



UNIVERSIDAD CATÓLICA ANDRÉS BELLO
VICERRECTORADO ACADÉMICO
DIRECCIÓN GENERAL DE LOS ESTUDIOS DE POSTGRADO
ÁREA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y DE GESTIÓN
POSTGRADO EN GERENCIA DE PROYECTOS

Trabajo Especial de Grado
**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CONSTRUCCIÓN DE UN HOTEL DE
CATEGORÍA TRES ESTRELLAS EN LA CIUDAD DE PUERTO ORDAZ**

Presentado por
Urbina Domínguez, Solange Alejandra
para optar al título de
Especialista en Gerencia de Proyectos

Asesor
Ing. Esp. Noel Carmona

Puerto Ordaz, Junio 2010

Índice de Contenido

	Capítulo I	
Planteamiento del problema		01
	Capítulo II	
Marco conceptual		07
I. Proyectos		
1. Definición de Proyecto		07
2. Estudio de Factibilidad		07
2.1 Estudio de Mercado.		08
2.1.1 Descripción del producto		09
2.1.2 Demanda del Producto		09
2.1.3 Oferta del Producto		10
2.1.4 Mercado potencial		10
2.1.5 Formulación del precio		11
2.1.6 Canales de comercialización		11
3. Estudio Técnico		11
3.1 Cronograma de la proyección		12
3.2 Localización del proyecto		12
3.3 Infraestructura de servicios.		12
3.4 Tecnología utilizada.		13
3.5 Proceso productivo.		13
3.6 Desechos y pérdidas del proceso.		13
3.7 Control de calidad.		13
3.8 Volumen de ocupación		13
3.9 Capacidad instalada.		14
4. Estudio Económico – Financiero		14
4.1 Inversión Inicial del Proyecto		14
4.1.1 Activos Tangibles		14
4.1.2 Activos Intangibles		15
4.1.3 Capital de Trabajo		15
4.2 Estados de Ganancia y Pérdidas		15
4.3 Balance General		16

3. Variables. Definición conceptual y operacional.	41
3.1 Definiciones Conceptuales.	41
3.2 Definiciones Operacionales	41
4. Estrategia de Recopilación de Información	44
5. Metodología Aplicada para Estudio Técnico-Financiero	45
6. Cronograma de Trabajo	45
7. Factibilidad del Estudio	46
8. Consideraciones Éticas	46
Capítulo V. Desarrollo y Resultados de la Investigación.	
1. Estudio de Mercado	48
1.1. Descripción del Proyecto	48
1.2. Perfil del Turista	49
1.3. Oferta del Producto	55
1.4. Mercado Potencial	58
1.5. Formación del Precio	58
1.6. Canales de comercialización	59
2. Estudio Técnico	60
2.1 Localización del proyecto	60
2.2 Infraestructura de Servicios	60
2.3 Descripción del proyecto	60
2.4 Tecnología utilizada	61
2.5 Proceso de producción	62
2.6 Cronograma de inversión	63
2.7 Volumen de ocupación	64
2.8 Capacidad Instalada y Utilizada	66
3. Estudio Económico Financiero	66
Capítulo VI Conclusiones y Recomendaciones	
1. Conclusiones	99
2. Recomendaciones	101
Bibliografía	102

Índice de Tablas

Tabla 1. Ocupación media acumulada. Hoteles de Venezuela según principales entidades federales. Enero - Diciembre de 2006	38
Tabla 2. Total de establecimientos de alojamiento turístico categorizados, según entidad federal al 31-12-2006.	39
Tabla 3. Operacionalización de Variables y Estrategia de Recopilación de información (Estudio de Mercado)	42
Tabla 4. Operacionalización de Variables y Estrategia de Recopilación de información (Estudio Técnico)	44
Tabla 5. Operacionalización de Variables y Estrategia de Recopilación de información (Estudio Económico Financiero y Evaluación Financiera)	44
Tabla 6. Indicadores de turismo por noches de permanencia y gasto	50
Tabla 7. Turismo interno según entidad de destino.	51
Tabla 8. Prestadores de servicios turísticos	57
Tabla 9. Volumen de ocupación	65

Índice de Figuras

Figura 1. Visitantes internos por entidad federal	52
Figura 2. Visitantes internos al estado Bolívar	52
Figura 3. Ocupación media anual del estado Bolívar	53
Figura 4 PIB restaurantes y hoteles privados y actividades diversas	54
Figura 5. Inflación	55
Figura 6 Cronograma de inversión	64
Figura 7. Organigrama general	66



UNIVERSIDAD CATÓLICA ANDRÉS BELLO
VICERRECTORADO ACADÉMICO
DIRECCIÓN GENERAL DE LOS ESTUDIOS DE POSTGRADO
ÁREA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y DE GESTIÓN
POSTGRADO EN GERENCIA DE PROYECTOS

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CONSTRUCCIÓN DE UN HOTEL DE
CATEGORÍA TRES ESTRELLAS EN LA CIUDAD DE PUERTO ORDAZ**

Autor: Ing. Solange Urbina

Asesor: Esp. Noel Carmona

Junio 2010

Resumen

En Venezuela actualmente existe un déficit en todos los estados en la capacidad hotelera motivado por la llegada de turistas y por movimientos vinculados a la política y negocios. De acuerdo a las estadísticas presentadas por el Ministerio para el Poder Popular del Turismo, el estado Bolívar presenta una gran ocupación hotelera durante todo el año por su diversidad de atractivos turísticos y por la gran cantidad de industrias que se encuentran en la región. Por esto se quiere evaluar la factibilidad de un proyecto de infraestructura hotelera para la Ciudad de Puerto Ordáz de categoría tres estrellas de acuerdo a las especificaciones establecidas para la construcción de este tipo de establecimientos por la Norma COVENIN, siendo necesario para completar el estudio de factibilidad el estudio de mercado, el estudio técnico, el estudio económico y posteriormente la evaluación financiera que nos llevarán a determinar la viabilidad del proyecto. Para realizar este estudio se empleara la metodología de formulación y evaluación de proyectos de Adolfo Blanco.

Palabras Claves:

Hotel, turismo, proyecto, estudio de factibilidad.

Capítulo I. Planteamiento del Problema.

El turismo ha sido una de las industrias que más ha crecido en los últimos años, provocando un creciente y pujante impacto en el desarrollo de las riquezas de las naciones. Aquellos países que poseen grandes atractivos naturales buscan la diversificación de sus economías a través del desarrollo del turismo para la generación de ingresos y aumento de empleos, como es el caso de Venezuela, donde existen programas apalancados por los entes gubernamentales y estatales para promover el turismo en todo el país.

Uno de los principales destinos turísticos del Caribe, es Venezuela, pero para poder brindar un mejor servicio es necesario mejorar ciertos aspectos, como lo son: la infraestructura hotelera y la calidad de los servicios, para esto debemos crear consciencia sobre el turismo como factor de desarrollo para promover la economía venezolana.

Venezuela cuenta actualmente con 130 mil habitaciones hoteleras, insuficientes para satisfacer la demanda en temporada alta. La ocupación hotelera en el país ha venido creciendo desde el 2003, “el crecimiento no es solo por la llegada de turistas, sino por el movimiento vinculado a la política y los negocios”. (Revista Producto, 2007).

Uno de los Estados que posee gran ocupación hotelera durante todo el año es el estado Bolívar, el más grande de Venezuela, propicio para el disfrute de visitantes durante todas las épocas del año, además posee una gran incidencia de turistas por negocio debido a la diversidad de industrias que residen en la región.

El ex Ministro de Turismo Castro Soteldo (2006), declaró: “estar convencido que el estado Bolívar tiene las condiciones idóneas para convertirse en un lapso no mayor de 3 años en el primer destino turístico del país”. Expresó: “el estado Bolívar se convertirá en la primera fortaleza productiva del país”. Adicionalmente, elogió la diversidad cultural de la región, lo que a su juicio, combinado con los proyectos que impulsa el gobierno del estado Bolívar convertirán al turismo en la nueva empresa básica generadora de empleo y bienestar social de la región.

El estado Bolívar, por ser uno de los estados que posee una fuerte actividad económica, es punto de encuentro de reuniones de trabajos y negociaciones que impulsan el constante movimiento y ocupación hotelera de la zona, al igual, pero en menor proporción, la incidencia del turismo interno.

Se entiende por turismo interno los viajes realizados, con fines turísticos, por los residentes de un país, sean nacionales o extranjeros, dentro del territorio nacional. (Ramírez, 1998)

El turismo de negocios es el turismo que practica el hombre de negocios (comerciante, profesional o técnico) cuando al desarrollar sus actividades mercantiles o profesionales aprovecha la oportunidad para disfrutar de las bondades climáticas, bellezas paisajísticas y sitios de diversión. Venezuela tiene muchas instalaciones industriales, tales como la Siderúrgica con sus diferentes plantas de procesamiento de metales, su gran industria petrolera, su proceso agrícola y pecuario, entre otros, que hacen que muchos comerciantes, inversionistas, profesionales especializados y técnicos que vienen al país en plan de negocios compartan su viaje con el turismo, si le presentamos facilidades para tal fin. (Ramírez 1998).

De acuerdo a las estadísticas presentadas por el Ministerio para el Poder Popular del Turismo (2006), existe un déficit a nivel nacional de la capacidad hotelera, siendo el estado Bolívar uno de los principales afectados por su alta rotación de huéspedes por razones de trabajo y esparcimiento en general.

La propuesta del plan estratégico del Ministerio para el Poder Popular, entre los años 2007–2012, es “fomentar, orientar y consolidar el desarrollo del turismo como una actividad estratégica en la construcción del nuevo modelo socio-productivo a través de la corresponsabilidad de todos los actores que conforman el Sistema Turístico Nacional que permita un desarrollo endógeno integral, en coordinación con las unidades políticas del Estado”. MINTUR, para esto promueve diversificación de la economía venezolana, apalancando los proyectos de turismo con el otorgamiento de créditos para la construcción de infraestructuras de alojamiento siendo necesario presentar el proyecto

de construcción en todas sus fases, desde la fase conceptual hasta los planos de detalle.

Para elaborar un proyecto de construcción, en este caso la construcción de infraestructura hotelera, es necesario considerar los estatutos que contemplan las normas y leyes venezolanas donde se establecen las bases y criterios de diseño para este tipo de proyectos, siendo estas esenciales para su aprobación.

Las características para la ejecución de proyectos hoteleros, de acuerdo a la Norma Venezolana COVENIN 2030-87, establece la diferenciación de los hoteles de acuerdo a su clasificación, categoría y modalidad. La Norma ha establecido diferentes tipos de alojamiento como lo son: hoteles, hotel residencia, moteles, pensiones, hospedaje y establecimientos especiales; los hoteles a su vez se encuentran subdivididos en categorías: de cinco (5), cuatro (4), tres (3), dos (2) y una (1) estrella, los cuales cuentan con diferentes especificaciones y comodidades de acuerdo a su categoría; y de acuerdo a su modalidad pueden ser: de playa, de selva, de montaña, termal, urbano y llano.

A continuación se establecen los requerimientos mínimos que debe poseer el proyecto de un hotel de categoría (3) tres estrellas, estos deben cumplir con las instalaciones, servicios y características físicas mínimas para cumplir con dicha clasificación; entre las características físicas tenemos las siguientes: el hotel debe poseer estacionamientos, accesos directos al área de recepción, zona de recepción, ascensores, escaleras y pasillos, zona de servicios públicos, servicios generales, oficinas de administración, zona habitacional, capacidad de alojamiento, unidades habitacionales, servicios complementarios, zonas verdes y jardines. De acuerdo a las instalaciones el hotel debe poseer: red de agua potable, red de cloacas para la eliminación de aguas servidas, recolección de basura, vías de acceso vehicular, red de energía eléctrica, sistema de prevención de incendios y de ventilación adecuada y directa, dotación de materiales como mobiliario y equipo, cubiertería, vajilla, lencería de los ambientes para todo establecimiento de alojamiento turístico; instalaciones como aire acondicionado, sistemas de extracción de aire, tableros electrónicos, cocina, comunicación telefónica o de otro tipo e instalación de televisión. Y por último, de acuerdo a la prestación de

servicios, los hoteles deberán prestar servicio de alojamiento, deberá poseer el recurso humano necesario para prestar los servicios que correspondan de acuerdo con la capacidad como lo son: recepción del personal las veinticuatro (24) horas, servicio a minusválidos, primeros auxilios, servicio de comedor y desayuno, dotación para las camas, servicio de habitación, servicio de lavandería, servicio de máquina de hielo y servicio de mantenimiento.

En vista de las múltiples necesidades de infraestructuras hoteleras actuales para el desarrollo turístico y comercial en el estado Bolívar, sería importante poder contar con proyectos para el desarrollo de complejos hoteleros que logren aminorar la gran demanda de hospedaje en esta importante región.

Para poder ahondar en materia de proyectos es necesario hacer una breve introducción en lo que a proyectos se refiere y los estudios previos necesarios para decidir si el proyecto es viable o no; esta viabilidad se determina realizando una serie de estudios que veremos a continuación.

Los proyectos son el medio para construir la infraestructura bajo la cual se desenvuelve la humanidad. (Palacios, 2005). Todo proyecto atraviesa por diferentes fases, siendo la fase inicial la visualización, la cual es: “la etapa donde nace la idea, se formula el proyecto al analizar los puntos clave, se toma la decisión de favorable de iniciar las actividades del proyecto”, esta decisión se toma evaluando la mejor opción, para ello es necesario realizar los estudios de factibilidad del proyecto, donde se identifican las siguientes etapas, de prefactibilidad, estudio de mercado, estudio técnico, estudio financiero y la evaluación. (Palacios 2005)

En la fase de iniciación, se visualiza y se conceptualiza el proyecto, formulándose de modo que permita seleccionar la mejor opción y aprobar el proyecto. En esta fase se identifican las siguientes etapas:

Prefactibilidad: son los cálculos de orden de magnitud desarrollados para determinar la conveniencia preliminar de una idea, para lo cual se aprueba hacer un estudio para determinar su factibilidad, lo cual es el objeto de esta investigación.

Estudio de mercado: en esta etapa se investigan y se analizan los intereses y características de los clientes potenciales, determinando la demanda potencial, los principales competidores, los precios de intercambio, los canales de comercialización y las estrategias de promoción y publicidad.

Estudio técnico: en esta etapa se evalúa la localización del proyecto, el tamaño, se identifican los procesos generales y los principales equipos requeridos para operar, se define la organización que administrará la operación, así como los aspectos ambientales y legales del proyecto.

Estudio Financiero: se hacen los estimados para determinar el monto de la inversión inicial, los gastos operativos y los ingresos que permitan determinar los resultados financieros, así como las estrategias de financiamiento del proyecto.

Evaluación: se implementa una metodología de toma de decisiones que considere indicadores económicos cuantitativos, así como aspectos estratégicos cualitativos que permitan dar una buena pro al proyecto.

El estudio de mercado y el estudio técnico, desde el punto de vista de su ejecución, son previos al estudio económico financiero, pues sin mercado no hay proyecto que tenga sentido, y seguir de inmediato, de forma simultánea, con el estudio técnico pues ambos necesitan intercambiar información para ayudarse mutuamente a autodefinirse. Una vez definidos ambos estudios, se pasa a efectuar el estudio económico financiero.

Después de definir la problemática presente, surge la siguiente interrogante:

¿Es técnica y económicamente factible la elaboración de un proyecto para la construcción de un hotel de categoría tres estrellas para atender la demanda de los viajeros por negocios o por turismo en la Ciudad de Puerto Ordaz?

Para lograr responder a la pregunta de investigación, por medio de este estudio se ha de cumplir los siguientes objetivos:

Objetivo General

Determinar la factibilidad técnica económica y financiera del proyecto de infraestructura para hospedaje turístico.

Objetivos Específicos

- Realizar el estudio de mercado con el fin de determinar la demanda, oferta, nivel de servicio, mercado y precios.
- Realizar el estudio técnico para definir el lugar de implantación, tipo de infraestructura, capacidad a utilizar, capacidad instalada, esquema operativo y volumen de ocupación.
- Estimar el monto total de la inversión requerida a través de la estimación de los costos de inversión, costos e ingresos operacionales y capital de trabajo necesario para operar.
- Realizar el estudio económico-financiero para determinar la factibilidad del negocio.

Capítulo II. Marco Conceptual

A continuación se presenta el marco conceptual de esta investigación abarcando dos dimensiones que nos llevan a aclarar los términos y conceptos afines a esta investigación, estas dimensiones comprenden lo referente a proyectos, a análisis de factibilidad que comprende el estudio de mercado, el estudio técnico, el estudio financiero y finalmente la evaluación, además incluye los conceptos de turismo y su clasificación; y la clasificación y características físicas del hotel que se quiere implantar de acuerdo a las normas Covenin.

I) Proyecto.

1. Definición de Proyecto

Un proyecto se define como un conjunto de actividades orientadas a un fin común, que tienen un comienzo y una terminación. Las características fundamentales de un proyecto son la temporalidad del trabajo y el resultado final que es un producto o servicio único. Los proyectos pasan por diferentes fases de vida particular: parte del inicio, luego se continúa con una serie de actividades que se pueden agrupar en una fase intermedia y finalmente se efectúa el cierre. (Palacios, 2005)

La ejecución de esta investigación abarcará la fase conceptual del proyecto de la “Construcción de un hotel tres estrellas”; según Palacios (2005) la fase conceptual es aquella donde nace la idea, se formula el proyecto al analizar los puntos clave, se toma la decisión favorable de iniciar las actividades del proyecto y se establecen las metas.

2. Estudio de Factibilidad

El estudio de Factibilidad es el análisis de un proyecto, que determina la posibilidad de ser realizado en forma efectiva. Los aspectos operacionales (funcionamiento), económicos (costo/beneficio) y técnicos (posible ejecución) son partes del estudio. (Palacios, 2005)

Este análisis se conoce como la formulación y evaluación de proyectos que comprende la serie de estudios: mercado, técnico, financiero, localización, entre otros; la profundidad de cada uno de ellos debe estar en concordancia con la fase o etapa: perfil, prefactibilidad, factibilidad y diseños.

Según Blanco (2006) la formulación y evaluación de proyectos es una técnica compleja que pudiera asemejarse a una novela realista bien contada pues exige levantar escenarios en el futuro basado en estimaciones para los cuales será necesario, a su vez, construir supuestos que sirvan de base a tales escenarios. En la medida en que los supuestos contruidos sean más realistas y veraces, en esa misma medida los resultados obtenidos lo serán.

2.1 Estudio de Mercado.

El estudio de mercado persigue verificar la posibilidad real de penetración del producto en un mercado determinado para poder medir el riesgo de su colocación y sus posibilidades de éxito. Debe abarcar, por lo menos, los seis aspectos principales aquí mencionados:

- Descripción del producto, características y usos.
- Demanda del producto.
- Oferta del producto.
- Mercado potencial.
- Formulación del precio.
- Canales de comercialización. (Blanco, 2006)

La definición del mercado o segmentos del mercado al que van a ser destinados los productos y/o servicios a ofrecer, y las correspondientes estrategias de mercadeo como base para el planteamiento financiero y la evaluación, exige conocer con el mayor grado de exactitud un conjunto de variables más importantes como lo son las fuerzas que mueven la competencia en el mercado. (Palacios, 2005)

El análisis de la situación del sector en el cual está inserto un proyecto, a través del estudio de las fuerzas competitivas, se constituye en un arma fundamental para basar el desarrollo de la estrategia ante la dinámica del cambio y la presencia de nichos del negocio cada vez más cortos. (La Cruz, 1997)

Este hecho evidencia un auténtico y constante reto de mayor creatividad y mejores herramientas para identificar la estrategia competitiva idónea de la empresa, a fin de permanecer en el sector donde se encuentra o ingresar a otro diferente. (La Cruz, 1997)

2.1.1 Descripción del producto:

En este punto deberán describirse las características que definen el producto: físicas, químicas o de otra índole medible si se tratara de un bien, o intangibles si se tratara de un servicio; se deberá especificar si es un producto para consumo intermedio o final e informar sobre el tipo de usuario al que está destinado. (Blanco, 2006)

2.1.2 Demanda del Producto:

El análisis de la demanda cuantifica la necesidad real o psicológica de una población de consumidores que disponen de poder adquisitivo suficiente para adquirir un determinado producto que satisfaga una necesidad específica. Estimar la demanda de un producto es un ejercicio difícil de realizar debido al cúmulo de inconvenientes que enfrenta el analista de mercado en la práctica, siendo dos de los más destacados:

- a) la obtención de la data, debido a que sus propietarios las suelen considerar como algo de carácter secreto y/o confidencial.
- b) Y la autenticidad de su contenido ya que, a veces, en los casos en que se obtiene, éste suele venir falseado.

En el caso improbable de la existencia de series históricas, se deberá tener cuidado en ajustarlas a precios constantes; de ser posible, las proyecciones deberán hacerse en unidades de producto y/o de divisas utilizando un mínimo de cinco años. Las fuentes de la data histórica deberán estar suficiente y debidamente avaladas. (Blanco, 2006)

Las fuentes de data histórica se dividen en: fuentes primarias y/o secundarias, dependiendo de la etapa en que se encuentre el proyecto y sus características particulares. Se denominan fuentes secundarias las provenientes de textos, estadísticas del gobierno, libros, revistas, datos de la propia empresa, entre otros, con costos muy bajos en relación a la recolección de datos de fuentes primarias, mediante la aplicación de encuestas directas a los posibles usuarios que han mostrado interés por el producto y/o servicio; sin embargo, ni siquiera la consulta directa garantizará la validez de las proyecciones. Lo importante es obtener una respuesta aproximada de valor para la definición e implantación de las estrategias de mercadeo. (La Cruz, 1997)

2.1.3 Oferta del Producto:

La oferta cuantifica la cantidad futura de un producto que los fabricantes e importadores están dispuestos a llevar al mercado en conformidad con los precios vigentes en el mismo. La identificación de su existencia suele ser mas asequible para el evaluador aunque frecuentemente se enfrenta también a dificultades similares a las que tuvo con la obtención de la data de la demanda, especialmente en lo relativo a las capacidades instalada y utilizada de cada proveedor.

