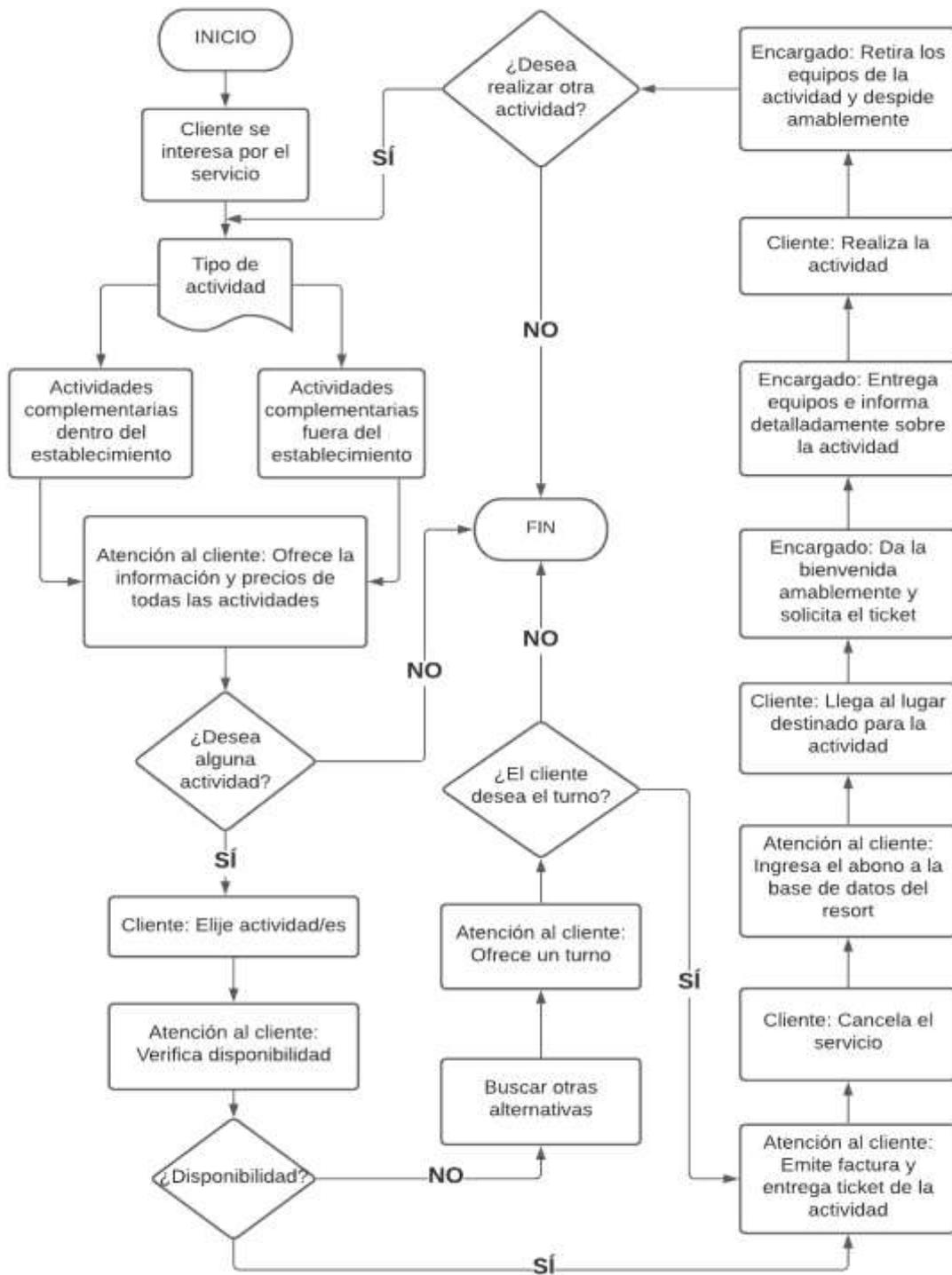


Figura 10-4. Flujograma por el servicio de actividades complementarias
Realizado por: Trávez, K. 2022

4.2.6. Requerimiento del área productiva

4.2.6.1. Requerimiento de la infraestructura

El costo total del terreno se estimó en base al precio de venta de las propiedades aledañas, donde ellos estiman que cada m² tiene un valor de \$10.

Tabla 47-4: Requerimiento de la infraestructura

ACTIVOS FIJOS	COSTO TOTAL
Terreno	55198,70
Construcción del Resort	326885,94
TOTAL	382084,64

Realizado por: Trávez, K. 2022

4.2.6.2. Mano de obra directa del área productiva

Se estableció como remuneración para el talento humano al salario básico unificado del trabajador ecuatoriano para 2021 establecido por el Ministerio de Trabajo (El Universo, 2020b), ellos tienen el derecho de recibir una remuneración y beneficios sociales, además se toma en cuenta que la jornada de trabajo es de lunes a viernes desempeñando un horario de 8 horas diarias y 40 horas semanales, según el Art. 47 del Código de trabajo vigente.

Tabla 48-4: Mano de obra directa del área productiva

Área	Cargo	Cantidad	Remuneración	Aporte personal	Aporte patronal	Gasto mensual	Décimo tercero	Décimo cuarto	Gasto anual
				(9.45%)	(11.15%)				
Alojamiento	Camareras	2	362,20	37,80	44,60	444,60	362,20	400,00	12194,80
Recreación	Especialista en Spa	2	362,20	37,80	44,60	444,60	362,20	400,00	12194,80
	DJ	1	181,10	18,90	22,30	222,30	181,10	200,00	3048,70
	Personal rotatorio expertos en entretenimiento y bungee jumping	3	362,20	37,80	44,60	444,60	362,20	400,00	18292,20
Alimentos y bebidas	Bartender	1	362,20	37,80	44,60	444,60	362,20	400,00	6097,40
	Chef en jefe	1	543,30	56,70	66,90	666,90	543,30	600,00	9146,10
	Cocineros	2	362,20	37,80	44,60	444,60	362,20	400,00	12194,80
	Meseros	2	181,10	18,90	22,30	222,30	181,10	200,00	6097,40
TOTAL									79266,20

Realizado por: Trávez, K. 2022

4.2.6.3. Mano de obra indirecta del área productiva

Tabla 49-4: Mano de obra indirecta del área productiva

Área	Cargo	Cantidad	Remuneración	Aporte personal	Aporte patronal	Gasto mensual	Décimo tercero	Décimo cuarto	Gasto anual
				(9.45%)	(11.15%)				
Limpieza, seguridad y mantenimiento	Encargado de mantenimiento de todas las instalaciones del resort	2	362,20	37,80	44,60	444,60	362,20	400,00	12194,80
	Guardias	2	362,20	37,80	44,60	444,60	362,20	400,00	12194,80
	Encargado de lavandería y planchado	1	362,20	37,80	44,60	444,60	362,20	400,00	6097,40
Salud	Auxiliar de enfermería y farmacia	1	181,10	18,90	22,30	222,30	181,10	200,00	3048,70
TOTAL									33535,70

Realizado por: Trávez, K. 2022

4.2.6.4. Requerimiento de muebles y encerres del área productiva

Tabla 50-4: Muebles y enseres del área productiva

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Habitaciones			
Cama de 1 plaza	2	70,00	140,00
Litera 2 camas	4	120,00	480,00
Cama de 2 plazas	12	130,00	1560,00
Cama Queen	6	200,00	1200,00
Sofá cama	6	150,00	900,00
Juego de escritorio	2	50,00	100,00
Closet de madera	18	100,00	1800,00
Veladores	18	15,00	270,00
Juego de comedor para 2 personas	16	40,00	640,00
Juego de sillones	5	100,00	500,00
Sillón estilo columpio	2	60,00	120,00
Silla reposera de plástico	36	10,00	360,00
Subtotal			8070,00
Restaurante			
Juego de comedor para 6 personas	9	100,00	900,00
Juego de comedor para 2 personas	4	50,00	200,00
Mueble de cocina (2m x 0,5m)	1	70,00	70,00
Subtotal			1130,00
Bar y Cafetería			
Juego de comedor para 4 personas	2	100,00	200,00
Sillas altas para bar	4	15,00	60,00
Juego de muebles para la sala	1	200,00	200,00

Subtotal			460,00
Salón lúdico			
Mesas redondas para eventos (0,70m de diámetro)	12	20,00	240,00
Sillas para eventos	72	10,00	720,00
Subtotal			960,00
Discoteca			
Juego de mesas y sillas altas para 4 personas	4	40,00	160,00
Sillas altas para bar	5	15,00	75,00
Subtotal			235,00
Guardería			
Juego de mesas y sillas de plástico para 4 niños	5	20,00	100,00
Colchones de dormir (1,2m x 0,6m x 0,8m)	5	6,00	30,00
Subtotal			130,00
Salón de juegos			
Mobiliario para el Trampoline park por m2: Alambre de acero al carbono (3,2mm x 180mm); Acolchado suave, cuero PVC con correas de velcro; Estera de salto, hilos de poliamida; Tubo de acero galvanizado (espesor 2,5mm); Cubos de esponja	156,7m ²	50,00	7835,00
Sillas altas	1	25,00	25,00
Balón de básquet	2	5,00	10,00
Subtotal			6282,00
SPA, peluquería y gimnasio			
Sillas de peluquería	2	30,00	60,00
Mesa con cajones (5m x 1m) con espejo	1	150,00	150,00
Camillas de SPA	2	30,00	60,00
Baños de cajón	2	15,00	30,00
Subtotal			300,00
Enfermería y farmacia			
Camillas	2	30,00	60,00
Repisas de metal (1,5m x 1m)	1	25,00	25,00
Subtotal			85,00
Planchado y lavandería			
Repisas de metal (1,5m x 1m)	2	25,00	50,00
Juego de planchador	1	15,00	15,00
Subtotal			65,00
Estancia de empleados y guardianía			
Juego de sillones	1	150,00	150,00
Juego de escritorio (0,8m x 0,5m)	2	50,00	100,00
Subtotal			250,00
TOTAL			17967,00

Realizado por: Trávez, K. 2022

4.2.6.5. Requerimiento de equipos del área productiva

Tabla 51-4: Equipos del área productiva

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Habitaciones			
Luz de velador	18	5,00	90,00
Frigobar 50 litros	18	100,00	1800,00
Smart Tv 32 pulgadas LG	18	120,00	2160,00
Teléfono	18	10,00	180,00
Extintores	18	20,00	360,00
Podadora de césped	1	140,00	140,00
Aspiradora para piscinas	1	50,00	50,00
Filtro de agua y desinfección para la piscina	2	45,00	90,00
Calentador de la piscina	2	100,00	200,00
Bomba de agua para piscina	2	120,00	240,00
Subtotal			5310,00
Restaurante			
Electrolux Campana Extractor De Olores 90cm 205w 3 Velocidad	1	139,00	139,00
Cocina industrial de 6 quemadores y plancha	1	220,00	220,00
Congelador horizontal 168Lt	1	250,00	250,00
Licuada Oster	1	55,00	55,00
Batidora industrial 5 Lt	1	150,00	150,00
Tostadora Oster	1	69,00	69,00
Horno industrial 4 latas en acero	1	300,00	300,00
Caja registradora táctil	1	200,00	200,00
Extintor	1	25,00	25,00
Subtotal			1408,00
Bar y cafetería			
Licuada Oster	1	55,00	55,00
Tostadora Oster	1	69,00	69,00
Caja registradora táctil	1	200,00	200,00
Subtotal			324,00
Salón lúdico			
Proyector Android de 3200 lúmenes Wifi, Bluetooth Hd	1	298,00	298,00
Micrófono	2	20,00	40,00
Parlante amplificado 15 Bluetooth USB Radio 90000 W	3	120,00	120,00
Subtotal			458,00
Discoteca			
Parlante Amplificado 15 Bluetooth USB Radio 90000 W	2	120,00	120,00
Controlador Newmark Dj	1	120,00	120,00
Bola luces led audio rítmico	4	14,00	28,00
Subtotal			268,00

SPA, peluquería y gimnasio			
Secadora de cabello Revlon	1	30,00	30,00
Máquina calentadora de cera	1	8,25	8,25
Plancha de cabello Revlon	1	29,00	29,00
Rizadora de cabello Revlon	1	15,00	15,00
Camas de bronceado	2	1000,00	2000,00
Hidromasaje 4 personas	1	1200,00	1200,00
Caminadora Eléctrica Motorizada 500w 10km Soporta Peso 100kg	2	345,00	690,00
Bicicletas estáticas	2	170,00	340,00
Subtotal			4312,25
Enfermería y farmacia			
Termómetro para medir la temperatura corporal	2	15,00	30,00
Termómetro para medir la fiebre	1	1,50	1,50
Tensiómetro digital de brazo para medir la presión	1	22,00	22,00
Subtotal			53,50
Planchado y lavandería			
Plancha Umco de ropa pesada, acero inoxidable	1	35,00	35,00
Secadoras industriales americanas de 30 Lb para hoteles	1	1000,00	1000,00
Lavadoras industriales americanas para hoteles	1	900,00	900,00
Subtotal			1935,00
TOTAL			14068,75

Realizado por: Trávez, K. 2022

4.2.6.6. Requerimiento de menaje del área productiva

Tabla 52-4: Menaje del área productiva

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Habitaciones			
Colchón de 1 plaza	10	40,00	400,00
Colchón 2 plazas	12	80,00	960,00
Colchón Queen	6	180,00	1080,00
Edredón 1 plaza	10	10,00	100,00
Edredón 2 plazas	12	18,00	216,00
Edredón 3 plazas	6	25,00	150,00
Sábanas 1 plaza	10	7,00	70,00
Sábanas 2 plazas	12	15,00	180,00
Sábanas Queen	6	20,00	120,00
Almohadas	46	2,00	92,00
Juego de toallas (cuerpo, manos, cara, pies)	46	25,00	1150,00
Dispensador de jabón líquido	18	4,00	72,00
Dispensador de papel higiénico	18	3,00	54,00

			Subtotal	4644,00
Restaurante				
Olla número 40	2	35,00	70,00	
Olla número 36	2	28,00	56,00	
Olla 3 piezas	1	15,00	15,00	
Olla de presión 10 Lt	1	45,00	45,00	
Tablas de picar	2	15,00	30,00	
Jarra de plástico 4 Lt	2	2,00	4,00	
Set de tazones de aluminio tres piezas	2	5,00	10,00	
Sartén tres piezas	1	45,00	45,00	
Cucharon de aluminio	2	7,00	14,00	
Espátula de aluminio	2	2,00	4,00	
Cuchareta de aluminio	2	1,50	3,00	
Espumadera de aluminio	2	1,50	3,00	
Rallador de aluminio	2	1,00	2,00	
Rodillo de madera	1	7,00	7,00	
Escurreidor	2	1,00	2,00	
Pinzas de aluminio	2	1,00	2,00	
Exprimidor de acero	2	1,00	2,00	
Set de cuchillos chef seis piezas	2	14,00	28,00	
Set de coladores tres piezas	1	3,00	3,00	
Jarra de vidrio	4	3,00	12,00	
Vasos de vidrio por docena	3	7,20	21,60	
Copas de vidrio por docena	3	9,60	28,80	
Cucharas soperas por docena	3	9,50	28,50	
Cucharas de postre por docena	3	8,50	25,50	
Tenedores por docena	3	9,50	28,50	
Cuchillos de mesa por docena	3	9,50	28,50	
Plato hondo por docena	3	16,32	48,96	
Plato base por docena	3	13,80	41,40	
Plato trincherero por docena	3	19,20	57,60	
Plato de postre por docena	3	13,80	41,40	
Set de tasas con plato base por docena	3	12,00	36,00	
Azucarero de cerámica	5	1,00	5,00	
Salero de vidrio	5	0,60	3,00	
Pimentero de vidrio	5	0,60	3,00	
Ajicero de cerámica	5	0,80	4,00	
Porta servilletas	5	0,80	4,00	
Basurero para el baño	5	2,00	10,00	
Basurero grande	1	5,00	5,00	
Dispensador de jabón líquido	1	4,00	4,00	
Dispensador de papel higiénico	1	3,00	3,00	
			Subtotal	784,76
Bar y cafetería				
Set de cuchillos chef seis piezas	1	14,00	14,00	

Jarra de plástico 4 Lt	1	2,00	2,00
Vasos de vidrio por docena	1	7,20	7,20
Vasos para wiski de vidrio por docena	1	8,00	8,00
Copas flauta de vidrio por docena	1	9,60	9,60
Copas para malteadas de vidrio por docena	1	12,60	12,60
Copas Martini de vidrio por docena	1	11,60	11,60
Shot de vidrio por docena	1	6,00	6,00
Cucharas de postre por docena	1	8,50	8,50
Plato de postre por docena	1	13,80	13,80
Set de tasas con plato base por docena	1	12,00	12,00
Descorchador	2	1,50	3,00
Coctelera	2	4,00	8,00
Pinza para hielo	3	1,00	3,00
Cuchara batidora	3	1,00	3,00
Jigger	2	2,00	4,00
Basurero grande	1	5,00	5,00
Subtotal			131,30
Salón lúdico			
Charol antideslizante	4	4,00	16,00
Jarra de vidrio	4	3,00	12,00
Vasos de vidrio por docena	2	7,20	14,40
Copas de vidrio por docena	2	9,60	19,20
Cucharas soperas por docena	2	9,50	19,00
Cucharas de postre por docena	2	8,50	17,00
Tenedores por docena	2	9,50	19,00
Cuchillos de mesa por docena	2	9,50	19,00
Plato hondo por docena	2	16,32	32,64
Plato base por docena	2	13,80	27,60
Plato trincherero por docena	2	19,20	38,40
Plato de postre por docena	2	13,80	27,60
Basurero para el baño	3	2,00	6,00
Dispensador de jabón líquido	1	5,00	5,00
Dispensador de papel higiénico	1	4,00	4,00
Subtotal			276,84
Bungee jumping			
Arnés para el cuerpo elástico	2	122,00	244,00
Basurero para el baño	5	2,00	10,00
Cuerda elástica por metro (diámetro 10,5mm; soporte 150 kilos)	60	25,00	1500,00
Mosquetones de acero (soporta 14,000 Lb de estrés)	8	9,57	76,56
Casco de bungee jumping	2	30,00	60,00
Subtotal			1890,56
Discoteca			
Descorchador	2	1,50	3,00

Coctelera	2	4,00	8,00
Pinza para hielo	2	1,00	2,00
Cuchara batidora	2	1,00	2,00
Jigger	2	2,00	4,00
Basurero grande	1	5,00	5,00
Set de cuchillos tres piezas	1	14,00	14,00
Charol de aluminio	2	4,00	8,00
Basurero grande	1	5,00	5,00
Dispensador de jabón líquido	1	5,00	5,00
Dispensador de papel higiénico	1	4,00	4,00
Dispensador de toallas de papel	1	3,00	3,00
Subtotal			63,00
SPA, peluquería y gimnasio			
Juego de toallas (cuerpo, manos, cara, pies)	2	25,00	50,00
Bata de baño	2	7,00	14,00
Pantuflas	2	3,00	6,00
Set de tijeras para cortar el cabello 3 piezas	1	5,00	5,00
Set de peinillas para peluquería 3 piezas	2	5,00	10,00
Dispensador de jabón líquido	1	5,00	5,00
Dispensador de papel higiénico	1	4,00	4,00
Basurero para el baño	1	2,00	2,00
Subtotal			96,00
Enfermería y farmacia			
Dispensador de jabón líquido	1	5,00	5,00
Dispensador de papel higiénico	1	4,00	4,00
Basurero grande	1	5,00	5,00
Subtotal			14,00
Estancia de empleados y guardiana			
Dispensador de jabón líquido	1	5,00	5,00
Dispensador de papel higiénico	1	4,00	4,00
Basurero para el baño	6	2,00	12,00
Balde con escurridor	4	10,00	40,00
Subtotal			61,00
TOTAL			7961,46

Realizado por: Trávez, K. 2022

4.2.6.7. Insumos y materiales del área productiva

Tabla 53-4: Insumos y materiales del área productiva

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO MENSUAL	COSTO ANUAL
Alojamiento				
Insumos y materiales habitaciones				
Papel higiénico 12 rollos	2	6,00	12,00	144,00
Champú (10g) 1000 unidades	1	35,00	35,00	420,00
Jabón (15g) 1000 unidades	1	35,00	35,00	420,00
Acondicionador (10g) 1000 unidades	1	35,00	35,00	420,00
Jabón líquido un galón	2	5,00	10,00	120,00
Insumos de limpieza y mantenimiento de piscina				
Kit analizador de cloro-pH para el hidromasaje	1	15,00	15,00	180,00
Bromo para piscina en tabletas de 20 gr (1 kg)	1	10,00	10,00	120,00
Clarificador o floculante para piscina 1 Lt	2	4,00	8,00	96,00
Desinfectante amonio cuaternario al 80%, un galón	2	15,00	30,00	360,00
Fundas de basura para basureros del baño, 10 unidades	2	2,00	4,00	48,00
Escobas con cerdas de plástico	2	2,50	5,00	60,00
Trapeadores	2	3,00	6,00	72,00
Recogedor de basura	2	2,00	4,00	48,00
Guantes de caucho	2	1,50	3,00	36,00
Cloro industrial, una caneca (20 Lt)	1	4,00	4,00	48,00
Quita sarro, un galón	1	15,00	15,00	180,00
Desinfectante para baños, un galón	1	3,50	3,50	42,00
			Subtotal	2814,00
Alimentos y bebidas				
Insumos y materiales área de alimentos y bebidas				
Fósforos 12 unidades	2	0,50	1,00	12,00
Vasos desechables paquete de 50	2	0,60	1,20	14,40
Servilletas paquete de 100	3	0,30	0,90	10,80
Papel higiénico industrial 12 rollos	1	6,00	6,00	72,00
Jabón líquido un galón	1	5,00	5,00	60,00
Insumos generales de limpieza				
Estropajo para ollas	1	0,30	0,30	3,60
España para vajilla	1	0,50	0,50	6,00
Jabón para vajilla industrial, un valde	1	5,00	5,00	60,00
Desinfectante amonio cuaternario al 80%, un galón	2	15,00	30,00	360,00
Fundas de basura para basureros del baño, 10 unidades	1	2,00	2,00	24,00
Fundas de basura industriales para basureros grandes, 10 unidades	1	1,50	1,50	18,00
Escobas con cerdas de plástico	1	2,50	2,50	30,00

Trapeadores	1	3,00	3,00	36,00
Recogedor de basura	1	2,00	2,00	24,00
Guantes de caucho	1	1,50	1,50	18,00
Cloro industrial, una caneca (20 Lt)	1	4,00	4,00	48,00
Quita sarro, un galón	1	15,00	15,00	180,00
Desinfectante para baños, un galón	1	3,50	3,50	42,00
			Subtotal	1018,80
Spa, peluquería y gimnasio				
Insumos y materiales				
Velas aromáticas	1	3,00	3,00	36,00
Incensos paquete	1	0,80	0,80	9,60
Aceite de verbena para masajes	1	18,00	18,00	216,00
Aceite de romero para masajes	1	15,00	15,00	180,00
Cera depiladora 400g	1	4,00	4,00	48,00
Kit de maquillaje completo	1	15,00	15,00	180,00
Kit de manicura y pedicura	1	10,00	10,00	120,00
Papel higiénico industrial	1	1,58	1,58	18,96
Jabón líquido un galón	1	5,00	5,00	60,00
Insumos de limpieza y mantenimiento del hidromasaje				
Cloro industrial, una caneca (20 Lt)	1	4,00	4,00	48,00
Quita sarro, un galón	1	15,00	15,00	180,00
Desinfectante para baños, un galón	1	3,50	3,50	42,00
Desinfectante amonio cuaternario al 80%, un galón	1	15,00	15,00	180,00
Fundas de basura para basureros del baño, 10 unidades	1	2,00	2,00	24,00
Bromo para piscina en tabletas de 20 gr (1 kg)	0,25	10,00	2,50	30,00
Clarificador o floculante para piscina 1 Lt	0,25	4,00	1,00	12,00
			Subtotal	1384,56
Insumos y materiales de enfermería y farmacia				
Alcohol al 70% 1Lt	1	8,00	8,00	96,00
Algodón	2	0,50	1,00	12,00
Gasa hospitalaria 100 unidades	0,1	8,00	0,80	9,60
Acetaminofén paracetamol 500Mg, 100 tabletas	0,1	20,00	2,00	24,00
Ibuprofeno 200Mg, 120 capsulas	0,1	30,00	3,00	36,00
Aspirina Bayer, 400 tabletas	0,1	29,00	2,90	34,80
Curitas Redondas Cure band, 100 unidades	0,1	2,50	0,25	3,00
			Subtotal	215,40
Insumos y materiales guardería				
Paquete de Pinturas	1	1,5	1,50	18,00
Acuarelas	1	2	2,00	24,00
Crayones	1	2	2,00	24,00
Resma de papel bond	1	2,5	2,50	30,00
			Subtotal	96,00

Insumos estancia para empleados				
Papel higiénico industrial 12 rollos	1	6,00	6,00	72,00
Jabón líquido un galón	1	5,00	5,00	60,00
Subtotal				132,00
Insumos área de planchado y lavandería				
Detergente en líquido, una caneca (20 Lt)	1	20,00	20,00	240,00
Suavizante de ropa, una caneca (20 Lt)	1	25,00	25,00	300,00
Cloro para ropa blanca (1 galón)	1	12,00	12,00	144,00
Subtotal				684,00
TOTAL				6344,76

Realizado por: Trávez, K. 2022

4.2.6.8. Gas

Tabla 54-4: Gas

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD MENSUAL	COSTO UNITARIO	COSTO MENSUAL	COSTO ANUAL
Tanque de gas	4,00	3,00	12,00	144,00
SUB TOTAL				144,00
IMPREVISTOS 15%				21,60
TOTAL				165,60

Fuente: Globalpetrolprices, 2022

Realizado por: Trávez, K. 2022

4.2.6.9. Servicios básicos

Tabla 55-4: Servicios básicos

Descripción	Costo mensual	Costo anual
Agua	40,00	480,00
Luz	50,00	600,00
Teléfono	30,00	360,00
TV cable	30,00	360,00
Internet 50 megas	40,00	480,00
SUB TOTAL		2280,00
IMPREVISTOS 15%		342,00
TOTAL		2622,00

Realizado por: Trávez, K. 2022

4.2.6.10. Materia prima de cada plato del menú

El resort es un establecimiento de servicios, por lo tanto, no tiene derechos de control material en la parte de alojamiento, es decir, no se fabrica ningún producto, pero la el área de alimentos y bebidas sí produce, entonces en esa área se obtiene materia prima.

A continuación, se detalla el menú de cada plato con su correspondiente costo de la materia prima por persona:

Tabla 56-4: Desayuno tipo buffet

DESAYUNO TIPO BUFFET					
Categoría: Desayuno			Raciones: 36		
Denominación	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Costo unitario	Costo total
Bebidas calientes	Café	0,5	frasco	13,75	6,88
	Té	2	paquetes	0,96	1,92
	Leche	9	litros	0,78	7,02
Jugos	Naranja	180	unidades	0,10	18,00
	Tomate de árbol	72	unidades	0,05	3,60
Batidos	Frutilla	18	libras	0,75	13,50
	Mora	18	libras	0,75	13,50
	Leche	9	litros	0,78	7,02
Fruta picada	Papaya	18	unidades	0,30	5,40
	Sandía	3	unidades	1,00	3,00
Panes	Pan del día	36	unidades	0,12	4,32
	Pan integral	36	unidades	0,12	4,32
	Allullas	36	unidades	0,15	5,40
Acompañados	Queso de hoja	36	unidades	0,30	10,80
	Mortadela	1	libra	2,00	2,00
	Mantequilla	200	gramos	0,01	2,50
	Mermelada	3	frascos	1,50	4,50
Huevos	Duros	36	unidades	0,09	3,24
	Tibios	36	unidades	0,09	3,24
	Revueltos	36	unidades	0,09	3,24
Endulzantes	Azúcar blanca	4	libras	0,50	2,00
	Stevia	36	sobres	0,06	2,32
COSTO TOTAL DE LA MATERIA PRIMA					127,72
COSTO TOTAL DE LA MATERIA PRIMA POR PERSONA					3,55

Realizado por: Trávez, K. 2022

Tabla 57-4: Caldo de gallina criolla

CATEGORÍA: ENTRADA			RACIONES: 8		
Denominación	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Costo unitario	Costo total
Caldo de gallina criolla	Gallina	1	unidad	14,00	14,00
	Cebolla blanca	4	unidad	0,10	0,40
	Apio y cilantro	1	manejo	0,25	0,25
	Zanahoria	6	unidad	0,05	0,30
	Ajo	1	libra	1,00	1,00
	Sal	15	gramos	0,01	0,15
	Arveja	1	libra	0,50	0,50
	Arrocillo	1	libra	0,40	0,40
	Papas	4	libra	0,50	2,00
COSTO TOTAL DE LA MATERIA PRIMA					19,00
COSTO TOTAL DE LA MATERIA PRIMA POR PERSONA					1,36

Realizado por: Trávez, K. 2022

Tabla 58-4: Costillas de cerdo en salsa BBQ

CATEGORÍA: PLATO FUERTE			RACIONES: 2		
Denominación	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Costo unitario	Costo total
Costillas de cerdo en salsa BBQ	Costilla de cerdo	1	libra	2,50	2,50
	Ajo	1	libra	1,00	1,00
	Sal	30	gramos	0,01	0,30
	Pimienta	30	gramos	0,01	0,30
	Comino molido	15	gramos	0,01	0,15
	Papas	1	libra	0,50	0,50
	Tomate	1	unidad	0,10	0,10
	Cebolla colorada	1	unidad	0,10	0,10
	Cilantro	1	manejo	0,25	0,25
	Pimienta	30	gramos	0,01	0,30
	Salsa BBQ	0,5	frasco	2,00	1,00
COSTO TOTAL DE LA MATERIA PRIMA					6,50
COSTO TOTAL DE LA MATERIA PRIMA POR PERSONA					3,25

Realizado por: Trávez, K. 2022

Tabla 59-4: Cuy asado

CATEGORÍA: PLATO FUERTE			RACIONES: 2		
Denominación	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Costo unitario	Costo total
Cuy asado	Cuy	1	unidad	4,00	4,00
	Ajo	0,25	libra	1,00	0,25
	Sal	30	gramos	0,01	0,30
	Pimienta	30	gramos	0,01	0,30
	Papas	1	libra	0,50	0,50
	Tomate	1	unidades	0,10	0,10
	Lechuga	1	unidades	0,15	0,15
	Cilantro	1	manejo	0,25	0,25
	Maní	0,25	libra	1,50	0,38
	Leche	0,5	litro	0,78	0,39
COSTO TOTAL DE LA MATERIA PRIMA					6,62
COSTO TOTAL DE LA MATERIA PRIMA POR PERSONA					3,31

Realizado por: Trávez, K. 2022

Tabla 60-4: Conejo asado

CATEGORÍA: PLATO FUERTE			RACIONES: 4		
Denominación	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Costo unitario	Costo total
Conejo asado	Conejo	1	unidad	10,00	10,00
	Ajo	0,5	libra	1,00	0,50
	Sal	30	gramos	0,01	0,30
	Pimienta	30	gramos	0,01	0,30
	Papas	1	libra	0,50	0,50
	Tomate	1	unidad	0,10	0,10
	Lechuga	1	unidad	0,15	0,15
	Cilantro	1	manejo	0,25	0,25
	Maní	0,25	libra	1,50	0,38
	Leche	0,5	litro	0,78	0,39
COSTO TOTAL DE LA MATERIA PRIMA					12,87
COSTO TOTAL DE LA MATERIA PRIMA POR PERSONA					3,22

Realizado por: Trávez, K. 2022

Tabla 61-4: Torta de húmeda de chocolate y máchica

CATEGORÍA: POSTRE			RACIONES: 30		
Denominación	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Costo unitario	Costo total
Torta húmeda de chocolate y máchica	Harina de máchica	2	libra	0,45	0,90
	Azúcar blanca	2	libra	0,50	1,00
	Polvo para hornear	5	gramos	0,05	0,25
	Sal	15	gramos	0,01	0,15
	Canela	15	gramos	0,02	0,30
	Cocoa en polvo	2	libra	1,45	2,90
	Aceite	0,5	litro	1,50	0,75
	Leche	1	litro	0,78	0,78
	Huevos	5	unidad	0,09	0,45
	Esencia de vainilla	1	frasco	1,25	1,25
	Leche evaporada	1	lata	3,00	3,00
	Aceite	0,5	litro	3,00	1,50
	Chocolate puro	1	paquete	3,00	3,00
	Crema chantillí	1	paquete	1,50	1,50
COSTO TOTAL DE LA MATERIA PRIMA					17,73
COSTO TOTAL DE LA MATERIA PRIMA POR PERSONA					0,59

Realizado por: Trávez, K. 2022

Tabla 62-4: Dulce de higos

CATEGORÍA: POSTRE			RACIONES: 10		
Denominación	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Costo unitario	Costo total
Dulce de higos	Higos	40	unidad	0,10	4,00
	Panela	1	atado	2,50	2,50
	Canela	30	gramos	0,01	0,30
	Clavo de olor	30	gramos	0,01	0,30
	Queso fresco	1	unidad	2,00	2,00
COSTO TOTAL DE LA MATERIA PRIMA					9,10
COSTO TOTAL DE LA MATERIA PRIMA POR PERSONA					0,91

Realizado por: Trávez, K. 2022

Tabla 63-4: Bebidas con alcohol

CATEGORÍA: BEBIDAS CON ALCOHOL			RACIONES:1		
Denominación	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Costo unitario	Costo total
Tom Collins	Ginebra	25	mililitro	0,04	1,00
	Limón	5	unidad	0,05	0,25
	Gaseosa Sprite	25	mililitro	0,003	0,08
	Azúcar blanca	0,1	libra	0,50	0,05
Mimosa	Frambuesas	0,5	libra	0,50	0,25
	Azúcar blanca	0,1	libra	0,50	0,05
	Cava	25	mililitro	0,04	1,00
	Gaseosa Sprite	25	mililitro	0,003	0,08
Daiquirí	Ron Blanco	25	mililitro	0,03	0,75
	Lima	2	unidad	0,05	0,10
	Azúcar blanca	0,1	libra	0,50	0,05
Margarita	Tequila	50	mililitro	0,04	2,00
	Lima	2	unidad	0,05	0,10
	Sal	15	gramo	0,01	0,15
Copas	Vino tinto	150	mililitro	0,03	4,50
	Vino blanco	150	mililitro	0,03	4,50
	Mashcaso	150	mililitro	0,03	4,50
COSTO TOTAL DE LA MATERIA PRIMA					30,80
COSTO TOTAL DE LA MATERIA PRIMA POR PERSONA					15,40

Realizado por: Trávez, K. 2022

Tabla 64-4: Bebidas sin alcohol

CATEGORÍA: BEBIDAS SIN ALCOHOL			RACIONES:1		
Denominación	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Costo unitario	Costo total
Bebidas sin alcohol	Gaseosa Sprite 300ml	v	botella	0,30	0,30
	Gaseosa Coca Cola 300ml	1	botella	0,30	0,30
	Agua sin gas 500ml	1	botella	0,30	0,30
	Agua con gas 500ml	1	botella	0,30	0,30
Mocaccino	Café	0,05	frasco	13,75	0,14
	Leche	0,5	litros	0,78	0,39
	Cacao en polvo	0,01	funda	1,00	0,01
	Azúcar blanca	0,1	libra	0,50	0,05
Cappuccino	Leche	0,5	litros	0,78	0,39
	Cacao en polvo	0,1	Funda	1,00	0,01
	Azúcar blanca	0,1	libra	0,50	0,05
	Canela en polvo	5	gramos	0,01	0,05
	Crema de leche	0,25	frasco	3,00	0,75
	Café	0,05	frasco	13,75	0,14
COSTO TOTAL DE LA MATERIA PRIMA					3,18
COSTO TOTAL DE LA MATERIA PRIMA POR PERSONA					3,18

Realizado por: Trávez, K. 2022

4.2.6.11. *Materia prima del área de alimentos y bebidas*

Se detalla el costo de toda la materia prima por persona, mismo que se obtiene en el caso de que se produzcan todos los platos y bebidas del menú antes mencionados, cabe recalcar que el costo diario se estimó para 52 personas, dato que se extrajo de la capacidad por día del servicio del hospedaje, entonces la materia prima dependerá de la capacidad del establecimiento.

Tabla 65-4: Materia prima del área de alimentación

CATEGORÍA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO SEMANAL	COSTO ANUAL
Cereales	Pan del día	8	unidad	1,92	23,04
	Pan Integral	8	unidad	1,92	23,04
	Allullas	8	unidad	1,92	23,04
	Harina de trigo	1	libra	0,90	10,80
	Arrocillo	1	libra	0,80	9,60
	Arroz	1	libra	1,00	12,00
	Harina de machica	1	libra	0,90	10,80
Grasas y aceites	Aceite 1 Lt	1	litro	6,00	72,00
Enlatados y conservas	Mermelada	1	frasco	3,00	36,00
	Esencia de vainilla	0,3	frasco	0,75	9,00
Embutidos	Mortadela	0,25	libra	1,00	12,00
Lácteos	Queso de hoja	8	unidad	4,80	57,60
	Mantequilla	50	gramos	1,00	12,00
	Leche	2	litro	3,12	37,44
	Leche evaporada	0,25	lata	1,50	18,00
Legumbres y vegetales	Cebolla colorada	5	unidad	0,50	6,00
	Tomates	5	unidad	0,50	6,00
	Pimiento rojo	5	unidad	0,50	6,00
	Cebolla blanca	5	unidad	1,00	12,00
	Zanahoria	5	unidad	0,50	6,00
	Arveja	0,25	libra	0,25	3,00
	Ajo	0,25	libra	0,50	6,00
	Maní	0,25	libra	0,75	9,00
	Aguacate	2	unidad	1,20	14,40
	Lechuga	1	unidad	1,00	12,00
	Ají	1	unidad	0,02	0,24
	Cilantro	0,2	manejo	0,10	1,20
	Perejil y Apio	0,2	manejo	0,10	1,20
	Orégano	25	gramos	0,50	6,00
Frutas	Naranja	16	unidad	3,20	38,40
	Tomate de árbol	8	unidad	0,80	9,60
	Frutilla	1	libra	1,50	18,00
	Mora	1	libra	1,50	18,00

	Papaya	4	unidad	2,40	28,80
	Sandía	1	unidad	2,00	24,00
	Limonas	16	unidad	1,60	19,20
	Higos	8	unidad	1,60	19,20
	Plátano maduro	2	unidad	0,40	4,80
	Frambuesas	1	libra	1,00	12,00
	Lima	8	unidad	0,80	9,60
Carnes rojas y blancas	Gallina	1	unidad	28,00	336,00
	Costillas de cerdo	2	libra	6,00	72,00
	Cuy	2	unidad	16,00	192,00
	Conejo	2	unidad	40,00	480,00
Especias	Sal	200	gramos	4,00	48,00
	Comino molido	30	gramos	0,60	7,20
	Achiote molido	30	gramos	3,00	36,00
	Pimienta	30	gramos	0,60	7,20
	Clavo de olor	30	gramos	0,60	7,20
	Canela	30	gramos	0,60	7,20
	Polvo para hornear	30	gramos	3,00	36,00
Endulzantes	Azúcar blanca	2	libra	2,00	24,00
	Stevia	8	sobre	1,03	12,37
	Panela	0,1	atado	0,50	6,00
Viveres generales	Huevos	8	unidad	1,44	17,28
	Café	0,3	frasco	8,25	99,00
	Té	0,5	paquete	0,96	11,52
	Chocolate puro	0,2	paquete	1,20	14,40
	Crema Chantillí	0,2	paquete	0,60	7,20
	Cacao en polvo	0,2	funda	0,40	4,80
Tubérculos	Papas	3	libra	3,00	36,00
Licores	Ron blanco	200	mililitro	20,00	240,00
	Ginebra	200	mililitro	20,00	240,00
	Cava	200	mililitro	20,00	240,00
	Tequila	200	mililitro	20,00	240,00
	Mashcaso	200	mililitro	20,00	240,00
Vinos	Vino tinto	200	mililitro	20,00	240,00
	Vino blanco	200	mililitro	20,00	240,00
	Vino de mortiño	200	mililitro	20,00	240,00
Bebidas	Gaseosa Sprite 300 ml	8	botella	4,80	57,60
	Gaseosa Coca-Cola 300 ml	8	botella	4,80	57,60
	Agua sin gas 500ml	8	botella	4,80	57,60
	Agua con gas 500ml	8	botella	4,80	57,60
COSTO TOTAL DE LA MATERIA PRIMA					4268,77

Realizado por: Trávez, K. 2022

4.2.7. Estrategia de mercado

4.2.7.1. Cliente

Nombres

Debido al tipo de servicio que el proyecto ofrece, seguido de que, a los habitantes del cantón Latacunga los denominan mashqueros por sus antecedentes en tener molinos de harina, se ha destinado como nombre para el establecimiento “RESORT DEL MASHCA”.

Slogan

Para el slogan, el propietario sugiere la frase “MIENTRAS HAYA VIDA, ACUMULA EXPERIENCIAS” puesto que, el resort debe ser un lugar donde al turista se le brinde momentos únicos y con experiencias inolvidables.

Logotipo

El logotipo es un elemento fundamental para que el proyecto tenga una representación gráfica de su marca, por lo que los colores y símbolos que se han incluido en el diseño del logo hacen referencia al establecimiento.



Figura 11-4. Logotipo del resort
Realizado por: Trávez, K. 2022

Colores

Tabla 66-4: Representación de los colores del slogan

REPRESENTACIÓN DE LOS COLORES			
COLOR	CÓDIGO	DENOMINACIÓN	SIGNIFICADO
	#FFE700	Amarillo	Originalidad, alegría, diversión, sol y la primera franja de la bandera de Latacunga.
	#0CB9E1	Celeste	Segunda franja de la bandera de Latacunga y cielo
	#0F6605	Verde	Frescura, naturaleza, tranquilidad y renovación.
	#0A5213		
	#94532D	Café	Confort, madera, anticuado y rústico.
	#53565B	Plomo	Neutralidad
	#000000	Negro	Elegancia y poder

Realizado por: Trávez, K. 2022

Componentes del logotipo

Tabla 67-4: Componentes del logotipo

REPRESENTACIÓN DE LOS COMPONENTES DEL LOGOTIPO	
COMPONENTE	SIGNIFICADO
	Fachada frontal de estilo tipo rústico, donde el turista puede observar que en aquel establecimiento se puede disfrutar de una estancia de confort, tranquilidad y relajación.
	Representa al cantón Latacunga con sus colores.
	La vía E-35 representa la buena accesibilidad que tiene el establecimiento.
	Un mirador donde se puede disfrutar de una gran vista y armonía con el medio ambiente, además se puede realizar bungee jumping, la actividad de aventura extrema que ofrece al turista una experiencia única.

	<p>En los alrededores de la vía E-35 se puede apreciar a los pinos (<i>Pinus</i>).</p>
	<p>El sol que se oculta por la parte posterior del establecimiento.</p>
	<p>Representa que el Resort debe ser el destino del turista al momento de viajar.</p>

Realizado por: Trávez, K. 2022

4.2.7.2. *Conveniencia*

Canal de comercialización

El canal de comercialización del “Resort del Mashca” será de manera directa, esto se estima debido a que, el potencial cliente no necesita de intermediarios como operadoras turísticas o agencias de viajes para adquirir algún servicio.

El personal de información y atención al cliente del establecimiento atenderá de manera directa a todos los requerimientos y necesidades que el cliente potencial tenga, ya sea personalmente y/o por medio de las páginas oficiales de las redes sociales del resort como la página web, Facebook, Instagram y WhatsApp y de esa manera tener un control total de las ventas realizadas.

Difusión

Se propone que se diseñen los siguientes artículos, esto hará que el turista al utilizar algún material de difusión, realizará la promoción del resort indirectamente, pero de manera gratuita. Cada material contendrá un código QR, que permitirá acceder a las plataformas digitales del Resort.



Figura 12-4. Diseño en camisetas
 Realizado por: Trávez, K. 2022



Figura 13-4. Diseño en tasas de porcelana
 Realizado por: Trávez, K. 2022

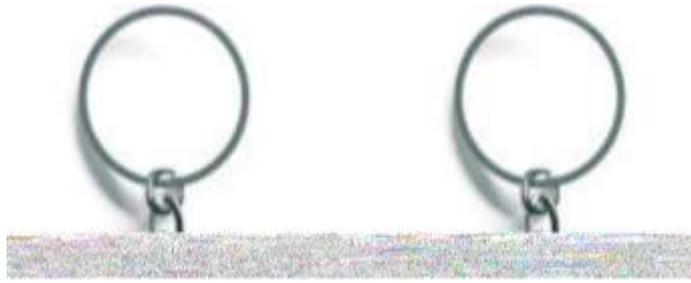


Figura 14-4. Diseño en llaveros
Realizado por: Trávez, K. 2022



Figura 15-4. Diseño en tomatodos de plástico
Realizado por: Trávez, K. 2022

4.2.7.3. Comunicación

Como se sabe, en la actualidad el turista busca muchas referencias de algún lugar o de establecimientos turísticos en todas las plataformas digitales, es por ello que se propone el diseño de una página web, Facebook, Instagram y WhatsApp, porque de una u otra manera se informará al cliente y al mismo tiempo se promociona el Resort, es decir cada una de las plataformas cumplirá funciones distintas, pero tendrán un mismo objetivo.

Página web

La página web contará con toda la información detallada del establecimiento, los precios de las habitaciones y las actividades que se ofertan, conjuntamente con fotografías de cada rincón del resort para captar visualmente al turista, además la página web tendrá la opción de calcular el precio por habitación y personas antes de reservar el servicio.



Figura 16-4. Página web
Realizado por: Trávez, K. 2022

Facebook

Esta red social, tendrá la función de ofrecer al turista información al día de noticias y comunicados, además se publicarán fotografías y videos referentes al establecimiento.

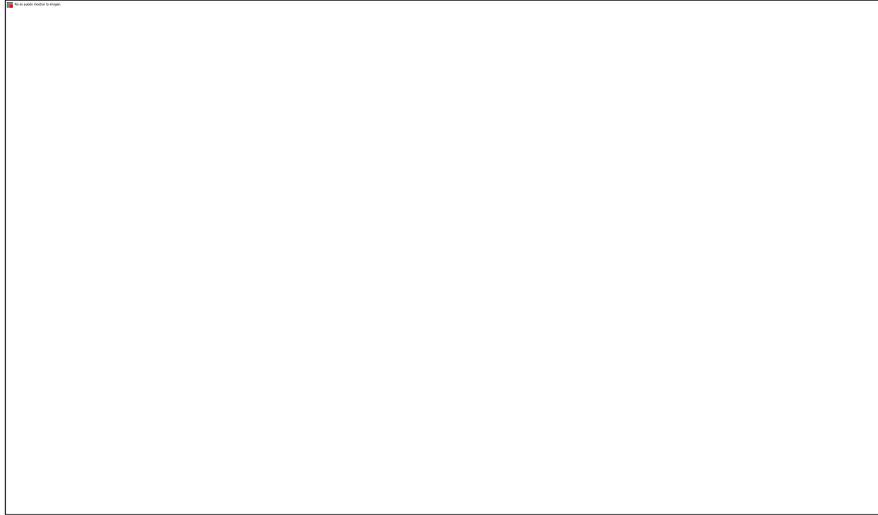


Figura 17-6. Página de Facebook
Realizado por: Trávez, K. 2022

Instagram

Ahora las personas desean tener una foto perfecta en algún lugar hermoso, es por ello que la función de esta red social, es publicar fotografías y videos de las experiencias vividas en el resort que el cliente postee en Instagram y de esa manera hacer que otros turistas deseen visitar el establecimiento para tener una fotografía similar.



Figura 18-4. Instagram
Realizado por: Trávez, K. 2022

Imagen corporativa

Se propone realizar hojas membretadas, gafetes para el personal y manillas para identificar al tipo de cliente dependiendo el producto.

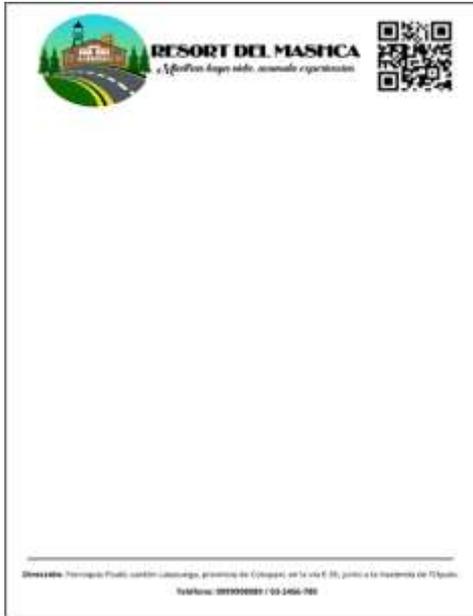


Figura 19-4. Hoja membretada
Realizado por: Trávez, K. 2022



Figura 20-4. Gafete del personal
Realizado por: Trávez, K. 2022



Figura 21-4. Manillas de identificación del cliente
Realizado por: Trávez, K. 2022

4.2.7.4. Costo:

Costo de las habitaciones

Para obtener lo que le va a costar al resort el servicio de hospedaje, se realizó el cálculo de los costos directos e indirectos que intervienen para cada una de las habitaciones. En primera instancia se divide el valor de cada uno de los costos para la superficie total de las habitaciones en m², luego dicho resultado se lo multiplica por la superficie de la habitación en m², el total que da como resultado se lo divide para los días de trabajo del establecimiento, obteniendo con eso el costo diario por m², finalmente se suman todos los valores para obtener el costo diario por habitación como se indica a continuación:

Tabla 68-4: Costo habitación discapacitados

HABITACIÓN PARA DISCAPACITADOS											
Costos directos e indirectos	Cantidad	Valor	Área total habitación m ²	Valor total/ habitación m ²	Área c/Hab. m ²	Total	Días trabajados	Costo diario			
Camareras	2	889,20	1186,34	0,75	55,20	41,37	30	1,38			
DJ	1	222,30		0,19		10,34		0,34			
Expertos en entretenimiento	3	1333,80		1,12		62,06		2,07			
Encargado de lavandería y planchado	1	444,60		0,37		20,69		0,69			
Encargado de mantenimiento	2	889,20		0,75		41,37		1,38			
Guardias	2	889,20		0,75		41,37		1,38			
Recepcionista	1	444,60		0,37		20,69		0,69			
Especialista en atención al cliente	1	444,60		0,37		20,69		0,69			
Especialista en ventas	1	444,60		0,37		20,69		0,69			
Especialista en contabilidad y finanzas	1	444,60		0,37		20,69		0,69			
Gerente general	1	666,90		0,56		31,03		1,03			
Auxiliar de enfermería	1	222,30		0,19		10,34		0,34			
Servicios básicos	Mensual	142,50		0,12		6,63		0,22			
Insumos y materiales	Mensual	378,35		0,32		17,60		0,59			
Depreciación menaje	Mensual	35,66		0,03		1,66		0,06			
Depreciación equipos	Mensual	77,88		0,07		3,62		0,12			
Depreciación muebles y enseres	Mensual	68,81		0,06		3,20		0,11			
Depreciación estructura	Mensual	1293,92		1,09		60,21		2,01			
COSTO DE LA HABITACIÓN PARA DISCAPACITADOS								14,48			

Realizado por: Trávez, K. 2022

Tabla 69-4: Costo habitación simple

HABITACIÓN SIMPLE											
Costos directos e indirectos	Valor	Valor	Área total habitación m ²	Valor total/ habitación m ²	Área c/Hab. m ²	Total	Días trabajados	Costo diario			
Camareras	2	889,20	1186,34	0,75	55,20	41,37	30	1,38			
DJ	1	222,30		0,19		10,34		0,34			
Expertos en entretenimiento	3	1333,80		1,12		62,06		2,07			
Encargado de lavandería y planchado	1	444,60		0,37		20,69		0,69			
Encargado de mantenimiento	2	889,20		0,75		41,37		1,38			
Guardias	2	889,20		0,75		41,37		1,38			
Recepcionista	1	444,60		0,37		20,69		0,69			
Especialista en atención al cliente	1	444,60		0,37		20,69		0,69			
Especialista en ventas	1	444,60		0,37		20,69		0,69			
Especialista en contabilidad y finanzas	1	444,60		0,37		20,69		0,69			
Gerente general	1	666,90		0,56		31,03		1,03			
Auxiliar de enfermería	1	222,30		0,19		10,34		0,34			
Servicios básicos	Mensual	142,50		0,12		6,63		0,22			
Insumos y materiales	Mensual	378,35		0,32		17,60		0,59			
Depreciación menaje	Mensual	35,66		0,03		1,66		0,06			
Depreciación equipos	Mensual	77,88		0,07		3,62		0,12			
Depreciación muebles y enseres	Mensual	68,81		0,06		3,20		0,11			
Depreciación estructura	Mensual	1293,92		1,09		60,21		2,01			
COSTO DE LA HABITACIÓN SIMPLE								14,48			

Realizado por: Trávez, K. 2022

Tabla 70-4: Costo habitación triple

HABITACIÓN TRIPLE											
Costos directos e indirectos	Valor	Valor	Área total habitación m ²	Valor total/habitación m ²	Área c/Hab. m ²	Total	Días trabajados	Costo diario			
Camareras	2	889,20	1186,34	0,75	55,20	41,37	30	1,38			
DJ	1	222,30		0,19		10,34		0,34			
Expertos en entretenimiento	3	1333,80		1,12		62,06		2,07			
Encargado de lavandería y planchado	1	444,60		0,37		20,69		0,69			
Encargado de mantenimiento	2	889,20		0,75		41,37		1,38			
Guardias	2	889,20		0,75		41,37		1,38			
Recepcionista	1	444,60		0,37		20,69		0,69			
Especialista en atención al cliente	1	444,60		0,37		20,69		0,69			
Especialista en ventas	1	444,60		0,37		20,69		0,69			
Especialista en contabilidad y finanzas	1	444,60		0,37		20,69		0,69			
Gerente general	1	666,90		0,56		31,03		1,03			
Auxiliar de enfermería	1	222,30		0,19		10,34		0,34			
Servicios básicos	Mensual	142,50		0,12		6,63		0,22			
Insumos y materiales	Mensual	378,35		0,32		17,60		0,59			
Depreciación menaje	Mensual	35,66		0,03		1,66		0,06			
Depreciación equipos	Mensual	77,88		0,07		3,62		0,12			
Depreciación muebles y enseres	Mensual	68,81		0,06		3,20		0,11			
Depreciación estructura	Mensual	1293,92		1,09		60,21		2,01			
COSTO DE LA HABITACIÓN TRIPLE								14,48			

Realizado por: Trávez, K. 2022

Tabla 71-4: Costo de la suite matrimonial

SUITE MATRIMONIAL											
Costos directos e indirectos	Valor	Valor	Área total habitación m ²	Valor total/habitación m ²	Área c/Hab. m ²	Total	Días trabajados	Costo diario			
Camareras	2	889,20	1186,34	0,75	65,78	49,30	30	1,64			
DJ	1	222,30		0,19		12,33		0,41			
Expertos en entretenimiento	3	1333,80		1,12		73,96		2,47			
Encargado de lavandería y planchado	1	444,60		0,37		24,65		0,82			
Encargado de mantenimiento	2	889,20		0,75		49,30		1,64			
Guardias	2	889,20		0,75		49,30		1,64			
Recepcionista	1	444,60		0,37		24,65		0,82			
Especialista en atención al cliente	1	444,60		0,37		24,65		0,82			
Especialista en ventas	1	444,60		0,37		24,65		0,82			
Especialista en contabilidad y finanzas	1	444,60		0,37		24,65		0,82			
Gerente general	1	666,90		0,56		36,98		1,23			
Auxiliar de enfermería	Mensual	222,30		0,19		12,33		0,41			
Servicios básicos	Mensual	142,50		0,12		7,90		0,26			
Insumos y materiales	Mensual	378,35		0,32		20,98		0,70			
Depreciación menaje	Mensual	35,66		0,03		1,98		0,07			
Depreciación equipos	Mensual	77,88		0,07		4,32		0,14			
Depreciación muebles y enseres	Mensual	68,81		0,06		3,82		0,13			
Depreciación estructura	Mensual	1293,92		1,09		71,75		2,39			
COSTO DE LA SUITE MATRIMONIAL								17,25			

Realizado por: Trávez, K. 2022

Tabla 72-4: Costo habitación superior

HABITACIÓN SUPERIOR											
Costos directos e indirectos	Valor	Valor	Área total habitación m ²	Valor total/habitación m ²	Área c/Hab. m ²	Total	Días trabajados	Costo diario			
Camareras	2	889,20	1186,34	0,75	65,78	49,30	30	1,64			
DJ	1	222,30		0,19		12,33		0,41			
Expertos en entretenimiento	3	1333,80		1,12		73,96		2,47			
Encargado de lavandería y planchado	1	444,60		0,37		24,65		0,82			
Encargado de mantenimiento	2	889,20		0,75		49,30		1,64			
Guardias	2	889,20		0,75		49,30		1,64			
Recepcionista	1	444,60		0,37		24,65		0,82			
Especialista en atención al cliente	1	444,60		0,37		24,65		0,82			
Especialista en ventas	1	444,60		0,37		24,65		0,82			
Especialista en contabilidad y finanzas	1	444,60		0,37		24,65		0,82			
Gerente general	1	444,60		0,37		24,65		0,82			
Auxiliar de enfermería	1	666,90		0,56		36,98		1,23			
Servicios básicos	Mensual	222,30		0,19		12,33		0,41			
Insumos y materiales	Mensual	142,50		0,12		7,90		0,26			
Depreciación menaje	Mensual	378,35		0,32		20,98		0,70			
Depreciación equipos	Mensual	35,66		0,03		1,98		0,07			
Depreciación muebles y enseres	Mensual	77,88		0,07		4,32		0,14			
Depreciación estructura	Mensual	68,81		0,06		3,82		0,13			
COSTO DE LA HABITACIÓN SUPERIOR								17,25			

Realizado por: Trávez, K. 2022

Tabla 73-4: Costo suite presidencial

SUITE PRESIDENCIAL											
Costos directos e indirectos	Valor	Valor	Área total habitación m ²	Valor total/habitación m ²	Área c/Hab. m ²	Total	Días trabajados	Costo diario			
Camareras	2	889,20	1186,34	0,75	130,41	97,75	30	3,26			
DJ	1	222,30		0,19		24,44		0,81			
Expertos en entretenimiento	3	1333,80		1,12		146,62		4,89			
Encargado de lavandería y planchado	1	444,60		0,37		48,87		1,63			
Encargado de mantenimiento	2	889,20		0,75		97,75		3,26			
Guardias	2	889,20		0,75		97,75		3,26			
Recepcionista	1	444,60		0,37		48,87		1,63			
Especialista en atención al cliente	1	444,60		0,37		48,87		1,63			
Especialista en ventas	1	444,60		0,37		48,87		1,63			
Especialista en contabilidad y finanzas	1	444,60		0,37		48,87		1,63			
Gerente general	1	666,90		0,56		73,31		2,44			
Auxiliar de enfermería	1	222,30		0,19		24,44		0,81			
Servicios básicos	Mensual	142,50		0,12		15,66		0,52			
Insumos y materiales	Mensual	378,35		0,32		41,59		1,39			
Depreciación menaje	Mensual	35,66		0,03		3,92		0,13			
Depreciación equipos	Mensual	77,88		0,07		8,56		0,29			
Depreciación muebles y enseres	Mensual	68,81		0,06		7,56		0,25			
Depreciación estructura	Mensual	1293,92		1,09		142,24		4,74			
COSTO SUITE PRESIDENCIAL								34,20			

Realizado por: Trávez, K. 2022

Costo del servicio de alimentos y bebidas

Para determinar lo que le va a costar al resort el servicio de alimentos y bebidas por persona, se tomó en cuenta a la materia prima y a los costos directos e indirectos que intervienen en la producción de los mismos considerando que para preparar el desayuno se demora 11 minutos, almuerzo 22 minutos, cena 15 minutos y bebidas 7 minutos, como se indica a continuación:

Tabla 74-4: Costo del servicio de A&B

COSTOS DIRECTOS E INDIRECTOS	CANTIDAD	VALOR	MINUTOS TRABAJADOS	TOTAL	TIEMPO EN MINUTO	COSTO POR PERSONA
Cocineros	2	889,20	86400	0,0103	55	0,57
Meseros	2	444,60		0,0051		0,29
Bartender	1	444,60		0,0051		0,29
Chef en jefe	1	666,90		0,0077		0,43
Insumos y materiales	Mensual	84,90		0,0010		0,05
Insumos y materiales	Mensual	47,50		0,0005		0,03
Depreciación menaje	Mensual	9,42		0,0001		0,01
Depreciación equipos	Mensual	18,44		0,0002		0,01
Depreciación muebles y enseres	Mensual	20,89		0,0002		0,01
COSTOS DIRECTOS E INDIRECTOS POR PERSONA						1,68
COSTO DE LA MATERIA PRIMA POR PERSONA						22,23
COSTO TOTAL						23,92

Realizado por: Trávez, K. 2022

Precio por el servicio general

El precio destinado para ingresar al resort se define por el tipo de habitación en la cual el cliente desee hospedarse, cabe mencionar que, para todas las habitaciones se incluye: Actividades al aire libre, shows en vivo, uso del mirador, desayuno tipo buffet, almuerzo, cena, bebidas ilimitadas en el bar y la discoteca (no incluye vinos, tragos en botella y bebidas de la cafetería).