Al analizar la oferta conviene destacar las ventajas comparativas del producto respecto al de la competencia. Las primeras se refieren a las ventajas derivadas de factores naturales relacionados con la empresa como el tener acceso a una materia prima nacional más barata que la que tiene que adquirir en el exterior la competencia –lo que reducirá el costo de producción e incrementará el diferencial de beneficio neto-, o la ubicación estratégica cercana a fuentes de energía más accesibles. Las segundas se refieren a las ventajas derivadas de los factores generados por la misma empresa tales como una mejor calidad del bien y/o servicio producido derivada de la tecnología empleada en su manufactura. (Blanco, 2006)

2.1.4 Mercado potencial.

La diferencia entre la demanda y la oferta permite determinar la demanda insatisfecha la cual conforma el mercado potencial del producto; en caso de no existir tal diferencia, se deberán mencionar los factores que permitan la posibilidad de captar el mercado ya cubierto, o la incorporación a parte de su expansión futura. (Blanco, 2006)

2.1.5 Formulación del precio:

Teóricamente, del cruce de las funciones de demanda y oferta se obtiene el precio y el producto de equilibrio pero, desde el punto de vista práctico, suele ser difícil determinar dichas funciones debido a la inexistencia de series históricas donde apoyarse por lo que, para determinar el precio de equilibrio, es necesario recurrir a análisis directos de campo sobre precios de productos similares. (Blanco, 2006)

2.1.6 Canales de comercialización

Constituyen el conjunto de actividades relacionadas con la transferencia del producto hasta el consumidor final, actividades que pueden generar costos importantes para el proyecto. Las modalidades de comercialización son múltiples por lo que es necesario detallar la cadena de comercialización que recorre el producto para llegar desde la empresa que lo produce hasta el consumidor intermedio o final y así poder evaluar sus facilidades o dificultades de colocación en el mercado, así como sus costos de inversión y de operación para lograrlo. (Blanco, 2006)

3. Estudio Técnico

El Estudio Técnico comprende los diversos aspectos referentes al funcionamiento y operatividad del propio Proyecto, lo cual lleva implícito el análisis del tamaño óptimo, localización, proceso productivo, programa de producción, insumos requeridos, disponibilidad y el costo de los mismos, características de los equipos de proceso básico e instalaciones físicas que conviene detallar, cuantificar y determinar su costo. En las unidades de presentación de servicios, que carecen de un proceso de operaciones que requiere la prestación del mencionado servicio. (La Cruz, 1997)

El estudio técnico persigue determinar las capacidades instalada y utilizada de la empresa, así como la de todos los costos de inversión y/o operación involucrados en el proceso de producción, y para lograrlo debe cubrir al menos, los nueve aspectos siguientes:

- Cronograma de proyección.
- Localización del proyecto.
- Infraestructura de los servicios.

- Tecnología utilizada.
- Proceso de producción.
- Desechos de pérdidas en los procesos.
- Control de calidad.
- Volumen de ocupación.
- Capacidad instalada utilizada. (Blanco, 2006)

3.1 Cronograma de la proyección

En este cronograma se deberán indicar los años de proyección que son todos aquellos que dura la vigencia del proyecto contados desde que se inicia la instalación y construcción de la infraestructura, en este caso un hotel, hasta que finalizan los años de operación. (Blanco, 2006)

3.2 Localización del proyecto

El proceso de establecer la localización puede partir de un proceso macro, inclusive definido dentro del alcance del proyecto, y pasar a un proceso micro donde se busca definir la ubicación exacta. Parte de la evaluación de un grupo de opciones a través de la aplicación de criterios de valoración que toman en cuenta: (a) criterios personales de los promotores del proyecto, (b) criterios sociales asociados a la interacción con las comunidades, (c) criterios económicos que consideran aspectos relacionados a los costos de operación en una localidad específica, (d) criterios industriales, que evalúan la presencia en el área de empresas similares y/o de apoyo a la operación, regulaciones del lugar, disponibilidad de servicios, (e) criterios geográficos, que consideran las condiciones naturales del lugar y (f) criterios de mercadotecnia, que analizan como la localización incide sobre la demanda.

3.3 Infraestructura de servicios.

El acceso a la conexión de servicios públicos facilita mucho el funcionamiento de cualquier empresa por lo que deberán especificarse las facilidades con que cuenta relativas a energía eléctrica o de otro tipo, disponibilidades telefónicas y similares, vías de comunicación, acceso a aguas blancas y sistema de cloacas, así como la cercanía a puertos, aeropuertos y sistemas de ferrocarril. Además deberán detallarse las

estructuras e infraestructuras necesarias para la construcción, instalación y puesta en marcha de la empresa.

De no estar cercana a los servicios mencionados, sería necesario llevarlos hasta la planta que representaría costos adicionales para el proyecto. (Blanco, 2006)

3.4 Tecnología utilizada.

En el proyecto deberá especificarse el tipo de tecnología a emplear para la construcción de la infraestructura, especificando su alcance y beneficios que aporta y las ventajas que agrega al proceso constructivo.

3.5 Proceso productivo.

El proceso de producción es consecuencia de los resultados del estudio técnico y de mercado por lo que deberá coincidir con las conclusiones alcanzadas en ambos. (Blanco, 2006)

Esta sección implica la selección de los equipos basados en criterios de precios, especificaciones y proveedor, considera además el proceso diseño y distribución física de áreas y equipos, en la medida que aplique.

3.6 Desechos y pérdidas del proceso.

Se refiere a dos elementos generadores de costos para la empresa: los desechos, o desperdicios nocivos –que pueden ser de índole sólida, líquida, gaseosa o sónica, y afectan todo el proceso-. Los costos que generan deberán detallarse junto con las medidas técnicas y financieras que sean necesarias poner en práctica para enfrentarlos. (Blanco, 2006)

3.7 Control de calidad.

Dependiendo del producto y/o servicio, deberá especificarse qué tipo de control de calidad se dispensa y sobre qué puntos se ejerce, así como el personal necesario y las inversiones en activos para llevarlo a cabo. (Blanco, 2006)

3.8 Volumen de ocupación

Se refiere al número de turnos de trabajo diarios, el número de horas por turno, los días laborables por mes y los meses laborables por año. Además, se deberán definir los

cargos del personal e indicar el número de personas por categorías por año, así como el nivel de sueldos y/o salarios del primer año de operación para cada cargo, de acuerdo a lo establecido por el mercado laboral y por el conocimiento, la preparación, las habilidades y las destrezas de las personas contratadas. (Blanco, 2006)

3.9 Capacidad instalada.

En concordancia con la información recopilada en el estudio de mercado, con la tecnología que se vaya a utilizar en la construcción del bien o en la prestación del servicio, y con los montos disponibles de la inversión, se deberá especificar el nivel máximo de producción que se tiene planificado alcanzar en alguno de los años de proyección que, en la mayoría, suele ser el último de los años. (Blanco, 2006)

4. Estudio Económico – Financiero

Palacios (2005) sostiene que el estudio financiero contempla “la realización de los pronósticos de ingresos..., estimar la inversión inicial del proyecto y su financiamiento, proyectar los costos operacionales construyendo así un panorama financiero a corto y largo plazo mediante Estados de Ganancia y Pérdidas y el Balance General”.

El estudio Económico-Financiero especifica las necesidades de recursos a invertir, con detalles de las cantidades y fechas de las etapas anteriores (estudio de mercado y técnico) cuyo objetivo general es ordenar y sistematizar la información derivada de dichos estudios que servirán de base para la evaluación de resultados. (La Cruz, 1997)

4.1 Inversión Inicial del Proyecto

La inversión inicial está constituida por todos los activos fijos, tangibles e intangibles necesarios para operar y el capital de trabajo obtenidos a partir de información capturada durante el estudio de mercado y estudio técnico.

4.1.1 Activos Tangibles

Los activos tangibles están referidos al terreno, edificaciones, equipos, mobiliario, vehículos, herramientas, entre otros. (La Cruz, 1997)

4.1.2 Activos Intangibles

Los activos intangibles están referidos al conjunto de bienes propiedad de la empresa, necesarios para su funcionamiento, e incluyen patentes de invención, marcas, asistencia técnica, gastos preoperativos y de instalación, puesta en marcha, estructura organizativa, entre otros. (La Cruz, 1997)

4.1.3 Capital de Trabajo

El capital de trabajo, que contablemente se define como la diferencia entre el activo circulante y pasivo circulante, está representado por el capital adicional necesario para funcionar una empresa, es decir, los medios financieros necesarios para la primera producción mientras se perciben ingresos: materias primas, sueldos y salarios, cuentas por cobrar, almacén de productos terminados y un efectivo mínimo necesario para sufragar los gastos diarios de la empresa, su estimación se realiza basándose en la política de ventas de la empresa, condiciones de pago a proveedores, nivel de inventario de materias primas, entre otros. (La Cruz, 1997)

4.2 Estados de Ganancia y Pérdidas

También conocido como Estado de Resultados, muestra el desarrollo financiero de la actividad o empresa a objeto de evaluación, durante un lapso determinado, normalmente se establece como lapso el horizonte de tiempo del proyecto definido durante el estudio técnico. Se utiliza para proyectar las entradas y salidas de fondos como consecuencia del proyecto. En esta herramienta se plasman comúnmente los conceptos de: (a) ventas derivadas de la comercialización y otros ingresos producto de actividades secundarias si las hubiese, (b) costos de producción, asociados a costos propios de la actividad productiva, (c) mantenimiento, (d) seguros, (e) administración, (f) costos de ventas y (g) depreciación, cuenta contable que refleja el desgaste progresivo de los equipos. Las interacciones de los conceptos anteriores, también denominadas cuentas, generan los siguientes resultados:

- Utilidad bruta: resultado de substraerle a los ingresos los gastos operativos y representa el margen de ganancias.
- Utilidad neta: representa la ganancia final luego de descontar impuestos de acuerdo a la política impositiva.

- Flujo neto de efectivo: corresponde al saldo en efectivo al final del lapso o período, se obtiene al sumarle a la utilidad neta fondos que no se hacen efectivos, tales como la depreciación.

4.3 Balance General

Corresponde a la fotografía financiera que tiene la empresa en un momento dado. A través de esta herramienta, se visualiza la salud financiera de la misma. La estructura de un balance general refleja tres categorías conforme a regulaciones contables, que corresponden a: (a) activos, corresponde a todo lo que tiene la empresa, incluyendo circulantes o fijos; (b) pasivo, refleja todo lo que la empresa debe a organizaciones externas y finalmente; (c) patrimonio, que corresponde al capital de la empresa o utilidades retenidas.

4.4 Rentabilidad Económica de un Proyecto

Para evaluar la rentabilidad económica, se requiere la elaboración de un modelo, a través del cual se estiman las variables descritas previamente y miden los principales indicadores económicos.

Blanco (2006) presenta un modelo que contempla:

1. Cálculos de los elementos de inversión total, los cuales a su vez, derivan el cálculo de las cuotas de amortización y depreciación de activos fijos y otros activos, que se reflejan en el estado de resultados por tratarse de un gasto contable, aparte se obtiene lo referente al financiamiento de terceros.
2. Cálculo del costo financiero del crédito y los pagos de capital e intereses para amortizarlo.
3. Cálculo de elementos de costos e ingresos operacionales.

Con base en lo anterior se obtiene el estado de resultados. La información obtenida constituye de utilidad para soportar decisiones gerenciales y controlar el proyecto. Todo lo anterior lo denomina la evaluación económica-financiera

Con los resultados anteriores, se calcula además el aporte al producto interno bruto (PIB), definido por Blanco (2006) como “el valor de todos los bienes y servicios producidos y vendidos en el mercado durante un año” y se determina el punto de

equilibrio, establecido por el nivel de producción que hace que los ingresos sean iguales a los egresos (Blanco, 2006).

5. Evaluación Financiera

La evaluación financiera se realiza con la finalidad de determinar las bondades del proyecto, como base para la toma de decisiones de inversión, se deben presentar en primer lugar las proyecciones de los estados financieros: ganancias y pérdidas, flujo de caja para planificación financiera, balance general y flujo neto de efectivo para medir la rentabilidad de la inversión. Las proyecciones pueden realizarse a precios constantes y/o corrientes; para las últimas deben establecerse y justificarse previamente las hipótesis asumidas para la escalación interna de precios, en los diversos componentes de inversión, costos e ingresos. (La Cruz, 1997)

5.1 Estados de Ganancias y Pérdidas

Pretende medir las utilidades de la unidad de producción o de prestación de servicios durante el período proyectado; como ingresos usualmente se toman en cuenta las ventas realizadas durante el período y como costos lo concerniente al costo de producción, gastos de administración y ventas e intereses por concepto de préstamos; igualmente, deduce la cuota por depreciación y amortización de activos. (La Cruz, 1997)

5.2 El Flujo de caja corriente o liquidez

Es un estado financiero que mide solamente los movimientos de efectivo, excluye las depreciaciones y amortizaciones de activos porque no constituyen una salida de dinero.

Del saldo operativo acumulado, debe quedar disponible para cubrir compromisos por concepto de servicio de la deuda, impuestos, dividendos y reposición de activos. Es importante medir las necesidades de efectivo a lo largo del año, generalmente mes a mes, en función de las fechas previstas de cobro y de pago; el grado de detalle dependerá del tipo y tamaño de la empresa. (La Cruz, 1997)

5.3 Flujo de Caja Efectivo

El flujo de caja efectivo para la operación tiene por objeto analizar la viabilidad financiera de la empresa o del proyecto, desde el punto de vista de la generación suficiente de

dinero para cumplir sus obligaciones financieras y generar efectivo para distribuir entre los socios, además, como condición sine qua non para medir la bondad de la inversión.

Existen cuatro elementos básicos que componen el flujo de caja:

- a) Beneficios (Ingresos de Operación)
- b) Costos (Egresos de Inversión)
- c) Costos (Egresos de Operación)
- d) Valor de Salvamento

Es importante especificar claramente el punto de vista desde el cual se está realizando la evaluación del proyecto, si es la rentabilidad del proyecto sin financiamiento, si es para los accionistas, si es para el gobierno o para la sociedad como un todo, por lo tanto, el flujo de caja debe ser cuidadosamente definido desde cada punto de vista. (La Cruz, 1997)

5.4 La Tasa Interna de Retorno (TIR)

Es aquella tasa de descuento que iguala el valor de los ingresos de efectivo al valor de las salidas de efectivo, es decir, es la tasa de descuento para la cual el Valor Actual Neto (VAN) es igual a cero (0).

Una inversión se considera aceptable si la tasa interna de retorno es mayor o igual a la tasa de rendimiento esperada por el inversionista. Se debe calcular para la inversión total (TIRIT), para el proyecto financiado y para los accionistas.

- Tasa Interna de Retorno de la Inversión Total: Se estima en base al flujo de efectivo obtenido de las inversiones derivadas de las operaciones normales de la empresa. Puede calcularse antes de impuesto y después de impuesto.
- Tasa Interna de Retorno del Proyecto Financiado: Se calcula a partir del flujo de efectivo, incluyendo los intereses y la cuota de amortización a pagar por el préstamo solicitado y se toma en cuenta la inversión realizada con aporte de los accionistas.
- Tasa Interna de Retorno de los Accionistas: Se calcula a partir del flujo de efectivo de los accionistas, incluye aporte accionario, dividendos percibidos y valor de salvamento. (La Cruz, 1997)

5.5 El Valor Presente Neto.

Se define como el valor obtenido, actualizando para cada año, durante la vida útil del proyecto la diferencia entre las entradas y salidas de efectivo a una tasa de interés fija predeterminada.

Se considera aceptable el proyecto si el valor actual neto es mayor o igual a cero (0).

Se calcula la inversión total para el proyecto con financiamiento y para los accionistas.

(La Cruz, 1997)

5.6 Período de Retorno de la Inversión

El período de retorno de la inversión, es el período de tiempo necesario para generar flujo de efectivo por un monto igual al del capital invertido, considerando una tasa de descuento igual a cero. Se obtiene cuando $VPN = 0$. (La Cruz, 1997)

II) Turismo.

1. Turismo

El turismo es un factor realmente importante para el desarrollo socio -económico y cultural del país, dada la diversidad de actividades favorables que traen bonanzas económicas:

Es un instrumento generador de divisas, al ser una actividad que canaliza una inversión para producir una expansión económica general; genera, así mismo, un mercado de empleos diversificados con una inversión relativamente baja en comparación con otros sectores de la economía; genera una balanza de pagos favorables y sobre todo desarrolla las actividades económicas locales.

El turismo es un medio de intercambio social, ya que muestra efectivamente que la sociedad que desarrolla más actividad se capacita hacia la comprensión, para la adaptación de sus medios habituales, juzgando de una manera positiva su propia sociedad.

En cuanto a la cultura es realmente el radio dentro del campo de la acción de la empresa turística. Cultura es el término que determina el imán que poseen las regiones

para el turismo comprendiendo su geografía, historia, costumbres, tradiciones, folklore y artesanía.

Entonces, generalizando, el turismo es la industria del futuro de todos aquellos países en vías de desarrollo que sepan aprovechar al máximo todos sus recursos. (Beafond, 2006)

2. Alojamiento, definición y características.

De acuerdo al tipo de proyecto a evaluar es necesario establecer los conceptos claves, de acuerdo a la norma venezolana COVENIN 2030-87 referente a alojamiento y sus características.

2.1 Empresa de alojamiento turístico

Es todo aquel establecimiento que presta al público, un servicio para hospedarse en forma temporal, que funcione en una edificación construida o acondicionada para tal fin, ocupando la totalidad del inmueble o parte del mismo, conformando sus dependencias un todo unitario, sin mezcla de otros usos no cónsonos con su naturaleza. (COVENIN 2030-87)

2.2 Clasificación de acuerdo al Tipo de Establecimiento

De acuerdo a los diferentes tipos de establecimientos de alojamiento turístico, se definen de la siguiente manera:

2.2.1 Hotel (H)

Aquel establecimiento que presta en forma permanente el servicio de alojamiento en habitaciones con servicio sanitario privado, ofreciendo al huésped servicios básicos y complementarios, según su categoría y modalidad, siendo su tarifa de alojamiento diaria por tipo de habitación y número de ocupantes. (COVENIN 2030-87)

2.2.2 Hotel Residencia (HR)

Aquel establecimiento que presta en forma permanente el servicio de alojamiento en apartamentos o cabañas, ofreciendo al huésped un mínimo de servicios básicos y

complementarios según su categoría y modalidad, siendo sus tarifas de alojamiento diarias y especiales para estancias prolongadas, no inferiores a un mes, por tipo de apartamento o cabaña y número de ocupantes. (COVENIN 2030-87)

2.2.3 Motel (M)

Aquel establecimiento que presta en forma permanente el servicio de alojamiento en habitaciones con servicio sanitario privado, ofreciendo al huésped servicios básicos y complementarios según su categoría y modalidad. Ubicados generalmente en las proximidades de las vías automotoras, fuera de las zonas urbanas, con estacionamiento contiguo o próximo a las unidades habitacionales y cuya disposición de planta física permita a los huéspedes el acceso individual, principal y directo a sus habitaciones, desde el área de estacionamiento, siendo sus tarifas de alojamiento diario por tipo de habitación y número de ocupantes. (COVENIN 2030-87)

2.2.4 Pensión (Pe)

Aquel establecimiento que presta en forma permanente el servicio de alojamiento en habitaciones, con servicio sanitario privado común o colectivo. Por requerimiento del huésped se ofrece servicio de alimentación bajo el régimen completo o medio, siendo su tarifa de alojamiento periódica - diaria, semanal, quincenal o mensual e incluirá en cada caso, el valor por el régimen de comidas convenido con el huésped. (COVENIN 2030-87)

2.2.5 Hospedaje (Hp)

Aquel establecimiento que presta en forma permanente el servicio de alojamiento en habitaciones privadas y/o comunes o colectivas con servicio sanitario privado y/o común o colectivo. No ofrece servicio de alimentación, pero sí un mínimo de servicios básicos, siendo su tarifa de alojamiento periódica - diaria, semanal, quincenal o mensual por tipo de habitación o por cama. (COVENIN 2030-87)

2.3 Clasificación de acuerdo a su categoría

2.3.1 Hoteles de una (1) a cinco (5) estrellas (*)

2.3.2 Hoteles Residencia de una (1) a tres (3) estrellas (*)

2.3.3 Moteles de una (1) a tres (3) estrellas (*)

2.3.4 Pensiones de una (1) a dos (2) estrellas (*)
2.3.5 Hospedajes de una (1) a dos (2) estrellas (*)
(COVENIN 2030-87)

2.4 Clasificación de acuerdo a su modalidad

2.4.1 Playa
2.4.2 Selva
2.4.3 Montaña
2.4.4 Termal
2.4.5 Urbano
2.4.6 Llano

(COVENIN 2030-87)

2.5 Consideraciones generales.

2.5.1 Permisos

2.5.1.1 Los promotores que aspiren a desarrollar proyectos de establecimientos de alojamiento turístico, deberán someter su solicitud permiso ante el organismo competente.

2.5.1.2 Todo establecimiento de alojamiento turístico, deberá solicitar al organismo competente los permisos de construcción, habitabilidad turística y operación, previo cumplimiento de los requisitos establecidos en la Norma COVENIN 2030-87.

2.5.1.3 Los Anteproyectos y Proyectos, deberán estar firmados por profesionales colegiados en las respectivas especialidades.

2.5.1.4 Las funciones de control e inspección de los establecimientos de alojamiento turístico las ejercerá el organismo competente y comprenderá:

- a) Inspecciones de carácter técnico y habilitaduría turística.
- b) Inspecciones de carácter y de servicio. (COVENIN 2030-87)

2.5.2 Modalidades.

2.5.2.1 Todo establecimiento de alojamiento turístico, deberá determinar su modalidad.

2.5.2.2 La modalidad de los establecimientos de alojamiento turístico, será determinada por los promotores, en base a tres elementos:

- Situación
- Estudios de mercado
- Imagen de venta al público

2.5.2.3 A un establecimiento de alojamiento turístico le podrá corresponder una o más de las modalidades señaladas. Los establecimientos prestarán los servicios complementarios propios a su modalidad, según lo establecido a continuación:

2.5.3 Características físicas

2.5.3.1 Estacionamientos

El número de puestos para estacionar vehículos en los establecimientos de alojamiento turístico guardará proporción con el número de sus unidades habitacionales, áreas sociales, comerciales y públicas, según su tipo, categoría y modalidad.