Para determinar el precio del servicio se estimó mediante la suma del costo de la habitación más el costo del servicio de alimentos y bebidas, además se incluyó el 12% del IVA, el 10% del servicio y una ganancia del 20% como se indica a continuación.

Tabla 75-4: Precio por el servicio general fines de semana y feriados

Tipo de habitación	Costo habitación	Costo A&B	Costo total	Margen de beneficio	PVP Subtotal	12% IVA	10% servicio	PVP Total 1 pax
Habitación sencilla para discapacitados	14,48	23,92	38,39	0,20	47,99	5,76	4,80	58,55
Habitación sencilla	14,48	23,92	38,39	0,20	47,99	5,76	4,80	58,55
Habitación triple	14,48	23,92	38,39	0,20	47,99	5,76	4,80	58,55
Habitación superior	17,25	23,92	41,17	0,20	51,46	6,18	5,15	62,78
Suite matrimonial	17,25	23,92	41,17	0,20	51,46	6,18	5,15	62,78
Suite presidencial	34,20	23,92	58,11	0,20	72,64	8,72	7,26	88,63
Tipo de habitación	Costo habitación	Costo A&B	Costo total	Margen de beneficio	PVP Subtotal	12% IVA	10% servicio	PVP Total 2 pax
Habitación sencilla para discapacitados	14,48	47,83	62,31	0,20	77,89	9,35	7,79	95,02
Habitación sencilla	14,48	47,83	62,31	0,20	77,89	9,35	7,79	95,02
Habitación triple	14,48	47,83	62,31	0,20	77,89	9,35	7,79	95,02
Habitación superior	17,25	47,83	65,08	0,20	81,35	9,76	8,14	99,25
Suite matrimonial	17,25	47,83	65,08	0,20	81,35	9,76	8,14	99,25
Suite presidencial	34,20	47,83	82,03	0,20	102,54	12,30	10,25	125,10
Tipo de habitación	Costo habitación	Costo A&B	Costo total	Margen de beneficio	PVP Subtotal	12% IVA	10% servicio	PVP Total 3 pax
Habitación triple	14,48	71,75	86,23	0,20	107,78	12,93	10,78	131,49
Habitación superior	17,25	71,75	89,00	0,20	111,25	13,35	11,13	135,73
Suite matrimonial	17,25	71,75	89,00	0,20	111,25	13,35	11,13	135,73
Suite presidencial	34,20	71,75	105,95	0,20	132,44	15,89	13,24	161,57

Realizado por: Trávez, K. 2022

Tabla 76-4: Precio del servicio general de lunes a viernes

Tipo de habitación	Costo habitación	Costo A&B	Costo total	Margen de beneficio	PVP Subtotal	12% IVA	10% servicio	PVP Total 1 pax
Habitación sencilla para discapacitados	7,24	23,92	31,15	0,20	38,94	4,67	3,89	47,51
Habitación sencilla	7,24	23,92	31,15	0,20	38,94	4,67	3,89	47,51
Habitación triple	7,24	23,92	31,15	0,20	38,94	4,67	3,89	47,51
Habitación superior	8,62	23,92	32,54	0,20	40,68	4,88	4,07	49,63
Suite matrimonial	8,62	23,92	32,54	0,20	40,68	4,88	4,07	49,63
Suite presidencial	17,10	23,92	41,02	0,20	51,27	6,15	5,13	62,55
Tipo de habitación	Costo habitación	Costo A&B	Costo total	Margen de beneficio	PVP Subtotal	12% IVA	10% servicio	PVP Total 2 pax
Habitación sencilla para discapacitados	7,24	47,83	55,07	0,20	68,84	8,26	6,88	83,98
Habitación sencilla	7,24	47,83	55,07	0,20	68,84	8,26	6,88	83,98
Habitación triple	7,24	47,83	55,07	0,20	68,84	8,26	6,88	83,98
Habitación superior	8,62	47,83	56,46	0,20	70,57	8,47	7,06	86,10
Suite matrimonial	8,62	47,83	56,46	0,20	70,57	8,47	7,06	86,10
Suite presidencial	17,10	47,83	64,93	0,20	81,17	9,74	8,12	99,02
Tipo de habitación	Costo habitación	Costo A&B	Costo total	Margen de beneficio	PVP Subtotal	12% IVA	10% servicio	PVP Total 3 pax
Habitación triple	4,83	71,75	76,58	0,20	95,72	11,49	9,57	116,78
Habitación superior	5,75	71,75	77,50	0,20	96,88	11,63	9,69	118,19
Suite matrimonial	5,75	71,75	77,50	0,20	96,88	11,63	9,69	118,19
Suite presidencial	11,40	71,75	83,15	0,20	103,94	12,47	10,39	126,80

Realizado por: Trávez, K. 2022

Costo bungee jumping

Para determinar el costo del bungee jumping, se toma en cuenta a todos los costos directos e indirectos que intervienen en el mismo, por consiguiente, dichos valores se lo dividen para el total de minutos que trabaja al día el personal designado, el total que se obtiene de ellos se lo multiplica por el tiempo del servicio para una persona, de esa manera se obtiene el costo del servicio por minuto y para decretar el costo total del bungee jumping se realiza la suma de los mismos como se indica a continuación.

Tabla 77-4: Costo bungee jumping

BUNGEE JUMPING						
Costos directos e indirectos	Cantidad	Valor	Total, minutos trabajados	Total	Tiempo del servicio	Costo del servicio por minutos
Especialista bungee jumping	1	444,60	14400	0,03088	10	0,309
Depreciación menaje	Mensual	1,41		0,00010		0,001
Depreciación estructura	Mensual	1293,92		0,08986		0,899
COSTO TOTAL						1,21

Realizado por: Trávez, K. 2022

Costo trampoline park

Tabla 78-4: Costo trampoline park

TRAMPOLINE PARK								
Costos directos e indirectos	Cantidad	Valor	Área total m ²	Valor total de toda el área m ²	Área m ² destinada para 1 pax	Total	Días trabajados	Costo diario por m ²
Expertos en entretenimiento	1	444,60	156,70	2,84	3,01	8,55	30	0,29
Auxiliar de enfermería	2	889,20		5,67		17,10		0,57
Depreciación menaje	Mensual	14,18		0,09		0,27		0,01
Depreciación muebles y enseres	Mensual	47,12		0,30		0,91		0,03
Depreciación estructura	Mensual	1293,92		8,26		24,88		0,83
COSTO TOTAL								1,72

Realizado por: Trávez, K. 2022

Costo del servicio del Spa, gimnasio y peluquería

En primera instancia se toma en cuenta a todos los costos directos e indirectos que intervienen en cada servicio designado, por consiguiente, dichos valores se lo dividen para el total de minutos que trabaja al día el personal del spa, el total que se obtiene de ellos se lo multiplica por el tiempo del servicio para una persona, de esa manera se obtiene el costo del servicio por minuto y para decretar el costo total del servicio designado se realiza la suma de los mismos como se indica a continuación.

Tabla 79-4: Costo tratamiento para el cabello

TRATAMIENTOS PARA EL CABELLO						
Costos directos e indirectos	Cantidad	Valor	Total, minutos trabajados	Total	Tiempo del servicio	Costo del servicio por minutos
Especialista en Spa	2	889,20	28800	0,03088	30	0,926
Insumos y materiales	Mensual	115,38		0,00401		0,120
Depreciación menaje	Mensual	0,72		0,00003		0,001
Depreciación equipos	Mensual	32,34		0,00112		0,034
Depreciación muebles y enseres	Mensual	2,25		0,00008		0,002
Depreciación estructura	Mensual	1293,92		0,04493		1,348
Servicios básicos	Mensual	190,00		0,00660		0,198
COSTO TOTAL						2,63

Realizado por: Trávez, K. 2022

Tabla 80-4: Costo masajes

MASAJES						
Costos directos e indirectos	Cantidad	Valor	Total, minutos trabajados	Total	Tiempo del servicio	Costo del servicio por minutos
Especialista en Spa	2	889,20	28800	0,03088	40	1,235
Insumos y materiales	Mensual	115,38		0,00401		0,160
Depreciación menaje	Mensual	0,72		0,00003		0,001
Depreciación equipos	Mensual	32,34		0,00112		0,045
Depreciación muebles y enseres	Mensual	2,25		0,00008		0,003
Depreciación estructura	Mensual	3343,63		0,11610		1,797
Servicios básicos	Mensual	190,00		0,00660		0,264
COSTO TOTAL						3,51

Realizado por: Trávez, K. 2022

Tabla 81-4: Costo mascarillas

MASCARILLAS						
Costos directos e indirectos	Cantidad	Valor	Total, minutos trabajados	Total	Tiempo del servicio	Costo del servicio por minutos
Especialista en Spa	2	889,20	28800	0,03088	30	0,926
Insumos y materiales	Mensual	115,38		0,00401		0,120
Depreciación menaje	Mensual	0,72		0,00003		0,001
Depreciación equipos	Mensual	32,34		0,00112		0,034
Depreciación muebles y enseres	Mensual	2,25		0,00008		0,002
Depreciación estructura	Mensual	3343,63		0,11610		1,348
Servicios básicos	Mensual	190,00		0,00660		0,198
COSTO TOTAL						4,76

Realizado por: Trávez, K. 2022

Tabla 82-4: Costo baños de cajón

BAÑOS DE CAJÓN						
Costos directos e indirectos	Cantidad	Valor	Total, minutos trabajados	Total	Tiempo del servicio	Costo del servicio por minutos
Especialista en Spa	2	889,20	28800	0,03088	35	1,081
Insumos y materiales	Mensual	115,38		0,00401		0,140
Depreciación menaje	Mensual	0,72		0,00003		0,001
Depreciación equipos	Mensual	32,34		0,00112		0,039
Depreciación muebles y enseres	Mensual	2,25		0,00008		0,003
Depreciación estructura	Mensual	3343,63		0,11610		1,572
Servicios básicos	Mensual	190,00		0,00660		0,231
COSTO TOTAL						3,07

Realizado por: Trávez, K. 2022

Precio por las actividades complementarias dentro y fuera del establecimiento

Estas actividades no están incluidas con el servicio de hospedaje y para el uso de las mismas se han destinado los siguientes precios que ya incluyen el 12% IVA, 10% del servicio y un margen de beneficio del 75% para el trampolín park y el Spa; y el 90% para el bungee jumping, como se indica a continuación.

Tabla 83-4: Precio por actividades complementarias dentro del resort

Actividad	Costo total	Margen de beneficio	PVP subtotal	12% IVA	10% servicio	PVP total
Trampoline park	1,85	0,75	7,38	0,89	0,74	9,01
Bungee jumping	1,21	0,90	12,08	1,45	1,21	14,74

Realizado por: Trávez, K. 2022

Tabla 84-4: Precio por el servicio del SPA

SERVICIOS	COSTO TOTAL	MARGEN DE BENEFICIO	PVP SUBTOTAL	12% IVA	10% SERVICIO	PVP TOTAL
Tratamientos para el cabello	2,63	0,75	10,52	1,26	1,05	12,83
Masajes	3,51	0,75	14,02	1,68	1,40	17,11
Mascarillas	2,63	0,75	10,52	1,26	1,05	12,83
Baños de cajón	3,07	0,75	12,27	1,47	1,23	14,97
Depilaciones con cera	1,75	0,75	7,01	0,84	0,70	8,55

Realizado por: Trávez, K. 2022

Tabla 85-4: Precio por las actividades complementarias fuera del resort

ACTIVIDAD	PRECIO
Pesca deportiva	\$10,00
Paseo en cuadrón	\$15,00
Paseo a caballo	\$15,00
Visita a la granja de animales	\$5,00
Visita a huertos orgánicos	\$5,00

Realizado por: Trávez, K. 2022

4.2.8. Requerimiento del área comercial

Se estableció como remuneración para el talento humano al salario básico unificado del trabajador ecuatoriano para 2021 establecido por el Ministerio de Trabajo (El Universo, 2020b).

4.2.8.1. Requerimiento del talento humano del área comercial

Tabla 86-4: Requerimiento del talento humano del área comercial

Área	Cargo	Cantidad	Remuneración	Aporte personal	Aporte patronal	Gasto mensual	Décimo tercero	Décimo cuarto	Gasto anual
				(9.45%)	(11.15%)				
Comercial	Especialista en atención al cliente	1	362,20	37,80	44,60	444,60	362,20	400,00	6097,40
	Especialista en ventas	1	562,20	37,80	44,60	644,60	362,20	400,00	8497,40
TOTAL									14594,80

Realizado por: Trávez, K. 2022

4.2.8.2. Requerimiento de muebles y enseres del área comercial

Tabla 87-4: Requerimiento de muebles y enseres del área comercial

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Área de atención y ventas			
Sillas	5	12,00	60,00
Mesa	2	2,00	4,00
Repisa	1	20,00	20,00
TOTAL			84,00

Realizado por: Trávez, K. 2022

4.2.8.3. Requerimiento de equipos del área comercial

Tabla 88-4: Requerimiento de equipos del área comercial

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Área de atención y ventas			
Laptop Lenovo 3 15ada05 Amd Ryzen 5 256gb Ssd 8gb	1	659,00	659,00
Teléfono	2	10,00	20,00
Caja registradora táctil	1	200,00	200,00
TOTAL			879,00

Realizado por: Trávez, K. 2022

4.2.8.4. Requerimiento de menaje para el área comercial

Tabla 89-4: Requerimiento de menaje para el área comercial

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Área de atención y ventas			
Grapadora	2	1,50	3,00
Perforadora	2	1,50	3,00
TOTAL			6,00

Realizado por: Trávez, K. 2022

4.2.8.5. Insumos y materiales del área comercial

Tabla 90-4: Insumos y materiales del área comercial

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD MENSUAL	COSTO UNITARIO	COSTO MENSUAL	COSTO ANUAL
Área de atención al cliente y ventas				
Resma de papel bond	1	2,50	2,50	30,00
Caja de esferos	1	2,50	2,50	30,00
Caja de grapas	1	0,50	0,50	6,00
Corrector	1	1,00	1,00	12,00
Carpetas	1	0,30	0,30	3,60
Manillas	100	0,20	20,00	240,00
TOTAL				321,60

Realizado por: Trávez, K. 2022

4.2.8.6. Inversiones diferidas

Tabla 91-4: Inversiones diferidas del área comercial

MATERIAL	CANTIDAD	COSTO DE ADQUISICIÓN POR UNIDAD	TOTAL DEL COSTO DE ADQUISICIÓN	PRECIO DE VENTA POR UNIDAD	PRECIO DE VENTA TOTAL	GANANCIA
Camisetas blancas	50	7,00	350,00	10,00	500,00	150,00
Tasas de porcelana	50	3,00	150,00	6,00	300,00	150,00
Tomatodos de plástico	50	4,00	200,00	8,00	400,00	200,00
Llaveros	50	0,10	5,00	1,00	50,00	45,00
TOTAL			705,00	-	1250,00	545,00

Realizado por: Trávez, K. 2022

4.3. Establecer la viabilidad legal y administrativa del resort

4.3.1. Estudio legal

4.3.1.1. Constitución de la república del Ecuador

Art. 33: El trabajo es un derecho y un deber social, y un derecho económico, fuente de realización personal y base de la economía. El Estado garantizará a las personas trabajadoras el pleno respeto a su dignidad, una vida decorosa, remuneraciones y retribuciones justas y el desempeño de un trabajo saludable y libremente escogido o aceptado.

Art. 66, numeral 2: El derecho a una vida digna, que asegure la salud, alimentación y nutrición, agua potable, vivienda, saneamiento ambiental, educación, trabajo, empleo, descanso y ocio, cultura física, vestido, seguridad social y otros servicios sociales necesarios.

Art. 66, numeral 15: El derecho a desarrollar actividades económicas, en forma individual o colectiva, conforme a los principios de solidaridad, responsabilidad social y ambiental.

Art. 66, numeral 17: El derecho a la libertad de trabajo.

Art. 319: Se reconocen diversas formas de organización de la producción en la economía, entre otras las comunitarias, cooperativas, empresariales públicas o privadas, asociativas, familiares, domésticas, autónomas y mixtas.

Art. 320: En las diversas formas de organización de los procesos de producción se estimulará una gestión participativa, transparente y eficiente.

Art. 325: El Estado garantizará el derecho al trabajo. Se reconocen todas las modalidades de trabajo, en relación de dependencia o autónomas, con inclusión de labores de auto sustento y cuidado humano; y como actores sociales productivos, a todas las trabajadoras y trabajadores.

4.3.1.2. Ley de turismo

DE LAS ACTIVIDADES TURISTICAS Y DE QUIENES LAS EJERCEN

Art. 5: 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.
- f) Casinos, salas de juego (bingo-mecánicos) hipódromos y parques de atracciones estables.

Art. 8: Para el ejercicio de actividades turísticas se requiere obtener el registro de turismo y la licencia anual de funcionamiento, que acredite idoneidad del servicio que ofrece y se sujeten a las normas técnicas y de calidad vigentes.

Art. 9: El Registro de Turismo consiste en la inscripción del prestador de servicios turísticos, sea persona natural o jurídica, previo al inicio de actividades y por una sola vez en el Ministerio de Turismo, cumpliendo con los requisitos que establece el Reglamento de esta Ley. En el registro se establecerá la clasificación y categoría que le corresponda.

Art. 10: El Ministerio de Turismo o los municipios y consejos provinciales a los cuales esta Cartera de Estado, les transfiera esta facultad, concederán a los establecimientos turísticos, Licencia única Anual de Funcionamiento.

4.3.1.3. Reglamento general a la ley de turismo

DE LAS ACTIVIDADES TURÍSTICAS Y SU CATEGORIZACIÓN

Art. 45: Quien puede ejercer actividades turísticas.

El ejercicio de actividades turísticas podrá ser realizada por cualquier persona natural o jurídica, sean comercial o comunitaria que, cumplidos los requisitos establecidos en la ley y demás normas aplicables y que no se encuentren, en las prohibiciones expresas señaladas en la ley y este reglamento, se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual de las actividades turísticas establecidas en el Art. 5 de la Ley de Turismo.

DEL REGISTRO ÚNICO DE TURISMO

Art. 47: Obligación del Registro Único de Turismo.

Toda persona natural, jurídica, empresa o sociedad, previo el inicio de cualquiera de las actividades turísticas descritas en el artículo 5 de la Ley de Turismo, obtendrán el registro de turismo, que consiste en la inscripción del prestador de servicios turísticos en el catastro o registro público de empresarios y establecimientos turísticos, en el Ministerio de Turismo.

El registro de turismo se efectuará por una sola vez; y, cualquier cambio que se produzca en la declaración inicial deberá notificarse al Ministerio en el plazo máximo de 30 días de ocurrido el hecho, tales como transferencia a cualquier título, arrendamiento, cambio de nombre o razón social, asociación, cambio de local, apertura de sucursal, cierre de establecimiento y otros.

De no cumplirse con este requisito se impondrá una multa de cien dólares (\$100) al infractor, y, se procederá a la clausura del establecimiento hasta que se obtenga el registro y licencia única anual de funcionamiento. La reincidencia producirá la clausura definitiva, el pago del doble de la multa; y, la inscripción del empresario en la lista de incumplidos y no podrá concedérsele un registro.

Art. 48: Pago por concepto de registro.

El valor por concepto de registro se hará por una sola vez y, de acuerdo con el detalle que conste en el correspondiente acuerdo ministerial. Los valores podrán ser ajustados anualmente.

El valor por concepto de registro será pagado por una sola vez, siempre que se mantenga la actividad. En caso de cambio de actividad, se pagará el valor que corresponda a la nueva.

4.3.1.4. Reglamento de alojamiento turístico

DE LOS PROCEDIMIENTOS DE REGISTRO, INSPECCION E IDENTIFICACION

Art. 7: Requisitos previo al registro.

Las personas naturales o jurídicas previo a iniciar el proceso de registro del establecimiento de alojamiento turístico, deberán contar con los siguientes documentos:

- a) En el caso de personas jurídicas, escritura de constitución, aumento de capital o reforma de estatutos, debidamente inscrita en el Registro Mercantil.
- b) Nombramiento del representante legal, debidamente inscrito en el Registro Mercantil.
- c) Registro único de contribuyentes (RUC), para persona natural o jurídica.
- d) Cédula de identidad o ciudadanía y papeleta de votación, de la persona natural o representante legal de la compañía.
- e) Certificado de gravámenes o contrato de arrendamiento del local de ser el caso, debidamente legalizado ante la Autoridad competente.
- f) Inventario valorado de activos fijos de la empresa bajo la responsabilidad del propietario o representante legal.
- g) Pago del uno por mil sobre el valor de los activos fijos.
- h) Para el uso del nombre comercial, el establecimiento de alojamiento deberá cumplir con las disposiciones de la Ley de Propiedad Intelectual y la normativa aplicable en esta materia. Deberá verificarse el resultado de la búsqueda fonética.

Art. 8: Del procedimiento de registro e inspección de un establecimiento turístico.

El procedimiento para el registro e inspección de un establecimiento de alojamiento turístico será el siguiente:

- a) La Autoridad Nacional de Turismo contará con una herramienta digital de uso obligatorio para el registro de los establecimientos de alojamiento turístico, en el que se determinará el cumplimiento de requisitos para la clasificación y categorización.
- b) Para el registro, el empresario deberá seguir los pasos del sistema digital que será establecido por la Autoridad Nacional de Turismo. Al finalizar el proceso, el sistema emitirá un certificado de registro del establecimiento.
- c) La Autoridad Nacional de Turismo realizará inspecciones de verificación y/o control a los establecimientos. Al final de la inspección, se emitirá un acta suscrita entre el funcionario de la Autoridad Nacional de Turismo y el propietario, representante legal, administrador o

encargado del establecimiento de alojamiento turístico, donde se dejará constancia de la diligencia realizada. Una copia de esta acta será entregada al establecimiento.

- d) En caso de que los resultados de la inspección, determinen que el establecimiento no consignó información veraz al registrarse o posteriormente en caso de modificaciones, recategorizaciones o reclasificaciones, la Autoridad Nacional de Turismo o los Gobiernos Autónomos Descentralizados a los que se les haya transferido la competencia de control, impondrán las sanciones establecidas en la normativa vigente.

DEL PROCEDIMIENTO DE LICENCIAMIENTO

Art. 11: Del procedimiento y requisitos de licenciamiento anual de funcionamiento.

Para el proceso de licenciamiento de los establecimientos de alojamiento turístico, la Autoridad Nacional de Turismo o el Gobierno Autónomo Descentralizado al cual se le haya transferido la competencia de licenciamiento, deberá solicitar como requisito indispensable el certificado de registro de turismo y los demás que sean requeridos conforme a la normativa vigente, de ser el caso. El procedimiento de obtención de la licencia única anual de funcionamiento será realizado obligatoriamente mediante la herramienta en línea de la Autoridad Nacional de Turismo, o de acuerdo al procedimiento establecido por el Gobierno Autónomo Descentralizado al cual se le haya transferido la competencia, según corresponda. Los requisitos para obtener la licencia única anual de funcionamiento, aparte del registro de turismo serán los siguientes:

- a) Pago del impuesto predial.
- b) Activos de la empresa según lo declarado en el impuesto a la renta correspondiente.
- c) Pagos por concepto de renovación de licencia única anual de funcionamiento, de ser el caso.
- d) Estar al día en el pago de las obligaciones previstas en la Ley de Turismo y normativa pertinente.

Una vez obtenida la licencia única anual de funcionamiento según el procedimiento establecido, se deberá contar con dicho documento para su exhibición, en un lugar que sea visible para el huésped. En el caso de que el Gobierno Autónomo Descentralizado no cuente con una herramienta informática para el registro y licenciamiento de los establecimientos de alojamiento, la Autoridad Nacional de Turismo otorgará de manera gratuita un enlace a su herramienta digital con el fin de mejorar los procesos y dar cumplimiento a lo establecido en este reglamento.

REQUISITOS PARA LA OBTENCIÓN DE LA LICENCIA ÚNICA ANUAL DE FUNCIONAMIENTO SEGÚN EL GAD Y DITUR DEL CANTÓN LATACUNGA

1. Formulario de turismo, solicitud de obtención de licencia única anual de funcionamiento dirigida al director/a de turismo del GAD del cantón Latacunga, especie valorada (*adquiere en tesorería municipal*).
2. Copia legible del registro único de contribuyentes e historial del RUC otorgado por el servicio de rentas internas.
3. Copia legible del certificado de registro otorgado por el ministerio de turismo.
4. Copia legible del pago de la patente municipal del año vigente otorgado por el GAD del cantón Latacunga en rentas municipales.
5. Certificado de no adeudar al GAD del cantón Latacunga.
6. Permiso de uso de suelo conferido por la Dirección de planificación del GAD del cantón Latacunga.
7. Permiso de funcionamiento emitido por el cuerpo de bombero del GAD del cantón Latacunga.
8. Informe favorable de la dirección de planificación y la dirección de ambiente del GAD del cantón Latacunga.
9. Para el caso de personas jurídicas: copia del registro oficial, decreto, acuerdo u ordenanza, resolución o escritura de constitución que aprueba la creación de la entidad, adjuntando estatuto vigente.
10. Original y copia de la cédula de identidad del propietario o representante legal.

DE LA CLASIFICACION Y CATEGORIZACION DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO TURISTICO

Art. 12: Clasificación de alojamiento turístico y nomenclatura. Los establecimientos de alojamiento turístico se clasifican en:

- a) Hotel H
- b) Hostal HS
- c) Hostería HT
- d) Hacienda Turística HA
- e) Lodge L
- f) Resort RS
- g) Refugio RF
- h) Campamento Turístico CT
- i) Casa de Huéspedes CH

Resort: Es un complejo turístico que cuenta con instalaciones para ofrecer el servicio de hospedaje en habitaciones privadas con cuarto de baño y aseo privado, que tiene como propósito principal ofrecer actividades de recreación, diversión, deportivas y/o de descanso, en el que se privilegia el entorno natural; posee diversas instalaciones, equipamiento y variedad de servicios complementarios, ocupando la totalidad de un inmueble. Presta el servicio de alimentos y bebidas en diferentes espacios adecuados para el efecto. Puede estar ubicado en áreas vacacionales o espacios naturales como montañas, playas, bosques, lagunas, entre otros. Deberá contar con un mínimo de 5 habitaciones.

Art. 14: Autorización para la construcción y adecuación de edificaciones destinadas a alojamiento turístico.

El Gobierno Autónomo Descentralizado competente será la entidad que en su jurisdicción aprobará los planos definitivos y autorizará la construcción y/o adecuación de edificaciones destinadas al alojamiento turístico, en concordancia con los planes de ordenamiento territorial y zonificación local.

DE LOS REQUISITOS OBLIGATORIOS, DE CATEGORIZACION Y DISTINTIVOS

Art. 16: Requisitos de categorización y categoría única.

Los requisitos de categorización y categoría única se encontrarán detallados en los anexos que son parte integrante de este reglamento conforme a lo siguiente:

- a) Hotel Anexo 1
- b) Hostal Anexo 2
- c) Hostería, Hacienda Turística y Lodge Anexo 3
- d) Resort Anexo 4
- e) Refugio Anexo 5
- f) Campamento turístico Anexo 6
- g) Casa de huéspedes Anexo 7.