De acuerdo a la categoría definida en esta investigación el estacionamiento comprenderá de:

- Estacionamiento público: cuya capacidad estará en función del número de habitaciones del establecimiento, así como de las áreas sociales y comerciales.
- Zona especial para el estacionamiento de taxis y autobuses de turismo.
- Estacionamiento para empleados gerenciales.
- Área cubierta en la entrada principal del establecimiento (cubre carros de entrada) suficiente para parqueo y circulación de vehículos.

2.5.3.2 Accesos

En los establecimientos de alojamiento turístico la entrada principal deberá ser de fácil acceso. Otros tipos de entrada serán exigidos de acuerdo a su tipo, categoría y modalidad.

2.5.3.3 Zona de Recepción

La zona de recepción, integrada por el vestíbulo, estar y recepción propiamente dicha, estará ubicada en la entrada principal y será el núcleo de enlace o de distribución de las diferentes áreas del establecimiento.

Su superficie y distribución estará en relación directa con la capacidad receptiva del establecimiento, su tipo y categoría.

De acuerdo a la categoría tres estrellas, la Recepción-Registro Caja conformada por:

- Mostrador de recepción e información.
- Caja, separada de la recepción.
- Mostrador especial para recepción de grupos.
- Cajas de seguridad individuales.
- Mostrador para Capitán de Botones.
- Cuarto de equipaje con área de maleteros y carritos portamaletas.
- Escritorio para Gerente de turno, accesible al público.

2.5.3.4 Ascensores, Escaleras y Pasillos

En los establecimientos en los cuales el ascensor sea de uso obligatorio (planta baja más dos pisos), su ubicación deberá ser inmediata a la zona de recepción y entrada del establecimiento y cumplir con lo establecido en las Normas Venezolanas COVENIN N° 810-74 y COVENIN N° 621-72.

2.5.3.5 Zona de Servicios Públicos

2.5.3.5.1 La superficie de la zona de servicios públicos deberá calcularse proporcionalmente al número de unidades habitacionales de que disponga el establecimiento, según su tipo, categoría y modalidad.

2.5.3.5.2 En los establecimientos que presten servicio de restaurante, cafetería, fuente de soda y en general todas las dependencias que ofrezcan alimentación, deberán ser de fácil acceso al público y estar comunicadas directamente con la cocina principal o cocinas auxiliares.

2.5.3.5.3 Los establecimientos de alojamiento turístico que presten los servicios de bares y discotecas, cualquiera que fuera su categoría, deberán estar aislados acústicamente.

De acuerdo a la categoría tres estrellas, las dependencias o servicios públicos comprenderán de:

- Comedor principal
- Comedor diario
- Cafetería-Fuente de Soda con depósito
- Bar separado con depósito
- Sanitarios para dama y caballeros en cada una de las dependencias públicas.

2.5.3.6 Servicios Generales

Los servicios generales comprenden las zonas de descarga, montacargas (de acuerdo a lo especificado en la Norma Venezolana COVENIN N° 624-72), personal, depósitos, cocina, máquinas, mantenimiento y otros servicios; su tamaño dependerá tanto de las áreas de servicio como de la capacidad del establecimiento, tipo y categoría.

De acuerdo a la categoría tres estrellas, los servicios generales comprenderán de:

- Entrada de servicio peatonal y vehicular, independiente a la de huéspedes.
- Patio de maniobras con plataforma de carga y descarga de mercancías, control y báscula.
- Área de control de empleados, vigilancia y seguridad.
- Vestuarios y sanitarios del personal para damas y caballeros.
- Habitaciones para empleados según el caso, para damas y caballeros.
- Estar de empleados.
- Oficinas para los diferentes departamentos operacionales y administrativos.

2.5.3.7 Administración

La zona de administración estará constituida por las dependencias necesarias para la Gerencia y Administración del establecimiento, funcionalmente relacionadas con las zonas de recepción y servicios.

El número y tipo de las dependencias de esta zona dependerá del tipo y categoría del establecimiento.

De acuerdo a la categoría tres estrellas, la administración comprenderá de:

- Oficinas de la Gerencia.
- Oficinas para la Gerencias Departamentales.
- Oficina de reservaciones y teles (anexa a la recepción)
- Sala para primeros auxilios. Deberá contar con el equipamiento necesario que permita la asistencia médica de urgencia.
- Central telefónica automática (anexa a la recepción) con comunicación interna a todas las dependencias y habitaciones. Su operación quedará fuera de la vista del público.
- Sanitarios para damas y caballeros.
- Zona de depósitos y almacenes varios.
- Depósito de basura refrigerada.
- Depósito de basura hermético.
- Depósito de limpieza.
- Ascensores de servicio-montacargas: deberá existir un sistema de circulación vertical de servicio, a través de montacargas y escaleras de servicio, los cuales deberán tener una relación directa con las dependencias de servicio y cocina.
- La circulación de servicio tanto horizontal como vertical, deberá plantearse de forma tal que no interfiera con la de los huéspedes.
- Las dependencias de la cocina serán:
 - La zona de cocina principal comprenderá las cocinas calientes y frías, con sus áreas de preparación (carne, pescado, mariscos, aves, legumbres, salsas y otros), de lavado de vajillas, ollas, de almacenamiento de los mismos, de cocción y de entrega; de repostería y panadería.
 - La capacidad de la cocina principal estará en función del número de habitaciones y del área a servir.
 - Deberán existir cocinas auxiliares de apoyo, que sirvan a las dependencias de reuniones y banquetes, cuando éstas así lo requieran con un eficiente sistema de circulación vertical y horizontal.

- Un comedor para empleados ubicado próximo a la zona de cocina; su tamaño se calculará de acuerdo al número de empleados y turnos existentes.
- Los comedores (principal y diario) y las cocinas deberán estar separados por un pequeño cuarto con doble puerta, para el servicio de mesoneros, que impedirá el registro visual, hacia las cocinas.
- Oficina para el Jefe de cocina (Chef) en un espacio aparte, de la cocina.
- El servicio de habitación se deberá comunicar con los servicios de piso (cuarto de camareras), por medio de montacargas, montaplatos, escaleras o ascensores de servicio.
- Deberá existir un espacio adicional al área de servicio de habitaciones, que estará ocupado por los equipos utilizados para transportar los pedidos.
- La despensa diaria comprenderá un depósito de alimentos, próximo a la cocina principal, el cual se abastecerá de la despensa general.
- Cuarto de aseo (limpieza).

- Las dependencias de Mantenimiento estarán conformadas por:

- Oficina del Jefe de Mantenimiento
- Depósito
- Talleres varios

2.5.3.8 Zona Habitacional

La zona habitacional comprenderá las unidades habitacionales con sus servicios sanitarios (privados, comunes o colectivos), servicios de piso (cuarto de camareras) y áreas de circulación; estarán conformadas según las exigencias del tipo y categoría.

De acuerdo a la categoría tres estrellas, la zona habitacional comprenderá lo siguiente:

- Estar amoblado, adyacente a los ascensores y escaleras públicas, en cada planta tipo.
- Las unidades habitacionales deberán estar conformadas por:
 - Habitaciones sencillas
 - Habitaciones dobles
 - Habitaciones suites
- Las habitaciones deberán contar con baño privado y armario empotrado (closet).

- Las habitaciones deberán tener un piso con acabado de pared a pared; las ventanas dotadas de protección que permitan cortar el paso de la luz externa.
 - Cada habitación debe contar con un mínimo de:
 - Camas (individuales o matrimonial)
 - Lámpara de mesa
 - Cuatro (4) almohadas
 - Cuadros
 - Dos (2) mesas de noche- Ceniceros
 - Dos (2) porta-maletas- Papelera
 - Butaca
 - Escritorio-Peinadora con silla
 - Mesa con lámpara
 - El baño deberá tener la totalidad de sus paredes y pisos recubiertos con baldosas cerámica y deberán contar como mínimo con la siguiente dotación:
 - Excusado
 - Bañera con ducha
 - Lavamanos
 - Bidet
 - Ducha manual
 - Gabinetes
 - Dispensador de toallas faciales
 - Punto de electricidad indicando su tensión
 - Los interruptores de luces, ambiente musical, radio y aire acondicionado, deberán estar ubicados cerca de la cabecera de la cama, o en otro lugar del dormitorio.
 - El servicio de piso (cuarto de camareras) deberá contar con áreas apropiadas para lencería, útiles de limpieza, lavamopas, ductos de basura y ropa sucia.
 - Teléfonos internos
 - Máquina fabricadora de hielo
 - Depósito de camas adicionales
- Esta área deberá tener una relación directa con la circulación de servicio.

2.5.3.9 Capacidad de Alojamiento

La capacidad de alojamiento estará dada según la dimensión de la habitación de acuerdo a su tipo y categoría.

2.5.3.10 Unidades habitacionales

2.5.3.10.1 El tamaño de la habitación dependerá del tipo y categoría del establecimiento y deberá estar diseñada de tal manera que permita situar cómodamente el mobiliario y equipo exigidos en esta Norma.

2.5.3.10.2 De acuerdo a su tipo deberá contar con un número de habitaciones intercomunicadas, las cuales se calcularán según la categoría del establecimiento. Las puertas de intercomunicación deberán ser dobles y tendrán cerradura de doble acción.

2.5.3.10.3 Todos los ambientes utilizados como habitación deberán tener ventana que abra hacia el exterior o hacia un patio de ventilación, nunca hacia un pasillo cerrado.

2.5.3.10.4 En los establecimientos de alojamiento turístico el número de habitaciones sencillas, dobles, colectivas, suites, cabañas y apartamentos, deberá ser calculados en base al mercado del sitio o región y en todo caso deberá ofrecer una oferta habitacional diversificada.

2.5.3.10.5 Las unidades habitacionales de los huéspedes se identificarán mediante números; la primera cifra identificará al piso, sector o zona, y las restantes, el número de la unidad habitacional, el cual deberá ser reseñado de igual manera en los planos de arquitectura, con el objeto de calcular fácilmente el número total de habitaciones del establecimiento.

2.5.3.10.6 El ancho de los pasillos de acceso a las habitaciones será en función del tipo y categoría del establecimiento y del número de habitaciones que den a ellos, no permitiéndose que sobresalgan a ellos obstrucciones de ninguna naturaleza.

2.5.3.10.7 La superficie de los sanitarios ubicados dentro o fuera de las habitaciones, será calculada según el tipo y categoría del establecimiento.

2.5.3.11 Servicios Complementarios

2.5.3.11.1 Los establecimientos de alojamiento turístico podrán ofrecer servicios complementarios, que se consideren a fines y compatibles con los demás servicios que preste el establecimiento, de acuerdo a su tipo, categoría y modalidad.

2.5.3.11.2 Las áreas de los servicios complementarios se calcularán de acuerdo a la capacidad del establecimiento y según su tipo, categoría y modalidad.

De acuerdo a la categoría tres estrellas los servicios complementarios serán los siguientes:

- Zona Comercial
 - Local para venta de periódicos, revistas y otros servicios.
 - Local para peluquería y barbería.
 - Local de artesanía.
 - Local para agencia de viajes y excursiones (información turística)
 - Local varios.

- Dependencias para reuniones y banquetes.
 - Sala de usos múltiples subdivisibles.
 - Depósito para la sala de usos múltiples.
 - Vestíbulo para la sala de usos múltiples.
 - Sala de fiestas, reuniones y banquetes.
 - Sanitarios para damas y caballeros en cada una de las dependencias.
 - Depósito para la sala de fiestas, reuniones y banquetes.
 - Vestíbulo para la sala de fiestas, reuniones y banquetes.

2.5.3.12 Zonas Verdes y Jardines

Serán exigidas según su tipo, categoría y modalidad, áreas para zonas verdes o jardines.

2.5.4 Instalaciones y equipos

Todo establecimiento de alojamiento turístico deberá cumplir con las siguientes condiciones:

2.5.4.1.1 Red de agua potable que garantice su potabilidad y su servicio permanente. De ser necesario deberá contar con capacidad de almacenamiento suficiente para dicho consumo.

2.5.4.1.2 Red de cloacas para eliminación de aguas servidas. Cuando ésta no exista o resultare insuficiente, será obligatorio prever el sistema que corresponda según el caso; el vertido de las aguas residuales, tanto al mar, ríos y quebradas, así como a tierras de cualquier uso no podrá efectuarse sin previo tratamiento.

2.5.4.1.3 La recolección de basura y su retiro por parte de instituciones públicas o privadas, se deberá efectuar en forma no visible para el público y se deben evitar los malos olores.

En el caso de no existir servicio oficial de recolección de basura, ésta se deberá efectuar con medios adecuados de retiro, transporte y eliminación.

2.5.4.1.4 Las vías de acceso vehicular y estacionamiento deberán estar debidamente señaladas para garantizar la seguridad del tráfico automotor y peatonal.

2.5.4.1.5 Red de energía eléctrica; según el tipo, categoría y modalidad se exigirá un generador de electricidad, o planta de emergencia, de acuerdo a lo especificado en la Norma Venezolana COVENIN N° 200-81.

2.5.4.1.6 Sistemas de prevención y protección de incendios de acuerdo a lo especificado en la Norma Venezolana COVENIN N° 823-74.

2.5.4.1.7 Todas las dependencias deberán disponer de ventilación adecuada directa o forzada para una eficiente renovación del aire.

2.5.4.2 Dotación y Materiales

2.5.4.2.1 Las condiciones estéticas del mobiliario, equipo, vajilla, cubiertería, lencería y de los ambientes, para todo establecimiento de alojamiento turístico, deberán ser dadas por medio de materiales y acabados cónsonos con el tipo y categoría del mismo.

2.5.4.2.2 Los pisos, paredes y techos estarán revestidos de materiales de fácil mantenimiento y limpieza, los cuales deberán ser incombustibles y resistentes, garantizando en caso de incendio, la no producción de gases tóxicos, de acuerdo a lo especificado en la Norma Venezolana COVENIN N° 1038-81.

2.5.4.2.3 Evitar mediante aislamiento acústico, que los ruidos y vibraciones producidos por ascensores, hidroneumáticos y máquinas en general, puedan molestar a los huéspedes.

2.5.4.2.4 Será obligatorio el aislamiento acústico en todas las habitaciones. Para los demás ambientes se exigirá según el tipo y categoría.

2.5.4.2.5 Las dependencias de las áreas públicas sociales y de servicio, deberán dotarse con mobiliario y equipo que garantice la comodidad y confort de los huéspedes y visitantes.

2.5.4.2.6 Para pensiones y hospedaje los sanitarios comunes o colectivos deberán ser diferenciados e identificados para uno u otro sexo y deberán estar dotados con:

- Lavamanos.
- Urinarios.
- Repisas.
- Colgadores.
- Iluminación general.
- Punto de luz, tomacorrientes y espejos sobre el lavamanos.
- Puertas en duchas y excusados.
- Protector antirresbalante en duchas.
- Jabón y papel higiénico.
- Sistema seguro de cierre en las puertas.
- En este caso, las toallas de mano y de baño, serán proporcionadas en las habitaciones de cada uno de los huéspedes.
- Cuando se utilicen vidrios en puertas de duchas o excusados éstos deben ser templados o de seguridad.

2.5.4.2.7 Las puertas de las habitaciones deberán estar dotadas de cerradura cilíndrica y cadena de seguridad de una mirilla (ojo mágico) y cerradura hotelera, según el tipo y categoría del establecimiento de alojamiento turístico.

2.5.4.2.8 En las habitaciones en cuya dotación básica se incluyen armarios empotrados (closets) éstos deberán contar con:

- Puertas
- Entrepaños
- Gavetas
- Perchas y ganchos para ropa

2.5.4.2.9 En aquellos lugares donde haya abundancia de insectos (zancudos, moscas, cucarachas y otros), deberá protegerse a las ventanas y puertas que dan hacia el exterior de forma tal de impedir su acceso.

2.5.4.2.10 Todas las dependencias de los establecimientos de alojamiento turístico deberán estar debidamente señaladas e identificadas.

2.5.4.3 Instalaciones

Todo establecimiento de alojamiento turístico deberá cumplir con los siguientes requisitos para las instalaciones:

2.5.4.3.1 El aire acondicionado será obligatorio en los ambientes que se especifiquen según el tipo y categoría, de acuerdo con los sistemas y técnicas que ofrezcan garantía suficiente de buen funcionamiento de acuerdo a lo especificado en la Norma Venezolana COVENIN N° 1299-78.

En el caso de instalarse aire acondicionado central, se deberán colocar controles independientes para su graduación en todas las dependencias de utilización general y, en el caso de unidades individuales, éstos deberán ser mantenidos de manera que garanticen su funcionamiento y que no originen ruidos molestos.

2.5.4.3.2 En aquellos lugares donde se produzcan olores fuertes y desagradables, éstos deben ser eliminados a través de un sistema aprobado por autoridades competentes.

2.5.4.3.3 Se deberá prever el área para tableros electrónicos, cuya magnitud dependerá de su tamaño y capacidad, de acuerdo a lo especificado en las Normas Venezolanas COVENIN N° 1568-80 y COVENIN N° 1631-80.

2.5.4.3.4 Las cocinas tendrán siempre ventilación directa o forzada y dispondrán de instalaciones para la renovación del aire y extracción de humo.

2.5.4.3.5 No se permite la circulación de aire de sanitarios a cocinas u otros sitios donde se preparen alimentos.

2.5.4.3.6 En caso de no existir red de comunicación telefónica el establecimiento deberá prever, por algún otro sistema, la comunicación al resto del país.

2.5.4.3.7 Se deberá prever la instalación de antena de T.V. colectiva, de acuerdo a lo especificado en la Norma Venezolana COVENIN N° 200-81.

2.5.5 Prestación de los servicios.

Todo establecimiento turístico debe prestar los siguientes servicios:

2.5.5.1 Servicio de Alojamiento.

2.5.5.1.1 Servicio de alojamiento a todo el que lo requiera sin discriminación de cualquier tipo, a menos que no haya habitaciones disponibles o por razones de higiene y seguridad.

2.5.5.1.2 Podrán optar los establecimientos de alojamiento turístico por planes hoteleros: europeos, continental, americano o americano modificado. Para la aplicación obligatoria de cualquiera de estos planes, a excepción del europeo será necesario la autorización del organismo competente.

2.5.5.2 Libre Tránsito

Libre tránsito de huéspedes para el acceso o salida del establecimiento a cualquier hora.

2.5.5.3 Recursos Humanos

2.5.5.3.1 Recursos Humanos necesarios, debidamente adiestrados para prestar servicios que le correspondan, según la capacidad, categoría y modalidad.

2.5.5.3.2 Recepción con personal de servicio las veinticuatro (24) horas del día y ofrecerán a los huéspedes los servicios de asistencia e información, llamadas y mensajes, reservaciones, correspondencia y teléfono.

2.5.5.3.3 El personal de servicio de las diferentes dependencias deberá vestir uniforme adecuado al acometido que preste, según categoría y modalidad. El personal deberá distinguirse para su correcta presentación y deberá esmerarse en atender a la clientela con amabilidad, cortesía y hospitalidad.

2.5.5.4 Servicio a Minusválidos

Servicios y equipamiento para la atención a los minusválidos.

2.5.5.5 Servicio de Seguros

Pólizas de seguro de accidentes personales para amparo de los huéspedes.

2.5.5.6 Primeros Auxilios

Servicio permanente de primeros auxilios, que cubrirá tanto al personal del establecimiento como a los huéspedes.

2.5.5.7 Servicio Comedor y Desayuno

Servicio de comedor y desayuno, si lo hubiere, será expedido diligentemente, tanto en el comedor u otro lugar adecuado, como en las habitaciones durante el horario fijado por el establecimiento, el cual deberá ser como mínimo de tres (3) horas consecutivas.

2.5.5.8 Dotación para las Camas

Dotarse las camas de sus respectivos elementos, tales como: colchón, almohadas, fundas, sábanas, cobijas y cubre-camas, los cuales deberán mantener en buenas condiciones de uso. Cualquiera de éstos elementos a excepciones de colchones y cubre-camas, se deberán proporcionar a petición del huésped, en forma extra.

2.5.5.9 Servicio de la Habitación

Cada habitación deberá prestar los siguientes servicios:

2.5.5.9.1 Suficiente información sobre los servicios ofrecidos por el establecimiento, sus tarifas y el reglamento interno.

2.5.5.9.2 Cambio de lencería y toallas de baño, cada vez que haya cambio de huésped y como mínimo cada segundo día de estancia.

2.5.5.9.3 Aseo de las habitaciones y baños se deberá hacer diariamente.

2.5.5.9.4 Servicio de cunas.

2.5.5.10 Servicio Lavandería

Servicio de lavandería al huésped, según tipo y categoría.

2.5.5.11 Servicio Máquina Hielo

Existencia de máquinas fabricadoras de hielo en cubitos, cuyo número y ubicación deberán estar de acuerdo al tipo y la categoría del establecimiento.

2.5.5.12 Servicio Mantenimiento

Todo establecimiento de alojamiento turístico, según su categoría deberá establecer un plan de mantenimiento preventivo y periódico, con el objeto de conservar un buen estado de uso y funcionamiento a los espacios, a la dotación, el equipo y al mobiliario.

Capítulo III. Marco Referencial

El marco referencial comprende aspectos asociados a la situación hotelera y marco legal que son necesarios conocer para el desarrollo del proyecto. Para la construcción de hotel de categoría tres estrellas en la ciudad de Puerto Ordaz, deberán considerarse aspectos generales y específicos de referencia necesaria con respecto al mercado en el cual se desenvuelve el proyecto.

1. Situación hotelera.

De acuerdo a las estadísticas mostradas por el Ministerio para el Poder Popular del Turismo se evidencia la carencia de infraestructura hotelera a nivel nacional, siendo esta de un 78,93%, y en el estado Bolívar se tiene que la ocupación acumulada en el año 2006 es de un 74,83%, cifra que traduce la existencia de una alta tasa de ocupación hotelera en el estado.