Nota: Para leer el Anexo 4, ver Registro Oficial Suplemento 465 de 24 de Marzo de 2015, páginas 26 – 30, donde se detalla todos los requisitos para implementar un Resort.

4.3.1.5. Ley de compañías

Art. 92: La compañía de responsabilidad limitada es la que se contrae entre dos o más personas, que solamente responden por las obligaciones sociales hasta el monto de sus aportaciones individuales y hacen el comercio bajo una razón social o denominación objetiva, a la que se añadirá, en todo caso, las palabras "Compañía Limitada" o su correspondiente abreviatura.

Si no se hubiere cumplido con las disposiciones de esta Ley para la constitución de la compañía, las personas naturales o jurídicas, no podrán usar en anuncios, membretes de cartas, circulares, prospectos u otros documentos, un nombre, expresión o sigla que indiquen o sugieran que se trata de una compañía de responsabilidad limitada.

Art. 93: La compañía de responsabilidad limitada es siempre mercantil, pero sus integrantes, por el hecho de constituirla, no adquieren la calidad de comerciantes.

Art. 95: La compañía de responsabilidad limitada no podrá funcionar como tal si sus socios exceden del número de quince; si excediere de este máximo, deberá transformarse en otra clase de compañía o disolverse.

Art. 96: El principio de existencia de esta especie de compañía es la fecha de inscripción del contrato social en el Registro Mercantil.

Art. 97: Para los efectos fiscales y tributarios las compañías de responsabilidad limitada son sociedades de capital.

Art. 98: Para intervenir en la constitución de una compañía de responsabilidad limitada se requiere de capacidad civil para contratar. El menor emancipado, autorizado para comerciar, no necesitará autorización especial para participar en la formación de esta especie de compañías.

Art. 102: El capital de la compañía estará formado por las aportaciones de los socios y no será inferior al monto fijado por el Superintendente de Compañías. Estará dividido en participaciones expresadas en la forma que señale el Superintendente de Compañías.

Art. 103: Los socios fundadores declararán bajo juramento que depositarán el capital pagado de la compañía en una institución bancaria, en el caso de que las aportaciones sean en numerario. Una vez que la compañía tenga personalidad jurídica será objeto de verificación por parte de la Superintendencia de Compañías y Valores a través de la presentación del balance inicial u otros documentos, conforme disponga el reglamento que se dicte para el efecto.

4.3.2. Estudio administrativo

4.3.2.1. Misión

Satisfacer la demanda de alojamiento del turista local y nacional, dándole la mayor comodidad durante su estadía en nuestro establecimiento. Ser los más preparados en la atención de nuestros clientes, capacitando al recurso humano para complacer sus necesidades recreativas y tomando en consideración todas las medidas de bioseguridad para garantizar su integridad y el de los demás. Generar un ambiente laboral que incentive a nuestros empleados al trabajo en equipo y desenvolvimiento profesional y personal.

4.3.2.2. Visión

Ser el establecimiento con mayor atracción turística a nivel local y nacional ubicados en la sierra centro del país, ofreciendo el mejor servicio dedicado al hospedaje y a las actividades recreativas únicas en la zona. Tener el reconocimiento como líderes, no solo en nuestras competencias sino también como la mayor fuente de ingreso económico para la parroquia Poaló y el cantón de Latacunga.

4.3.2.3. Estrategias

Las siguientes estrategias propuestas de la compañía "MASHCA RESORT" son establecidas para atraer a los turistas nacionales y en un futuro a los internacionales.

- De lunes a viernes se fijarán promociones para el servicio general del resort, que serán precios más bajos en referencia a los de los fines de semana.
- Establecer actividades complementarias, shows en vivo, entretenimiento para niños y adultos para 2, 3 o más días, debido a que el estudio de mercado estima que permanecerá ese tiempo en el establecimiento.
- Las campañas publicitarias del establecimiento se realizarán a través de todas las redes sociales con mayor énfasis para las personas que visitan con mayor frecuencia el cantón Latacunga, debido a que ellos son nuestra potencial demanda, pero obviamente no se debe descartar otros mercados.
- Fijar la señalética de ubicación desde la ciudad de Latacunga hasta al resort, de igual manera se ubicará en la vía E-35 antes y después de llegar al resort con unos 30 km de distancia, todo ello con el objetivo de que el cliente llegue al resort con mayor facilidad.

4.3.2.4. Políticas de la empresa.

Políticas para los huéspedes

- Al menos una persona registrada que se aloje en cada habitación debe tener de 25 años o más, debido a que debe ser el responsable de las estancias en la habitación.
- No se permiten mascotas o cualquier tipo de animal.
- Sólo se puede fumar en áreas abiertas.
- La reserva por vía internet o llamada se realizará con un pago del 50% ya sea con una tarjeta de crédito o depósito bancario dependiendo el número de personas a contratar el servicio, y cuando el cliente llegue al establecimiento cancelará su totalidad.
- En caso de que el cliente no haga uso del servicio, no se devolverá el previo depósito del 50%.
- Los clientes realizarán el Check In a las 16 pm y el Check Out a las 13 pm, en caso de que la salida se prolongue se realizarán cargos extras.
- El cliente deberá entregar la habitación tal cual como se la dieron al principio, en el caso de que exista algún daño en las instalaciones se le cobrarán al Check Out.
- El cliente tiene acceso ilimitado a todas las bebidas con alcohol, excepto a las bebidas en botella y/o a las bebidas que se ofrecen en la cafetería.
- El servicio de la cafetería estará disponible desde las 8 am hasta las 18 pm.
- El mirador sólo tendrá acceso desde las 9 am hasta las 18 pm y se deberá respetar el turno para acceder al mismo.
- El espacio del trampolín estará disponible desde las 10 am hasta las 17 pm, el cliente deberá hacer previa reservación y cancelar del mismo.
- Para acceder a cualquier tipo de servicio del Spa, se deberá adquirir un turno y cancelar el 50% para su reservación.

Políticas para los empleados

- Atender a los huéspedes con un cordial respeto.
- Mantener una higiene adecuada todas las áreas de trabajo y de los clientes.
- Brindar servicios de manera rápida y eficiente.
- Formar periódicamente a los empleados y promover el desarrollo personal.
- Todos los empleados deben estar capacitados para brindar una buena información básica sobre el turismo de la parroquia Poaló, cantón Latacunga y/o de la provincia de Cotopaxi.
- Realizar reuniones semestrales con los socios para ver el funcionamiento del resort.

4.3.2.5. Estructura orgánica estructural



Figura 22-4. Estructura orgánica estructural del resort

Realizado por: Trávez, K. 2022

4.3.2.6. Estructura orgánica funcional

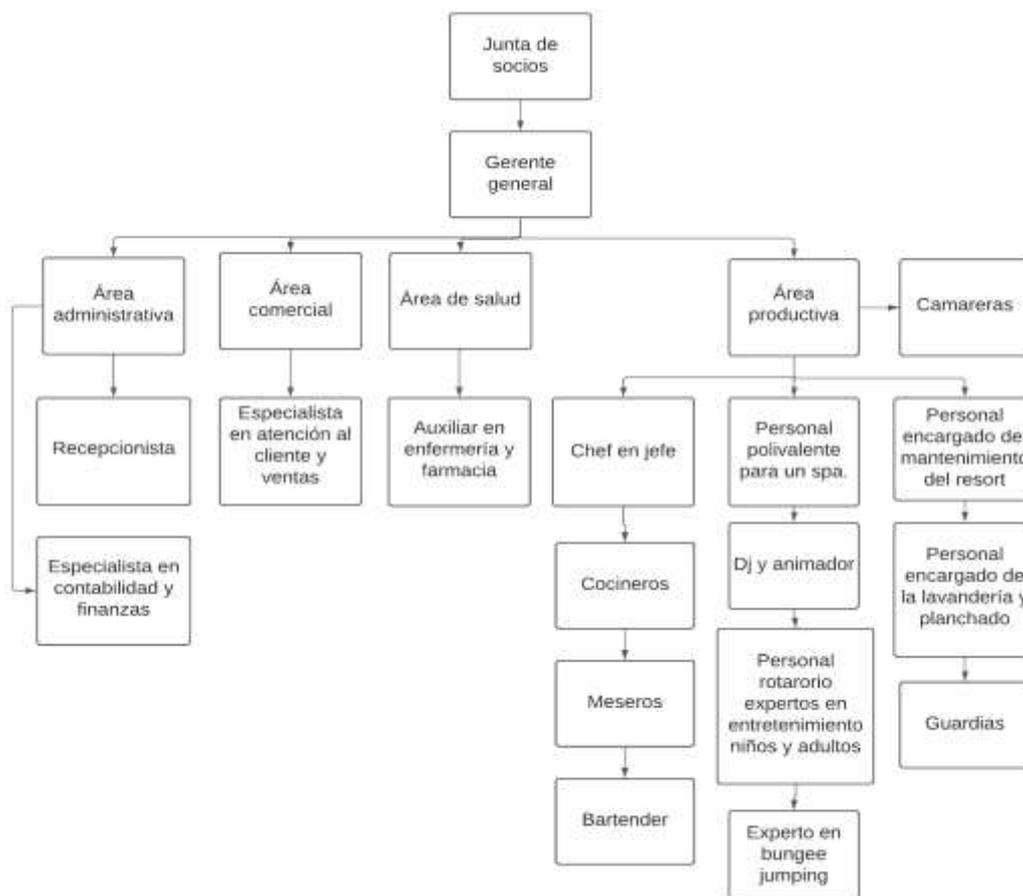


Figura 23-4. Estructura orgánica funcional del resort

Realizado por: Trávez, K. 2022

4.3.2.7. Manual de cargos y funciones

Gerencia

Tabla 92-4: Manual de cargos y funciones del gerente general

GERENTE GENERAL
DESCRIPCIÓN DEL CARGO
La operación del puesto de gerente general cumple con ciertos objetivos, gestionar de manera adecuada la planificación de la empresa desde la integridad operativa, manteniendo los estándares del lugar de trabajo en términos de garantía de calidad, protección de activos y cumplimiento de las expectativas del cliente.
FUNCIONES
Responsable de contratar, supervisar a los jefes de varios departamentos del resort y realizar reuniones para supervisar y aprobar facturas mensuales, y asegurar que todos los suministros del establecimiento se almacenen adecuadamente.
CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES
<ul style="list-style-type: none">• Tener un pensamiento tanto analítico como crítico y la habilidad para gestionar planes estratégicos.• Tener conocimientos en administración y contabilidad.• Mantenerse actualizado en las tendencias e innovaciones del mercado hotelero.
REQUISITOS ACADÉMICOS MÍNIMOS DE CONTRATACIÓN
<ul style="list-style-type: none">• Poseer un título de administrador en empresas hoteleras.• Manejar con fluidez el idioma inglés.• Experiencia laboral mínima de dos años.

Realizado por: Trávez, K. 2022

Área administrativa

Tabla 93-4: Manual de cargos y funciones del especialista en contabilidad y finanzas

ESPECIALISTA EN CONTABILIDAD Y FINANZAS
DESCRIPCIÓN DEL CARGO
Planea y da seguimiento a todo lo referente en cuestión de la gestión financiera del resort, además elabora los registros contables para posteriormente emitir sus informes anuales.
FUNCIONES
Recolecta información de todos los movimientos contables de ingresos y gastos presupuestarios de cada mes para realizar los reportes e informes correspondientes.
CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES
<ul style="list-style-type: none">• Poseer conocimientos en Sistema de información para la Gestión Financiera del Estados, en normas contables generales, sobre administración de empresas y los procedimientos aplicables.• Tener la capacidad de realizar cálculos matemáticos, manejar bases de datos como hojas de cálculo y programas especializados.• Tener la habilidad de analizar las tendencias de mercado para de esa manera facilitar asesoramientos basados en datos, ser capaz de utilizar software financiero y de análisis estadísticos.• Poder presentar y explicar cualquier tipo de información que tengan que ver sobre inversiones y planes financieros.
REQUISITOS ACADÉMICOS MÍNIMOS DE CONTRATACIÓN
<ul style="list-style-type: none">• Poseer un título de contabilidad y finanzas.• Estudios relacionados con las finanzas.• Experiencia laboral mínima de dos años.

Realizado por: Trávez, K. 2022

Tabla 94-4: Manual de cargos y funciones del recepcionista

RECEPCIONISTA
DESCRIPCIÓN DEL CARGO
Es aquella profesional que debe causar una buena impresión al momento de dar la bienvenida al cliente, para posteriormente realizar su Check in y Check Out de manera amable y con una atención rápida y eficaz, sobre todo debe ser muy servicial y educada.
FUNCIONES
Debe conocer todo referente al resort, es decir, a los ejecutivos, los servicios e instalaciones que ofrece su reglamento interno, controla las llaves de los cuartos cuando registra el Check in y Check Out de los clientes y realiza revisiones de los suministros de recepción y cambios de cuarto.
CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES
<ul style="list-style-type: none"> • Un recepcionista debe tener una formación específica en cuestión en la gestión de alojamientos turísticos. • Dominar al menos una lengua extranjera, tener habilidades de mecanografía, servicio al cliente, paciencia, tacto, comunicación verbal y escrita. • Capacidad en cuestión de manejo de dinero en efectivo como el uso de tarjetas de crédito o débito y el uso de monedas extranjeras que sea el caso, además debe tener la capacidad de poder manejar el equipamiento de oficina como fotocopiadoras y faxes. • Tener conocimientos administrativos, de ventas y comercial.
REQUISITOS ACADÉMICOS MÍNIMOS DE CONTRATACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> • Curso de recepcionista • Manejar con fluidez el idioma inglés. • Un año de experiencia laboral

Realizado por: Trávez, K. 2022

Área comercial

Tabla 95-4: Manual de cargos y funciones del especialista en atención cliente y ventas

ESPECIALISTA EN ATENCIÓN AL CLIENTE Y VENTAS
DESCRIPCIÓN DEL CARGO
Tiene la capacidad de relacionarse con los clientes, así también como brindar información y orientación sobre los servicios que brinda el establecimiento, además realiza la reservación de los huéspedes por las diferentes redes sociales.
FUNCIONES
Realizar el registro de ingresos y egresos de correspondencia, remite consultas de usuarios externos sobre los asuntos del resort y resuelve las dudas o inquietudes del cliente por medio de la información oportuna para satisfacer las necesidades del cliente.
CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES
<ul style="list-style-type: none"> • Manejo y administración de información, distribución de material para publicación, manejo de herramientas informáticas de gestión y de información y elaboración de cuadros estadísticos. • Tener la facilidad de comunicación, generación de ideas, expresión oral y escrita, inspección de productos o servicios, pensamientos analíticos, organización de información, trabajo en equipo. • Preparación de reporte semanal de gestión, manejo de reclamos o quejas, entusiasmo y cordialidad.
REQUISITOS ACADÉMICOS MÍNIMOS DE CONTRATACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> • Cursos en atención al cliente y ventas. • Manejar con fluidez el idioma inglés. • Un año de experiencia laboral

Realizado por: Trávez, K. 2022

Área de salud

Tabla 96-4: Manual de cargos y funciones del auxiliar de enfermería y farmacia

AUXILIAR DE ENFERMERIA Y FARMACIA
DESCRIPCIÓN DEL CARGO
El cargo de auxiliar de enfermería y farmacia brinda los primeros auxilios para cualquier cliente que requiera de este servicio, además se encarga de desempeñar el registro de recetas y los pedidos de nuevos suministros de medicamentos cuando estos se hayan terminado.
FUNCIONES
El auxiliar de enfermería y farmacia realiza inventarios de los medicamentos y el registro de las prescripciones de productos farmacéuticos y coordina la entrega de las recetas a los clientes y sobre todo ofrece asistencia a los pacientes que lo requieran.
CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES
<ul style="list-style-type: none">• Tener conocimiento sobre atención al cliente-paciente, subministro de medicamentos.• El auxiliar en enfermería y farmacia tiene la capacidad de trabajar en equipo, debe ser capaz de dar explicaciones claras, de seguir procedimientos establecidos, además tener habilidades para los números, habilidades comunicativas, informáticas y habilidades en laboratorio.
REQUISITOS ACADÉMICOS MÍNIMOS DE CONTRATACIÓN
<ul style="list-style-type: none">• Cursos de auxiliar en enfermería y farmacia y primeros auxilios.• Un año de experiencia laboral.

Realizado por: Trávez, K. 2022

Alojamiento

Tabla 97-4: Manual de cargos y funciones de la camarera

CAMARERA
DESCRIPCIÓN DEL CARGO
Debe ser responsable de anotar pedidos, se encarga de que todas las instalaciones del resort se encuentren impecables, no solo las habitaciones sino también todo lo que tiene que ver con las zonas comunes.
FUNCIONES
Realizar su trabajo sin incomodar el descanso del cliente, no puede dejar entrar a nadie en una habitación si el huésped no se encuentre presente, además la camarera debe mantener en condiciones óptimas las habitaciones y las áreas de servicio.
CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES
<ul style="list-style-type: none">• La persona que vaya a desempeñar este puesto debe ser ágil con capacidad de organización de su trabajo y sobre todo muy discreta.• Tener conocimientos sobre el manejo de equipos y maquinaria de limpieza, uso de productos y desinfectantes para el mantenimiento de superficies, mobiliarios, accesorios, seguridad e higiene en el trabajo y sobre todo en la atención al cliente.
REQUISITOS ACADÉMICOS MÍNIMOS DE CONTRATACIÓN
<ul style="list-style-type: none">• Haber terminado el bachillerato.• Un año de experiencia laboral.

Realizado por: Trávez, K. 2022

Alimentos y bebidas

Tabla 98-4: Manual de cargos y funciones del Chef en jefe

CHEF EN JEFE
DESCRIPCIÓN DEL CARGO
Supervisar las operaciones diarias relacionadas con la cocina, revisar los platos que vayan a ser servidos al cliente y que estén bien elaborados para así satisfacer a los clientes con una experiencia culinaria agradable, y además debe realizar el inventario semanal de los alimentos consumidos y requeridos para la cocina.
FUNCIONES
Coordinar todo lo que tiene que ver con el personal de cocina, realizar los horarios de los turnos del personal y de poner precio a los platos del menú en cooperación con el gerente, se encarga de dirigir, coordinar y supervisar al personal y la preparación de la comida, realiza el informe semanal de alimentos y se encarga de mantener los estándares sanitarios y de seguridad en la zona de cocina.
CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES
<ul style="list-style-type: none"> • Ser capaz de gestionar al personal de cocina y guiarles de manera correcta para que sirvan la comida de calidad a su debido tiempo. • Tener conocimientos de una amplia gama de recetas, además en la planificación de menús y la realización de pedidos de ingredientes. • Tener la capacidad de resolución de conflictos, de gestionar un equipo en un trabajo de ritmo rápido.
REQUISITOS ACADÉMICOS MÍNIMOS DE CONTRATACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> • Licenciatura o tecnología en gastronomía • Dos años de experiencia laboral

Realizado por: Trávez, K. 2022

Tabla 99-4: Manual de cargos y funciones del cocinero

COCINERO
DESCRIPCIÓN DEL CARGO
Se encarga de ejecutar las órdenes del Chef en Jefe para cocción de la comida y sus afines
FUNCIONES
Es aquel que auxilia con la organización de menús, colabora con la gestión de costes e inventarios, además debe realizar de manera libre y comprometida la elaboración de aderezos, como también la presentación de platos.
CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES
<ul style="list-style-type: none"> • Un cocinero debe tener conocimientos en cocina y gastronomía. • Ser capaz de mantener la calma bajo presión. • Seguir los estándares en higiene y seguridad alimentaria. • Capaz de trabajar en equipo, de trabajar con rigidez, poseer habilidades en prácticas interpersonales y comunicativas.
REQUISITOS ACADÉMICOS MÍNIMOS DE CONTRATACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> • Título de bachiller. • Cursos de gastronomía. • Un año de experiencia laboral.

Realizado por: Trávez, K. 2022

Tabla 100-4: Manual de cargos y funciones del mesero

MESERO
DESCRIPCIÓN DEL CARGO
Realiza los pedidos, procesa y se encarga de servir dichos pedidos en las mesas del restaurante o en las habitaciones, posteriormente debe verificar si los clientes requieren algo adicional, puesto que deben procurar que los clientes queden satisfechos con el servicio prestado.
FUNCIONES
Es la atención al cliente, puesto que ellos deben dar la bienvenida a los clientes, guiar a las mesas de ser necesarios para posteriormente presentar el menú y especialidades del día, hacer recomendaciones y dar respuesta a alguna duda o inquietud sobre los platos o bebidas que ofrece el restaurante del resort, luego de que se hayan levantado los clientes retirar los platos para limpiar y reordenar las mesas, cumplir con las políticas sanitarias y de seguridad al manipular alimentos y bebidas.
CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES
<ul style="list-style-type: none"> • Un mesero debe tener conocimientos sobre el servicio al cliente, servicio de comedor, bar, gastronomía, de vinos y licores. • Poseer habilidades de comunicación, de trabajo en equipo, puntualidad, compromiso y limpieza. • Ser capaz de manejar su tiempo efectivamente, tener capacidad analítica para resolución de problemas y toma de decisiones que se pueda presentar ante los clientes.
REQUISITOS ACADÉMICOS MÍNIMOS DE CONTRATACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> • Título de bachiller. • Un año de experiencia laboral. • Manejar con fluidez el idioma inglés.

Realizado por: Trávez, K. 2022

Tabla 101-4: Manual de cargos y funciones del bartender

BARTENDER
DESCRIPCIÓN DEL CARGO
Es aquel que prepara todo tipo de bebidas con y sin alcohol, además debe poseer una buena capacidad para interactuar con los clientes.
FUNCIONES
Debe organizar y mantener limpio el bar, preparar bebidas alcohólicas y no alcohólicas para los clientes, comunicarse con los clientes de manera ágil para evaluar sus necesidades.
CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES
<ul style="list-style-type: none"> • Un bartender debe tener conocimientos de otro idioma, de informática, de mezcla, decoración y servicio de bebidas, ser capaz de mantener el bar organizado, abastecido y limpio. • Tener la habilidad de excelentes dotes de comunicación, de tener la disposición de brindar un servicio excelente.
REQUISITOS ACADÉMICOS MÍNIMOS DE CONTRATACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> • Título de bachiller. • Cursos afines al cargo. • Un año de experiencia laboral. • Manejar con fluidez el idioma inglés.

Realizado por: Trávez, K. 2022

Recreación

Tabla 102-4: Manual de cargos y funciones del especialista en Spa

ESPECIALISTA EN SPA
DESCRIPCIÓN DEL CARGO
Tener el conocimiento para preparar y ofrecer una gran variedad de tratamientos para satisfacer al cliente en todo lo que requiera en cuestión de mascarillas, masajes, terapias, maquillaje, peinados, etc.
FUNCIONES
<ul style="list-style-type: none">• Debe asegurarse que los equipos y el catálogo de productos a utilizarse estén seguros de utilizarse, de esa manera ofrecer una variedad de servicios de spa de calidad, como masajes, peluquería, mascarillas, asesoramientos, etc. de manera segura y cómoda.• Realizar una ficha del cliente para tener un registro de todos los tratamientos realizados, y mantener limpio todas las áreas del spa, de la misma manera de respetar las normas de higiene.
CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES
Tener conocimientos en técnicas de masaje, manicuras, pedicuras y tratamientos faciales/corporales, excelentes conocimientos de inglés, de informática y habilidades comunicativas y atención al cliente.
REQUISITOS ACADÉMICOS MÍNIMOS DE CONTRATACIÓN
<ul style="list-style-type: none">• Título de bachiller.• Cursos afines al cargo.• Un año de experiencia laboral.

Realizado por: Trávez, K. 2022

Tabla 103-4: Manual de cargos y funciones del Dj y animador

DJ Y ANIMADOR
DESCRIPCIÓN DEL CARGO
El cargo como dj y animador es donde recae el éxito de los espectáculos nocturnos, en sus manos están a cargo de los juegos de luces y sonidos que puedan potenciar el desempeño de sus compañeros.
FUNCIONES
<ul style="list-style-type: none">• Entretener a los huéspedes con música ya sea durante el día o en los espectáculos de noche.• Deben ayudar a los compañeros mediante el montaje de decorados de los shows debido a que deben ensayar los espectáculos.• Dar un buen uso a los equipos de luz y sonido.• En ciertas ocasiones el animador debe actuar como maestro de ceremonias y sobre todo relacionarse con los huéspedes de manera cortés para que el ambiente sea ameno.• Organizar y tener una excelente música actualizada y muy variada.
CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES
<ul style="list-style-type: none">• Ser práctico y sencillo con conocimientos en los entornos musicales y entretenimiento de manera que puedan satisfacer las necesidades de los clientes o huéspedes.• Ser hábil en la organización de los eventos siendo capaz que cumplir con todo lo establecido. Sobre todo, un dj y animador deben ser puntuales, proactivos y profesionales.
REQUISITOS ACADÉMICOS MÍNIMOS DE CONTRATACIÓN
<ul style="list-style-type: none">• Experiencia laboral un año

Realizado por: Trávez, K. 2022

Tabla 104-4: Manual de cargos y funciones del especialista en entretenimiento

ESPECIALISTA EN ENTRETENIMIENTO PARA NIÑOS Y ADULTOS
DESCRIPCIÓN DEL CARGO
Se encargan de ofrecer un entretenimiento para niños, jóvenes y adultos mayores con la finalidad de recrear actividades temáticas que estimulen la imaginación y la creatividad, contribuyendo a que el turista cumpla sus expectativas.
FUNCIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Programar una serie de actividades semanales para cada grupo ya sea niños o adultos. • Realizar un análisis previo de las familias dependiendo la preferencia siendo para juegos de exterior, de equipo y de agua. Realizar la tematización que se limita a las diferentes actividades que el resort ofrezca segmentando por edades para no saturar al huésped.
CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES
Tener la capacidad de tratar y ayudar a los niños, a los adultos con las necesidades de salud física, conductuales y emocionales, poseer habilidades comunicativas, prácticas e interpersonales.
REQUISITOS ACADÉMICOS MÍNIMOS DE CONTRATACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> • Título de bachiller. • Cursos afines al cargo • Manejar con fluidez el idioma inglés. • Experiencia laboral un año.

Realizado por: Trávez, K. 2022

Tabla 105-4: Manual de cargos y funciones del experto en Bungee jumping

EXPERTO EN BUNGEE JUMPING
DESCRIPCIÓN DEL CARGO
Dentro de este cargo es dar la información necesaria sobre cómo se va a efectuar la actividad, por ende, es necesario e importante la comunicación entre los huéspedes con el experto para que tengan la tranquilidad y la seguridad en el momento de saltar.
FUNCIONES
<ul style="list-style-type: none"> • El experto en bungee jumping es el encargado de la revisión del material diariamente. • Realizan la revisión hasta entre dos y tres veces los pasos de cada uno para que se aseguren de que todo esté en perfectas condiciones antes de cada salto.
CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES
<ul style="list-style-type: none"> • Tener la habilidad de transmitir tranquilidad y compartir su experiencia para que los clientes estén satisfechos con el resultado sea inolvidable. • El experto debe ser capaz de efectuar un salto de altura sin que el cuerpo del huésped o clientes reciba tirones innecesarios y poder disfrutar de una experiencia única. • Tener conocimiento sobre los riesgos que puede ocurrir para dar la seguridad siguiendo los protocolos.
REQUISITOS ACADÉMICOS MÍNIMOS DE CONTRATACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> • Título de bachiller. • Cursos afines al cargo. • Curso en primeros auxilios. • Experiencia laboral dos años.

Realizado por: Trávez, K. 2022

Mantenimiento, limpieza y seguridad

Tabla 106-4: Manual de cargos y funciones del especialista en mantenimiento

ESPECIALISTA EN MANTENIMIENTO
DESCRIPCIÓN DEL CARGO
Es aquel que tiene la capacidad suficiente para realizar y dar mantenimiento a las diferentes áreas del resort como áreas verdes, piscinas, electricidad, etc.
FUNCIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Las funciones son de cuidar y ejecutar el mantenimiento de las instalaciones y equipos que tiene el resort. • Instalar y mantener todos los dispositivos específicos de seguridad para la protección de personas y bienes. Registrará los datos que encuentre durante el desarrollo de sus actividades y los resultados que este dé debido a que debe mantener un inventario. • Dar mantenimiento correctivo y preventivo, la reparación de las instalaciones, así mismo el control y verificación de la maquinaria que el personal utiliza para llevar a cabo el funcionamiento del establecimiento.
CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES
<ul style="list-style-type: none"> • Debe ser una persona responsable, organizada y dinámica, capaz de resolver problemas básicos que están relacionados con la electricidad, fontanería, pintura, jardinería, piscinas, etc. para que pueda atender situaciones de emergencia rápidamente. • Tener la habilidad de trabajar en equipo debido a que debe tener contacto con otros empleados del hotel como las camareras, empleados de la cocina, recepcionistas, etc.
REQUISITOS ACADÉMICOS MÍNIMOS DE CONTRATACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> • Título de bachiller. • Cursos afines al cargo. • Experiencia laboral dos años.

Realizado por: Trávez, K. 2022

Tabla 107-4: Manual de cargos y funciones del personal de lavado y planchado

PERSONAL DE LAVADO Y PLANCHADO
DESCRIPCIÓN DEL CARGO
Desarrollará todo proceso de lavado y planchado de las cobijas, sábanas, toallas de las habitaciones.
FUNCIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Revisar y separar todo artículo a ser lavado por ejemplo la ropa de los huéspedes, toallas, manteles, etc. de acuerdo a la calidad y el color. • Lavar en turnos de preferencias de acuerdo si los artículos sean de prioridad de urgencia o cantidad. • Planchar los diferentes prendas o artículos de acuerdo a las especificaciones de cada material. • Elaborar un cuaderno especificando las prendas que fueron recibidas y su estado según los huéspedes debido a que debe realizar reportes de cargos de día y análisis mensual de resultados.
CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES
<ul style="list-style-type: none"> • El personal de lavado y planchado debe tener conocimiento en técnicas de lavado, conservación, planchado ya sea en seco o en frío, de productos de limpieza y maquinaria. • Conocimientos sobre costura y sacado de manchas en todo tipo de prendas y artículos del resort. • Tener la capacidad de trabajar en equipo y adaptarse a los criterios de sus superiores.
REQUISITOS ACADÉMICOS MÍNIMOS DE CONTRATACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> • Título de bachiller.