Tabla 1. Ocupación media acumulada. Hoteles de Venezuela según principales entidades federales. Enero - Diciembre de 2009

ENTIDAD	MESES												OCUPACION ACUMULADA
	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	
ANZOÁTEGUI	60,00	70,00	65,00	70,00	60,00	75,00	92,32	95,05	89,00	91,15	90,03	90,20	78,98
BARINAS	72,00	80,00	79,00	72,00	80,00	79,00	88,00	90,00	88,00	73,00	74,18	73,00	79,02
BOLÍVAR	60,00	75,00	75,00	68,00	72,00	73,00	73,00	84,00	82,00	74,00	76,00	86,00	74,83
CARABOBO	82,71	81,69	88,82	83,09	88,96	83,78	86,00	92,00	84,00	87,60	88,90	83,51	85,92
DISTRITO CAPITAL	87,00	86,00	91,00	84,49	92,64	91,86	82,14	86,57	84,00	93,00	94,70	86,15	88,30
FALCÓN	77,00	66,00	68,00	70,00	80,00	60,00	73,04	94,96	87,00	89,40	90,21	95,32	79,24
VARGAS	79,00	88,00	80,00	89,00	86,00	87,00	86,00	93,00	81,00	88,00	89,05	93,01	86,59
MÉRIDA	48,00	44,70	45,32	46,90	51,58	58,06	82,00	80,00	70,00	70,00	73,00	91,23	63,40
LARA	88,00	87,00	81,00	82,46	74,90	68,45	87,00	83,00	83,00	81,25	82,13	81,64	81,65
ZULIA	53,98	54,93	67,70	55,71	63,71	67,06	65,06	75,52	67,87	70,80	73,40	82,30	66,50
ARAGUA	65,00	70,00	75,00	76,00	68,00	76,00	84,00	86,00	83,00	84,00	86,87	81,00	77,91
NUEVA ESPARTA	75,00	92,00	74,00	95,00	73,00	72,00	85,00	96,00	91,00	82,29	86,00	96,80	84,84
OCUPACION MEDIA	70,06	74,61	74,15	74,38	74,23	74,26	81,96	88,00	74,90	82,04	83,76	86,68	78,93

Fuente Primaria: Federación Nacional de Hoteles de Venezuela (Fenahoven)
Ministerio del Poder Popular para el Turismo.

Las siguientes estadísticas muestran la cantidad de establecimientos de alojamiento turístico de acuerdo a sus respectivas categorías.

Tabla 2. Total de establecimientos de alojamiento turístico categorizados, según entidad federal al 31-12-2009.

ENTIDAD FEDERAL	Categorías															TOTAL CATEGORIZADOS		
	5 Estrellas			4 Estrellas			3 Estrellas			2 Estrellas			1 Estrella			DE 1 A 5 ESTRELLAS		
	Estab.	Habit.	P/Cama	Estab.	Habit.	P/Cama	Estab.	Habit.	P/Cama	Estab.	Habit.	P/Cama	Estab.	Habit.	P/Cama	Estab.	Habit.	P/Cama
Amazonas	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	64	83	0	0	0	1	64	83
Anzoátegui	2	713	1.839	4	2.073	5.933	10	892	1.942	9	408	966	9	190	487	34	4.276	11.167
Apure	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	84	172	0	0	0	2	84	172
Aragua	0	0	0	2	207	324	9	486	1.193	6	200	416	10	412	859	27	1.305	2.792
Barinas	0	0	0	0	0	0	3	215	441	1	60	136	1	26	61	5	301	638
Bolívar	1	202	362	3	252	711	5	542	903	6	316	649	11	318	681	26	1.630	3.306
Carabobo	1	161	334	4	487	1.378	3	232	531	7	433	899	4	165	410	19	1.478	3.552
Cojedes	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	21	42	1	21	42
Delta Amacuro	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	22	64	1	22	64
Depend. Federa	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Distrito Capital	1	881	1.872	4	481	873	22	1.751	3.412	23	1.164	2.516	41	1.657	3.439	91	5.934	12.112
Falcón	2	431	1.000	0	0	0	7	417	1.098	6	298	567	6	146	340	21	1.292	3.005
Guárico	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	155	378	8	242	482	11	397	860
Lara	1	136	274	1	150	363	4	213	452	4	238	647	2	61	96	12	798	1.832
Mérida	0	0	0	3	259	691	14	830	2.204	7	282	956	13	366	936	37	1.737	4.787
Miranda	4	1.540	2.984	3	394	865	3	233	456	4	255	678	12	392	881	26	2.814	5.864
Monagas	1	234	510	0	0	0	4	269	620	4	185	366	3	114	250	12	802	1.746
Nueva Esparta	9	2.060	4.554	1	307	1.228	12	1.141	3.340	8	239	603	4	87	261	34	3.834	9.986
Portuguesa	0	0	0	0	0	0	1	28	56	4	166	398	1	66	133	6	260	587
Sucre	1	164	277	1	114	229	3	227	494	8	347	788	4	109	245	17	961	2.033
Táchira	0	0	0	1	113	356	5	227	519	7	418	823	6	147	293	19	905	1.991
Trujillo	0	0	0	0	0	0	6	365	849	2	71	239	5	136	352	13	572	1.440
Vargas	1	126	252	0	0	0	4	242	481	5	134	335	13	311	648	23	813	1.716
Yaracuy	0	0	0	0	0	0	1	48	94	1	46	103	0	0	0	2	94	197
Zulia	2	558	1.322	3	708	1.287	4	344	501	1	68	138	9	575	972	19	2.253	4.220
TOTAL	26	7.206	15.580	30	5.545	14.238	120	8.702	19.586	119	5.631	12.856	164	5.563	11.932	459	32.647	74.192

Nota: No incluye Hoteles Categorizados con 5 Estrellas, temporalmente cerrados en el Estado Vargas.

Fuente: Ministerio del Poder Popular para el Turismo.

De acuerdo a estas cifras, en el estado Bolívar se evidencia que existen solo 5 hoteles de categoría tres estrellas, los cuales deben gozar de acuerdo a las normas Covenin de una excelente calidad de servicio; sin embargo los acabados dentro de las instalaciones no deben ser de lujo sino de primera, lo cual lo hace más económico a la hora de implantar comparado con un hotel de categoría cuatro o cinco estrellas. Por ello se motiva la inclusión de servicios de alta calidad para poder ser lo suficientemente competitivos ante los hoteles existentes.

2. Marco Legal

El Marco legal de este estudio se rige bajo las siguientes leyes y normas:

- Constitución de la República Bolivariana de Venezuela
- Ley Orgánica de Turismo de Venezuela
- Ley Estatal de Turismo
- Ley de la Corporación de Turismo del Estado Bolívar

- Ley Orgánica del Sistema de Seguridad Social
- Ley Orgánica del Ambiente.
- Norma Venezolana Covenin 2030-87

Capítulo IV. Marco Metodológico

La metodología es la estructura lógica y organizada que sirve de instrumento orientador al investigador en cuanto al tipo, enfoque y amplitud o profundidad con la que se realizará el estudio. Según Balestrini, M. (2002).

Para el desarrollo de la investigación se requiere de la aplicación de una metodología para conocer a plenitud las variables influyentes, tanto en el ámbito conceptual como operacional, a objeto de dar respuesta al estudio de factibilidad. Basándose en lo anterior, se establece el mecanismo para la obtención de información a través de un proceso de investigación de campo, combinado con la captación de información a partir de fuentes secundarias. Posteriormente esta información se debe compilar y procesar a través de un modelo, para luego analizar el resultado, producir una respuesta y concluir sobre la factibilidad del proyecto a objeto de estudio.

1. Tipo y Diseño de la Investigación.

La investigación a desarrollar es el del tipo investigación aplicada, la cual consiste en la elaboración de una propuesta de un modelo operativo viable o una solución posible a un problema de tipo práctico, para satisfacer necesidades de una institución o grupo social. Puede referirse a la formulación de políticas, programas, tecnologías, métodos o procesos, pero en cualquier caso debe tener apoyo de evidencia empírica. (Yáber y Valarino, c.p. García, 2007)

2. Población y Muestra

Para el caso de esta investigación, por tratarse de un estudio de factibilidad, los datos serán arrojados por estudios de campo realizados y a través de fuentes secundarias que una vez procesadas darán la información necesaria para realizar el estudio técnico económico planteado como parte del alcance de la investigación. La muestra será considerada únicamente para la elaboración del estudio de mercado y será una muestra no probabilística la cual dependerá de las características de la investigación.

3. Variables. Definición conceptual y operacional.

El estudio de factibilidad lo compone el estudio de mercado, estudio técnico y estudio económico - financiero, los cuales son la base que darán pie a la evaluación para luego determinar la factibilidad del proyecto. Las variables asociadas a estos estudios podrán definirse desde una óptica conceptual que deben ser descompuestas en dimensiones que puedan representarse por medio de indicadores medibles que reflejen los hechos observados.

3.1 Definiciones Conceptuales.

De acuerdo a lo descrito anteriormente se enumeran a continuación las definiciones conceptuales básicas para elaborar la investigación:

- Estudio de Mercado: Se refiere al estudio de la oferta, demanda, precio, canales de comercialización, promoción y publicidad asociado hospedajes en hoteles de categoría tres estrellas en el estado Bolívar, específicamente en la Ciudad de Puerto Ordaz.
- Estudio Técnico – Se refiere al estudio de las características técnicas, que permiten establecer la capacidad instalada y utilizada así como los costos de inversión y operación para un hotel de categoría tres estrellas en la zona de estudio.
- Estudio Económico y Financiero – Se refiere al cálculo y obtención resultados financieros preliminares que aportan información sobre la salud financiera del proyecto.
- Evaluación Económica y Financiero – Se refiere al análisis integral de los resultados del estudio económico y financiero, a través del cálculo y análisis de indicadores. (Blanco, 2006)

3.2 Definiciones Operacionales

Constituyen los indicadores o medidas que representan a las dimensiones o a la variable, se conforma las cualidades simples, manipulables y medibles de una dimensión. (Blanco, 2006)

Tabla 3. Operacionalización de Variables y Estrategia de Recopilación de información (Estudio de Mercado)

Variables	Dimensiones	Indicadores.....	Instrumentos
Factibilidad del Proyecto de Construcción de un hotel de categoría tres estrellas en la ciudad de Puerto Ordaz	Estudio de Mercado	Demanda - Ocupación hotelera en la zona durante el año.	Estadísticas
		Demanda - Número de huéspedes promedio durante la semana y fines de semana en hoteles de la zona	Encuesta
		Oferta - Número de hoteles de categoría tres estrellas en la zona	Información referencial
		Precios	Encuesta y fuentes secundarias
		Número y tipos de Canales de comercialización	Encuesta y fuentes secundarias
		Promoción	Encuesta y fuentes secundarias
		Publicidad	Encuesta y fuentes secundarias

Tabla 4. Operacionalización de Variables y Estrategia de Recopilación de información (Estudio Técnico)

Factibilidad del Proyecto de Construcción de un hotel de categoría tres estrellas en la ciudad de Puerto Ordaz	Estudio de Técnico	Localización (Ubicación)	Recorrido en campo
		Infraestructura de servicios (Ubicación y Costo)	Recorrido en Campo, fuentes secundarias
		Cronograma de Inversión (Fecha, Costo)	Encuesta, fuentes secundarias, modelaje matemático (A. Blanco)
		Volumén de Ocupación (Tipo, Cantidad, Costo)	Encuesta, fuentes secundarias, modelaje matemático (A. Blanco)
		Capacidad Instalada y Utilizada (Capacidad)	Encuesta, fuentes secundarias, modelaje matemático (A. Blanco)
		Control de calidad (Costo, Tipo)	Encuesta, fuentes secundarias

Tabla 5. Operacionalización de Variables y Estrategia de Recopilación de información (Estudio Económico Financiero y Evaluación Financiera)

Factibilidad del Proyecto de Construcción de un hotel de categoría tres estrellas en la ciudad de Puerto Ordaz	Estudio Económico Financiero	Inversion Inical (Costo)	Modelo Matemático (A. Blanco)
		Estado de Ganancia y Pérdidas	Modelo Matemático (A. Blanco)
		Balance General	Modelo Matemático (A. Blanco)
		Rentabilidad del Proyecto - PIB	Modelo Matemático (A. Blanco)
	Evaluación Económica Financiera	Rentabilidad del Proyecto - Punto de Equilibrio	Modelo Matemático (A. Blanco)
		Valor Presente Neto	Modelaje Matemático
		Tasa interna de Retorno	Modelaje Matemático
		Análisis de Sensibilidad	Modelaje Matemático

4. Estrategia de Recopilación y Análisis de Información

La información relacionada al estudio de mercado se obtendrá de la siguiente manera:

Para determinar la oferta, se realizarán visitas a un grupo seleccionado de manera intencional a hoteles de categoría tres estrellas en la Ciudad de Puerto Ordaz para obtener la información referente a servicios, entretenimiento, precios, datos de ocupación, comercialización y promoción. Los hospedajes a visitar serán seleccionados previamente. La captación de información en campo se complementará con información disponible sobre hoteles a través de Internet o de consulta telefónica, donde básicamente se buscará la misma información. La recopilación de información se hará por vía visual y a través de un cuestionario diseñado para ser completado por el evaluador basándose en la información disponible en sitio y/o a partir de entrevistas formales e informales dirigidas a los empleados y/o dueños de los hoteles seleccionados.

Para el estudio de la demanda, se empleará la información histórica y estadística disponible en el Ministerio para el Poder Popular del Turismo referente a la ocupación hotelera en diferentes temporadas, la ocupación hotelera de acuerdo a su categoría, la información sobre la demanda hotelera durante todo el año en el Estado Bolívar, además de otros datos relevantes.

Para la elaboración del estudio técnico, se realizará un recorrido por la Ciudad de Puerto Ordaz y se estudiarán a fondo las posibles opciones considerando las ventajas y limitaciones en el ámbito de infraestructura, en la disponibilidad de servicios básicos y vías de acceso; en este punto también se incorporarán otras variables producto de los resultados capturados en el estudio de mercado.

El diseño de las instalaciones e infraestructura se realizará de acuerdo a las especificaciones y requerimientos mínimos para el diseño de alojamientos turísticos dictados por la Norma COVENIN 2030-1987, incorporando los elementos del estudio de mercado. La estimación de costos de inversión y operación procederá de referencias directas de precios a través de proveedores de la zona para lo referente a infraestructura

principalmente, y se consultará a escala nacional precios y condiciones comerciales para otros equipos e insumos. El diseño de la organización y elaboración del organigrama se basará en el procesamiento de información obtenida del estudio de mercado, considerando las mejores prácticas observadas en cuanto los esquemas de operación e integración de funciones, también se analizarán otras variables que surjan durante el diseño de la instalación.

5. Metodología Aplicada para Estudio Técnico-Financiero

El estudio técnico-financiero se basará en la metodología de Blanco (2006) descrita en el Marco Conceptual, a partir de la adaptación del modelo y los formularios existentes al caso específico del estudio.

La definición de los valores de referencia de los indicadores financieros que serán la base comparativa para la determinación de la conveniencia del proyecto bajo un determinado escenario, será establecida luego de un proceso de análisis de las variables en el contexto del mercado financiero nacional actual.

6. Factibilidad del Estudio

El estudio será ejecutado directamente por la parte interesada como evaluador. Los viáticos y gastos asociados a los viajes y vistas de campo serán autofinanciados por cada uno de los participantes en la actividad. Los recursos tecnológicos como computadora, software, acceso a Internet y la herramienta de modelo de evaluación técnico-financiero, serán aportados por el evaluador.

Las horas hombre invertidas por el evaluador forman parte del programa de gerencia de proyectos de postgrado, destinadas y comprometidas a tales fines.

7. Consideraciones Éticas

La realización de este proyecto no tiene implicaciones éticas referidas al tipo ó manejo de data e información necesaria para su desarrollo, así mismo los resultados, conclusiones y recomendaciones que surjan producto del estudio estarán disponibles ampliamente para todo interesado en conocer acerca del proyecto y los aspectos

concluyentes del mismo. Considerando lo descrito en el planteamiento del problema, la gran utilidad de este estudio será su difusión para la promoción de proyectos similares en la zona, que incorporen aspectos metodológicos necesarios y objetivos en su análisis y evaluación y además que sirva como fuente de referencia a los organismos del estado, entes de apoyo, gestores y promotores de estos proyectos.

Capítulo V. Desarrollo y Resultados de la Investigación

1. Estudio de Mercado.

El estudio de mercado está elaborado para verificar la inserción del producto en el mercado hotelero en el estado Bolívar específicamente en Puerto Ordaz para medir el éxito de colocación y sus posibilidades de éxito, con esto busca conocer la demanda hotelera actual y futura para el sector empresarial de la región y los diferentes servicios requeridos por la población analizada.

1.1 Descripción del producto.

El producto a construir es un hotel de categoría tres estrellas cuyo nombre será Hotel Orinoco; con confortables habitaciones de cómodas dimensiones, con baño, agua caliente, aire acondicionado, televisor por cable, teléfono, internet, servicio de comidas y bebidas, servicio de lavandería, y sala de encuentros y reuniones. El hotel está dirigido para abastecer la demanda del turismo de negocios en Puerto Ordaz principalmente, sin descartar la población de turismo interno e internacional que visitan la región.

Habrá disposición para habitaciones matrimoniales, triples y cuádruples. Se ofrecerá desayuno incluido en el precio de la habitación a los huéspedes, además de ofrecer comidas a la hora de almuerzo y cena de la variedad gastronómica de la zona sin descartar las comidas internacionales. Estas comidas podrán ser servidas en las instalaciones del restaurant o podrán ser ordenadas a la habitación, de acuerdo a la demanda del huésped, también estará abierto al público externo.

El hotel contará con áreas comunes de piscina, bar, sala de reuniones y áreas verdes, las cuales ofrecerán una vista confortable al cliente y esparcimiento a los mismos sin necesidad de dejar las instalaciones.

Este contará además con estacionamiento para el seguro resguardo de los vehículos de los clientes hospedados.

El hotel además poseerá un exclusivo servicio de ama de llaves encargados de mantener las habitaciones y que estarán a la disposición de los huéspedes las 24 horas del día para hacer la estadía más comfortable.

La demanda

La demanda del hotel está dirigida a personas ejecutivas de otras regiones del país y de otros países, que realizan viajes de negocios en la región debido a las grandes industrias ubicadas en las adyacencias de la ciudad y a turistas como grupos familiares, individuales o grupos de amigos interesados en conocer la región y las zonas cercanas llenas de grandes atractivos naturales.

Para determinar la demanda se consulto la página web oficial del Ministerio del Poder Popular para el Turismo, donde mantienen estadísticas de la demanda hotelera de la región clasificada, por tipo de hotel donde se hospedan, demanda de hoteles anual, y demanda nacional o internacional.

1.2 Perfil del Turista:

A continuación se presenta la estadística del Instituto Nacional de Estadística donde se clasifican de acuerdo al tipo de turismo el promedio de noches de permanencia y gastos promedios por noche de alojamiento y gastos promedios por estadía reflejada en US \$, desde el año 2001 al 2009. Donde se puede observa que el gasto por turista es elevado a nivel nacional, lo que nos hace inferir que la población tanto venezolana como extranjera se encuentra presta a vacacionar dentro del país.

Tabla 6. Indicadores de turismo por noches de permanencia y gasto

INDICADORES DE TURISMO POR NOCHES DE PERMANENCIA Y GASTO, SEGUN TIPO DE TURISMO, 2.001 - 2.009					
TIPO DE TURISMO	VISITANTES	NOCHES DE PERMANENCIA 1/	GASTOS POR NOCHE US \$ 1/	GASTOS POR ESTADIA US 1/	GASTO TOTAL (MILLONES US \$)
RECEPTIVO					
2001	476,514	13.8	80.9	1112.6	530.2
2002	393,041	15	63.7	950.9	373.7
2003	328,194	15.2	59.7	894.3	293.4
2004	470,234	15.8	55.3	866.6	407.5
2005	563,710	16.8	59.3	976.9	550.7
2006	552,455	18.2	64.9	1159	640.3
2007	560,579	19.4	58.7	1137.3	634.9
2008	485,626	20.4	65.3	1329	645.7
2009	426,659				
EMISIVO					
2001	1,078,939	18.5	38.6	828.5	1069
2002	939,979	24.2	38.8	888.9	835.4
2003	328,194	33.5	29.3	968.6	750.8
2004	775,142	29.1	35.9	1044.3	937.8
2005	898,127	27.1	42.2	1139.9	1121.7
2006	980,443	20.9	53.6	1109.4	1143.4
2007	1,012,354	18.8	60.1	1108.3	1382.2
2008	1,247,266	18.5	72.4	1209.9	1845.2
2009	1,518,865				
INTERNO					
2005	17,838,619	5.4	27.8	149.1	2659.2
2006	17,371,598	4.9	40.2	196.5	3414.9
2007	17,247,872	4.5	54	244.9	4228.3
2008	22,084,862	4.5	73.9	327.8	7238.8
2009	7,091,967				
1/: SE REFIERE AL PROMEDIO a/: SE REFIERE ALPRIMER Y SEGUNDO TRIMESTRE: INFORMACION NO DISPONIBLE Fuente: Instituto Nacional de Estadística					

De acuerdo al turismo interno reflejado por entidad federal en los últimos años tenemos que el estado Bolívar tuvo una gran incidencia del turismo interno con un gran número de visitantes.