Realizado por: Trávez, K. 2022

Tabla 108-4: Manual de cargos y funciones del guardia

GUARDIAS
DESCRIPCIÓN DEL CARGO
Preservar la seguridad de las personas y de cada una de las áreas que se las fueran asignadas.
FUNCIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Los guardias deben revisar y permanecer en el área de acuerdo a su asignación entregada en su turno. • Deben realizar recorridos por toda su área de labores, no deberá retirar o abandonar su puesto sin la autorización correspondiente del encargado en turno hasta que le entreguen físicamente el turno entrante. • Utilizar de manera correcta el uniforme y controlar el acceso de personas, vehículos o equipos a las instalaciones del resort.
CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES
Como guardias del resort deben tener habilidades de comunicación debido a que debe ser capaz de comunicarse con otros de manera clara y concisa, ya que deben detectar irregularidades a su alrededor, físicas y técnicas.
REQUISITOS ACADÉMICOS MÍNIMOS DE CONTRATACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> • Título de bachiller. • Cursos afines al cargo. • Experiencia laboral dos años.

Realizado por: Trávez, K. 2022

4.3.3. *Requerimientos para el área administrativa*

4.3.3.1. *Requerimiento de talento humano del área administrativa*

Tabla 109-4: Requerimiento de talento humano del área administrativa

Área	Cargo	Cantidad	Remuneración	Aporte personal	Aporte patronal	Gasto mensual	Décimo tercero	Décimo cuarto	Gasto anual
				(9.45%)	(11.15%)				
Administrativa	Recepcionista	1	362,20	37,80	44,60	444,60	362,20	400,00	6097,40
	Especialista en contabilidad y finanzas	1	362,20	37,80	44,60	444,60	362,20	400,00	6097,40
	Gerente general	1	543,30	56,70	66,90	666,90	543,30	600,00	9146,10
TOTAL									21340,90

Realizado por: Trávez, K. 2022

4.3.3.2. *Requerimiento de muebles y enseres del área administrativa*

Tabla 110-4: Requerimiento de muebles y enseres del área administrativa

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Recepción			
Sillón	1	50,00	50,00
Archivador	1	20,00	20,00
Subtotal			70,00
Contabilidad y finanzas			
Juego de escritorio para oficina	1	100,00	100,00
Archivador	1	20,00	20,00
Sillón	1	50,00	50,00
Subtotal			170,00
Gerencia			
Juego de escritorio para oficina	1	100,00	100,00
Archivador	1	20,00	20,00
Sillón	1	50,00	50,00
Mesa 1,50m x 1m	1	60,00	60,00
Sillas	4	15,00	60,00
Subtotal			290,00
TOTAL			530,00

Realizado por: Trávez, K. 2022

4.3.3.3. *Requerimiento de equipos del área administrativa*

Tabla 111-4: Requerimiento de equipos del área administrativa

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Recepción			
Laptop Lenovo 3 15ada05 Amd Ryzen 5 256gb Ssd 8gb	1	659,00	659,00
Teléfono	1	10,00	10,00
Caja registradora táctil	1	200,00	200,00
Subtotal			869,00
Contabilidad y finanzas			
Laptop Lenovo 3 15ada05 Amd Ryzen 5 256gb Ssd 8gb	1	659,00	659,00
Teléfono	1	10,00	10,00
Subtotal			669,00
Gerencia			
Laptop Lenovo 3 15ada05 Amd Ryzen 5 256gb Ssd 8gb	1	659,00	659,00
Teléfono	1	10,00	10,00
Subtotal			669,00
TOTAL			2207,00

Realizado por: Trávez, K. 2022

4.3.3.4. Requerimiento de menaje del área administrativa

Tabla 112-4: Requerimiento de menaje del área administrativa

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Recepción			
Calculadora	1	5,00	5,00
Basurero	1	2,00	2,00
Grapadora	1	1,50	1,50
Perforadora	1	1,50	1,50
Subtotal			10,00
Contabilidad y finanzas			
Calculadora	1	5,00	5,00
Basurero	1	2,00	2,00
Grapadora	1	1,50	1,50
Perforadora	1	1,50	1,50
Subtotal			10,00
Gerencia			
Calculadora	1	5,00	5,00
Basurero	1	2,00	2,00
Grapadora	1	1,50	1,50
Perforadora	1	1,50	1,50
Subtotal			10,00
TOTAL			30,00

Realizado por: Trávez, K. 2022

4.3.3.5. Insumos y materiales del área administrativa

Tabla 113-4: Insumos y materiales del área administrativa

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD MENSUAL	COSTO UNITARIO	COSTO MENSUAL	COSTO ANUAL
Recepción				
Resma de papel bond	1	2,50	2,50	30,00
Caja de esferos	1	2,50	2,50	30,00
Caja de grapas	1	0,50	0,50	6,00
Corrector	1	1,00	1,00	12,00
Carpetas	4	0,3	1,2	14,4
Subtotal				92,40
Contabilidad y finanzas				
Resma de papel bond	1	2,50	2,50	30,00
Caja de esferos	1	2,50	2,50	30,00
Caja de grapas	1	0,50	0,50	6,00
Corrector	1	1,00	1,00	12,00
Carpetas	4	0,3	1,2	14,4
Subtotal				92,40

Gerencia				
Resma de papel bond	1	2,50	2,50	30,00
Caja de esferos	1	2,50	2,50	30,00
Caja de grapas	1	0,50	0,50	6,00
Corrector	1	1,00	1,00	12,00
Carpetas	4	0,3	1,2	14,4
Subtotal				92,40
TOTAL				277,20

Realizado por: Trávez, K. 2022

4.3.3.6. Permisos de constitución y operación

La entidad “RESORT DEL MASHCA” se establecerá como una empresa privada de compañía limitada dedicada a la actividad turística en base a las leyes vigentes que la república del Ecuador la respaldan.

Tabla 114-4: Permiso de constitución y operación

DETALLE	COSTO
Licencia anual de funcionamiento	67,68
Patente municipal de funcionamiento	326,89
Permiso de bomberos	40,00
Permiso ambiental	180,00
TOTAL	614,57

Realizado por: Trávez, K. 2022

4.4. Evaluar la rentabilidad económica financiera de la propuesta

4.4.1. Estudio económico

4.4.1.1. Inversiones

Tabla 115-4: Inversiones del proyecto técnico

INVERSIONES		INVERSIÓN POR REALIZAR	INVERSIÓN TOTAL
Activos fijos	Terreno	55198,70	425777,85
	Edificaciones y construcciones	326885,94	
	Muebles y enseres	18541,00	
	Equipos	17154,75	
	Menaje	7997,46	
Activos diferidos	Gastos de constitución	614,57	1319,57
	Promoción y publicidad	705,00	
Capital de trabajo	Insumos y materiales	6943,56	161337,53
	Materia prima	4268,77	
	Combustible	165,60	
	Mano de obra directa	79266,20	
	Mano de obra indirecta	33535,70	
	Sueldos y salarios	33535,70	
	Servicios básicos	2622,00	
	Contingencias	1000,00	
TOTAL			588434,95

Realizado por: Trávez, K. 2022

4.4.1.2. Fuentes de financiamiento y usos de fondo

Tabla 116-4: Fuentes de financiamiento y usos de fondo

INVERSIONES		USOS DE FONDO	RECURSOS PROPIOS	BANCO
Activos fijos	Terreno	55198,70	55198,70	
	Edificaciones y construcciones	326885,94		326885,94
	Muebles y enseres	18541,00	18541,00	
	Equipos	17154,75	17154,75	
	Menaje	7997,46	7997,46	
Activos diferidos	Gastos de constitución	614,57	614,57	
	Promoción y publicidad	705,00	705,00	
Capital de trabajo	Insumos y materiales	6943,56	6943,56	
	Materia prima	4268,77	4268,77	
	Combustible	165,60	165,60	
	Mano de obra directa	79266,20	79266,20	
	Mano de obra indirecta	33535,70	33535,70	
	Sueldos y salarios	33535,70	33535,70	
	Servicios básicos	2622,00	2622,00	
	Contingencias	1000,00	1000,00	
TOTAL			261549,01	326885,94

Realizado por: Trávez, K. 2022

4.4.1.3. Financiamiento del proyecto

Tabla 117-4: Financiamiento del proyecto

FINANCIAMIENTO DEL PROYECTO	VALOR	%
Recursos propios (8 Socios)	261549,01	44
Préstamo bancario	326885,94	56
TOTAL	588434,95	100

Realizado por: Trávez, K. 2022

La contribución individual de los ocho socios es de \$261.549,01, por lo que se ejecutará el préstamo a la Cooperativa de ahorro y crédito “Virgen del Cisne” sede parroquia Eloy Alfaro, cantón Latacunga, por un monto de \$326.885,94.

4.4.1.4. Cálculo de la deuda

Tabla 118-4: Cálculo de la deuda

Préstamo: 326885,94			Interés: 14%		
Plazo: 5 años			Capitalizable: Anualmente		
PERIODO	SALDO INICIAL	CUOTA	INTERES	ABONO CAPITAL	SALDO FINAL
2022	326885,94	95216,50	45764,03	49452,46	277433,48
2023	277433,48	95216,50	38840,69	56375,81	221057,67
2024	221057,67	95216,50	30948,07	64268,42	156789,24
2025	156789,24	95216,50	21950,49	73266,00	83523,24
2026	83523,24	95216,50	11693,25	83523,24	0,00
TOTAL	1065689,57	-	149196,54	326885,94	-

Realizado por: Trávez, K. 2022

4.4.1.5. Depreciación de activos fijos

Tabla 119-4: Depreciación de activos fijos

ACTIVOS FIJOS	VALOR DEL BIEN	DURACIÓN DEL PROYECTO	AÑOS POR LEY	DEPRECIACIÓN ANUAL	VALOR DEPRECIACIÓN POR USO DEL PROYECTO	VALOR DE SALVAMENTO
Edificaciones y construcciones	326885,94	5	20	16344,30	81721,49	245164,46
Muebles y enseres	18541,00	5	10	1854,10	9270,50	9270,50
Equipos	14518,75	5	10	1451,88	7259,38	7259,38
Equipos de computo	2636,00	5	2	1318,00	6590,00	0,00
Menaje	7997,46	5	10	799,75	3998,73	3998,73
TOTAL	425777,85	-	-	21768,02	108840,09	320891,76

Realizado por: Trávez, K. 2022

4.4.1.6. Amortización de diferidos

Tabla 120-4: Amortización de diferidos

ACTIVOS DIFERIDOS	VALOR	2022	2023	2024	2025	2026
Gastos de constitución	614,57	122,91	122,91	122,91	122,91	122,91
Promoción y publicidad	705,00	141,00	141,00	141,00	141,00	141,00
TOTAL	1319,57	263,91	263,91	263,91	263,91	263,91

Realizado por: Trávez, K. 2022

4.4.1.7. Presupuesto de egresos

Tabla 121-4: Presupuesto de egresos

DENOMINACIÓN	2022	2023	2024	2025	2026
Costos de producción	195978,82	189266,44	183095,75	395598,94	488818,65
Insumos y materiales	6383,21	5868,09	5394,53	21702,59	28856,51
Materia prima	3924,28	3607,59	3316,46	13342,36	17740,46
Combustible	72869,42	66988,86	61582,86	247752,10	329419,78
Mano de obra directa	79266,20	79266,20	79266,20	79266,20	79266,20
Mano de obra indirecta	33535,70	33535,70	33535,70	33535,70	33535,70
Gastos de administración	57714,12	57519,60	57340,78	63498,96	66200,40
Sueldos y salarios	33535,70	33535,70	33535,70	33535,70	33535,70
Servicios básicos	2410,40	2215,88	2037,06	8195,25	10896,68
Depreciaciones	21768,02	21768,02	21768,02	21768,02	21768,02
Gastos de ventas	648,11	595,80	547,72	2203,53	2929,89
Promoción y publicidad	648,11	595,80	547,72	2203,53	2929,89
Costo financiero	45764,03	38840,69	30948,07	21950,49	11693,25
Intereses durante el funcionamiento	45764,03	38840,69	30948,07	21950,49	11693,25
TOTAL	300105,08	286222,53	271932,33	483251,93	569642,19

Realizado por: Trávez, K. 2022

4.4.1.8. Presupuesto de ingresos

Para determinar el presupuesto de ingresos se realizó el cálculo de cada plaza de las diferentes habitaciones que ofertará el resort por el precio de los fines de semana y de lunes a viernes.

Tabla 122-4: Presupuesto de ingresos de los fines de semana

DETALLE	PLAZA	PRECIO	2021	2022	2023	2024	2025	2026	
FINES DE SEMANA	Habitación sencilla para discapacitados	4	47,51	18244,09	16771,79	15418,31	14174,05	57023,19	75820,01
	Habitación sencilla	12	47,51	54732,27	50315,37	46254,92	42522,15	171069,57	227460,03
	Habitación triple	16	47,51	72976,36	67087,17	61673,23	56696,20	228092,76	303280,04
	Habitación superior	6	49,63	28584,68	26277,89	24157,27	22207,77	89343,42	118794,11
	Suite matrimonial	6	49,63	28584,68	26277,89	24157,27	22207,77	89343,42	118794,11
	Suite presidencial	8	62,55	48037,82	44161,17	40597,37	37321,16	150145,61	199638,81

Realizado por: Trávez, K. 2022

Tabla 123-4: Presupuesto de ingresos de lunes a viernes

DETALLE		PLAZA	PRECIO	2021	2022	2023	2024	2025	2026
LUNES A VIERNES	Habitación sencilla para discapacitados	4	41,99	45183,28	41536,99	38184,96	35103,43	141223,54	187775,71
	Habitación sencilla	12	41,99	135549,85	124610,97	114554,87	105310,29	423670,61	563327,12
	Habitación triple	16	41,99	180733,13	166147,96	152739,82	140413,72	564894,14	751102,83
	Habitación superior	6	43,05	69482,15	63874,94	58720,23	53981,51	217171,36	288758,57
	Suite matrimonial	6	43,05	69482,15	63874,94	58720,23	53981,51	217171,36	288758,57
	Suite presidencial	8	49,51	106548,10	97949,67	90045,13	82778,49	333023,60	442799,72
TOTAL DE INGRESOS DE TODOS LOS DÍAS				858138,54	788886,76	725223,60	666698,06	2682172,57	3566309,60

Realizado por: Trávez, K. 2022

*4.4.1.9. Estado de resultados***Tabla 124-4:** Estado de resultados

ESTADO DE RESULTADOS	2022	2023	2024	2025	2026
Ventas	788886,76	725223,60	666698,06	2682172,57	3566309,60
(-) Costo de producción	195978,82	189266,44	183095,75	395598,94	488818,65
(=) UTILIDAD BRUTA	592907,95	535957,16	483602,31	2286573,62	3077490,95
(-) Gastos de administración	57714,12	57519,60	57340,78	63498,96	66200,40
(-) Gastos de ventas	648,11	595,80	547,72	2203,53	2929,89
(=) UTILIDAD OPERATIVA	534545,72	477841,75	425713,80	2220871,13	3008360,66
(-) Costo financiero	45764,03	38840,69	30948,07	21950,49	11693,25
(=) UTILIDAD ANTES DE REPARTICIÓN DE BENEFICIOS	488781,69	439001,07	394765,73	2198920,64	2996667,41
(-) 15% utilidades	73317,25	65850,16	59214,86	329838,10	449500,11
(=) UTILIDAD ANTES DE LOS IMPUESTOS	415464,43	373150,91	335550,87	1869082,54	2547167,30
(-) Impuestos 25%	103866,11	93287,73	83887,72	467270,64	636791,82
(=) UTILIDAD NETA	311598,32	279863,18	251663,15	1401811,91	1910375,47

Realizado por: Trávez, K. 2022

4.4.1.10. Flujo de caja

Tabla 125-4: Flujo de caja

DENOMINACIÓN	2021	2022	2023	2024	2025	2026
Inversión	588434,95					
Valor de salvamento						320891,76
Capital de trabajo						161337,53
Utilidad neta		311598,32	279863,18	251663,15	1401811,91	1910375,47
Depreciaciones		21768,02	21768,02	21768,02	21768,02	21768,02
Flujo de caja	588434,95	333366,34	301631,20	273431,17	1423579,92	2414372,79
FACTOR DE ACTUALIZACIÓN	1	0,8928571	0,7971939	0,7117802	0,6355181	0,5674269
FLUJO DE CAJA ACTUALIZADO	588434,95	297648,52	240458,55	194622,91	904710,78	1369979,95

Realizado por: Trávez, K. 2022

4.4.1.11. Punto de equilibrio

Tabla 126-4: Punto de equilibrio

AÑO	2022	2023	2024	2025	2026
Ingresos totales	788886,76	725223,60	666698,06	2682172,57	3566309,60
Costos fijos	137661,96	130491,79	122372,28	121188,69	114359,24
Mano de obra indirecta	33535,70	33535,70	33535,70	33535,70	33535,70
Sueldos y salarios	33535,70	33535,70	33535,70	33535,70	33535,70
Servicios básicos	2410,40	2215,88	2037,06	8195,25	10896,68
Depreciaciones	21768,02	21768,02	21768,02	21768,02	21768,02
Promoción y publicidad	648,11	595,80	547,72	2203,53	2929,89
Intereses durante el funcionamiento	45764,03	38840,69	30948,07	21950,49	11693,25
Costos variables	162443,12	155730,74	149560,05	362063,24	455282,95
Insumos y materiales	6383,21	5868,09	5394,53	21702,59	28856,51
Materia prima	3924,28	3607,59	3316,46	13342,36	17740,46
Combustible	72869,42	66988,86	61582,86	247752,10	329419,78
Mano de obra directa	79266,20	79266,20	79266,20	79266,20	79266,20
COSTOS TOTALES	300105,08	286222,53	271932,33	483251,93	569642,19
PUNTO DE EQUILIBRIO VENTAS HABITACIONES	170236,20	159803,74	148535,78	211858,36	248368,64
PUNTO DE EQUILIBRIO NÚMERO DE HABITACIONES	3806	3572	3320	4753	5587

Realizado por: Trávez, K. 2022

4.4.2. Estudio financiero

4.4.2.1. Cálculo del valor actual neto

Tabla 127-4: Flujo de caja

FLUJO DE CAJA	2021	2022	2023	2024	2025	2026
	-588434,95	297648,52	240458,55	194622,91	904710,78	1369979,96
VAN	2.418.985,76					

Realizado por: Trávez, K. 2022

El proyecto técnico denominado “Resort del Mashca”, obtuvo un VAN positivo de \$2.418.985,76, lo que determina que el proyecto es rentablemente viable.

4.4.2.2. Cálculo de la tasa interna de retorno

Tabla 128-4: Tasa interna de retorno

FLUJO DE CAJA	2021	2022	2023	2024	2025	2026
	-588434,95	297648,52	240458,55	194622,91	904710,78	1369979,96
TIR	60,73%					

Realizado por: Trávez, K. 2022

La tasa interna de retorno se comprobó en base al flujo de caja, dando como resultado 60,73%, lo que determina que el proyecto económicamente viable, debido a que dicho porcentaje es mayor en comparación al del interés bancario.

4.4.2.3. Relación beneficio y costo

Tabla 129-4: Relación beneficio y costo

FLUJO DE CAJA	2021	2022	2023	2024	2025	2026
	-588434,95	377132,13	341834,24	310358,98	138332,70	1796472,51
B/C	5,11					

Realizado por: Trávez, K. 2022

La relación beneficio y costo del proyecto es de \$5,11 ctvs., lo que representa que, por cada dólar invertido se obtendrá una ganancia de \$4,11 ctvs.

4.4.2.4. Periodo de recuperación del capital

Tabla 130-4: Periodo de recuperación

FLUJO DE CAJA	2021	2022	2023	2024	2025	2026
	-588434,95	297648,52	240458,55	194622,91	904710,78	1369979,96
SALDOS DE RECUERACIÓN	-588434,95	-290786,43	-50327,88	144295,02	1049005,80	2418985,76
PERIODO	2,74					

Realizado por: Trávez, K. 2021

El periodo de recuperación es de dos años, ya que en el año 2023 es el último año con un flujo acumulado negativo y la parte de la inversión por recuperar en el año 2023 se recuperará en el noveno mes del año 2024.

CONCLUSIONES

- En la actualidad el turismo a nivel mundial se ve amenazado por el virus Covid – 19, pero se estima que, gracias a la ayuda del gobierno y otras organizaciones, la población puede inocularse contra dicho virus, el cual es un gran apoyo y un inicio para reactivar poco a poco el turismo y con ello la economía del país, en efecto, mediante la encuesta se obtuvo que el proyecto tendrá una gran acogida por parte de los turistas locales y nacionales, puesto que ofertará espacios de uso exclusivo para cada cliente o para grupos determinados, además no existen establecimientos como competencia directa y el predio se encuentra en un lugar estratégico para su creación.
- A partir de la capacidad del terreno, el establecimiento se adecua en cuatro infraestructuras, dando como capacidad operativa 51 plazas para el servicio de hospedaje, además se ha destinado estratégicamente el precio de las habitaciones tomando en cuenta todos los costos directos e indirectos que posee el resort, margen de beneficio, impuestos y un 10% por el servicio, cabe mencionar que los precios varían según el tipo de habitación, la temporada y el número de personas en hospedarse, quedando como precio base para 1 pax de lunes a viernes \$47,51, mientras que para los fines de semana tendrá un valor de \$58,55.
- Basándose en las leyes, lineamientos y reglamentos que presiden en Ecuador, se establece al “Resort del Mashca” como una compañía de responsabilidad limitada, el mismo que está amparado de manera legal y que no tendrá problema alguno al momento de su ejecución, en cuanto a su administración se realizó el planteamiento filosófico y estratégico con una organización estructural y funcional de acuerdo a su denominación, los mismos que permitirán a todo el personal del establecimiento tener una ejecución óptima desde su primer día de labor.
- De acuerdo con el estudio económico se determina que la inversión del proyecto tendrá un valor de \$588.434,95, los cuales el 44% serán capitalizados por recursos propios, mientras que el 56% restante será financiado con un préstamo por un monto de \$326.885,94, no obstante, según el punto de equilibrio se fija que en el primer año se debe vender 3.806 plazas de habitaciones obteniendo \$170.236,20, con respecto al estudio financiero, se obtiene un VAN positivo de \$2.418.985,76, con una TIR del 60,73%, mientras que la relación B/C del proyecto es de \$5,11 ctvs., lo que representa que, por cada dólar invertido se obtendrá una ganancia de \$4,11 ctvs., finalmente se determina que el periodo de recuperación del capital será de dos años y nueve meses.

RECOMENDACIONES

- Ejecutar alianzas estratégicas con la población colindante al resort, con el GAD de la parroquia y del cantón, con personas emprendedoras que tengan productos o rutas turísticas aledañas al establecimiento, para trabajar en conjunto y con ello generar beneficios que sean favorables para todos.
- Se recomienda iniciar construyendo todas las infraestructuras excepto la del espacio que está destinado para el Spa, salón lúdico y el mirador, para que posteriormente cuando existan ingresos por el servicio de hospedaje se implementen dichas infraestructuras.
- Crear diferentes tipos de shows en vivo que sean de gran entretenimiento para todas las edades, ya sean niños, jóvenes, adultos mayores o de la tercera edad, para con ello tener al turista conforme a sus expectativas y mantener al personal capacitado y evaluado periódicamente, para que de esa manera no exista ningún tipo de contratiempo en sus labores diarias y con ello brindar un servicio de calidad.
- Buscar otras fuentes de financiamiento bancarios que estén relacionados con la actividad turística o para proyectos similares, puesto que ellos poseen un interés bajo para empezar un proyecto de este tipo, o a su vez buscar más socios para que la inversión se mínima.

BIBLIOGRAFÍA

AGUIAR BARBOSA, M. & FERREIRA ISAYAMA, H. “Resort, ocio y organización”. *Estudio y perspectivas en turismo* [en línea], 2012. (Ecuador), pp. 45-67. [Consulta: 18 marzo 2021]. ISSN 0327-5841. Disponible en: <https://www.redalyc.org/pdf/1807/180724044011.pdf>.

ANASI CHALCO, W.A. *Proyecto de factibilidad para la construcción del complejo turístico Ally Samay en la parroquia Amaguaña, ciudad de Quito, provincia de Pichincha* [en línea], Ecuador, 2012, Consulta: 21 de marzo 2021]. Disponible en: <https://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/5538/1/T-ESPEL-0935.pdf>.

BACA URBINA, G. “Evaluación de Proyectos”. *Design Studies* [en línea], 2001. (México) Cuarta edición, pp. 45-65. [Consulta: 10 enero 2021]. ISBN 970-10-3001-X. Disponible en: <https://econforesyproyec.files.wordpress.com/2014/11/evaluacion-de-proyectos-gabriel-baca-urbina-corregido.pdf>.

BOLAÑOS ERAZO, H. Análisis de la demanda actual y futura de acceso a banda ancha en el cantón Antonio Ante y propuesta de diseño de una red óptica pasiva para la empresa CNT E.P. como solución a futuras demandas [en línea] (Trabajo de titulación). (Tercer nivel) Universidad Técnica del Norte, Ecuador. 2017, pp. 5. [Consulta: 10 de enero 2021]. Disponible en: <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/6449/3.pdf>.

BOOKING. *Hacienda San Agustín de Callo* [blog]. Ecuador, 2020a. [Consulta: 14 de abril 2021]. Disponible en: <https://www.booking.com/hotel/ec/hacienda-san-agustin-de-callos.html>.

BOOKING. *Hotel Cuello de Luna* [blog]. Ecuador, 2020b. [Consulta: 14 de abril 2021]. Disponible en: <https://www.booking.com/hotel/ec/cuello-delunacotopaxi.es.html?aid=311839;label=cuello-de-luna-cotopaxi>.

BOOKING. *Hacienda Hato Verde* [blog]. Ecuador, 2021. [Consulta: 14 abril 2021]. Disponible en: <https://www.booking.com/hotel/ec/hacienda-hato-verde.es.html>.

CAJAS TOAPANTA, V.A. Propuesta de un sistema de control de inventarios de activos fijos para la dirección provincial IESS Carchi, Quito. (Trabajo de Titulación). (Tercer Nivel) Universidad Central del Ecuador, Quito, Ecuador. 2012. p. 58-69 [Consulta: 12 enero 2021]. Disponible en: <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/1990/1/T-UCE-0003-159.pdf>.

CALAPUCHA ALVARADO, J.S. Estudio de Factibilidad para la implementación de un lodge en la comunidad Verde Sumaco, provincia de Orellana (Trabajo de titulación). (Tercer nivel) Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba. 2019. pp. 67-90.

CANALES SALINAS, R.J. “Criterios para la toma de decisión de inversiones”. *Revista electrónica de investigación en ciencias económicas* [en línea], 2019, vol. 3, no. 5. pp. 45-67. [Consulta: 14 de enero 2021]. ISSN 2308-782X. Disponible en: file:///C:/Users/PC/Downloads/Dialnet-CriteriosParaLaTomaDeDecisionDeInversiones-5140002.pdf.

CARDEMIL ALVAREZ, J.I. Estudio de factibilidad técnico económico para crear una empresa constructora dedicada a la construcción de viviendas sociales (Trabajo de titulación). (Tercer nivel) Universidad Nacional del Sur, Villa del Mar. 2015. pp. 89-145.

ASAMBLEA NACIONAL DEL ECUADOR. *Constitución de la República del Ecuador*, Ecuador. 2021, pp. 125-156.

CÓRDOBA, M. “*Gestión financiera*”. *Eco ediciones* [en línea], 2012, (Ecuador) Primera Ed. S.I.: ECOE Ediciones. [Consulta: 12 de enero 2021]. ISBN 9789586487887. Disponible en: <https://www.ecoediciones.com/libros/libros-de-contabilidad-y-finanzas/ebook-gestion-financiera-1ra-edicion/>.

CORRAL RON, D.A. Análisis de factibilidad para la implementación de una granja agroturística en la parroquia presidente Urbina, cantón Píllaro, provincia de Tungurahua (Trabajo de titulación) (Tercer nivel) [en línea] Escuela Superior Politécnica de Chimborazo (Riobamba). 2017. pp. 67 - 87 [Consulta: 10 de enero 2021]. Disponible en: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/7689/1/23T0621.pdf>.

CRUZ GONZALES, D.A. & PEREZ CHACON, G.I. Diagnóstico actual de la colaboración estratégica de stakeholders del sector turismo peruano (hoteles cadena, gremio, medio de comunicación, Gobierno de Perú y Gobierno de Chile) dirigida al turista chileno durante la pandemia del COVID-19: motivaciones push y pull, y gestión de crisis. (Trabajo de titulación) (Maestría) Universidad de Lima, Lima. 2021. pp. 45-67.

DÍEZ SANTO, D. “La competitividad turística en espacios interiores: Una propuesta metodológica para la determinación de competidores potenciales”. *Cuadernos de Turismo N° 30* [en línea], 2012, pp. 11–111. [Consulta: 10 de enero 2021]. ISSN 1139-7861. Disponible en: <https://revistas.um.es/turismo/article/view/160471/140321?fbclid=IwAR0sHh0FOo75WBIN9LAOk5PGEYj74sIohdPHd6RJHwcWkz6ywXc8n5PpKdg>.