Tabla 7. Turismo Interno según entidad de destino

TURISMO INTERNO
VISITANTES INTERNOS
SEGÚN ENTIDAD DE DESTINO
(DE LOS QUE DECLARARON VIAJES DENTRO DEL PAÍS)
2006 - 2008

ENTIDAD DE DESTINO	TOTAL DE VISITANTES INTERNOS		
	AÑOS		
	2006	2007	2008
Falcón	1,304,438	1,588,130	2,022,877
Distrito Capital	1,540,678	1,609,451	1,886,138
Miranda	878,653	1,093,981	1,816,714
Carabobo	1,118,615	988,766	1,423,925
Táchira	792,165	557,409	1,362,906
Aragua	1,120,056	1,040,455	1,324,909
Vargas	643,490	699,535	1,292,940
Zulia	1,627,533	1,054,025	1,228,377
Lara	907,387	887,999	1,054,396
Sucre	972,195	948,027	999,485
Mérida	944,828	906,296	964,390
Monagas	456,679	1,172,089	890,095
Anzoátegui	1,197,940	956,528	881,857
Nueva Esparta	733,645	763,370	830,614
Guárico	432,868	335,034	811,645
Barinas	428,316	370,752	722,842
Bolívar	605,893	577,061	717,081
Trujillo	460,608	373,633	507,682
Portuguesa	357,303	494,145	356,679
Apure	196,485	151,483	319,826
Cojedes	162,396	293,488	306,415
Yaracuy	366,524	282,269	216,957
Amazonas	82,312	71,895	117,175
Delta Amacuro	37,870	32,050	24,477
Dependencias Federales	2,719	...	4,462
TOTAL	17,371,598	17,247,871	22,084,862

... No se presentó Información en los cuadros reflejados por el INE

Fuente: Instituto Nacional de Estadística (INE).

Encuesta de Turismo Interno en Hogares. 1ro al 4to trimestre de 2006 - 2008

Ministerio del Poder Popular Para el Turismo

Elaborado por: Oficina de Estadísticas Turísticas

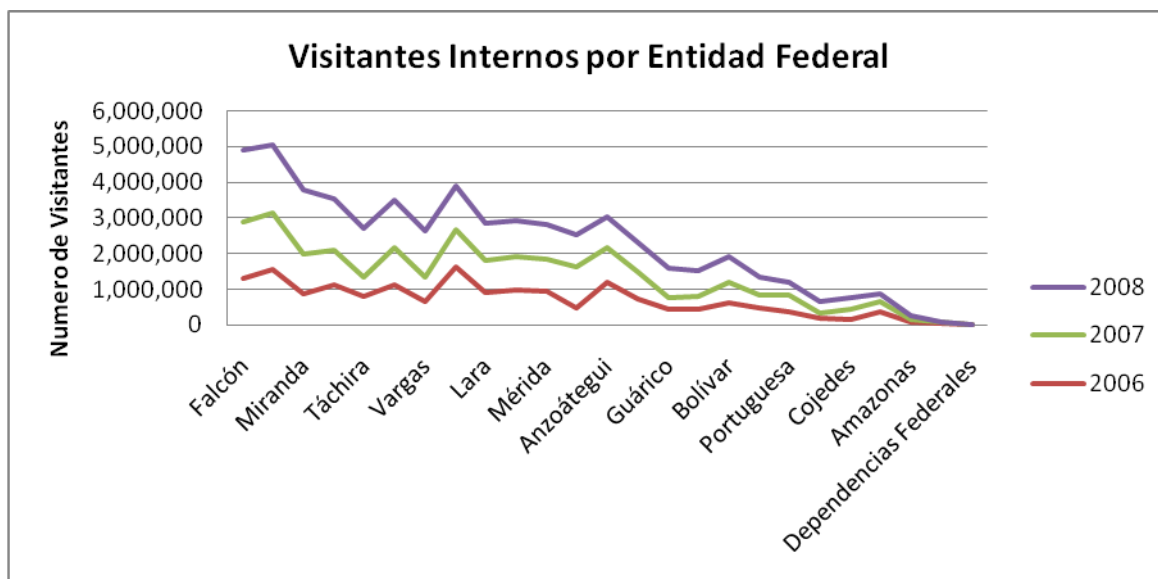


Figura 1. Visitantes internos por entidad federal
Diseño. El Investigador 2010



Figura 2. Visitantes Internos al estado Bolívar.
Diseño. El Investigador 2010

De acuerdo a la ocupación hotelera por entidad tenemos que el estado Bolívar posee un alto porcentaje de ocupación durante todo el año. Con esto se puede inferir que la capacidad hotelera instalada en el estado Bolívar es menor que la demanda, ya que este tiene un alto número de visitas pero no es uno de los destinos más visitados. Además se puede inferir que los costos por habitación son elevados ya que es uno de

los estados que refleja mayor gasto promedio por noche de acuerdo a las estadísticas reflejadas y las noches promedio de estadía son elevadas

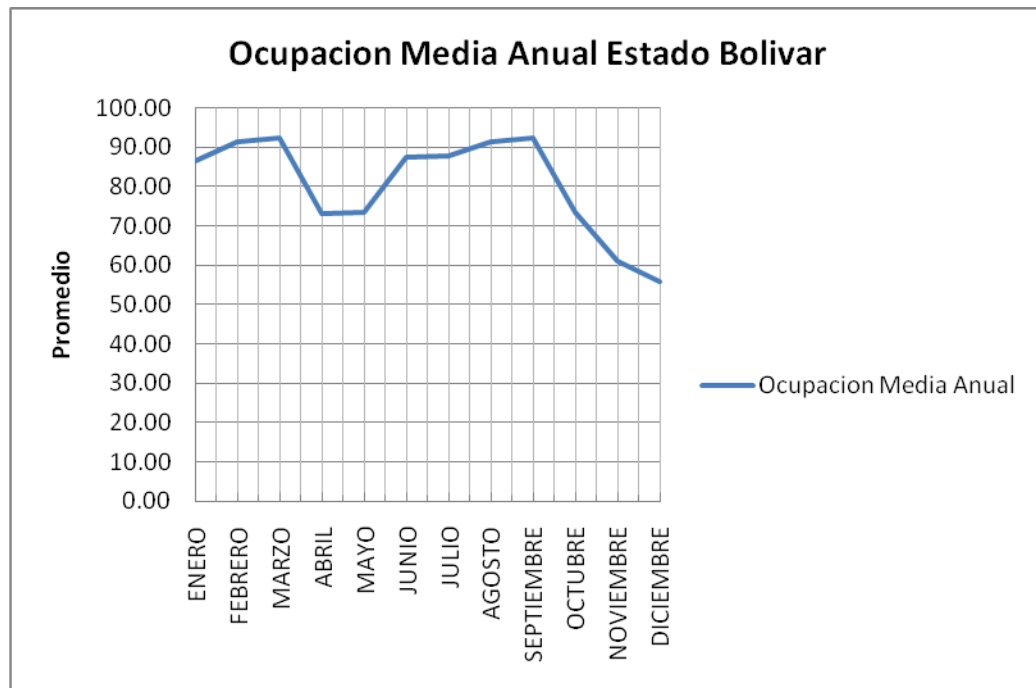


Figura 3. Ocupación media anual del Estado Bolívar.
Diseño. El Investigador 2010

En la grafica anterior se muestra la fluctuación promedio de visitantes en el Estado Bolívar durante el año donde los meses de mayor incidencia se encuentran entre el primer trimestre y el tercer trimestre siendo estos meses donde se encuentran días festivos como los carnavales y la semana santa y el periodo de vacaciones escolar.

Para explicar un poco las fluctuaciones del turismo interno durante los últimos años se consideran los siguientes indicadores económicos relacionados con dicha actividad económica; los cuales están asociados a la oferta y la demanda de este rubro y de la economía del país. Estos indicadores son el Producto Interno Bruto (PIB), la inflación, el desempleo, la inversión y la tasa de cambio.



Figura 4. PIB restaurantes y hoteles privados y actividades diversas públicas.
Diseño. El Investigador 2010

La variación porcentual existente entre el PIB de los años 2005 – 2006 es de 3.7 %; la de los años 2006 – 2007 es de 5%; la de los años 2007 – 2008 es de 5.6%; la de los años 2008 – 2009 es de –0.3%. observándose un crecimiento constante desde el año 2005 teniendo un pequeño declive entre los años 2008 – 2009.

La inflación es otro de los indicadores importantes que producen esta fluctuación teniendo valores decrecientes entre los años 2003 – 2006 y crecientes desde el año 2006 siendo la tasa del año 2009 en 25.1%.

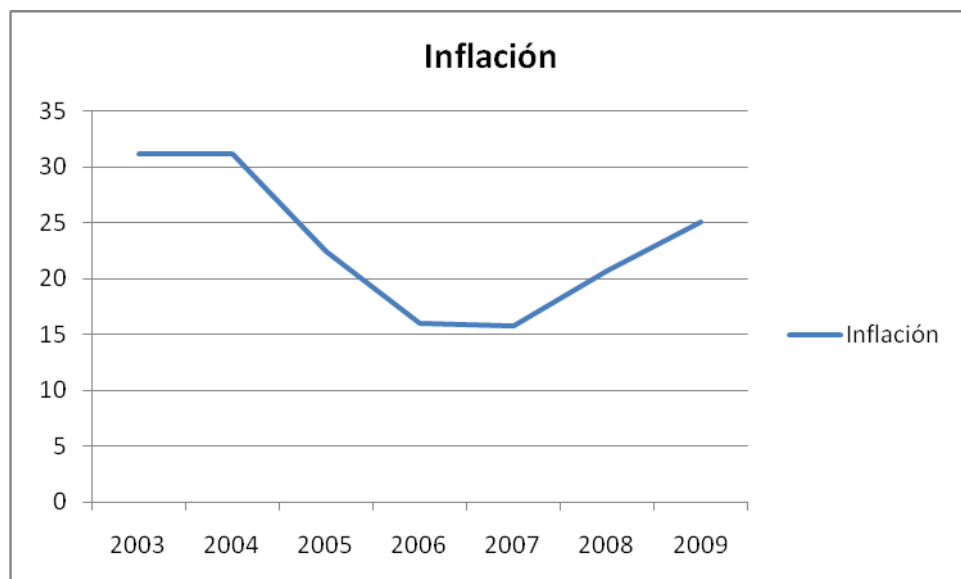


Figura 5. Inflación.
Diseño. El Investigador 2010

La tasa de cambio se mantuvo entre los años 2006 al 2009 en 2,15 y para inicios del año 2010 sufrió una variación del doble, paso de 2,15 al 4,30 bs por dólar.

1.3 Oferta del Producto.

A continuación se presentan tabulador donde se muestran la disponibilidad de ocupación hotelera de categoría tres estrellas en el Estado Bolívar.

La tabla representa la cantidad de servicios hoteleros discriminados por clasificación hotelera y por entidad federal, donde se observa que en el estado Bolívar se tiene un número muy bajo de hoteles para el caso de este estudio donde se quiere medir la factibilidad de un hotel tres (3) estrellas, se tiene que la competencia es de solo cinco hoteles que en total poseen 542 habitaciones y tienen disponibilidad para 903 camas.

Se puede apreciar además que existe un solo hotel de categoría cinco estrellas el cual cuenta con 202 habitaciones y 711 camas, existen tres hoteles cuatro estrellas con 252 habitaciones y 711 camas; hay seis hoteles dos estrellas que disponen en total de 316 habitaciones y 649 camas y once hoteles de una estrella los cuales cuentan con 310 habitaciones y 681 camas.

Para el caso de la competencia los hoteles que pudieran compararse con un hotel tres estrellas serian los hoteles de cuatro estrellas con diferencia en costos un poco más elevados y quizás algún servicio adicional al que presta uno de tres y los hoteles de dos estrellas los cuales son un poco más económico pero no cuentan con la cantidad y calidad de servicios de un hotel tres estrellas.

Tabla 8. Prestadores de servicios turísticos

PRESTADORES DE SERVICIOS TURISTICOS															
Total de Establecimientos de Alojamiento Turístico Categorizados, Según Entidad Federal															
ENTIDAD FEDERAL	*****			****			***			**			*		
	Estab.	Habit.	P/Cama	Estab.	Habit.	P/Cama	Estab.	Habit.	P/Cama	Estab.	Habit.	P/Cama	Estab.	Habit.	P/Cama
AMAZONAS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	64	83	0	0	0
ANZOÁTEGUI	2	713	1,839	4	2,073	5,933	10	892	1,942	9	408	966	9	190	487
APURE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	84	172	0	0	0
ARAGUA	0	0	0	2	207	324	9	486	1,193	6	200	416	10	412	859
BARINAS	0	0	0	0	0	0	3	215	441	1	60	136	1	26	61
BOLÍVAR	1	202	362	3	252	711	5	542	903	6	316	649	11	318	681
CARABOBO	1	161	334	4	487	1,378	3	232	531	7	433	899	4	165	410
COJEDES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	21	42
DELTA AMACURO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	22	64
DEPEND. FEDERALES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
DISTRITO CAPITAL	1	881	1,872	4	481	873	22	1,751	3,412	23	1,164	2,516	41	1,657	3,439
FALCÓN	2	431	1,000	0	0	0	7	417	1,098	6	298	567	6	146	340
GUÁRICO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	155	378	8	242	482
LARA	1	136	274	1	150	363	4	213	452	4	238	647	2	61	96
MÉRIDA	0	0	0	3	259	691	14	830	2,204	7	282	956	13	366	936
MIRANDA	4	1,540	2,984	3	394	865	3	233	456	4	255	678	12	392	881
MONAGAS	1	234	510	0	0	0	4	269	620	4	185	366	3	114	250
NUEVA ESPARTA	9	2,060	4,554	1	307	1,228	12	1,141	3,340	8	239	603	4	87	261
PORTUGUESA	0	0	0	0	0	0	1	28	56	4	166	398	1	66	133
SUCRE	1	164	277	1	114	229	3	227	494	8	347	788	4	109	245
TÁCHIRA	0	0	0	1	113	356	5	227	519	7	418	823	6	147	293
TRUJILLO	0	0	0	0	0	0	6	365	849	2	71	239	5	136	352
VARGAS	1	126	252	0	0	0	4	242	481	5	134	335	13	311	648
YARACUY	0	0	0	0	0	0	1	48	94	1	46	103	0	0	0
ZULIA	2	558	1,322	3	708	1,287	4	344	501	1	68	138	9	575	972
TOTAL	26	7,206	15,580	30	5,545	14,238	120	8,702	19,586	119	5,631	12,856	164	5,563	11,932

Fuente: Ministerio del Poder Popular para el Turismo.

1.4 Mercado potencial.

El mercado potencial está asociado a la falta de hoteles económicos que presten cómodos servicios al estilo de un hotel cinco estrellas pero con acabados menos lujosos pero de primera calidad, con la finalidad de satisfacer la demanda actual de aquellos que viajan indistintamente sea el motivo de su viaje.

Este hotel pretende abarcar el mercado de viajes de negocios donde ofrecerá servicios como internet, salones de conferencias, salas para reuniones y servicio de restaurant, los cuales son convenientes a la hora de realizar eventos como cursos, reuniones empresariales convenciones, almuerzos de negocios y estacionamiento, ya que por el desarrollo pujante del estado Bolívar y por encontrarse allí las empresas básicas del país es una plaza propicia para encuentros y reuniones de este tipo, donde el hotel podrá ofrecer los servicios antes mencionados de calidad y a precios accesibles.

Sin embargo, esto no quiere decir que quede limitado únicamente para este tipo de eventos ya que podrá absorber también al turista tradicional ofreciéndole la comodidad, la limpieza, distracciones y servicios a precios accesibles.

1.5 Formación del precio.

De acuerdo a las características del proyecto no existen hoteles de categoría tres estrellas que ofrezcan la cantidad de servicios que este nuevo hotel pretende abarcar, sin embargo los precios no se ven afectados por los servicios adicionales ya que estos serian pagados aparte, como lo sería el caso de las salas de eventos especiales, restaurantes y servicio de internet. Sin embargo, los servicios comunes de las habitaciones con aire acondicionado, televisión por cable, nevera, lavandería, teléfono, baños, piscina y estacionamiento formaran parte de los servicios incluidos como parte del costo de la habitación.

Los precios de los hoteles de la misma categoría en la zona oscilan entre 300 y 400 bs., la variación depende del tipo habitación y la cantidad máxima por personas en la habitación.

Las variaciones que han sufrido los hospedajes en el pasar de los años no afecta la ocupación de los mismos ya que la cantidad de visitantes en el estado indistintamente sea su motivo ha venido aumentando, por lo tanto cada vez la demanda es mayor y existen pocos nuevos proyectos hoteleros. El mercado que ha tenido un crecimiento agigantado es el mercado de posadas, sin embargo a pesar de que ofrecen alojamiento cómodo no se comprara con las comodidades y servicios que pueda ofrecer un hotel de esta categoría.

1.6 Canales de comercialización.

La comercialización de los servicios de hospedaje, restaurante, piscina, estacionamiento e información turística que ofrecerá el Hotel, así como los servicios complementarios a ofrecer, estarán definidos por tácticas de venta y paquetes a través de medios publicitarios en prensa, revistas de turismo e internet. Además de ofrecer los servicios adicionales a las principales empresas de la región para dar a conocer los mismos por parte de ellos. Todo esto permite crear y activar un modelo de participación e integración en la prestación de servicios turísticos. Para ello se debe establecer una comunicación abierta con el mercado, a través de los medios o personas que informarán a los clientes de la existencia y atributos de sus servicios ofrecidos.

La comunicación en prensa, publicidad, promoción de ventas, reuniones abiertas y venta personal a particulares, gremios o empresas, serán algunas de las tácticas usadas para comercializar los servicios, aspectos que estamos seguros permitirá garantizar su ubicación en el mercado y por ende una excelente ocupación de sus instalaciones.

Para llevar a cabo lo antes expresado se establecerá y ejecutará por parte de los promotores un Plan de Comercialización y Venta de sus servicios, lo que permitirá en corto tiempo captar parte de la demanda actual y futura y al mismo tiempo incrementar otros servicios que estén dentro del objeto de la Empresa y que sean requeridos por los clientes.

2. Estudio técnico

2.1 Localización del proyecto

La localización del proyecto no responde a un estudio previo para determinar la mejor ubicación del mismo. El terreno donde se implantara es propio, por lo tanto no significará un gasto adicional de inversión. Este puede servir como aval al crédito a solicitar para la implantación del hotel

Con la finalidad de optimizar el área del terreno se ha establecido un pre diseño para aprovechar al máximo el área disponible.

2.2 Infraestructura de servicios

El terreno se encuentra en una zona urbanizada, y cuenta con los servicios básicos como son: de electricidad, aguas blancas, aguas servidas, teléfono e internet.

2.3 Descripción del proyecto.

El terreno es de 9600 m² y cuenta con 80 metros aproximadamente de frente y 120 de profundidad donde se destinara el área lateral izquierda como estacionamiento contando así con un estimado de 40 vehículos para los huéspedes y 6 puestos de estacionamiento para el personal que laborara en el hotel.

El hotel contará con dos piscinas una para adultos y otra para niños como atractivo del proyecto, área disponible para esto es de 250 m², y además contara con bar y restaurante en el área de la piscina.

Las áreas exteriores serán tratadas con paisajismo, a fin de generar zonas de esparcimiento con vegetación que proporcione sombra, un ambiente y clima agradable, siendo un atractivo del lugar. El área a ser trabajada contempla 1000 m² de la parcela

Se contempla la instalación de 400 ml de cercado eléctrico perímetro de la parcela a fin de ofrecer mayor seguridad y protección al lugar.

Se requiere para garantizar el servicio eléctrico con la instalación de un generador eléctrico para casos de emergencia o racionamiento eléctrico.

Se construirá un tanque subterráneo de agua cumpliendo con las normas Sanitarias y las exigencias de bomberos, calculadas en base a la capacidad del proyecto incluyendo el sistema contraincendio, acompañado con su respectivo sistema hidroneumático.

La edificación que se construirá una edificación de 3000 m², cumpliendo con las áreas y espacios mínimos establecidos para su funcionamiento según la Norma Covenin, cada habitación tendrá un área estimada de 24 m²

Consta de tres niveles donde se albergarán las funciones principales, las cuales se detallan a continuación:

- Administración: contiene las zonas de recepción de los visitantes y la oficina de administración; se ubica en la planta baja.
- Lobby: ubicado en la planta baja del hotel con televisor y muebles.
- Hospedaje: consta de 80 habitaciones que se distribuirán entre el nivel uno y dos del edificio y serán distribuidas de la siguiente forma, 10 habitaciones cuádruples, 15 triples y 55 matrimoniales. El acceso hacia las habitaciones podrá ser por ascensor o por escalera.
- Restaurante y cocina: el hotel tendrá dos restaurantes, uno para snacks y tapas en el área de la piscina y otro más elegante ubicado al lado de la cocina en la planta baja del edificio, el cual tendrá una capacidad para 35 cubiertos.
- Área de servicios: cuenta con el área de lavandería, depósitos de lencería, área para ubicación de utensilios de limpieza y despensa para la comida.
- Sistema de escape, escaleras y salidas de emergencia: contemplara de acuerdo a la normativa Covenin, de un sistema de salidas de emergencia.

2.4 Tecnología utilizada

El proyecto será construido al estilo tradicional con una estructura de de perfiles de acero estructural, embonados, losas de concreto armado y paredes de bloques de concreto.

El área de construcción será de 3.000 metros cuadrados, con acabados de primera calidad en su mayoría productos nacionales, el piso será de granito vaciado en sitio el cual es de gran durabilidad y de alto tráfico. Los baños dentro de las habitaciones serán amplios y cómodos; estos tendrán ducha, wc y lavamanos, además de contar con secador para cabellos, dispensador para jabón y champú.

El costo unitario y el total de cada uno de los componentes de las dotaciones están detallados en el cuadro 2B del estudio económico-financiero.

La inversión en obras e instalaciones civiles y las dotaciones se efectuara en el primer año del proyecto. Los promotores financiaran la inversión correspondiente a la arquitectura, ingeniería del proyecto y estudio de factibilidad, el equipamiento del establecimiento, y el 30% aproximadamente del monto de la construcción será a través de financiamiento con una entidad bancaria.

2.5 Proceso de producción

El proceso se inicia con la oferta de los servicios a sus diferentes clientes con la finalidad de dar a conocer la oferta del hotel, sus ventajas comparativas, servicios y otros atractivos e incentivos, permitiendo captar parte de la demanda actual y futura. La comercialización de los servicios estará dirigida a la captación permanente de clientes, estableciendo convenios de prestación de servicios que garanticen la ocupación permanente y utilización de la capacidad instalada.