EL UNIVERSO. *Coronavirus frenó al turismo cuyos ingresos caerán un 70 % en Ecuador durante el 2020.* *Diario El Universo* [en línea], Ecuador, 2020a. [Consulta: 18 abril 2021].

EL UNIVERSO. Salario Básico de Ecuador se mantiene en \$ 400 para 2021; Gobierno anuncia compensaciones de \$60 y \$100. *Diario El Universo* [en línea], Ecuador, 2020b. [Consulta: 18 abril 2021]. Disponible en: <https://www.eluniverso.com/noticias/2020/11/30/nota/8067292/salario-basico-actual-2020-aumento-trabajo-ecuador/>.

ERAZO ILBAY, J.J. Estudio de factibilidad para la implementación de una hostería en el cantón Mocha, provincia de Tungurahua [en línea] (Trabajo de titulación) (Tercer nivel) Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba. 2018. [Consulta: 16 de febrero 2021]. Disponible en: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/8398/1/23T0655.pdf>.

EXPEDIA. La Quinta Colorada. *Expedia* [en línea]. 2020. [Consulta: 14 abril 2021]. Disponible en: <https://www.expedia.com/es/Cotopaxi-Hoteles-La-Quinta-Colorada.h9783924.Informacion-Hotel?chkin=2021-04-15&chkout=>.

FLORES, J. Estudio de factibilidad para la creación de un Ecolodge en el cantón Taisha, provincia de Morona Santiago [en línea] (Trabajo de titulación) (Tercer nivel) Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba. 2018. [Consulta: 17 de diciembre 2020]. Disponible en: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/8410/1/23T0667.pdf>.

GARCÉS PÉREZ, Y., SARMIENTO RAMÍREZ, Y. & PANECA GONZÁLEZ, Y. “La competitividad turística: su medición y factores determinantes”. *Revista Caribeña de Ciencias Sociales* [en línea], 2018. pp- 67-56 [Consulta: 20 de julio 2021]. ISSN 2254-7630. Disponible en: <https://www.eumed.net/rev/caribe/2018/06/competitividad-turistica.html>.

GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN LATACUNGA & DIRECCIÓN DE TURISMO. *Plan de Turismo del cantón Latacunga 2020-2025.* Latacunga, 2020.

GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO PARROQUIAL SAN JOSÉ DE POALÓ. *Plan de desarrollo y ordenamiento territorial 2015-2019.* Latacunga - San José de Poaló. 2015.

GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO PARROQUIAL SAN JOSÉ DE POALÓ. *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la parroquia Poaló 2015-2019.* [en línea]. Latacunga: 2015 [Consulta: 17 de diciembre 2020]. Disponible en: http://app.sni.gob.ec/snmlink/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/0560018670001_PD%20Y%20OT%202015%20a_02-07-2016_15-13-10.pdf.

GÓMEZ ALAMILLA, M. Proyecto de Inversión para la Instalación de un Gimnasio en el Municipio de Tultitlán [en línea] (Trabajo de titulación). (Tercer nivel) Universidad Autónoma de México, Estado de México. 2013. Disponible en: <http://www.economia.unam.mx/secss/docs/tesisfe/GomezAM/Tesis.html>.

GÓMEZ, J.M. “Plan de marketing (IV): la competencia, ¡analízala!”. *La cultura del Marketing* [en línea], 2016. [Consulta: 6 de abril 2021]. Disponible en: <https://laculturadelmarketing.com/plan-de-marketing-iv-la-competencia/>.

GUALA MATUTE, J.S. Estudio de factibilidad para apertura de la sucursal de Ecotono Consultores Cia. Ltda. en la ciudad de Riobamba (Trabajo de titulación) (Tercer nivel) Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba., 2020.

GUERRERO REAL, G.J. Los procedimientos de control interno para activos fijos y su incidencia en el cumplimiento del plan estratégico del honorable gobierno provincial de Tungurahua [en línea] (Trabajo de titulación) (Tercer nivel) Universidad Técnica de Ambato, Ambato. 2014. [Consulta: 12 enero 2021]. Disponible en: <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/21270/1/T2690i.pdf>.

GUTIÉRREZ MÉNDEZ, J., KARMA ARAUJO, R. &FIOL MANRÍQUEZ, L. Marketing mix para incrementar inscripciones en capacitación del Instituto Mexicano del Seguro Social. (Trabajo de titulación) (Tercer nivel) Universidad Técnica de Ambato, Ambato. 2017.

GUZMÁN GARCÍA, S.C. & VARELA SANGOQUIZA, C.X. Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante de comida rápida saludable fast food con servicio a domicilio en el cantón Ibarra, provincia de Imbabura [en línea] (Trabajo de titulación) (Tercer nivel) Universidad Técnica del Norte, Ibarra. 2019. Disponible en: http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/10274/2/02_ICA_1640_TRABAJO_GRADO.pdf.

HERRERA, F., VELASCO, C., DENEN, H. & RADULOVICH, R. “Fundamentos de análisis económico”. *Guía para investigación y extensión rural* [en línea], 1994. Costa Rica: CATIE. [Consulta: 14 enero 2021]. ISBN 9977-57-178-3. Disponible en: https://books.google.com.ec/books?id=jBwOAQAIAAJ&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false.

HICHOS GARCÍA, J.S. Las 4C's del Mercadeo como herramienta mercadológica en el lanzamiento de un producto en el mercado [en línea] (Trabajo de titulación) (Tercer nivel) Universidad de San Carlos de Guatemala, Guatemala. 2019 [Consulta: 10 January 2021]. Disponible en: http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/16/16_0766.pdf.

JARAMILLO ORDÓÑEZ, G.E. Proyecto de factibilidad para la creación de una empresa que preste servicios de hostería ubicada en la parroquia de Chaltura, provincia de Imbabura [en línea] (Trabajo de titulación) (Tercer nivel) Universidad Central del Ecuador, Quito. 2016. [Consulta: 21 de marzo 2021]. Disponible en: <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/10058/1/T-UCE-0003-AE005-2016.pdf>.

LEY DE COMPAÑIAS. *Lexis Finder* [en línea], 2014. Ecuador: p. 5 [Consulta: 10 de junio 2021]. Disponible en: <https://portal.supercias.gob.ec/wps/wcm/connect/77091929-52ad-4c36-9b1664c2d8dc1318/LEY+DE+COMPA%C3%91IAS+act.+Mayo+20+2014.pdf?MOD=AJPERES&CACHEID=77091929-52ad-4c36-9b16-64c2d8dc1318>.

LEY DE TURISMO. *Lexis Finder*, 2014. vol. Registro Oficial. Ecuador. p. 2 [Consulta: 11 de junio 2021]. Disponible en: <https://portal.supercias.gob.ec/wps/wcm/connect/77091929-52ad-4c369b1664c2d8dc1318/LEY+DE+COMPA%C3%91IAS+act.+Mayo+20+2014.pdf?MOD=AJPERES&CACHEID=77091929-52ad-4c36-9b16-64c2d8dc1318>.

LÓPEZ PARRA, E., GONZÁLEZ NAVARRO, N., OSOBAMPO, S., CANO, A. & GÁLVEZ, R. Estudio Técnico, elemento indispensable en la evaluación de proyectos de inversión. [en línea]. (Trabajo de titulación) (Tercer nivel) Universidad Autónoma de México, México. 2008 [Consulta: 10 de enero 2021]. Disponible en: <https://www.itson.mx/publicaciones/pacioli/Documents/no56/estudiotecnico.pdf>.

LOSANO, P. “Oferta de alojamientos turísticos en la Provincia del Chubut, Argentina: Evolución, estructura e índices de concentración geográfica”. *Transitare*, vol. 2, no. 1. (2016) pp. 100–115. ISSN 2395-9835.

MINISTERIO DE TURISMO. *Establecimientos Registrados-Hosterías cantón Latacunga. Portal Servicios MINTUR* [en línea]. 2020 [Consulta: 18 mayo 2021]. Disponible en: <https://servicios.turismo.gob.ec/index.php/turismo-cifras/2018-09-18-21-1117/establecimientos-registrados>.

MINISTERIO DE TURISMO DEL ECUADOR. *Reglamento general a la ley de turismo* [en línea]. Ecuador. 2015 [Consulta: 18 de mayo 2021]. Disponible en: <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/04/REGLAMENTO-GENERAL-LEY-TURISMO.pdf>.

MINISTERIO DE TURISMO DEL ECUADOR. *Reglamento de alojamiento turístico* [en línea]. 2016 [Consulta: 18 mayo 2021]. Disponible en: <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2016/06/REGLAMENTO-DE-ALOJAMIENTO-TURISTICO.pdf>.

MINISTERIO DE TURISMO DEL ECUADOR. *Plan nacional de turismo 2030*. Ecuador. 2019. pp. 6–18.

MINISTERIO DE TURISMO DEL ECUADOR. *Boletín mensual indicadores turísticos*. Ecuador. 2010. pp. 8-14.

NORMA INTERNACIONAL DE CONTABILIDAD N.18. *Ingresos Ordinarios* [en línea]. 2004 [Consulta: 13 de enero 2021]. Disponible en: https://www.mef.gob.pe/contenidos/conta_publ/con_nor_co/NIC18_04.pdf.

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL TURISMO. *Definición de Turismo. Glosario de términos de turismo, OMT* [en línea]. 2004 [Consulta: 13 de enero 2021]. Disponible en: <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>.

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL TURISMO Y ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS. *Conceptos de turismo. Actualización de las recomendaciones sobre estadísticas de turismo*, vol. 843, no. 83, 1994.p. 5.

PACHECO COELLO, C.E. & PÉREZ BRITO, G.J. *El proyecto de inversión como estrategia gerencial*. Ed. 1ª. México. 2016.

PERALTA, E. Marketing Mix: Qué Es y Cómo Aplicarlo en Tu Empresa. *Genwords* [blog]. 2020 [Consulta: 12 enero 2021]. Disponible en: <https://www.genwords.com/blog/que-es-marketing-mix#Costo>.

PUGA MUÑOZ, M. *Valor actual neto y Tasa interna de retorno* [en línea]. Chile, 2009 [Consulta: 13 de enero 2021]. Disponible en: http://accioneduca.org/admin/archivos/clases/material/valor-actual-neto-y-tasa-interna-de-retorno-van-y-tir_1563977885.pdf.

RODRÍGUEZ ROCHA, J.F. “Flujo de Caja. Herramienta clave para la toma decisiones en la microempresa”. *Dialnet* [en línea], 2008. pp. 4 [Consulta: 13 January 2021]. Disponible en: <file:///C:/Users/PC/Downloads/DialnetFlujoDeCajaHerramientaClaveParaLaTomaDeDecisionesE-4780127.pdf>.

ROMERO, A. “Actualidad y proyecciones de desarrollo del turismo internacional en Ecuador”. *Uniandes Episteme: Revista de Ciencia, Tecnología e Innovación*, vol. 4, pp. 285. 2017. DOI 1390-9150.

RUÍZ CAJIAO, I.A., MENA PALACIOS, L.V. & VIVAS PÁEZ, O.F. Factibilidad para la inversión del centro hotelero Resort Canoa en la provincia de Manabí, cantón San Vicente, parroquia Canoa [en línea] (Trabajo de titulación) (Tercer nivel) Escuela Politécnica del Ejército, Latacunga. 2008 [Consulta: 21 marzo 2021]. Disponible en: <https://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/9277/1/T-ESPEL-MAE-0071.pdf>.

SARABIA CASTRO, D.F. Estudio de factibilidad para la creación de una empresa dedicada a la confección de prendas de vestir personalizadas juveniles, en el sector norte del Distrito Metropolitano de Quito [en línea]. (Trabajo de titulación) (Tercer nivel) Universidad Central del Ecuador, Quito. 2017 [Consulta: 21 marzo 2021]. Disponible en: <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/16051/1/T-UCE-0003-CAD-017AE.pdf>.

SCHAEFFER, R., MENDENHALL, W. & OTT, L., 1987. *Elementos de Muestreo* [en línea]. México: Grupo editorial Iberoamérica, S.A de C.V.

TRIPADVISOR. *Hostería hacienda San Joaquín.* [blog]. Ecuador: Tripadvisor. 2021 [Consulta: 15 de abril 2021]. Disponible en: https://www.tripadvisor.es/Hotel_Review-g2665551-d8518977-Reviews-Hosteria_Hacienda_San_Joaquin-Mulalo_Cotopaxi_Province.html.

UNIVERSIDAD ESAN. *Indicadores de rentabilidad en proyectos de inversión* [en línea] *Conexión ESAN*, 2020. [Consulta: 6 April 2021]. Disponible en: <https://www.esan.edu.pe/apuntes-empresariales/2020/02/indicadores-de-rentabilidad-en-proyectos-de-inversion-cuales-son/>.

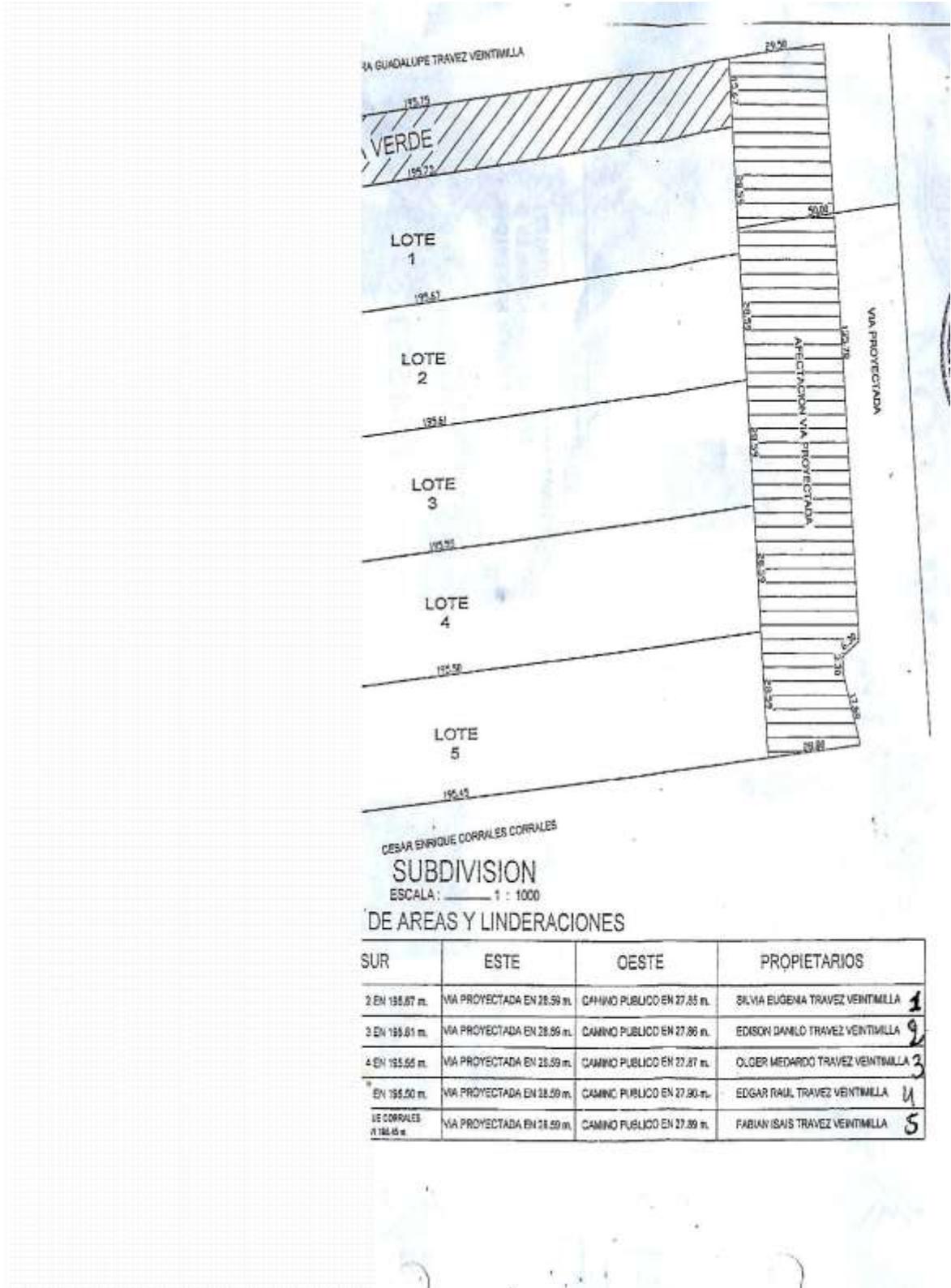
VALLEJOS ORBE, H.M. & CHILQUINGA JARAMILLO, M.P. *Costos Modalidad Órdenes de Producción* [en línea]. (Trabajo de titulación) (Tercer nivel) Universidad Técnica del Norte, Ibarra. 2017 [Consulta: 13 de enero 2021]. Disponible en: [http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/7077/1/LIBRO Costos.pdf](http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/7077/1/LIBRO%20Costos.pdf).


D.B.R.A.I.
Ing. Sebastián Castillo



ANEXOS

ANEXO A: LOCALIZACIÓN DEL PREDIO



ANEXO B: ENCUESTA PARA LOS TURISTAS LOCALES Y NACIONALES

ENCUESTA PARA DETERMINAR UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD

Estimado señor/a o señorita, el objetivo de la presente investigación es conocer las características de los potenciales visitantes para la implementación de un RESORT (Complejo Turístico) en la parroquia Poalo, cantón Latacunga. Agradezco su gentil colaboración y sinceridad al leer detenidamente y contestar el cuestionario. Los datos obtenidos serán manejados exclusivamente para fines académicos.

Género: M_____ F_____ **¿En qué edad se encuentra usted?** _____

¿Cuál es su lugar de residencia actual? _____

1. Ocupación

- Trabajo en el sector público
- Trabajo en el sector privado
- Estudiante
- Desempleado

2. ¿Cuál es su motivación para realizar un viaje?

- Recreación
- Relajación
- Educativo
- Visita a familiares

3. ¿Cuándo prefiere realizar sus viajes?

- Durante la semana
- Fin de semana
- Feriados
- Vacaciones

4. ¿Con quién prefiere realizar sus viajes?

- Familia
- Amigos
- Pareja
- Sólo

5. ¿Por qué medios publicitarios usted se informa de los destinos turísticos?

- Redes sociales (Facebook, Instagram, Twitter, Tik Tok)**
- Televisión
- Radio
- Folletos turísticos
- Agencia de viajes
- Amigos o familiares

6. Por lo general cuando usted viaja ¿En qué tipo de establecimientos se hospeda?

- Hostal
- Hotel
- Hostería
- Resort

7. ¿Qué aspectos toma en cuenta a la hora de preferir un establecimiento de hospedaje?

- Precio y calidad del servicio
- Accesibilidad
- Alimentación
- Diseño y materiales de construcción

8. ¿Le gustaría a usted que se implemente un establecimiento denominado Resort (Complejo Turístico) que le ofrezca actividades recreacionales, de alimentación y hospedaje en el cantón Latacunga, parroquia Poaló?

- Si___ Continúe con la pregunta 9
- No___ Gracias, termine la entrevista

9. ¿Qué servicios le gustaría a usted que se ofrezca en el Resort?

Seleccione las opciones que usted desee o a su vez la opción "todas las anteriores" en caso de que desee todas.

- Alimentos y bebidas
- Alojamiento
- Información
- Servicio médico
- Animadores
- Internet
- Cajeros
- Guardería

- Todas las anteriores

10. ¿Qué actividades complementarias le gustaría realizar en el Resort?

Seleccione las opciones que usted desee o a su vez la opción "todas las anteriores" en caso de que desee todas.

- Paseo en cuadrón
- Paseo en caballo
- Pesca deportiva
- Visita a granja de animales domésticos
- Visita a huertos orgánicos
- Actividades al aire libre (Para niños y Adultos)
- Entretenimiento nocturno (Para niños y adultos)
- Actividades en trampolines
- Bungee jumping y mirador
- Todas las anteriores

11. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por el servicio de ALIMENTACIÓN (desayuno, almuerzo) y platos a la carta (cenar); y BEBIDAS ilimitadas en el Resort?

- \$30
- \$40
- Más de \$50

12. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por el servicio de hospedaje de una noche en el Resort?

- \$30
- \$50
- Más de \$80

13. ¿Cuántos días permanecería en el Resort, teniendo en cuenta que se le brindará todos los servicios y actividades mencionadas anteriormente?

- 1 día
- 2 – 3 días
- Más de 3 días

ANEXO C: ESTUDIO DE IMPACTO AMBIENTAL

ESTUDIO DE IMPACTOS PRODUCIDOS POR EL PROYECTO DEL RESORT

Utilizando la matriz de Leopold, la misma que fue modificada de acuerdo a las necesidades del proyecto para medir el impacto ambiental y social que generará el resort en el sector La Samana, parroquia Poaló, se determinaron los siguientes impactos, tanto positivos como negativos.

El predio al estar ubicado en una zona donde cuentan con una red pública de alcantarillado, no se requiere implementar un sistema de tratamiento de aguas residuales, por lo tanto, las aguas servidas y de procesos serán enviados por dicho sistema de alcantarillado, debido a esto no se tomó en cuenta dichas acciones para su análisis.

Identificación de impactos que puede causar el RESORT DEL MASHCA

ACCIONES

- Construcción del resort
- Parqueadero subterráneo
- Torre del mirador
- Actividades recreativas del turista
- Residuos orgánicos e inorgánicos
- Residuos peligrosos de la enfermería y farmacia
- Residuos sólidos producidos por la piscina
- Emisión de gases por productos químicos de limpieza
- Ruido de los vehículos en la vía E-35
- Humo de los vehículos que se trasladan por la vía E-35
- Fuentes de empleo

FACTORES

- Tierra
- Agua
- Atmósfera
- Flora y fauna
- Uso de la tierra
- Estéticos y de interés humano
- Nivel cultural

Matriz de evaluación de impactos de Leopold



Realizado por: Trávez, K. 2022

Según el desarrollo de la evaluación ambiental, se determina que el impacto del resort será mínimo, debido a que el proyecto irá de la mano de una gestión responsable de los recursos.

Interpretación de la matriz de Leopold

IMPACTOS NEGATIVOS

La construcción de la infraestructura y el aumento de turismo, provocará que la cobertura vegetal se vea alterado y que las especies de fauna como animales terrestres y aves se desplacen.

El parqueadero al estar en un subterráneo afectará a la salud del turista, debido a que los vehículos producen humo.

Por un mal uso de los residuos orgánicos e inorgánicos provenientes de todas las instalaciones del resort afectarán a la calidad del suelo agua y aire, por consiguiente, afectará a la salud de todos los que intervienen en el resort y además producirá una contaminación visual para el turista.

Los residuos peligrosos producidos en el área de enfermería y farmacia afectará a la calidad de agua y aire, causando enfermedades graves al turista o empleados.

Los residuos producidos por la piscina, es decir los lodos, algas, etc., afectará al suelo, a la calidad del agua y el aire, causando enfermedades graves al turista o empleados y afectando visualmente al resort.

Emisión de gases contaminantes por el uso de productos químicos para limpieza y desinfección, causando contaminación con partículas químicas que afectarán tanto la calidad del aire y afectando a la salud de los turistas.

Ruido y humo de los vehículos que transcurren permanentemente por la vía E-35, afecta a la calidad del aire y por ende a la salud del turista, además esto como un paisaje es algo negativo.

IMPACTOS POSITIVOS

A través de la construcción de resort y con el plus del mirador ubicado en la vía E-35, brindará una vista panorámica para el turista, produciendo que el sector se vuelva más comercial, generando más empleo y seguridad para los pobladores que habitan allí.

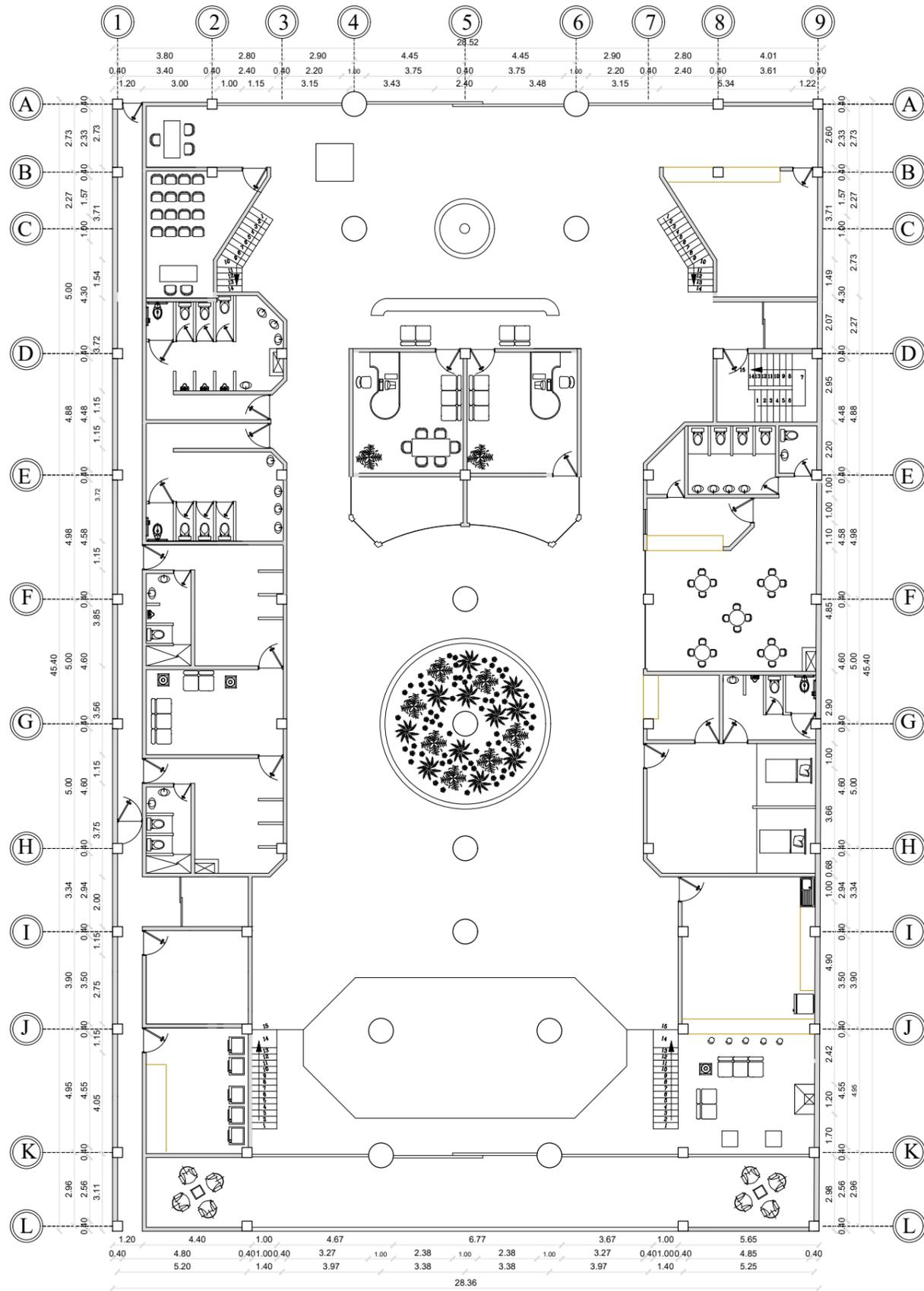
Las actividades turísticas que se oferten fuera del establecimiento generarán empleo a los pobladores que lo requieran.

A través del empleo que el resort ofrecerá a los pobladores, ocasionará que tengan un mejor ingreso económico y con ello una buena salud y seguridad.

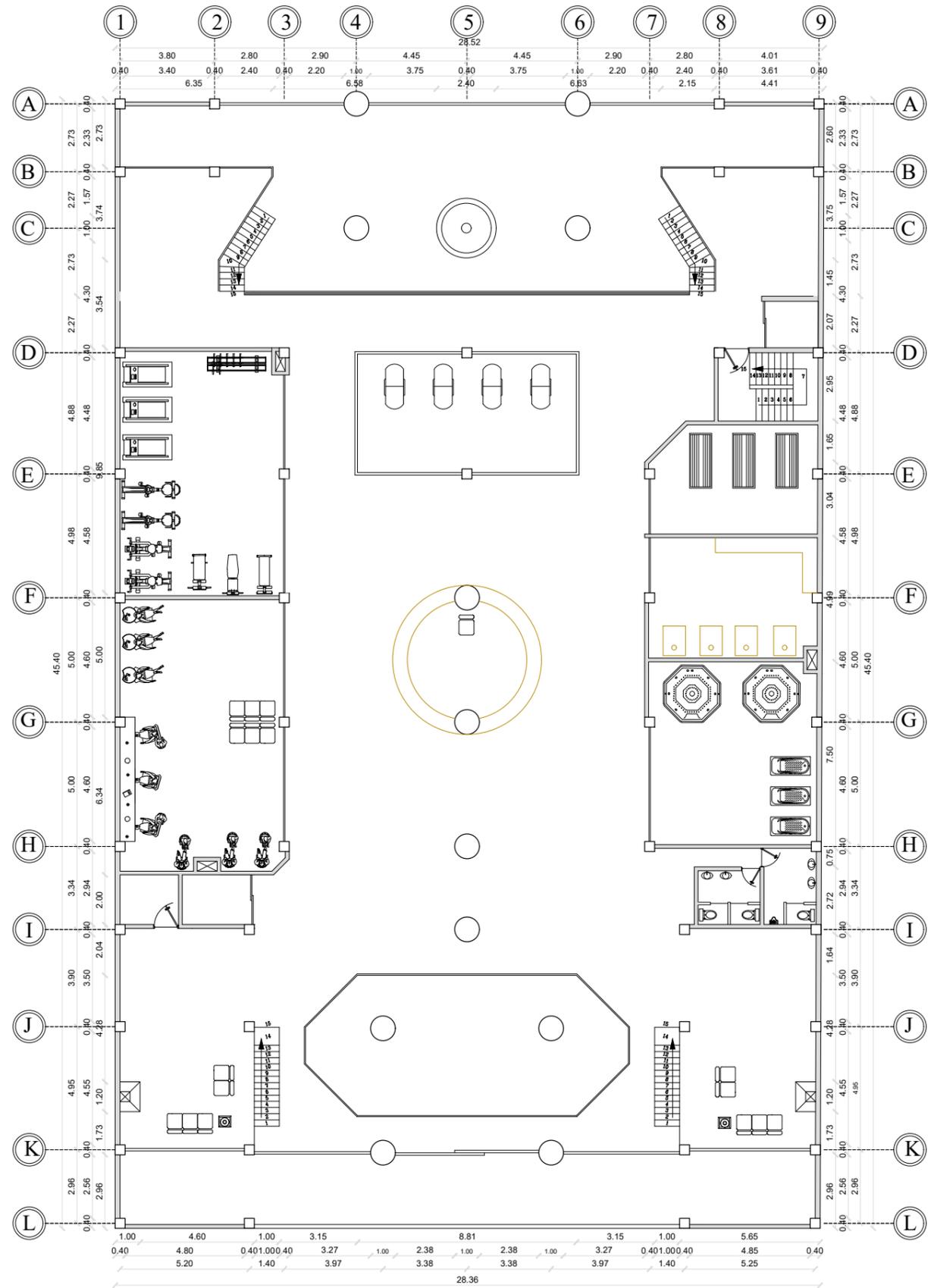
Medidas de mitigación

ACCIONES DEL PROYECTO QUE CAUSAN DAÑOS	IMPACTO	MEDIDAS DE MITIGACIÓN
Construcción de la infraestructura turística y aumento de la actividad turística	El aire se ve afectado por la tierra que es removida para la construcción resort. Alteración de la cobertura vegetal y desplazamiento de la fauna; deterioro de los sitios de visita.	La tierra removida y escombros causados por la construcción del resort se debe enviar a un sitio de desalojo, además se debe utilizar técnicas adecuadas para remover la tierra. Implementación de jardines con plantas nativas del sector y construcción de senderos para evitar dañar las zonas naturales que están destinadas para ejercer la actividad turística.
Parqueadero subterráneo	Afectación a la salud del turista por el humo que producen los vehículos del parqueadero.	Implementar una ventilación mecánica que absorba lo más posible el humo de los vehículos.
Residuos orgánicos e inorgánicos	Debido a un mal manejo de la basura producida por el resort, ocasionaría olores desagradables tanto para el turista, trabajadores y habitantes del sector provocando enfermedades graves.	Elaboración de un programa de reciclaje de los residuos orgánicos e inorgánicos.
Residuos peligrosos	Debido a un mal manejo de los residuos de la enfermería y farmacia, provocará enfermedades graves para las personas que tengan contacto con ello.	Implementar un sistema de clasificación de desechos peligrosos y gestionar con las personas que estén encargadas de ellas, para posteriormente darles su debido proceso.
Residuos sólidos de la piscina	Se genera cuando el agua de la piscina cumplió varios procesos de limpieza, produciendo lodo, algas, etc., y por un manejo inadecuado del mismo puede provocar enfermedades al turista, empleados y habitantes aledaños al resort.	La empresa deberá contratar o realizar convenios con las personas que estén encargadas de los residuos de la piscina, para que así se les dé el proceso correspondiente.
Emisión de gases contaminantes	Al usar productos para la limpieza de cualquier área del resort, se generarán partículas químicas que afectan al aire y por ende a la salud de las personas.	Usar productos naturales y menos nocivos para el ambiente y las personas en cada área del resort y darle una revisión adecuada antes de usarse.
Ruido y humo de los vehículos que transcurren por la vía E-35	Tanto el ruido como el humo de los vehículos, pueden provocar molestias y estrés para el turista afectando remotamente su salud, ocasionando una baja afluencia de turistas.	Crear barreras naturales a través de la siembra de más árboles.

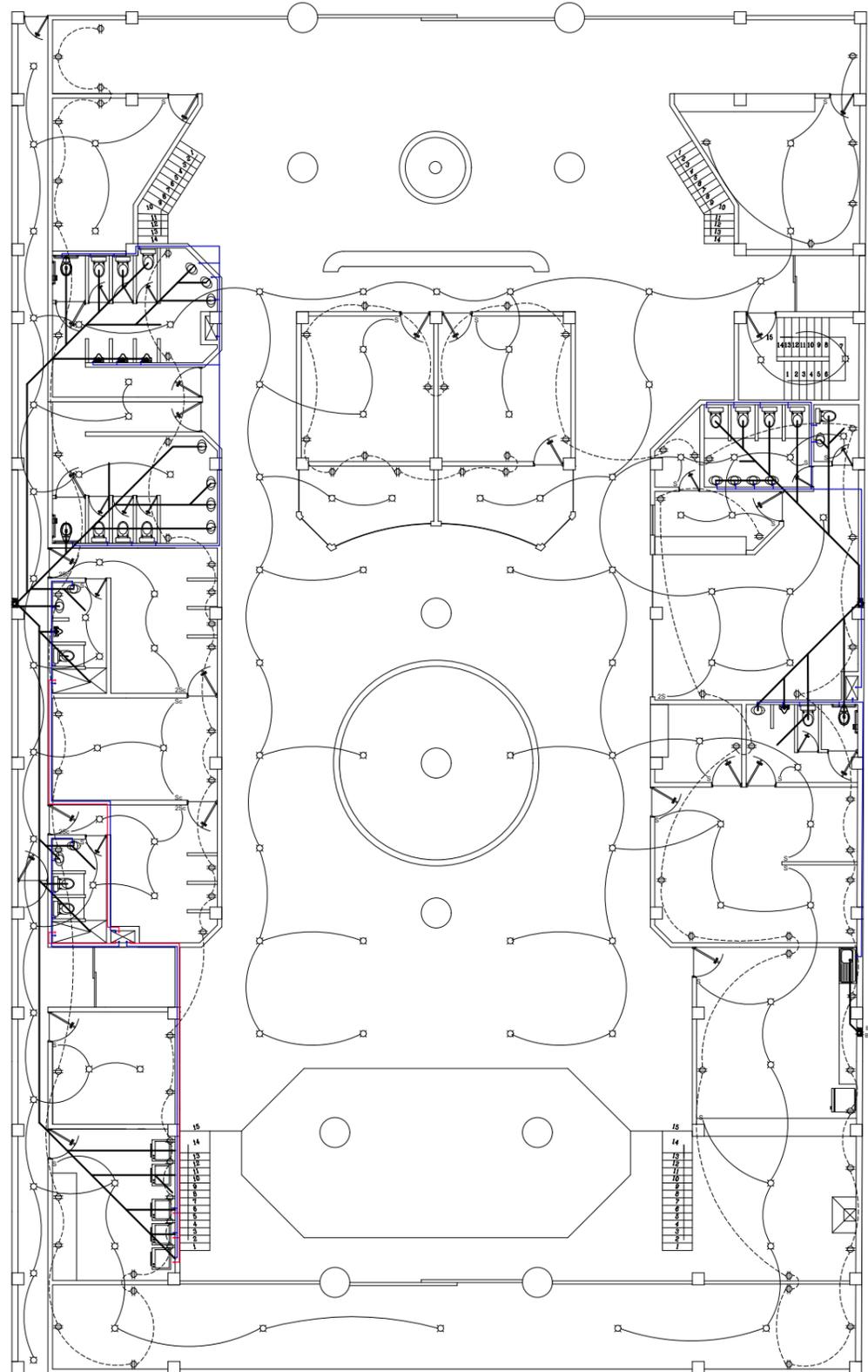
Realizado por: Trávez, K. 2022



PLANTA BAJA Nv.+0.40
 PRIMERA INFRAESTRUCTURA
 ESCALA:-----:1:100

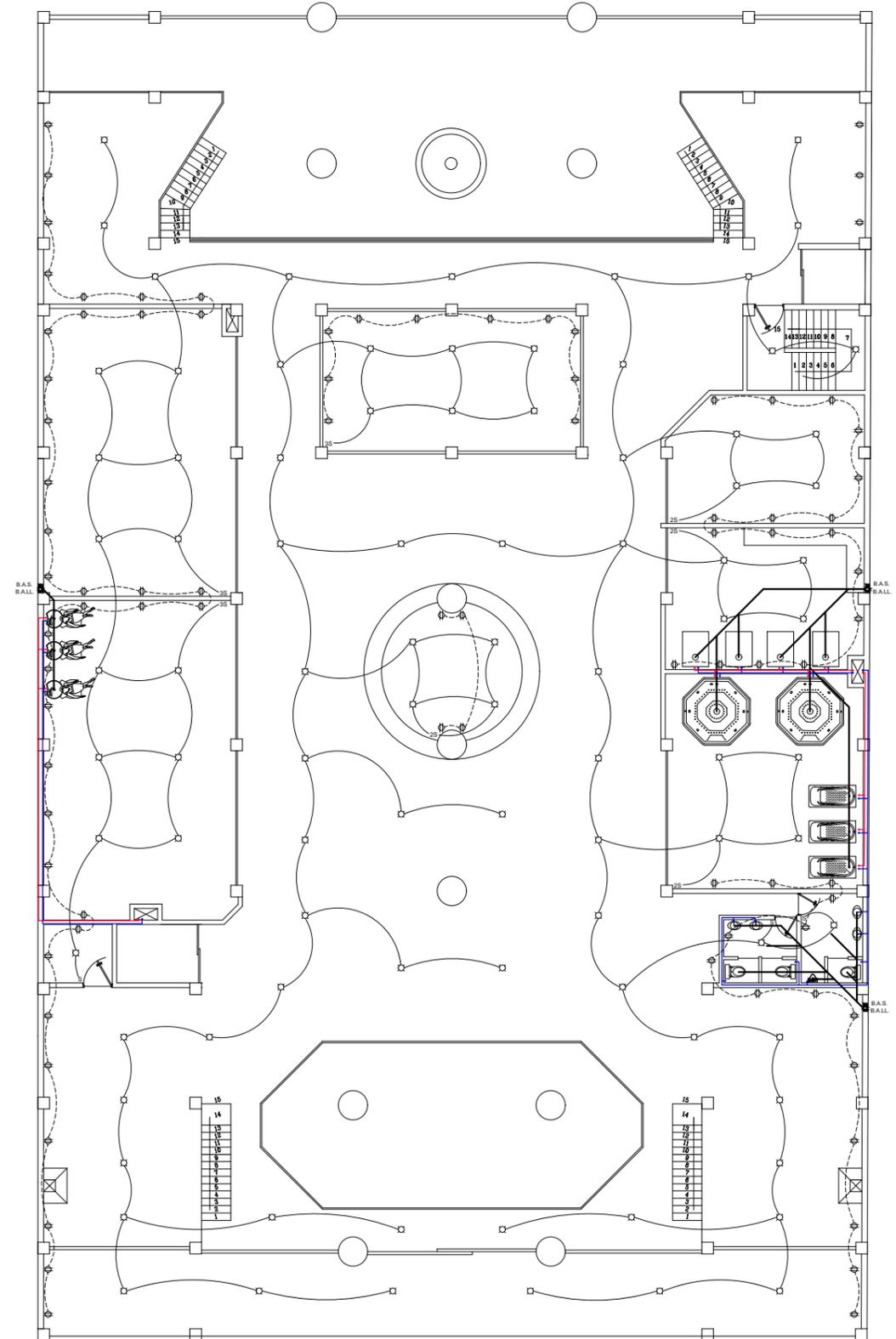


PLANTA TIPO Nv.+3.10
 PRIMERA INFRAESTRUCTURA
 ESCALA:-----:1:100



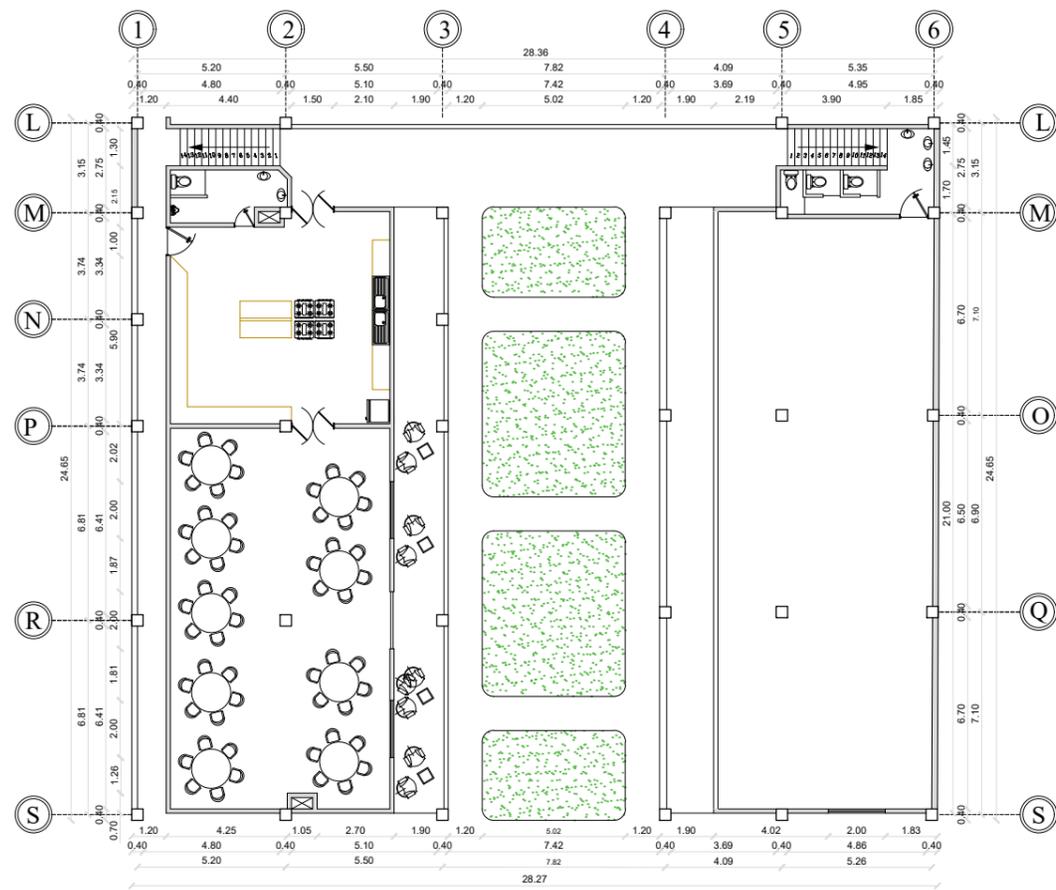
1ra INFRAESTRUCTURA Nv.+0.40
INSTALACIONES

ESCALA:-----:1:100



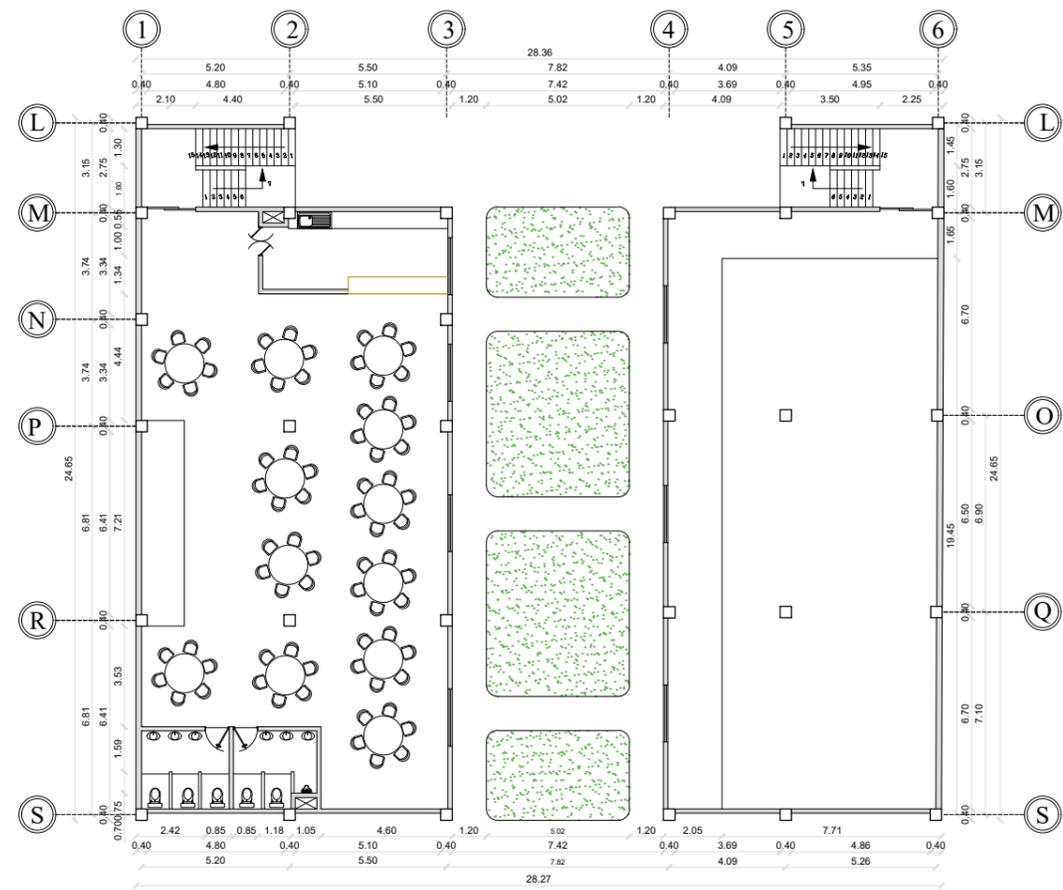
1ra INFRAESTRUCTURA Nv.+3.10
INSTALACIONES

ESCALA:-----:1:100



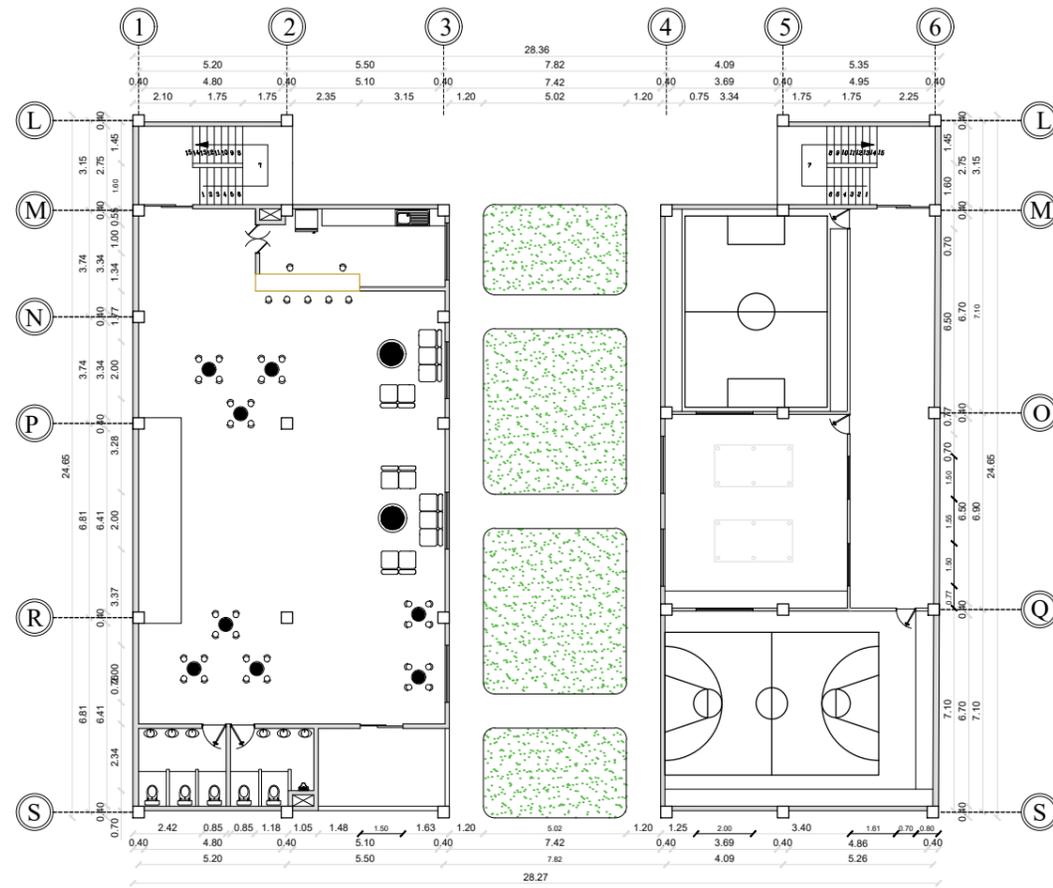
PLANTA BAJA Nv.+0.40
SEGUNDA INFRAESTRUCTURA

ESCALA:-----:1:100



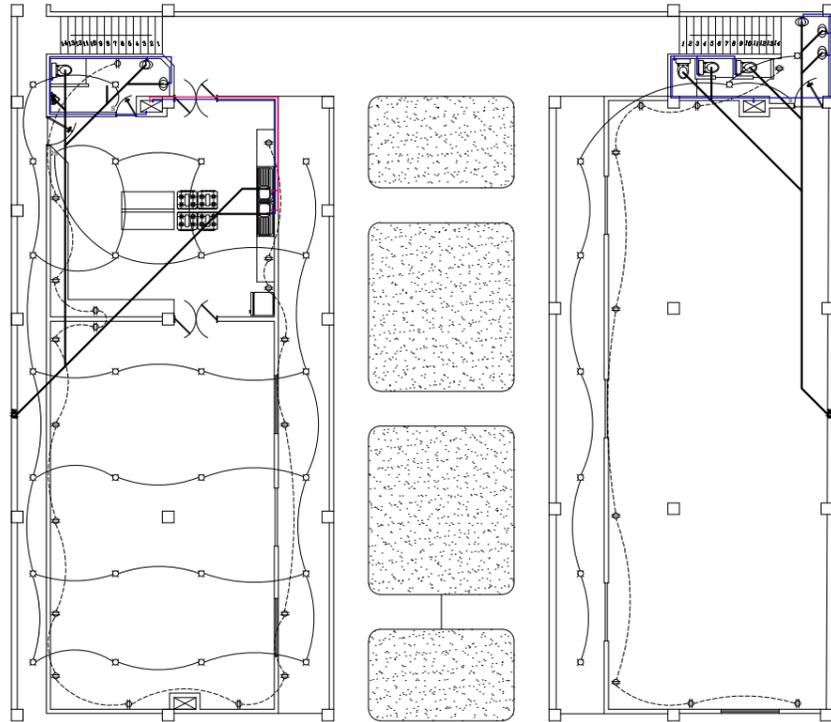
PLANTA TIPO Nv.+3.10
SEGUNDA INFRAESTRUCTURA

ESCALA:-----:1:100



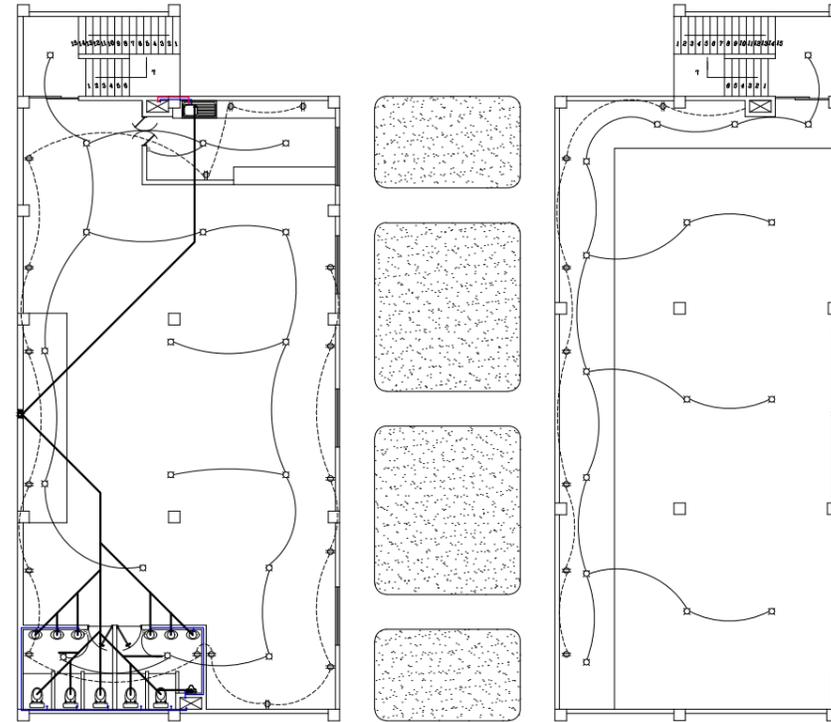
PLANTA TIPO Nv.+5.80
SEGUNDA INFRAESTRUCTURA

ESCALA:-----:1:100



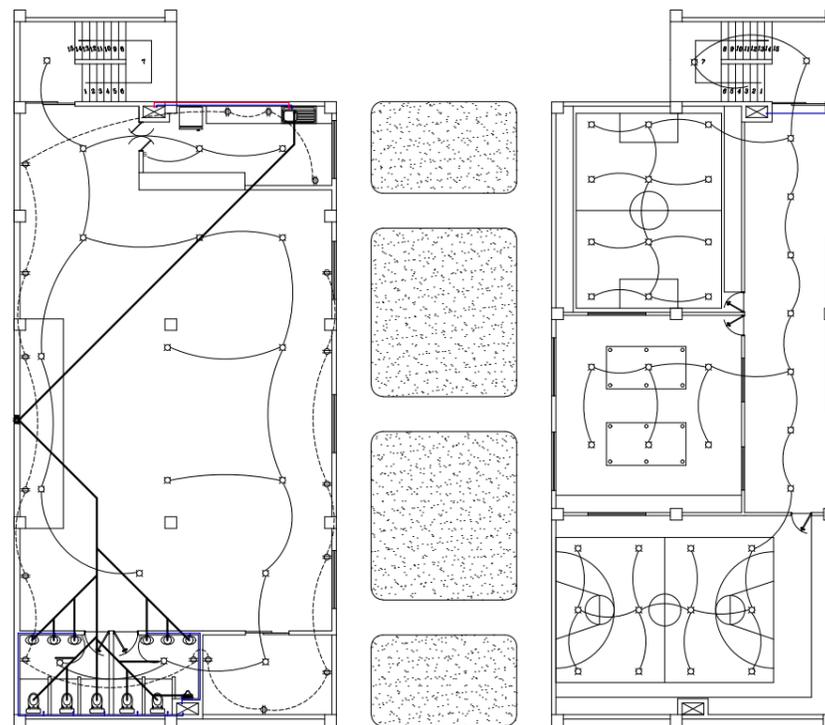
2da INFRAESTRUCTURA Nv.+0.40
INSTALACIONES

ESCALA:-----:1:100



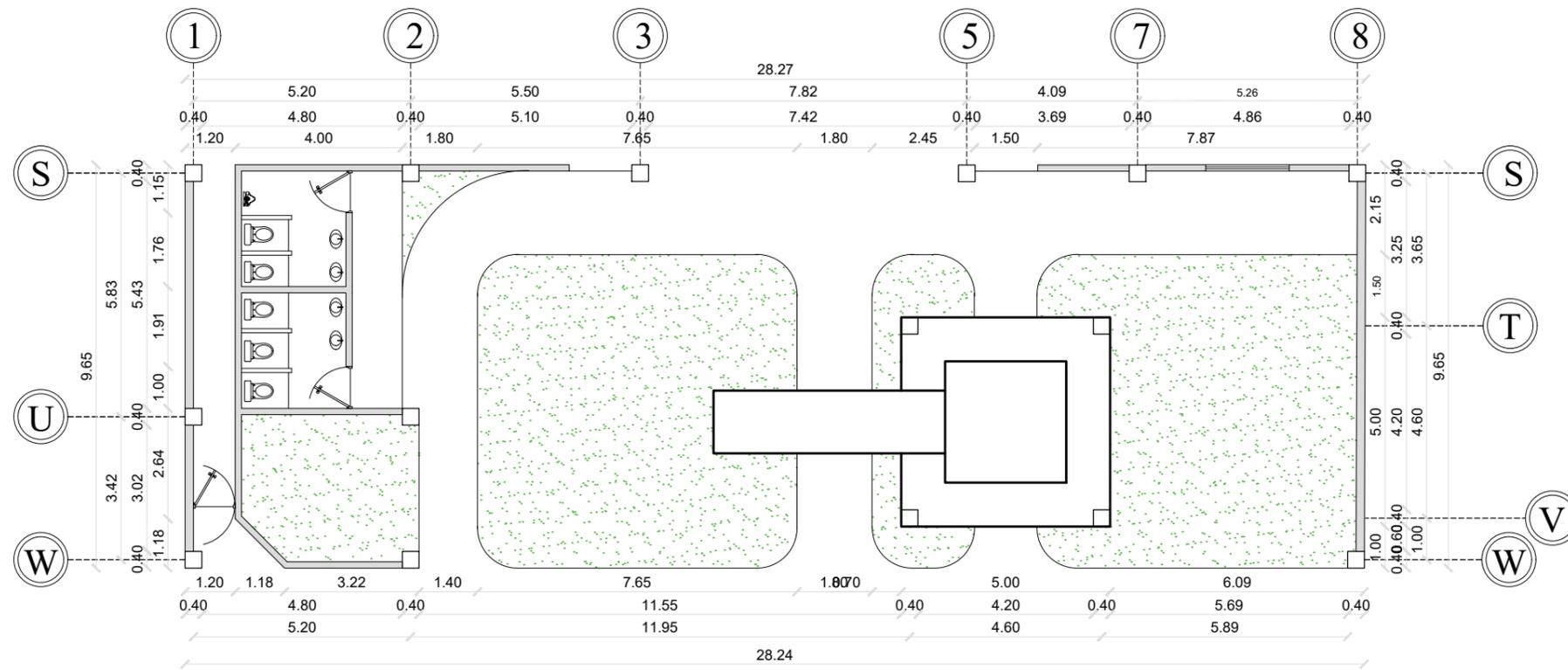
2da INFRAESTRUCTURA Nv.+3.10
INSTALACIONES