El proceso a cumplir en los servicios de alojamiento, restaurante, información y servicios complementarios se describe de manera general cumpliendo los siguientes pasos:

1. Solicitud del servicio que requiera el cliente, enmarcados dentro de las políticas y capacidad del hotel.

- Solicitud de servicio por el cliente
- Atención de solicitud
- Ofrecimiento de otros servicios
- Supervisión y control del servicio prestado
- Facturación y cobro
- Acondicionamiento o reposición del material e inventario
- Atención de solicitud

2. Atención inmediata de la solicitud, adaptados a las necesidades del cliente

3. Ofrecimiento de otros servicios que pueda requerir el cliente

4. Atención inmediata de otros servicios solicitados

5. Supervisión y control de la calidad, oportunidad en la prestación del servicio al cliente

6. Facturación y cobro de los servicios prestados

7. Acondicionamiento del área objeto de prestación del servicio o reposición del material e inventario, según el tipo de servicio ofrecido.

2.6 Cronograma de inversión

La proyección del estudio se efectuará a 6 años y tendrá dos fases: la fase 1, que durará 1 año y abarcará los trabajos de construcción y acondicionamiento de las instalaciones físicas, adquisición de las dotaciones; y la fase 2 que durará 6 años y comprenderá las labores de operación de la posada.

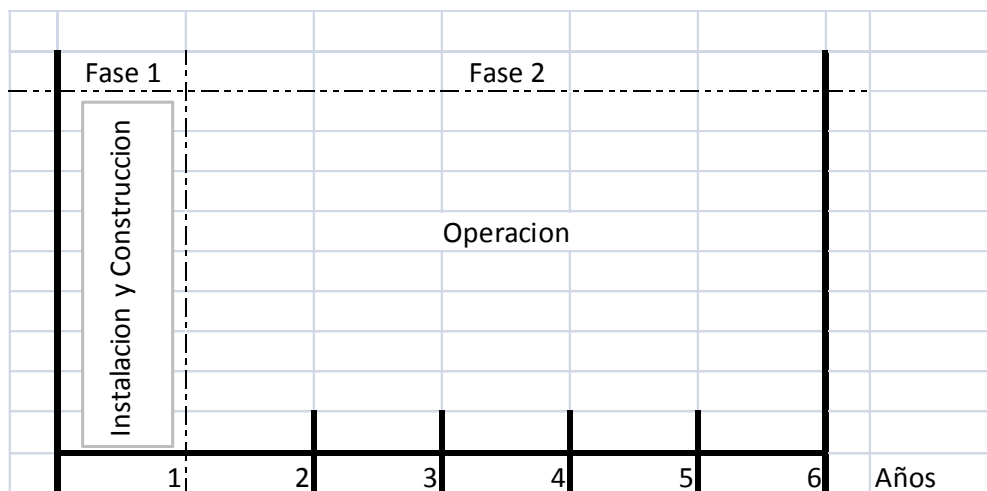


Figura 6. Cronograma de Inversión.

2.7 Volumen de ocupación

Debido al tipo de servicio ofrecido se trabajarán 2 turnos diarios de 8 hora cada uno, y se preveen turnos de guardia a fin de garantizar el servicio las 24 horas al día en lo referente al servicio de alojamiento, todos los días del año.

El personal se contratará al inicio del segundo año del proyecto.

A continuación se indica el código de categoría del cargo, la descripción del cargo, su clasificación en fijo y variable, el número de personas por cargo que integran la nómina para cada uno de los años de producción, y el sueldo o salario individual básico mensual al inicio del segundo año:

Cargo	Numero de personas	Salario	Turno	Fijo (F) / Variable (V)
Gerente General	1	8,000	1	F
Gerente Administrativo	1	8,000	1	F
Recepcionista	3	3,000	3	F
Chef	1	6,500	1	F
Ayudante de Chef	3	3,000	2	F
Bar Tender	2	1,500	2	F
Mesoneros	6	1,500	2	F
Camareras	6	1,800	2	F
Vigilante	3	1,800	3	F
Personal de Mantenimiento	2	1,800	2	F

Tabla 9. Volumen de ocupación.

Diseño: El investigador (2.010)

Se pagarán tres meses de prestaciones sociales por año.

A partir del tercer año, los sueldos experimentarán un crecimiento anual por productividad del 10% calculado sobre el sueldo básico del año anterior.

La inclusión de este incremento anual por productividad en el costo de la nómina está justificada ya que al determinar las capacidades instalada y utilizada de producción sobre la base de los datos del mercado y de la tecnología utilizada, teniendo en mente la presencia de productividad del factor trabajo. Igualmente se contempla en el artículo 137 de la Ley Orgánica del trabajo dichos incrementos salariales por aumento de productividad. La existencia de esta productividad esperada se comprueba en el estado de resultados cuando la utilidad neta por unidad producida se incrementa a medida que avanzan los años de proyección.

A continuación se presenta el organigrama de la empresa que muestra su estructura jerárquica compuesta por la Junta Directiva, Gerente General, Gerente de Administración y servicios.

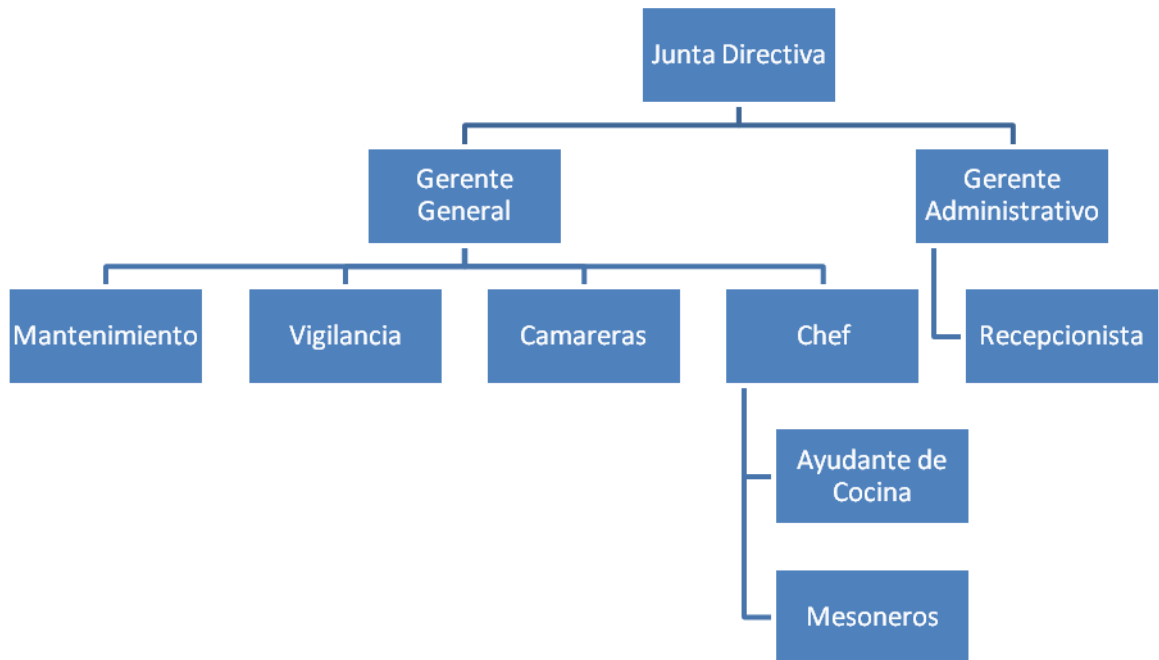


Figura 7. Organigrama General
Diseño: El investigador (2.010)

2.8 Capacidad instalada y utilizada

La capacidad instalada es de 80 habitaciones por día, equivalente a 29.200 Habitaciones por año y de Servicios Complementarios por año y de 150 servicios de alimentación por día, equivalentes a 54.750 servicios de alimentaciones por año.

La producción arrancará el segundo año del proyecto con una capacidad utilizada del 30% equivalente a 8.760 habitaciones y servicios complementarios por año, y 16.425 servicios de alimentación al año. Esta capacidad se irá incrementando en un 10% hasta estabilizarse en 70%.

3. Estudio Económico Financiero

El estudio presenta la viabilidad económica del Hotel Orinoco, con una breve reseña explicativa de los cuadros referentes al estudio.

La proyección se realiza a seis años de estudio, considerado como el tiempo conveniente de estudio de acuerdo al tipo de inversión a realizar.

Cuadro 1. Capacidad Instalada y Utilizada.

En este cuadro se presenta la capacidad instalada y utilizada del Hotel a lo largo de los años de estudio (6 años). El primer año del proyecto se encuentra destinado a la construcción y puesta en marcha del Hotel Orinoco. La máxima capacidad utilizada se obtiene en el sexto año del estudio teniendo el 100% del volumen de ocupación que equivale a las 80 habitaciones del hotel.

El primer año se estima que el hotel tendrá un volumen de ocupación de 24 habitaciones por día y una venta de 18 comidas, el incremento anual será del 30 % del volumen de ocupación total hasta llegar a su máxima capacidad.

CUADRO 1.								
CAPACIDAD INSTALADA Y UTILIZADA								
(Expresado en unidades)								
	Base de Cálculos	Primer Año	Segundo Año	Tercer Año	Cuarto Año	Quinto Año	Sexto Año	
VOLUMEN DE PRODUCCIÓN								
Capacidad instalada								
en porcentaje	100.00%		100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	
habitaciones por día	80.00		80	80	80	80	80	
habitaciones por año	29,200		29,200	29,200	29,200	29,200	29,200	
comidas por día	60.00		60	60	60	60	60	
comidas por año	21,900		21,900	21,900	21,900	21,900	21,900	
Capacidad utilizada								
en porcentaje	30.00%		30.00%	48.00%	66.00%	84.00%	100.00%	
habitaciones por día			24	38	53	67	80	
habitaciones por año			8,760	14,016	19,272	24,528	29,200	
comidas por día			18	29	40	50	60	
comidas por año			6,570	10,512	14,454	18,396	21,900	
Pérdida en el proceso	13.38%		-1,172	-1,875	-2,579	-3,282	-3,907	
Capacidad utilizada neta			14,158	22,653	31,147	39,642	47,193	
Productos para la venta								
Habitacion cuádruple	12.50%		1,770	2,832	3,893	4,955	5,899	
Habitacion triple	18.75%		2,655	4,247	5,840	7,433	8,849	
Habitacion doble	68.75%		9,734	15,574	21,414	27,254	32,445	
Comidas	100.00%		6,570	10,512	14,454	18,396	21,900	
PRODUCCIÓN TOTAL (hab ocup+comidas)			20,728	33,165	45,601	58,038	69,093	
OP Parámetros								
Tec Porcentaje de cap. instalada por año	100.00%	de la capacidad total de la empresa						
Tec Habitaciones ocupadas por día	80	habitaciones ocupadas diariamente						
Tec Porcentaje de cap. utilizada 2do año	30.00%	de la capacidad instalada						
Tec Incremento anual de la cap. Utilizada	18.00%	de incremento anual						
Tec Pérdida promedio del proceso	13.38%	de pérdida						
Tec Porcentaje de habitaciones cuádruples	12.50%	de habitaciones totales						
Tec Porcentaje de habitaciones triples	18.75%	de habitaciones totales						
Tec Porcentaje de habitaciones dobles	68.75%	de habitaciones totales						
Tec Porcentaje de comidas	100.00%	de comidas						
Tec Turnos de trabajo diario	3	turno de trabajo por día						
Tec Días laborables por mes	30	días laborables por mes						
Tec Meses por año	12	meses por año						
Tec Días laborables por año	365	días laborables por año						

Cuadro 2A. Elementos de Infraestructura y Estructura.

En este cuadro se presentan los elementos de infraestructura y estructura asociados a la construcción del Hotel Orinoco, incluyendo las obras de construcción civil, las instalaciones mecánicas, las instalaciones eléctricas, los equipos y mobiliarios requeridos para la puesta en funcionamiento. El terreno no presenta costo alguno debido a que este es propiedad de los inversionistas del proyecto.

CUADRO 2A.1				
ELEMENTOS DE INFRAESTRUCTURA Y ESTRUCTURA				
(Expresado en bolívares)				
	Unidad Utilizada	Unidades Totales	Costo Unitario	Costo Total
Obras civiles:				
Terreno	hectárea	0	0	0
Movimiento de tierra y nivelacion	hectárea	1	60,000	60,000
Edificacion del hotel	metro2	3,000	4,500	13,500,000
Piscinas	metro2	250	2,000	500,000
Bar Piscina	metro2	20	4,500	90,000
Restaurante/Cocina	metro2	150	3,000	450,000
Estacionamiento	metro2	1,000	750	750,000
Paisajismo	metro2	1,000	50	50,000
Portones	und	3	7,000	21,000
Herreria	und	190	400	76,000
Muro perimetral	mL	400	200	80,000
Tanque	metro2	60	950	57,000
Costo de las obras civiles				15,634,000
Instalaciones mecanicas:				
Bomba e hidroneumatico	und	1	1,500	1,500
Sistema contraincendio	pto	100	500	50,000
Sistema de aire acondicionado	und	4	2,000	8,000
Bombas tratamiento piscina	und	2	1,500	3,000
Instalacion de ascensor	und	1	1,500	1,500
Sistema de extraccion de aire	und	4	2,000	8,000
Costo de las instalaciones civiles				72,000
Instalaciones eléctricas:				
Transformadores	und	3	5,000	15,000
Sistema de alarma	und	1	20,000	20,000
Instalacion de planta electrica	und	1	1,500	1,500
Cerco electrico	mL	500	350	175,000
Iluminacion interna	pto	250	300	75,000
Cableado, interruptores y toma corrientes	pto	640	300	192,000
Iluminación periférica	und	10	740	7,400
Costo de las instalaciones eléctricas				485,900
Equipos				
Televisor	und	85	3,500	297,500
Secador	und	80	55	4,400
Costo del equipo				301,900
TOTAL				16,493,800
Mobiliario y equipo de oficina				
Silla	und	120	350	42,000
Toldo area piscina	und	8	650	5,200
Silla area piscina	und	15	450	6,750
Mobiliario habitaciones	und	80	11,000	880,000
Closet	und	84	3,500	294,000
				1,227,950
OP Parámetros				
Tec Obras civiles	Rango C7:E18 del cuadro			
Tec Instalaciones mecanicas	Rango C21:E26 del cuadro			
Tec Instalaciones eléctricas	Rango C29:E35 del cuadro			
Tec Equipos	Rango C38:E39 del cuadro			
Tec Mobiliario y equipo de oficina	Rango C43:E47 del cuadro			

Cuadro 2B.1 Maquinaria y Equipos

En el siguiente cuadro se muestra el costo asociado a maquinarias y equipos necesarios para la implantación del proyecto, nacionales e importados.

La maquinaria importada corresponde a la planta de respaldo para suministro eléctrico del Hotel Orinoco, la cual será utilizada en caso de falla del sistema eléctrico de la Ciudad de Puerto Ordaz. El costo de este equipo es en dólares y la tasa cambiaria se presenta como uno de los parámetros de esta evaluación.

Los equipos nacionales corresponden al equipamiento de la cocina del hotel entre estos se encuentran: la cocina, el horno, las neveras y el sistema de extracción de aire; el equipamiento de la lavandería que incluye lavadora y secadora. Además incluye, los filtros y bombas para el mantenimiento de las piscinas, la bomba para el sistema hidroneumático, los aires acondicionados y el sistema de telecomunicaciones.

CUADRO 2B.1												
MAQUINARIA Y EQUIPOS DE PRODUCCIÓN												
(Expresado en euros, US\$ dólares y bolívares)												
Cód.	Descripción	Costo Total en Planta de USA		Costo de Embalaje	Traslado a Pto. USA	Costo FOB Pto.	Transporte y Seguro	Costo CIF Puerto Venezolano		Costo de Aduana	Transporte a Planta	Costo Total en Planta
		Euros	US\$	US\$	US\$	US\$	US\$	US\$	Bs.	Bs.	Bs.	Bs.
11	Planta Eléctrica	142,857	200,000	4,500	3,500	208,000	36,400	244,400	1,050,920	26,273	47,291	1,124,484
	Total M y E importados	142,857	200,000	4,500	3,500	208,000	36,400	244,400	1,050,920	26,273	47,291	1,124,484
1	Cocina											6,000
2	Horno											10,000
3	Lavadora Industrial											40,000
4	Secadora Industrial											30,000
5	Sistema de extracción de aire											14,000
6	Bombas tratamiento piscina											3,000
7	Hidroneumático											3,500
8	Teléfono											8,500
9	Aire acondicionado											60,000
10	Nevera											72,000
	Total Maquinaria y Equipos de producción nacionales											247,000
	TOTAL MAQUINARIA Y EQUIPOS DE PRODUCCIÓN											1,371,484
OP Parámetros				OP Parámetros								
Tec	Tasas de cambio utilizadas					Tec	Costo de embalaje	2.25%	del costo			
Tec	1 euro	1.40	US\$			Tec	Traslado a puerto de USA	1.75%	del costo			
	1 US\$	4.30	bolívars por US\$			Tec	Transporte marítimo y seguro	17.50%	del costo fob en puerto			
						Tec	Costo de aduana	2.50%	del costo CIF en puerto venezolana			
						Tec	Transporte terrestre a planta	4.50%	del costo CIF en puerto venezolana			

Cuadro 2C.1 Estudios y Proyectos.

En este cuadro se presentan los costos asociados al diseño arquitectónico y estructural del hotel, a los estudios especiales suelos y levantamiento topográfico y al costo del estudio de factibilidad.

CUADRO 2C.1					
ESTUDIOS Y PROYECTOS					
(Expresado en bolívares)					
		Unidad Utilizada	Unidades Totales	Costo Unitario	Costo Total
Ingeniería del proyecto					
	Diseño arquitectónico	Unidad	1	10,000	10,000
	Diseño estructural	Unidad	1	22,000	22,000
	Levantamiento topográfico	Estudio	1	2,000	2,000
	Estudio de suelos	Estudio	1	9,000	9,000
Costo de la ingeniería del proyecto					43,000
Costo del estudio de factibilidad		Estudio	1	13,000	13,000
OP Parámetros					
Tec	Levantamiento topográfico	Rango C6:E6 del cuadro			
Tec	Estudio de suelos	Rango C7:E7 del cuadro			
Efi	Estudio de factibilidad	Rango C9:E9 del cuadro			

Cuadro 3.1 Inversión Total.

El siguiente cuadro presenta la inversión total a realizar por los inversionistas y por la entidad financiera a lo largo de los años de estudio.

La inversión se divide en activos fijos aportados tanto por los inversionistas como por la entidad financiera, que incluye la construcción del hotel con los equipos asociados para su puesta en marcha; y en otros activos que incluyen los gastos de amortización y pago del crédito a la entidad financiera, los gastos de la ingeniería del proyecto, la puesta en marcha de los equipos y pruebas asociadas al mismo.

Este proyecto no presenta segundo año de inversión debido a que construirá y pondrá en marcha durante el primer año de la inversión.

El costo total del proyecto es de 20.915.081 veinte millones novecientos quince mil ochenta y un bolívares, de los cuales serán aportados por los inversionistas un total de 15.510.848 quince millones quinientos diez mil ochocientos cuarenta y ocho

equivalentes a un 75,62% del costo total de la inversión y 5.000.000 cinco millones aportados por una entidad financiera equivalentes al 24.38% del la inversión total.

CUADRO 3.1									
INVERSIÓN TOTAL									
(Expresado en bolívares)									
	PRIMER AÑO			SEGUNDO AÑO			INVERSION TOTAL		
	Aporte Propio	Aporte de Terceros	Aporte Total	Aporte Propio	Aporte de Terceros	Aporte Total	Aporte Propio	Aporte de Terceros	Aporte Total
Activos Fijos									
Obras civiles	10,634,000	5,000,000	15,634,000			0	10,634,000	5,000,000	15,634,000
Instalaciones mecanicas	72,000		72,000			0	72,000	0	72,000
Instalaciones eléctricas	485,900		485,900			0	485,900	0	485,900
Equipo auxiliar	301,900		301,900			0	301,900	0	301,900
Maq. y equipos importados	1,124,484		1,124,484			0	1,124,484	0	1,124,484
Maq. y equipos nacionales	247,000		247,000			0	247,000	0	247,000
Mob. y equipo de oficina	1,227,950		1,227,950			0	1,227,950	0	1,227,950
A Total Activos Fijos	14,093,234	5,000,000	19,093,234	0	0	0	14,093,234	5,000,000	19,093,234
Otros Activos									
Costo financiero del crédito	854,293		854,293			0	854,293	0	854,293
Ingeniería del proyecto	43,000		43,000			0	43,000	0	43,000
Estudio de factibilidad	13,000		13,000			0	13,000	0	13,000
Instalación y montaje	22,490		22,490			0	22,490	0	22,490
Pruebas en caliente	7,500		7,500			0	7,500	0	7,500
Varios	477,331		477,331	0		0	477,331	0	477,331
B Total Otros Activos	1,417,614	0	1,417,614	0	0	0	1,417,614	0	1,417,614
C TOTAL ACTIVOS (A+B)	15,510,848	5,000,000	20,510,848	0	0	0	15,510,848	5,000,000	20,510,848
D Capital de Trabajo				404,233		404,233	404,233	0	404,233
E INVERSION TOTAL (C+D)	15,510,848	5,000,000	20,510,848	404,233	0	404,233	15,915,081	5,000,000	20,915,081
F Distribución porcentual	75.62%	24.38%	98.07%	100.00%	0.00%	1.93%	76.09%	23.91%	100.00%
OP Parámetros									
Tec Meses por año		12 meses							
Tec Costo de instalación y montaje		2.0%	del valor total de la maquinaria y equipos importados						
Tec Costo de pruebas en caliente		0.5	mes del costo anual de materia prima del 1er año de operación						
Efi Porcentaje en gastos varios		2.5%	del total de activos fijos adquiridos en cada año de inversión						

Cuadro 4.1 Depreciación y Amortización.

Este cuadro persigue la recuperación costos de inversión realizados durante la etapa inicial del proyecto destinados a la construcción, instalación y puesta en marcha del hotel.

Se observa que durante el primer año no presenta alcúotas debido a que este es el año de implantación del hotel, a partir del segundo año se comienza a registrar este gasto que es estrictamente contable.