ESCALA:-----:1:100



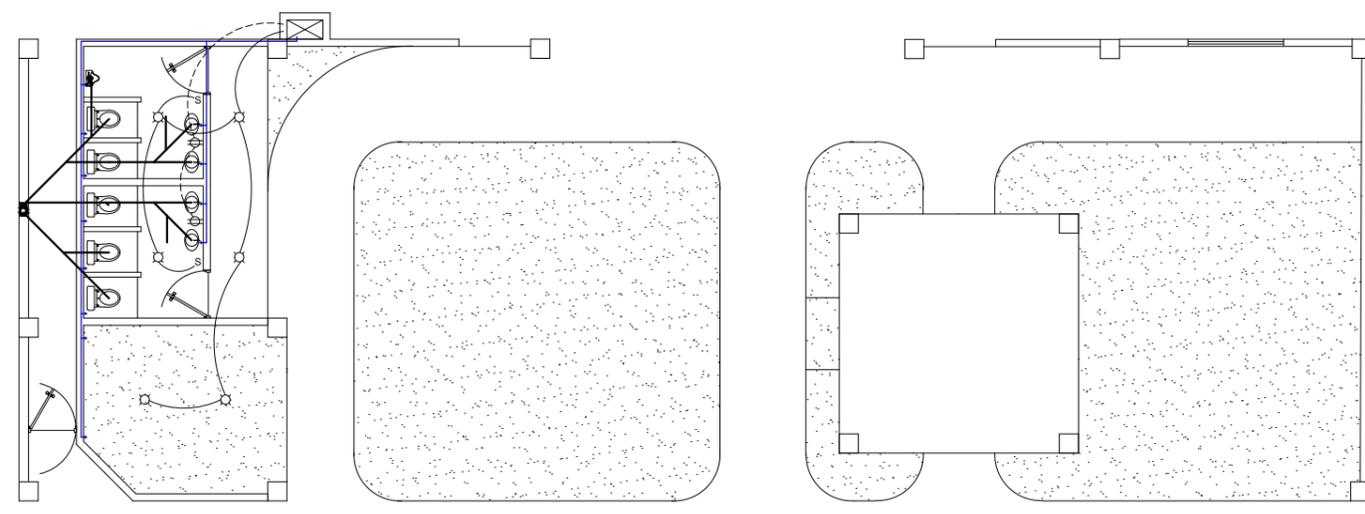
2da INFRAESTRUCTURA Nv.+5.80
INSTALACIONES

ESCALA:-----:1:100



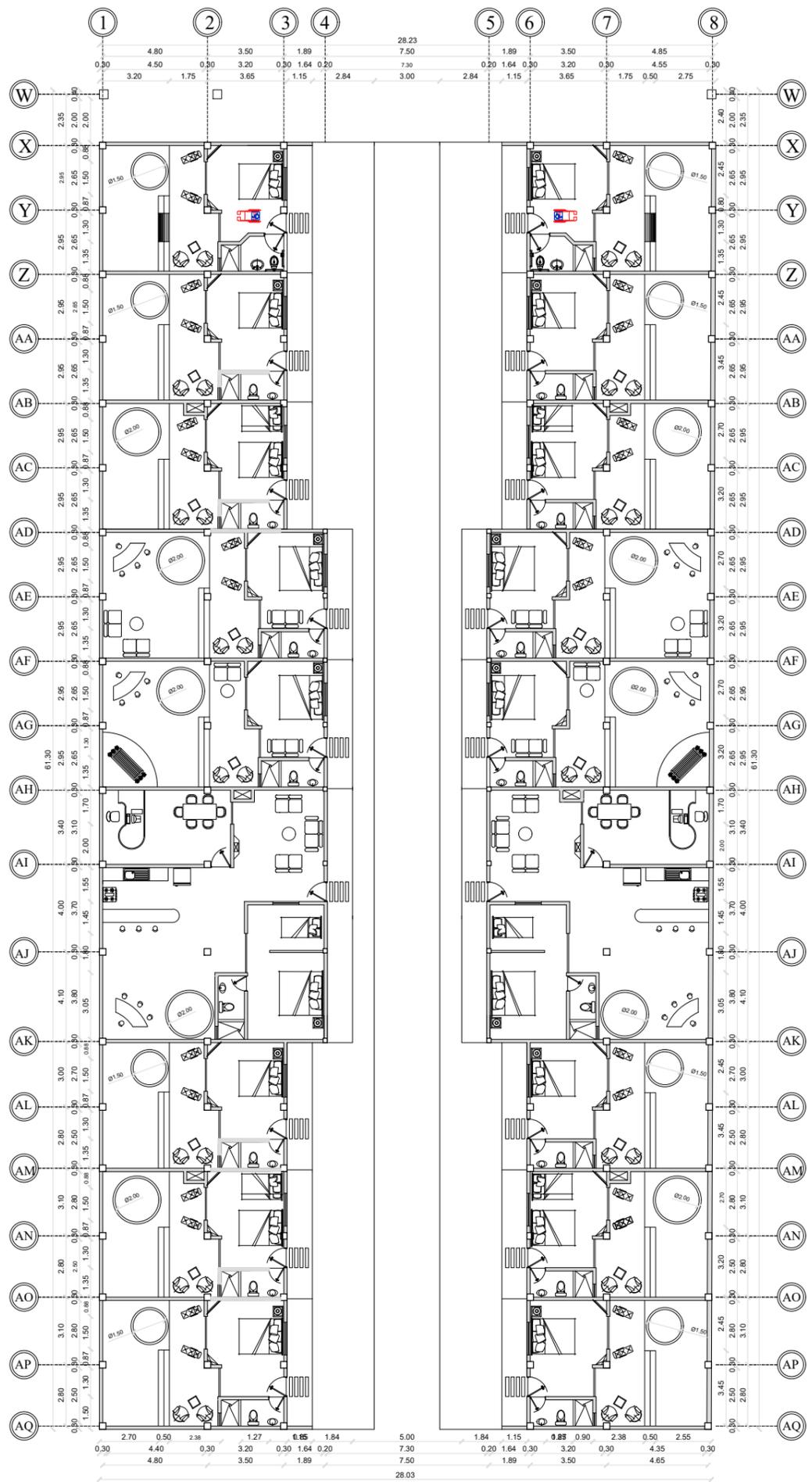
PLANTA BAJA Nv.+0.40
TERCERA INFRAESTRUCTURA

ESCALA:-----:1:100

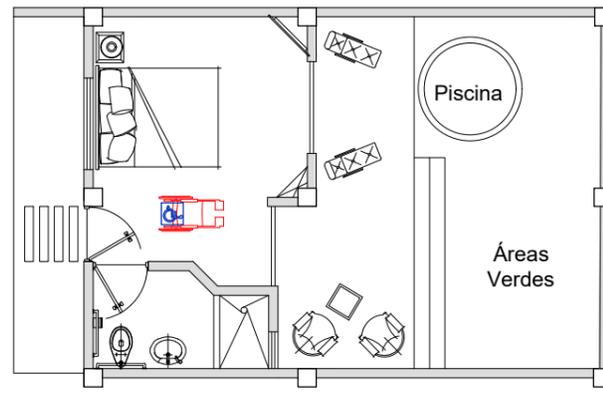


3ra INFRAESTRUCTURA Nv.+0.40
INSTALACIONES

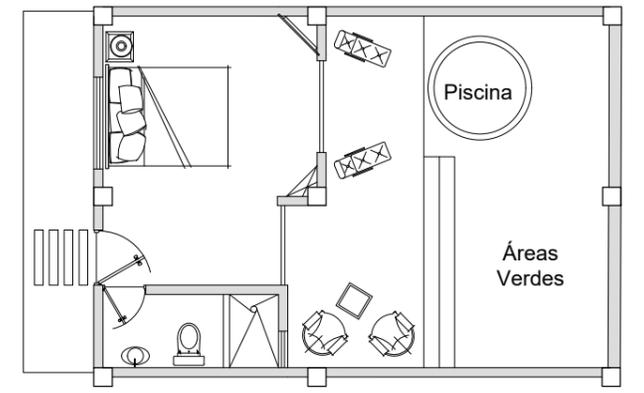
ESCALA:-----:1:100



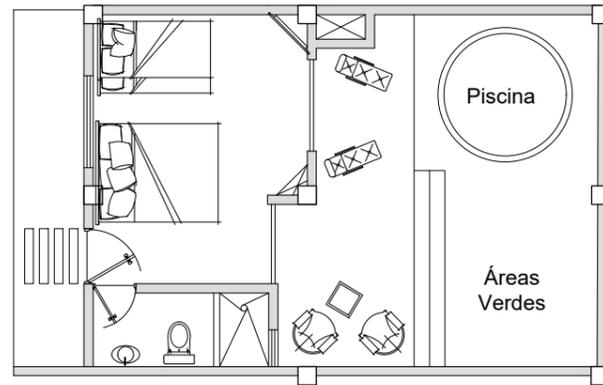
PLANTA BAJA Nv.+0.40
 CUARTA INFRAESTRUCTURA
 ESCALA: ---:1:100



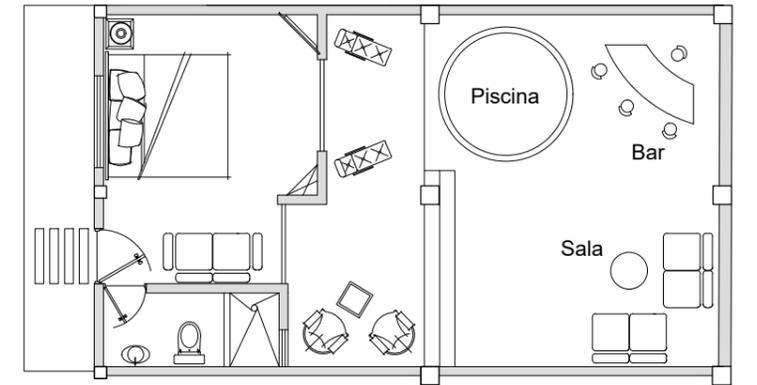
Hab. Discapitados



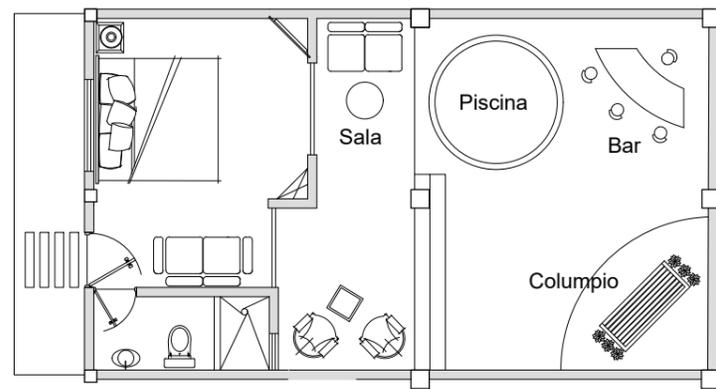
Hab. Simple



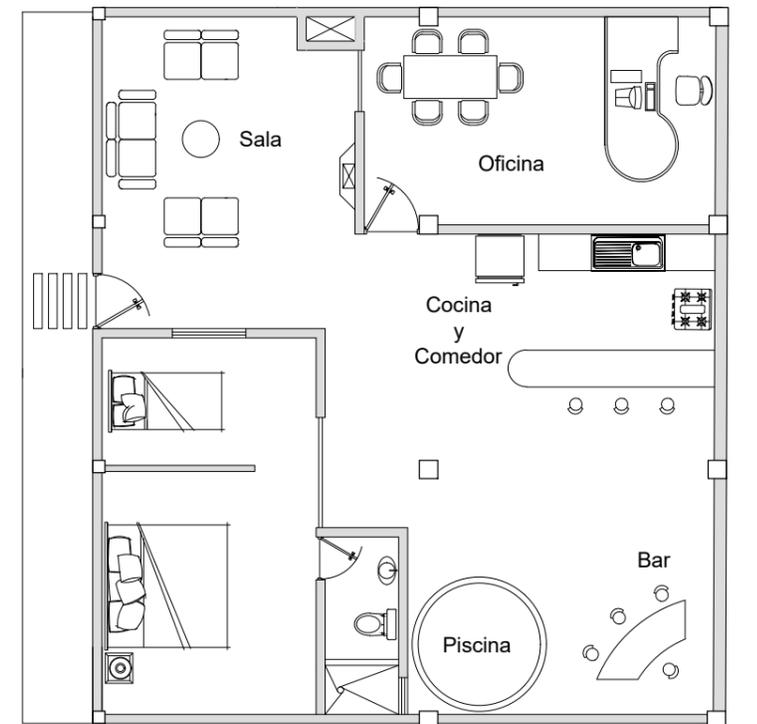
Hab. Triple



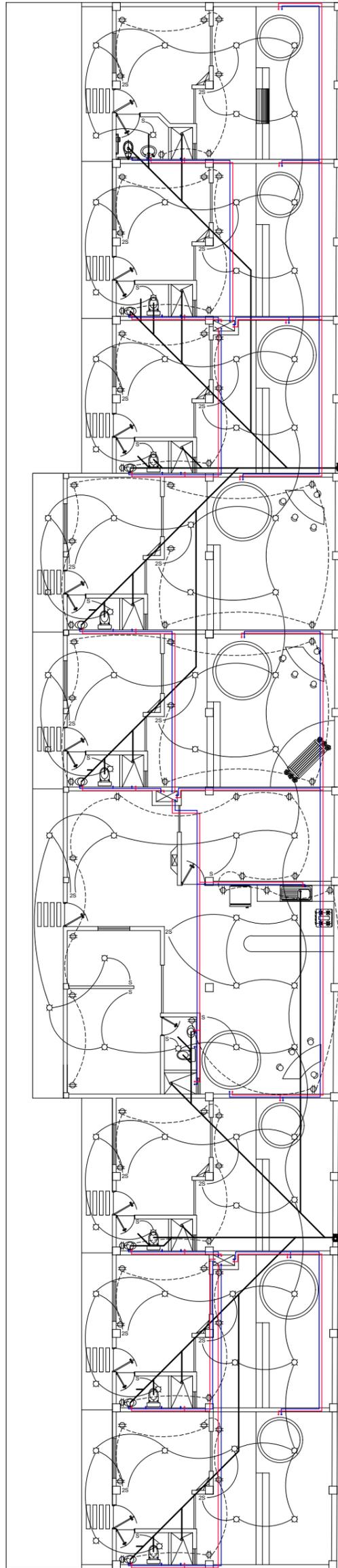
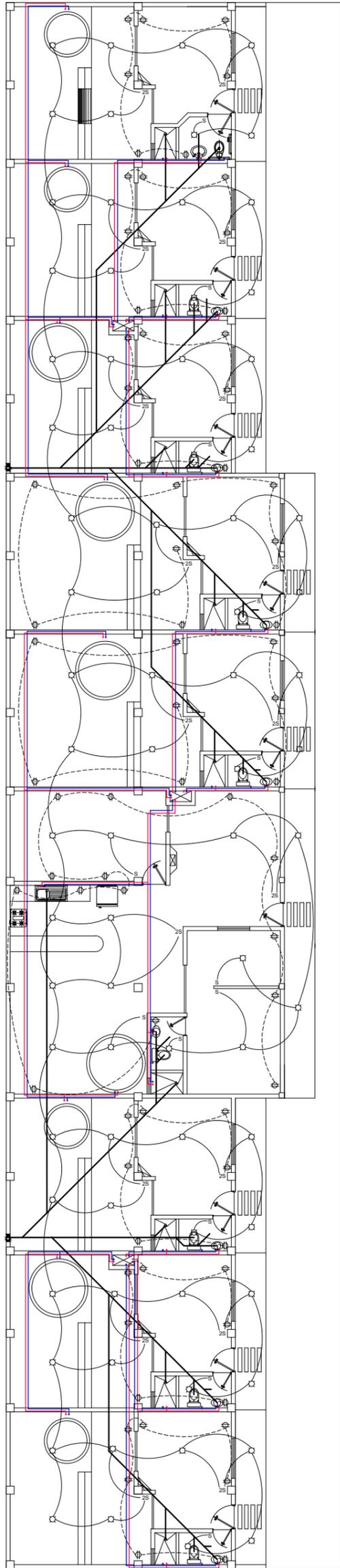
Hab. Superior



Suite



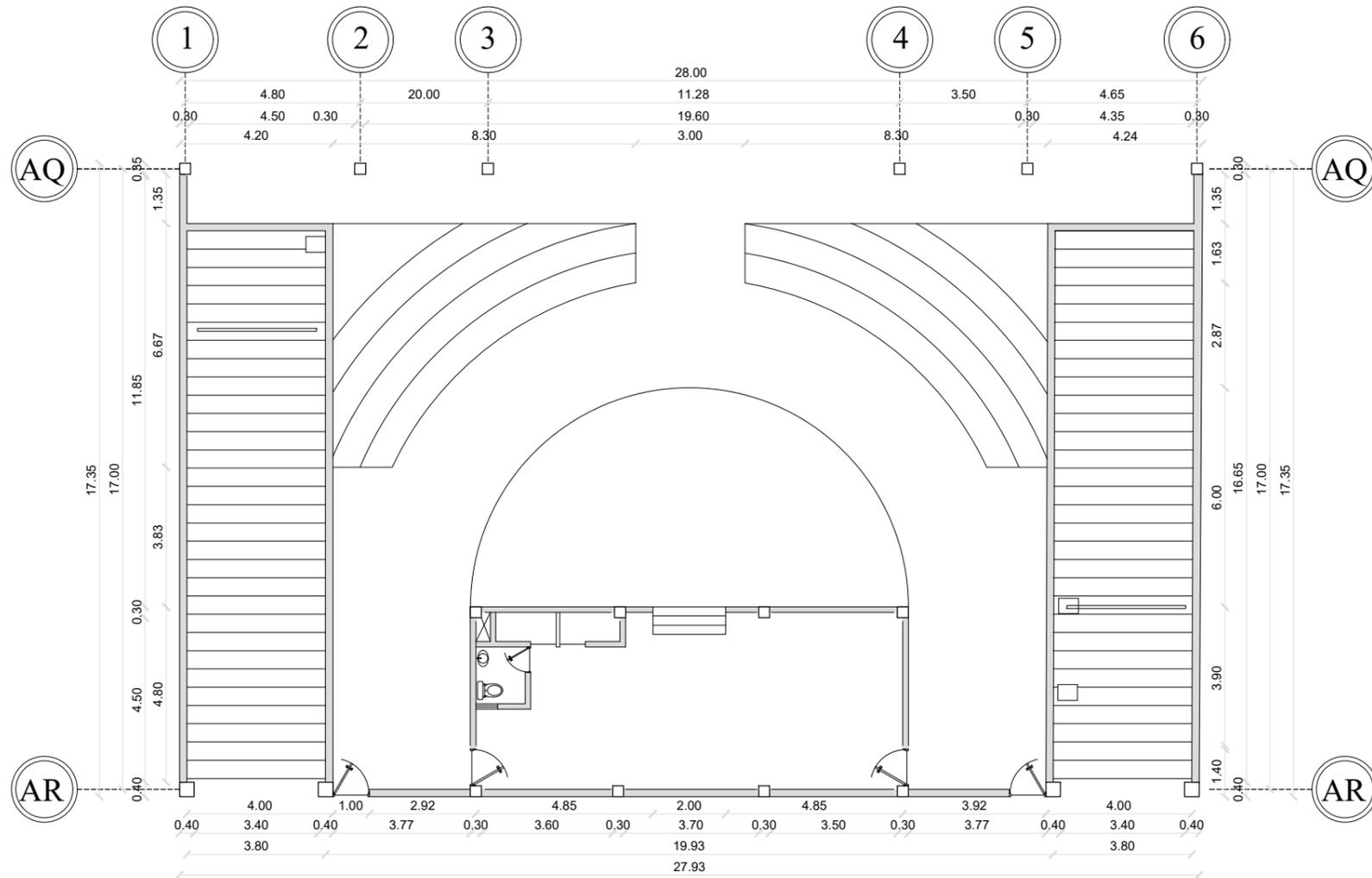
Suite Presidencial



4ta INFRAESTRUCTURA Nv.+0.40

INSTALACIONES

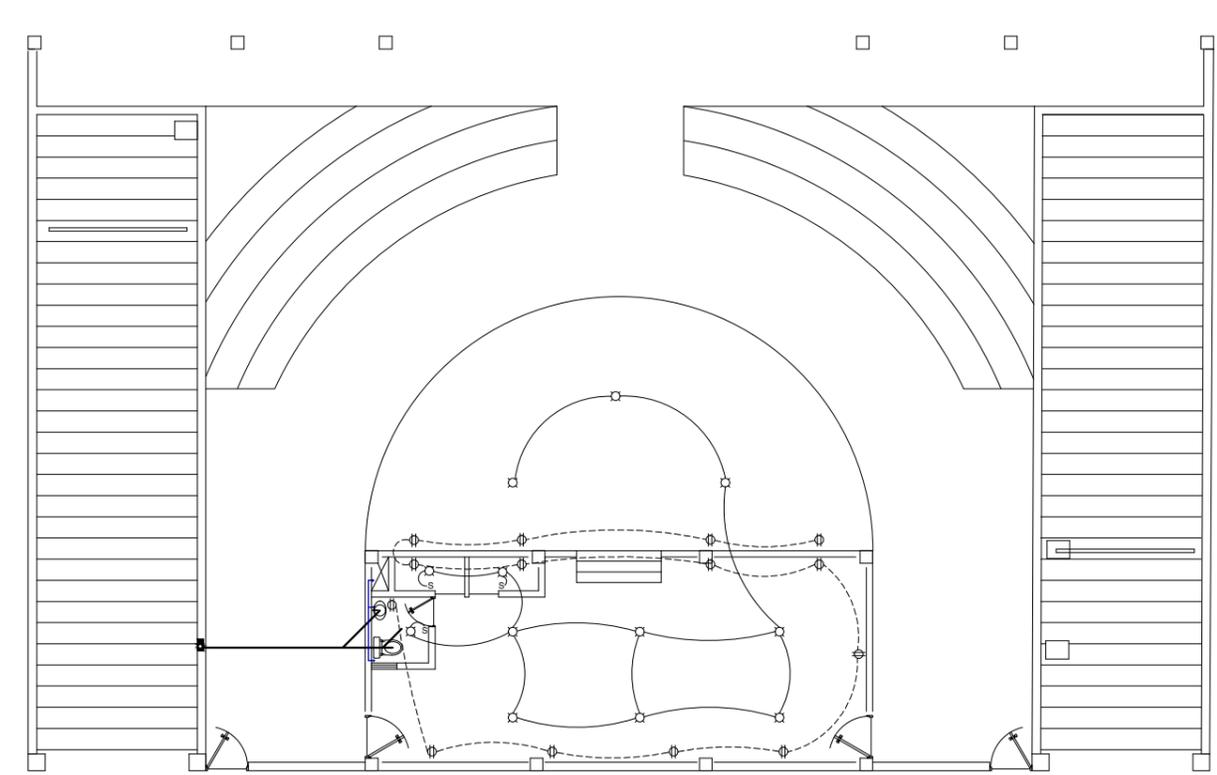
ESCALA: -----:1:100



PLANTA BAJA Nv.+0.40

QUINTA INFRAESTRUCTURA

ESCALA:-----:1:100



5ta INFRAESTRUCTURA Nv.+0.40

INSTALACIONES

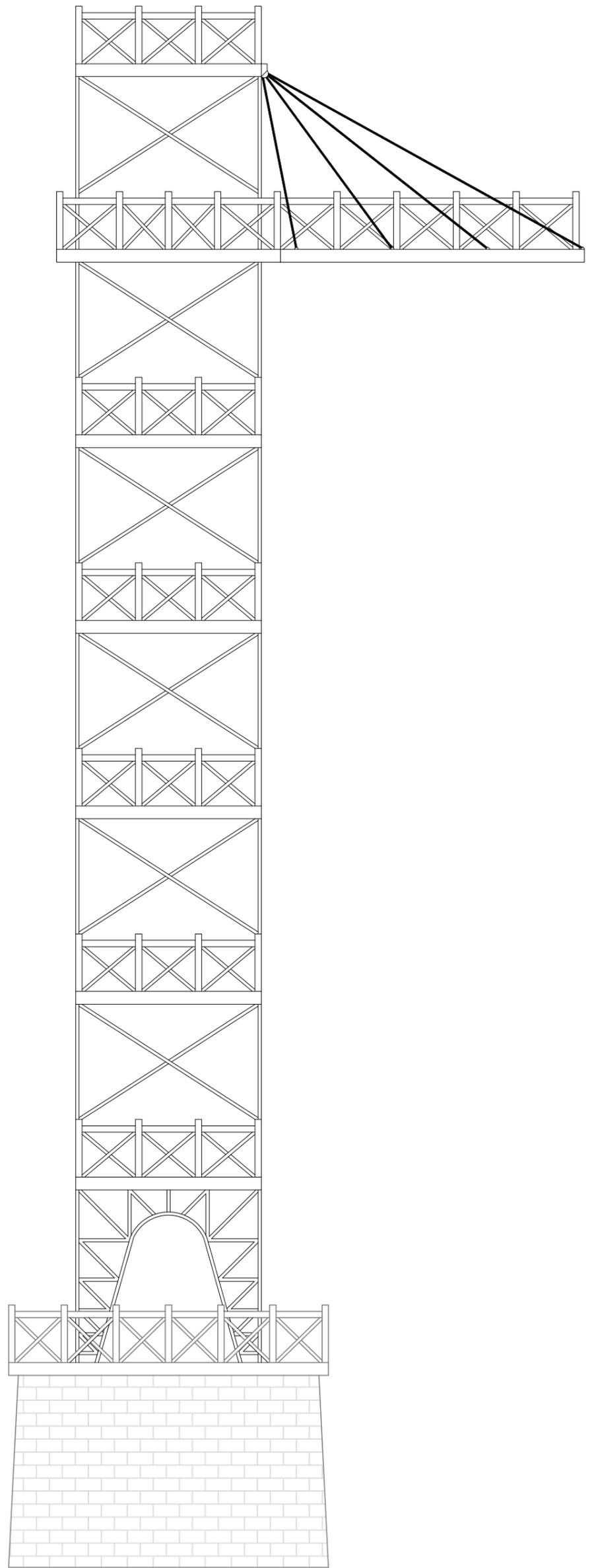
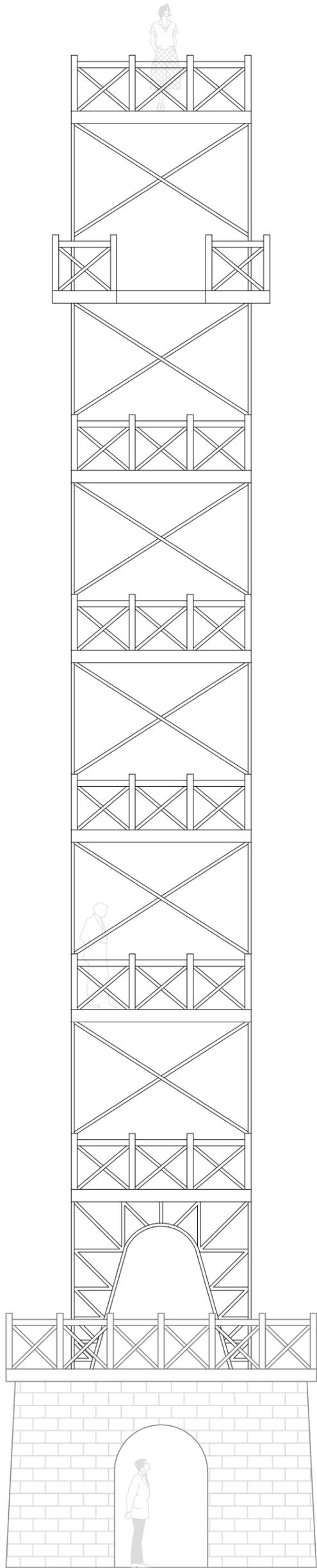
ESCALA:-----:1:100



FACHADA HABITACIONES STANDARD
VISTA FRONTAL



FACHADA SUITE MASTER
VISTA FRONTAL



MIRADOR Y BUNGEE JUMPING
VISTA FRONTAL - VISTA LATERAL



epoch

**Dirección de Bibliotecas y
Recursos del Aprendizaje**

**UNIDAD DE PROCESOS TÉCNICOS Y ANÁLISIS BIBLIOGRÁFICO Y
DOCUMENTAL**

REVISIÓN DE NORMAS TÉCNICAS, RESUMEN Y BIBLIOGRAFÍA

Fecha de entrega: 26 / 08 / 2022

INFORMACIÓN DEL AUTOR/A (S)
Nombres – Apellidos: Katherine Pamela Trávez Corrales
INFORMACIÓN INSTITUCIONAL
Facultad: Recursos Naturales
Carrera: Turismo
Título a optar: Ingeniera en Ecoturismo
f. responsable: Ing. Cristhian Fernando Castillo Ruiz

 **D.B.R.A.I.**
Ing. Cristhian Castillo