CUADRO 4.1								
DEPRECIACIÓN Y AMORTIZACIÓN								
(Expresado en bolívares)								
	Valor de los Activos	Años de Dep/Am	Primer Año	Segundo Año	Tercer Año	Cuarto Año	Quinto Año	Sexto Año
Depreciación								
Obras civiles	15,634,000	5		3,126,800	3,126,800	3,126,800	3,126,800	3,126,800
Instalaciones mecánicas	72,000	5		14,400	14,400	14,400	14,400	14,400
Instalaciones eléctricas	485,900	5		97,180	97,180	97,180	97,180	97,180
Equipo auxiliar	301,900	3		100,633	100,633	100,633		
Maq. y equipos importados	1,124,484	7		160,641	160,641	160,641	160,641	160,641
Maq. y equipos nacionales	247,000	7		35,286	35,286	35,286	35,286	35,286
Mobiliario y equipo de oficina	1,227,950	5		245,590	245,590	245,590	245,590	245,590
Total Depreciación	19,093,234			3,780,530	3,780,530	3,780,530	3,679,896	3,679,896
Amortización								
Costo financiero del crédito	854,293	5		170,859	170,859	170,859	170,859	170,859
Ingeniería del proyecto	43,000	5		8,600	8,600	8,600	8,600	8,600
Estudio de factibilidad	13,000	5		2,600	2,600	2,600	2,600	2,600
Instalación y montaje	22,490	3		7,497	7,497	7,497		
Pruebas en caliente	7,500	3		2,500	2,500	2,500		
Varios	477,331	3		159,110	159,110	159,110		
Total Amortización	1,417,614			351,165	351,165	351,165	182,059	182,059
TOTAL DEPREC. Y AMORTIZACIÓN	20,510,848			4,131,695	4,131,695	4,131,695	3,861,955	3,861,955
OP Parámetros								
Efi Método de calculo utilizado	Línea recta							
Efi Valor de salvamento	Ninguno							
Efi Años de depreciación	Rango D6:D12 del cuadro							
Efi Años de amortización	Rango D15:D20 del cuadro							

Cuadro 5.1 Financiamiento de Terceros

El siguiente cuadro refleja el aporte realizado por la entidad financiera durante la primera fase del financiamiento, el cual será entregado en dos partes durante el primer año de la inversión una parte en el primer semestre del año equivalente al 55% del monto del crédito y el 45 % restante será otorgado para el segundo semestre del año.

La segunda fase muestra la amortización del financiamiento y el aporte a capital del pago de la deuda. Este crédito posee un periodo de gracia de un año, por lo tanto los pagos a capital de la deuda se iniciaran a partir del tercer año del proyecto.

La tasa de interés anual nominal es de 19.23 %, valor del Banco Central de Venezuela para las tasas activas.

El pago periódico semestral de amortización del financiamiento será de 909.845 novecientos nueve mil ochocientos cuarenta y cinco bolívares.

CUADRO 5.1

FINANCIAMIENTO DE TERCEROS

(Expresado en bolívares)

FASE 1: CONSTRUCCIÓN DEL HOTEL - PERÍODO DE RECEPCIÓN DEL CRÉDITO

Semestre	Desembolsos del Banco		Saldo de la Cuenta Capital		Costo Financiero del Crédito		
	Porcentaje Semestral	Montos Entregados	Balance Inicial	Balance Final	Costo por Comisiones		Costo por Intereses
					Apertura	Compromiso	
1	55.00%	2,750,000	0	2,750,000	68,750	16,875	252,793
2	45.00%	2,250,000	2,750,000	5,000,000	56,250	0	459,625
Totales	100.00%	5,000,000			125,000	16,875	712,418
Costo Financiero del Crédito							854,293

FASE 2: - PERÍODO DE AMORTIZACIÓN DEL CRÉDITO

Semestre		Saldo de la Cuenta Capital		Pagos Semestrales de Amortización		
		Balance Inicial	Balance Final	Pagos Totales	Pagos de Capital	Pagos de Intereses
3	semestre de gracia	5,000,000	5,000,000	459,625	0	459,625
4	semestre de gracia	5,000,000	5,000,000	459,625	0	459,625
5	pago semestral 1	5,000,000	4,549,780	909,845	450,220	459,625
6	pago semestral 2	4,549,780	4,058,173	909,845	491,607	418,238
7	pago semestral 3	4,058,173	3,521,375	909,845	536,798	373,047
8	pago semestral 4	3,521,375	2,935,232	909,845	586,143	323,702
9	pago semestral 5	2,935,232	2,295,208	909,845	640,024	269,821
10	pago semestral 6	2,295,208	1,596,349	909,845	698,858	210,987
11	pago semestral 7	1,596,349	833,249	909,845	763,101	146,744
12	pago semestral 8	833,249	0	909,845	833,249	76,596
Totales				8,198,009	5,000,000	3,198,009

Annualización de los pagos semestrales de amortización

Año			Pagos de Capital	Pagos de Intereses
1	semestre 1 y 2	periodo de recepción del crédito		
2	semestre 3 y 4	periodo de amortiguación del crédito	0	919,249
3	semestre 5 y 6	periodo de amortiguación del crédito	941,827	877,863
4	semestre 7 y 8	periodo de amortiguación del crédito	1,122,941	696,749
5	semestre 9 y 10	periodo de amortiguación del crédito	1,338,882	480,808
6	semestre 11 y 12	periodo de amortiguación del crédito	1,596,349	223,341
			5,000,000	3,198,009

OP Parámetros

Efi	Monto del crédito	5,000,000	bolívares	
Efi	Tasa de interes anual nominal	19.23%	sobre saldo	
Efi	Tasa de interes semestral efectiva	9.19%	sobre saldo	
Efi	Comisión de apertura	2.50%	sobre el monto del crédito	
Efi	Comisión de compromiso	0.75%	sobre el saldo pendiente de retiro del banco	
Efi	Entrega primer semestre	55.00%	del monto total del crédito	
Efi	Entrega segundo semestre	45.00%	del monto total del crédito	
Efi	Período de vigencia del crédito	12	semestre	
Efi	Período de construcción	2	semestre	
Efi	Período de gracia	2	semestre	
Efi	Período de amortización	8	semestre	
Efi	Pago periódico de amortización	909,845	bolívares por semestre	

Cuadro 6. Nomina.

El cuadro 6 está conformado por los cuadros 6A, 6B, 6C, 6D, 6E donde se visualiza los gastos asociados a la nomina acorde a los seis años de estudio del proyecto. Estos gastos incluyen los pagos por prestaciones sociales de los empleados, y el incremento anual por productividad de los mismos. Los empleados se clasifican como fijos o variables, dependiendo de la condición preestablecida en el estudio, para este caso todos los empleados fueron considerados como fijos ya que se requiere de sus labores durante todo el año y no existen posibilidades del cierre del hotel durante el año.

El cuadro 6F presenta un resumen de la nomina por los seis años de estudio del proyecto.

Durante el primer año no existen gastos asociados a nomina ya que durante este periodo el hotel estará en su fase de construcción.

Los cuadros asociados a la nomina son los mostrados a continuación:

CUADRO 6A.1

NÓMINA

(Expresado en bolívares)

SEGUNDO AÑO

Costo Mensual

Código	Descripción del Cargo	F/V	No.	Salario Básico	Nómina	Prestaciones Sociales	Costo Anual Total
1	Gerente General	F	1	8,000	8,000	2,000	120,000
1	Gerente Administrativo	F	1	8,000	8,000	2,000	120,000
3	Recepcionista	F	3	3,000	9,000	2,250	135,000
3	Chef	F	1	6,500	6,500	1,625	97,500
3	Ayudante de Chef	F	3	3,000	9,000	2,250	135,000
2	Bar Tender	F	2	1,500	3,000	750	45,000
2	Mesoneros	F	6	1,500	9,000	2,250	135,000
2	Camareras	F	6	1,800	10,800	2,700	162,000
2	Vigilante	F	3	1,800	5,400	1,350	81,000
4	Personal de Mantenimiento	F	2	1,800	3,600	900	54,000
			TOTALES	28	72,300	18,075	1,084,500

Costo Anual

	Clasificación por Categorías				Nómina	Prestaciones Sociales	Total
1	Gerentes y Directivos		2		192,000	48,000	240,000
2	Empleados Comunes		19		338,400	84,600	423,000
3	Personal técnico		5		294,000	73,500	367,500
4	Obreros Semiespecializados		2		43,200	10,800	54,000
5	Obreros no Especializados		0		0	0	0
	TOTALES		28		867,600	216,900	1,084,500
	Empleados Fijos	F	28		867,600	216,900	1,084,500
	Empleados Variable	V	0		0	0	0
			28		867,600	216,900	1,084,500

OP	Parámetros					
Tec	Prestaciones Sociales			25.00%		
Tec	Meses por año			12		
Tec	Inc. Anual por productividad			10.00%		
Tec	Cargos			Rango B7:B14 del cuadro		
Tec	Fijo o Variable			Rango D7:D14 del cuadro		
Tec	Personas por cargo			Rango E7:E14 del cuadro		
Tec	Salario básico			Rango F7:F14 del cuadro		
Efi	Códigos de categorías			Rango A19:A23 del cuadro		
Efi	Categorías			Rango B19:B23 del cuadro		

CUADRO 6B.1

NÓMINA

(Expresado en bolívares)

TERCER AÑO

Costo Mensual

Código	Descripción del Cargo	F/V	No.	Salario Básico	Nómina	Prestaciones Sociales	Costo Anual Total
1	Gerente General	F	1	8,800	8,800	2,200	132,000
1	Gerente Administrativo	F	1	8,800	8,800	2,200	132,000
3	Recepcionista	F	3	3,300	9,900	2,475	148,500
3	Chef	F	1	7,150	7,150	1,788	107,250
3	Ayudante de Chef	F	3	3,300	9,900	2,475	148,500
2	Bar Tender	F	2	1,650	3,300	825	49,500
2	Mesoneros	F	6	1,650	9,900	2,475	148,500
2	Camareras	F	6	1,650	9,900	2,475	148,500
2	Vigilante	F	3	1,650	4,950	1,238	74,250
4	Personal de Mantenimiento	F	2	1,980	3,960	990	59,400
			28		76,560	19,140	1,148,400

Costo Anual

Clasificación por Categorías				Nómina	Prestaciones Sociales	Total
1	Gerentes y Directivos		2	211,200	52,800	264,000
2	Empleados Comunes		19	336,600	84,150	420,750
3	Personal técnico		5	323,400	80,850	404,250
4	Obreros Semiespecializados		2	47,520	11,880	59,400
5	Obreros no Especializados		0	0	0	0
			28	918,720	229,680	1,148,400
	Empleados Fijos	F	28	918,720	229,680	1,148,400
	Empleados Variable	V	0	0	0	0
			28	918,720	229,680	1,148,400

CUADRO 6C.1							
NÓMINA							
(Expresado en bolívares)							
				CUARTO AÑO			
				Costo Mensual			
Código	Descripción del Cargo	F/V	No.	Salario Básico	Nómina	Prestaciones Sociales	Costo Anual Total
1	Gerente General	F	1	9,680	9,680	2,420	145,200
1	Gerente Administrativo	F	1	9,680	9,680	2,420	145,200
3	Recepcionista	F	3	3,630	10,890	2,723	163,350
3	Chef	F	1	7,865	7,865	1,966	117,975
3	Ayudante de Chef	F	3	3,630	10,890	2,723	163,350
2	Bar Tender	F	2	1,815	3,630	908	54,450
2	Mesoneros	F	6	1,815	10,890	2,723	163,350
2	Camareras	F	6	1,815	10,890	2,723	163,350
2	Vigilante	F	3	1,815	5,445	1,361	81,675
4	Personal de Mantenimiento	F	2	2,178	4,356	1,089	65,340
TOTALES			28		84,216	21,054	1,263,240
				C o s t o A n u a l			
Clasificación por Categorías					Nómina	Prestaciones Sociales	Total
1	Gerentes y Directivos		2		232,320	58,080	290,400
2	Empleados Comunes		19		370,260	92,565	462,825
3	Personal técnico		5		355,740	88,935	444,675
4	Obreros Semiespecializados		2		52,272	13,068	65,340
5	Obreros no Especializados		0		0	0	0
TOTALES			28		1,010,592	252,648	1,263,240
	Empleados Fijos	F	28		1,010,592	252,648	1,263,240
	Empleados Variable	V	0		0	0	0
			28		1,010,592	252,648	1,263,240

CUADRO 6D.1							
NÓMINA							
(Expresado en bolívares)							
				QUINTO AÑO			
				Costo Mensual			
Código	Descripción del Cargo	F/V	No.	Salario Básico	Nómina	Prestaciones Sociales	Costo Anual Total
1	Gerente General	F	1	10,648	10,648	2,662	159,720
1	Gerente Administrativo	F	1	10,648	10,648	2,662	159,720
3	Recepcionista	F	3	3,993	11,979	2,995	179,685
3	Chef	F	1	8,652	8,652	2,163	129,773
3	Ayudante de Chef	F	3	3,993	11,979	2,995	179,685
2	Bar Tender	F	2	8,652	17,303	4,326	259,545
2	Mesoneros	F	6	3,993	23,958	5,990	359,370
2	Camareras	F	6	1,997	11,979	2,995	179,685
2	Vigilante	F	3	1,997	5,990	1,497	89,843
4	Personal de Mantenimiento	F	2	2,396	4,792	1,198	71,874
			28		117,927	29,482	1,768,899
				C o s t o A n u a l			
Clasificación por Categorías				Nómina	Prestaciones Sociales	Total	
1	Gerentes y Directivos		2		255,552	63,888	319,440
2	Empleados Comunes		19		710,754	177,689	888,443
3	Personal técnico		5		391,314	97,829	489,143
4	Obreros Semiespecializados		2		57,499	14,375	71,874
5	Obreros no Especializados		0		0	0	0
			28		1,415,119	353,780	1,768,899
Empleados Fijos		F	28		1,415,119	353,780	1,768,899
Empleados Variable		V	0		0	0	0
			28		1,415,119	353,780	1,768,899

CUADRO 6E.1							
NÓMINA							
(Expresado en bolívares)							
SEXTO AÑO							
				Costo Mensual			
Código	Descripción del Cargo	F/V	No.	Salario Básico	Nómina	Prestaciones Sociales	Costo Anual Total
1	Gerente General	F	1	11,713	11,713	2,928	175,692
1	Gerente Administrativo	F	1	11,713	11,713	2,928	175,692
3	Recepcionista	F	3	4,392	13,177	3,294	197,654
3	Chef	F	1	9,517	9,517	2,379	142,750
3	Ayudante de Chef	F	3	4,392	13,177	3,294	197,654
2	Bar Tender	F	2	2,196	4,392	1,098	65,885
2	Mesoneros	F	6	4,392	26,354	6,588	395,307
2	Camareras	F	6	2,196	13,177	3,294	197,654
2	Vigilante	F	3	2,196	6,588	1,647	98,827
4	Personal de Mantenimiento	F	2	2,635	5,271	1,318	79,061
			28		115,078	28,770	1,726,174
Costo Anual							
Clasificación por Categorías					Nómina	Prestaciones Sociales	Total
1	Gerentes y Directivos		2		281,107	70,277	351,384
2	Empleados Comunes		19		606,137	151,534	757,672
3	Personal técnico		5		430,445	107,611	538,057
4	Obreros Semiespecializados		2		63,249	15,812	79,061
5	Obreros no Especializados		0		0	0	0
			28		1,380,939	345,235	1,726,174
Empleados Fijos		F	28		1,380,939	345,235	1,726,174
Empleados Variable		V	0		0	0	0
			28		1,380,939	345,235	1,726,174

CUADRO 6F.2						
NÓMINA						
(Expresado en bolívares, numero de empleados y porcentajes)						
RESUMEN DE LOS COSTOS FIJOS Y VARIABLES						
	Primer Año	Segundo Año	Tercer Año	Cuarto Año	Quinto Año	Sexto Año
Número de empleados						
Fijo		28	28	28	28	28
Variable		0	0	0	0	0
Empleados Totales		28	28	28	28	28
Costo Anual de Nómina						
Fijo		867,600	918,720	1,010,592	1,415,119	1,380,939
Variable		0	0	0	0	0
Costo Anual de Nómina		867,600	918,720	1,010,592	1,415,119	1,380,939
Costo Anual Total						
Fijo		1,084,500	1,148,400	1,263,240	1,768,899	1,726,174
Variable		0	0	0	0	0
Costo Anual Total		1,084,500	1,148,400	1,263,240	1,768,899	1,726,174
Clasificación por Categorías						
Número de Empleados						
Gerentes y Directivos		2	2	2	2	2
Empleados Comunes		19	19	19	19	19
Personal Técnico		5	5	5	5	5
Obreros Semiespecializados		2	2	2	2	2
Obreros No Especializados		0	0	0	0	0
Empleados Totales		28	28	28	28	28
Costo Anual Total						
Gerentes y Directivos		240,000	264,000	290,400	319,440	351,384
Empleados Comunes		423,000	420,750	462,825	888,443	757,672
Personal Técnico		367,500	404,250	444,675	489,143	538,057
Obreros Semiespecializados		54,000	59,400	65,340	71,874	79,061
Obreros No Especializados		0	0	0	0	0
Costo Anual Total		1,084,500	1,148,400	1,263,240	1,768,899	1,726,174
Clasificación Porcentual						
Número de Empleados						
Gerentes y Directivos		7.14%	7.14%	7.14%	7.14%	7.14%
Empleados Comunes		67.86%	67.86%	67.86%	67.86%	67.86%
Personal Técnico		17.86%	17.86%	17.86%	17.86%	17.86%
Obreros Semiespecializados		7.14%	7.14%	7.14%	7.14%	7.14%
Obreros No Especializados		0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%
Empleados Totales		100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%
Costo Anual Total						
Gerentes y Directivos		22.13%	22.99%	22.99%	18.06%	20.36%
Empleados Comunes		39.00%	36.64%	36.64%	50.23%	43.89%
Personal Técnico		33.89%	35.20%	35.20%	27.65%	31.17%
Obreros Semiespecializados		4.98%	5.17%	5.17%	4.06%	4.58%
Obreros No Especializados		0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%
Costo Anual Total		100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%
OP Parámetros						
No tiene parámetros propios pues es un cuadro resumen de los cuadros 6A a 6E						

Cuadro 7. Materia Prima.

El cuadro presentado a continuación muestra los gastos de materia prima a partir de que el hotel entra en operación, tomando como base las consideraciones realizadas en cuanto a la capacidad instalada y utilizada.

Se considero como materia prima los alimentos requeridos para elaborar las comidas del restaurant del hotel cuyo incremento en costo anual es de un 15 %.

A continuación se presentan los gastos anuales asociados a la materia prima.

CUADRO 7.1							
MATERIA PRIMA							
(Expresado en bolívares)							
	Base de Cálculos	Primer Año	Segundo Año	Tercer Año	Cuarto Año	Quinto Año	Sexto Año
VOLUMEN DE PRODUCCIÓN (m3)							
Capacidad instalada							
en porcentaje	100.00%		100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%
habitaciones por día	80		80	80	80	80	80
habitaciones por año	21,900		21,900	21,900	21,900	21,900	21,900
Capacidad utilizada							
en porcentaje	30.00%		30.00%	48.00%	66.00%	84.00%	100.00%
habitaciones por día			24	38	53	67	80
habitaciones por año			8,760	14,016	19,272	24,528	29,200
comidas por día			18.00	28.80	39.60	50.40	60.00
comidas por año			6,570.00	10,512.00	14,454.00	18,396.00	21,900.00
Pérdida en el proceso	13.38%		-1,172	-1,875	-2,579	-3,282	-3,907
Capacidad utilizada neta			14,158	22,653	31,147	39,642	47,193
Productos para la venta							
Habitacion cuádruple	12.50%		1,770	2,832	3,893	4,955	5,899
Habitacion triple	18.75%		2,655	4,247	5,840	7,433	8,849
Habitacion doble	68.75%		9,734	15,574	21,414	27,254	32,445
Comidas	100.00%		6,570	10,512	14,454	18,396	21,900
PRODUCCIÓN TOTAL (m3)			20,728	33,165	45,601	58,038	69,093
Costo de alimentos anual							
Alimentos	15,000		180,000.00	207,000.00	238,050.00	273,757.50	314,821.13
COSTO TOTAL DE MATERIA PRIMA			180,000	207,000	238,050	273,758	314,821
OP Parámetros							
Tec	Costo de compra de alimentos		15,000 bolívars por compras de alimentos				
Tec	Incremento anual de costos de alimentos		15.00% del costo del año anterior				
Tec	Meses		12 meses				

Cuadro 8. Ingresos

A continuación se presenta encuadro de ingresos anuales por concepto de alquiler de habitaciones y servicios de alimentación en el hotel. Para el cálculo de estos ingresos se consideraron los factores empleados en el cuadro de la capacidad utilizada e instalada teniendo para el último año de estudio unos ingresos anuales de 21.135.077 veintitún millones ciento treinta y cinco mil setenta y siete.

Los precios considerados por habitación y por plato se muestran en los parámetros asociados a este cuadro.

CUADRO 8.1							
INGRESOS							
(Expresado en bolívares)							
	Base de Cálculos	Primer Año	Segundo Año	Tercer Año	Cuarto Año	Quinto Año	Sexto Año
VOLUMEN DE PRODUCCIÓN							
Capacidad instalada							
en porcentaje	100.00%		100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%
habitaciones por día	80.00		80.00	80.00	80.00	80.00	80.00
habitaciones por año	21,900		21,900	21,900	21,900	21,900	21,900
comidas por día	60		60	60	60	60	60
comidas por año	21,900		21,900	21,900	21,900	21,900	21,900
Capacidad utilizada							
en porcentaje	30.00%		30.00%	48.00%	66.00%	84.00%	100.00%
habitaciones por día			24.00	38.40	52.80	67.20	80.00
habitaciones por año			8,760.00	14,016.00	19,272.00	24,528.00	29,200.00
comidas por día			18.00	28.80	39.60	50.40	60.00
comidas por año			6,570.00	10,512.00	14,454.00	18,396.00	18,396.00
Pérdida en el proceso	13.38%		-1,172	-1,875	-2,579	-3,282	-3,907
Capacidad utilizada neta			14,158	22,653	31,147	39,642	47,193
Productos para la venta							
Habitacion cuadruple	12.50%		1,770	2,832	3,893	4,955	5,899
Habitacion triple	18.75%		2,655	4,247	5,840	7,433	8,849
Habitacion doble	68.75%		9,734	15,574	21,414	27,254	32,445
Comidas	100.00%		6,570	10,512	14,454	18,396	21,900
PRODUCCIÓN TOTAL			20,728	33,165	45,601	58,038	69,093
Ingresos por ventas							
Habitacion cuadruple	500		884,870	1,415,791	1,946,713	2,477,635	2,949,565
Habitacion triple	440		1,168,028	1,868,844	2,569,661	3,270,478	3,893,426
Habitacion doble	400		3,893,426	6,229,481	8,565,537	10,901,592	12,978,086
Comidas	60		394,200	630,720	867,240	1,103,760	1,314,000
INGRESOS TOTALES POR VENTAS			6,340,523	10,144,837	13,949,151	17,753,465	21,135,077
OP Parámetros							
Mer Precio de venta							
Mer Habitación cuadruple	500 bolívares por noche						
Mer Habitación triple	440 bolívares por noche						
Mer Habitación doble	400 bolívares por noche						
Mer Comidas	60 bolívares por comida						

Cuadro 9. Gastos de Fabricación.

En el siguiente cuadro se presentan los gastos asociados a prestación del servicio final e incluye los gastos fijos que representan un 30% y los gastos variables que representan el 70% de los gastos que se listan a continuación: seguro social, INCE, ley de política habitacional, ley de paro forzoso, comunicaciones, artículos de oficina,

repuestos de mantenimiento de equipos, energía eléctrica seguros mercantiles y varios, se considera como varios a los gastos asociados a imprevistos.

CUADRO 9.1											
GASTOS DE FABRICACIÓN											
(Expresado en bolívares)											
		Base de Cálculos	F/V	Primer Año	Segundo Año	Tercer Año	Cuarto Año	Quinto Año	Sexto Año		
	PRODUCCIÓN TOTAL				20,728	33,165	45,601	58,038	94,386		
	Gastos Fijos										
	Seguro Social Obligatorio	8.00%	F/V		69,408	73,498	80,847	113,210	110,475		
	INCE	2.00%	F/V		17,352	18,374	20,212	28,302	27,619		
	Ley de Política Habitacional	2.00%	F/V		17,352	18,374	20,212	28,302	27,619		
	Ley de Paro Forzoso	1.00%	F/V		8,676	9,187	10,106	14,151	13,809		
	Comunicaciones	24,000	F/V		7,200	7,560	7,938	8,335	8,752		
	Artículos de oficina	9,600	F/V		2,880	3,024	3,175	3,334	3,501		
	Repuestos de mantenimiento	83,669	F/V		25,101	26,356	27,674	29,057	30,510		
	Energía eléctrica	432,000	F/V		38,880	65,318	89,813	114,307	136,080		
	Seguros mercantiles	190,932	F		190,932	200,479	210,503	221,028	232,079		
	Varios	1.50%	F/V		28,532	45,652	62,771	79,891	95,108		
	TOTAL GASTOS FIJOS				406,313	467,823	533,251	639,917	685,552		
	Gastos variables										
	Seguro Social Obligatorio	8.00%	F/V		0	0	0	0	0		
	INCE	2.00%	F/V		0	0	0	0	0		
	Ley de Política Habitacional	2.00%	F/V		0	0	0	0	0		
	Ley de Paro Forzoso	1.00%	F/V		0	0	0	0	0		
	Comunicaciones	24,000	F/V		16,800	17,640	18,522	19,448	20,421		
	Artículos de oficina	9,600	F/V		6,720	7,056	7,409	7,779	8,168		
	Repuestos de mantenimiento	83,669	F/V		58,568	61,497	64,572	67,800	71,190		
	Energía eléctrica	432,000	F/V		90,720	152,410	209,563	266,717	317,520		
	Combustibles	92,160	V		27,648	46,449	63,867	81,285	96,768		
	Seguridad industrial	12,000	V		3,600	6,048	8,316	10,584	12,600		
	Impuestos y patentes	0.50%	V		31,703	50,724	69,746	88,767	105,675		
	Varios	1.50%	F/V		66,575	106,521	146,466	186,411	221,918		
	TOTAL GASTOS VARIABLES				302,335	448,344	588,460	728,792	854,261		
	GASTOS TOTALES (F+V)				708,648	916,167	1,121,711	1,368,710	1,539,813		
OP Parámetros											
Tec	Meses por año	12	meses por año								
Tec	Días laborables por mes	30	días laborables por mes								
Efi	Seguro Social Obligatorio	8.00%	del costo anual de la nómina								
Efi	INCE	2.00%	del costo anual de la nómina								
Efi	Ley de Política Habitacional	2.00%	del costo anual de la nómina								
Efi	Ley de Paro Forzoso	1.00%	del costo anual de la nómina								
Efi	Comunicaciones	2,000	bolívares mensuales								
Efi	Artículos de oficina	800	bolívares mensuales								
Efi	Repuestos de mantenimiento	5.00%	del total de equipos auxiliares y maquinaria y equipos de producción								
Efi	Energía Eléctrica	36,000	bolívares mensuales (consumo de acuerdo a la capacidad utilizada)								
Efi	Consumo por día	1,000	kwh por día								
Efi	Costo por kw	1.20	bolívares por kwh								
Efi	Combustible	7,680	bolívares mensuales (consumo de acuerdo a la capacidad utilizada)								
Efi	Consumo por día	800	litros por día								
Efi	Costo por litro	0.32	bolívares por litro								
Efi	Número de plantas	1	planta								
Efi	Uniformes y seguridad	1,000	bolívares mensuales (consumo de acuerdo a la capacidad utilizada)								
Efi	Seguros mercantiles	1.00%	del total de activos fijos								
Efi	Impuestos y patentes	0.50%	de los ingresos totales								
Efi	Varios	1.50%	de los ingresos totales								
Efi	Incremento Anual	5.00%	sobre el costo del año anterior (todas la cuentas menos las relacionadas con el volumen de ocupación y los ingresos totales)								
Efi	Porcentaje de gastos fijos	30.00%	del total de gastos por renglón								
Efi	Porcentaje de gastos variables	70.00%	del total de gastos por renglón								
Tec	Capacidad utilizada neta	30.00%			48.00%		66.00%		84.00%		100.00%

Cuadro 10 Estado de Resultados

En este cuadro se presentan los resultados por valores totales de producción y por valor unitarios para poder visualizar de forma contable el comportamiento del rubro sobre la base de la unidad de producción. En él se calcula la diferencia entre los ingresos por ventas y el costo de ventas (integrada por materia prima, nomina y gastos de fabricación), se obtiene la utilidad de producción; restando de esta la depreciación y amortización se obtienen la utilidad antes de intereses e impuestos; Para obtener la utilidad antes de impuestos, se restan los intereses crediticios a esta ultima utilidad; aplicando la tasa correspondiente se calcula el impuesto sobre la renta, que al restarlo de la utilidad antes de impuestos permite obtener la utilidad contable neta.

CUADRO 10.1						
ESTADO DE RESULTADOS						
Valores Totales						
(Expresado en bolívares)						
	Primer Año	Segundo Año	Tercer Año	Cuarto Año	Quinto Año	Sexto Año
PRODUCCIÓN TOTAL		20,728	33,165	45,601	58,038	69,093
A INGRESOS POR VENTAS		6,340,523	10,144,837	13,949,151	17,753,465	21,135,077
Materia prima		180,000	207,000	238,050	273,758	314,821
Nómina		1,084,500	1,148,400	1,263,240	1,768,899	1,726,174
Gastos de fabricación		708,648	916,167	1,121,711	1,368,710	1,539,813
B Costo de ventas		1,973,148	2,271,567	2,623,001	3,411,366	3,580,808
C Utilidad de producción (A-B)		4,367,375	7,873,270	11,326,150	14,342,098	17,554,269
D Depreciación y Amortización		4,131,695	4,131,695	4,131,695	3,861,955	3,861,955
E Utilidad antes de int/imp (C-D)		235,680	3,741,575	7,194,454	10,480,143	13,692,314
F Intereses crediticios		919,249	877,863	696,749	480,808	223,341
G Utilidad antes de impuestos (E-F)		-683,569	2,863,713	6,497,705	9,999,336	13,468,974
H Impuesto sobre la renta		0	-941,162	-2,176,720	-3,367,274	-4,546,951
I UTILIDAD NETA (G+H)		-683,569	1,922,550	4,320,986	6,632,062	8,922,023
Valores Unitarios						
	Primer Año	Segundo Año	Tercer Año	Cuarto Año	Quinto Año	Sexto Año
PRODUCCIÓN TOTAL		1.00	1.00	1.00	1.00	1.00
A INGRESOS POR VENTAS		305.89	305.89	305.89	305.89	305.89
Materia prima		8.68	6.24	5.22	4.72	4.56
Nómina		52.32	34.63	27.70	30.48	24.98
Gastos de fabricación		34.19	27.62	24.60	23.58	22.29
B Costo de ventas		95.19	68.49	57.52	58.78	51.83
C Utilidad de producción (A-B)		210.70	237.40	248.37	247.11	254.07
D Depreciación y Amortización		199.33	124.58	90.60	66.54	55.89
E Utilidad antes de int/imp (C-D)		11.37	112.82	157.77	180.57	198.17
F Intereses crediticios		44.35	26.47	15.28	8.28	3.23
G Utilidad antes de impuestos (E-F)		-32.98	86.35	142.49	172.29	194.94
H Impuesto sobre la renta		0.00	-28.38	-47.73	-58.02	-65.81
I UTILIDAD NETA (G+H)		-32.98	57.97	94.76	114.27	129.13
OP Parámetros						
Efi	TABLA DEL CÁLCULO DEL ISLR					
	Escala Tributaria	Base impositiva	Tasa a pagar	Deducible		
	Desde 0 hasta 2.000 unid. Tributarias	0	15.00%	0		
	Entre 2.000 y 3.000 unid. Tributarias	130,000	22.00%	9,100	140 unidades tributarias	
	Sobre 3.000 unidades Tributarias	195,000	34.00%	32,500	500 unidades tributarias	
	Valor de la unidad tributaria	65				

Cuadro 11. Valor Agregado

En el siguiente cuadro se presenta el aporte del proyecto al Producto Interno Bruto de la economía, clasificados en insumos y en valor agregado, mostrando que porcentaje del costo de producción del servicio se destina a la adquisición de insumos y que porcentaje de este costo total se destina a producir valor agregado en la economía.

El cuadro arroja como resultado un porcentaje 88,72% de aporte a la economía de la región bajo la forma de sueldos, intereses, rentas, beneficios e impuestos y un porcentaje de 11,28 % destinado a pagos de servicios e insumos.

CUADRO 11.1							
VALOR AGREGADO							
(Expresado en bolívares)							
		Primer Año	Segundo Año	Tercer Año	Cuarto Año	Quinto Año	Sexto Año
	PRODUCCIÓN TOTAL		20,728	33,165	45,601	58,038	94,386
	Insumos						
	Materia prima						
	Materiales y repuestos						
	Repuestos de mantenimiento		83,669	87,853	92,245	96,858	101,700
	Artículos de oficina		9,600	10,080	10,584	11,113	11,669
	Seguridad industrial		3,600	6,048	8,316	10,584	12,600
	Servicios para la producción						
	Energía eléctrica		129,600	217,728	299,376	381,024	453,600
	Combustibles		27,648	46,449	63,867	81,285	96,768
	Servicios administrativos						
	Seguros mercantiles		190,932	200,479	210,503	221,028	232,079
	Comunicaciones		24,000	25,200	26,460	27,783	29,172
	Varios		28,532	45,652	62,771	79,891	95,108
A	TOTAL INSUMOS		497,582	639,488	774,122	909,566	1,032,697
	Valor Agregado						
	Tierra						
	Alquiler de terreno		0	0	0	0	0
	Trabajo						
	Nómina		1,084,500	1,148,400	1,263,240	1,768,899	1,726,174
	Capital						
	Intereses crediticios		919,249	877,863	696,749	480,808	223,341
	Empresario						
	Utilidad neta		-683,569	1,922,550	4,320,986	6,632,062	8,922,023
	Estado						
	Seguro Social Obligatorio		69,408	73,498	80,847	113,210	110,475
	INCE		17,352	18,374	20,212	28,302	27,619
	Ley de Política Habitacional		17,352	18,374	20,212	28,302	27,619
	Ley de Paro Forzoso		8,676	9,187	10,106	14,151	13,809
	Impuesto de extracción		0	0	0	0	0
	Impuesto sobre la renta		0	941,162	2,176,720	3,367,274	4,546,951
	Impuestos y patentes		31,703	50,724	69,746	88,767	105,675
	Varios		66,575	106,521	146,466	186,411	221,918
B	TOTAL VALOR AGREGADO		1,531,246	5,166,654	8,805,283	12,708,187	15,925,604
C	VALOR DE LA PRODUCCIÓN (A+B)		2,028,828	5,806,142	9,579,406	13,617,752	16,958,301
D	Depreciación y amortización		4,131,695	4,131,695	4,131,695	3,861,955	3,861,955
E	INGRESOS POR VENTAS (C+D)		6,160,523	9,937,837	13,711,101	17,479,707	20,820,256
	CÁLCULO DEL VALOR AGREGADO (expresado en %)						
B/C	Pagos a los factores de producción		75.47%	88.99%	91.92%	93.32%	93.91%
	Porcentaje promedio		88.72%				
A/C	Pagos a los proveedores de Insumos		24.53%	11.01%	8.08%	6.68%	6.09%
	Porcentaje promedio		11.28%				
OP Parámetros							
Efi	Ingreso por ventas	0	6,340,523	10,144,837	13,949,151	17,753,465	21,135,077

Cuadro 12. Punto de Equilibrio

Según Blanco (2.006), el análisis del punto de equilibrio está dirigido principalmente a determinar el peso que los costos fijos totales ejercen sobre los ingresos totales y los costos variables totales. Esta determinación busca poder controlar a tiempo, y de ser posible evitar retrasos que pudieran presentarse como un paro de producción así como los daños que causaría a los resultados contables de la empresa.

A continuación se presentan los resultados obtenidos en el análisis del punto de equilibrio del proyecto, y se puede observar que a medida que se pasan los años este valor se va ajustando a un porcentaje más bajo, debido a que los años iniciales son en su gran mayoría para recuperar la inversión del proyecto.

A partir del tercer año se observa que los ingresos totales comienzan a ser mayores que los gastos totales y se comienza a producir una ganancia contable.

CUADRO 12.1							
PUNTO DE EQUILIBRIO							
(Expresado en bolívares)							
		Primer Año	Segundo Año	Tercer Año	Cuarto Año	Quinto Año	Sexto Año
	PRODUCCIÓN TOTAL		20,728	33,165	45,601	58,038	94,386
	Costos Fijos						
	Materia Prima						
	Nómina		1,084,500	1,148,400	1,263,240	1,768,899	1,726,174
	Gastos de fabricación		406,313	467,823	533,251	639,917	685,552
	Intereses crediticios		919,249	877,863	696,749	480,808	223,341
	Depreciación y amortización		4,131,695	4,131,695	4,131,695	3,861,955	3,861,955
	TOTAL COSTOS FIJOS		6,541,758	6,625,780	6,624,935	6,751,579	6,497,021
	Costos Variables						
	Materia Prima		180,000	207,000	238,050	273,758	314,821
	Nómina		0	0	0	0	0
	Gastos de fabricación		302,335	448,344	588,460	728,792	854,261
	Intereses crediticios						
	Depreciación y amortización						
	TOTAL COSTOS VARIABLES		482,335	655,344	826,510	1,002,550	1,169,082
	COSTOS TOTALES (F+V)		7,024,092	7,281,124	7,451,445	7,754,129	7,666,103
	Impuestos sobre la renta		0	941,162	2,176,720	3,367,274	4,546,951
	Utilidad neta		-683,569	1,922,550	4,320,986	6,632,062	8,922,023
	INGRESOS POR VENTAS		6,340,523	10,144,837	13,949,151	17,753,465	21,135,077
	Punto de Equilibrio por año						
	Expresado en:						
	Porcentaje		111.67%	69.82%	50.48%	40.31%	32.54%
	Unidades de producción		23,147	23,156	23,022	23,393	30,714
	Ingresos por ventas		7,080,374	7,083,356	7,042,197	7,155,664	6,877,446
	Meses por año		13.40	8.38	6.06	4.84	3.90
	Días laborables por año		407.59	254.85	184.27	147.12	118.77
	Punto de Equilibrio promedio						
	Expresado en:						
	Porcentaje		60.96% del 100% de cualquier variable				
	Unidades de producción		24,686 unidades de habitaciones alquiladas y comidas vendidas				
	Ingresos por ventas		7,047,807 bolívares de ingresos por ventas				
	Meses por año		7.32 meses de producción y venta en el año				
	Días laborables por año		222.52 días laborables de producción y venta en el año				
OP Parámetros							
Efi	Ingresos por venta	0	6,340,523	10,144,837	13,949,151	17,753,465	21,135,077
Tec	Meses por año	12	meses por año				
Tec	Días laborables por año	365	días laborables por año				

Cuadro 13. Capital de Trabajo.

En este cuadro se calcula el capital de trabajo necesario para el buen desenvolvimiento de la caja de la empresa, donde se presentan los gastos y los ingresos mensuales y de su diferencia se obtiene el saldo en caja.

El valor mínimo de la inversión necesaria para cubrir los gastos de caja asociados al capital de trabajo es de 404.233 cuatrocientos cuatro mil doscientos treinta y tres, capital que se debe tener disponible para el año de puesta en marcha y evitar la falta de disponibilidad de dinero para el funcionamiento de las instalaciones y la prestación del servicio hotelero.

CUADRO 13.1												
CAPITAL DE TRABAJO												
(Expresado en bolívares)	Mes Uno	Mes Dos	Mes Tres	Mes Cuatro	Mes Cinco	Mes Seis	Mes Siete	Mes Doce	Mes Trece	Mes Catorce	Mes Quince	Total Segundo Año
PRODUCCIÓN TOTAL												
ORIGEN DE FONDOS												
Ingresos por inversión												
Aporte propio en activos	0											0
Aporte de terceros en activos	0											0
Capital de trabajo												0
Ingresos operacionales												
Ventas del producto				528,377	528,377	528,377	528,377	528,377	528,377	528,377	528,377	6,340,523
Ingresos fiscales												
Reintegros y subsidios												0
INGRESOS TOTALES	0	0	0	528,377	528,377	528,377	528,377	528,377	528,377	528,377	528,377	6,340,523
APLICACIÓN DE FONDOS												
Egresos por inversión												
Inversión total en activos	0											0
Egresos por costo de ventas												
Materia prima			15,000	15,000	15,000	15,000	15,000	15,000	15,000	15,000		180,000
Nómina	90,375	90,375	90,375	90,375	90,375	90,375	90,375	90,375	90,375			903,750
Gastos de Fabricación		59,054	59,054	59,054	59,054	59,054	59,054	59,054	59,054			708,648
Egresos por gastos financieros												
Amortización de intereses						459,625		459,625				919,249
Egresos por pasivos por pagar												
Amortización de capital												
Egresos fiscales												
Impuesto sobre la renta	0	0	0	0	0	0	0	0				0
EGRESOS TOTALES	90,375	149,429	164,429	164,429	164,429	624,054	164,429	624,054	74,054	15,000	0	2,892,397
SALDO DE CAJA	-90,375	-149,429	-164,429	363,948	363,948	-95,677	363,948	-95,677	454,323	513,377	528,377	3,448,126
SALDO DE CAJA ACUMULADO	-90,375	-239,804	-404,233	-40,285	323,663	227,986	591,934	1,952,049	2,406,372	2,919,749	3,448,126	
Valor mínimo de la serie	404,233											
OP Parámetros												
Tec: Meses por año		12 meses por año										

Cuadro 14. Flujo de Fondos

Este cuadro presenta el origen de los fondos (aporte propio, capital, ingresos por ventas, entre otros) y su destino o aplicación (nómina, gastos de fabricación,

amortización de capital, entre otros). De esta diferencia se obtiene el saldo por caja anual que representan las ganancias liquidas de la empresa.

El primer año no posee valor en el flujo de fondos debido a que es el año de construcción y por lo tanto no hay ingresos ni gastos de nomina asociados.

CUADRO 14.1						
FLUJO DE FONDOS						
(Expresado en bolívares)						
	Primer Año	Segundo Año	Tercer Año	Cuarto Año	Quinto Año	Sexto Año
PRODUCCIÓN TOTAL	0	20,728	33,165	45,601	58,038	94,386
ORIGEN DE FONDOS						
Ingresos por inversión						
Aporte propio en activos	15,510,848	0				
Aporte de terceros en activos	5,000,000	0				
Capital de trabajo		404,233				
Ingresos operacionales						
Ventas del producto		6,340,523	10,144,837	13,949,151	17,753,465	21,135,077
Ingresos fiscales						
Reintegros y subsidios						
INGRESOS TOTALES	20,510,848	6,744,756	10,144,837	13,949,151	17,753,465	21,135,077
APLICACIÓN DE FONDOS						
Egresos por inversión						
Inversión total en activos	20,510,848	0				
Egresos por costo de ventas						
Materia prima		180,000	207,000	238,050	273,758	314,821
Nómina		1,084,500	1,148,400	1,263,240	1,768,899	1,726,174
Gastos de Fabricación		708,648	916,167	1,121,711	1,368,710	1,539,813
Egresos por gastos financieros						
Amortización de intereses		919,249	877,863	696,749	480,808	223,341
Egresos por pasivos por pagar						
Amortización de capital			941,827	1,122,941	1,338,882	1,596,349
Egresos fiscales						
Impuesto sobre la renta		0	941,162	2,176,720	3,367,274	4,546,951
EGRESOS TOTALES	20,510,848	2,892,397	5,032,419	6,619,411	8,598,330	9,947,449
SALDO DE CAJA	0	3,852,359	5,112,418	7,329,740	9,155,134	11,187,628
OP Parámetros						
No tiene parámetros propios pues toda la información viene de cuadros anteriores						

Cuadro 15. Rentabilidad de la Inversión.

En este cuadro se presenta la rentabilidad del promotor, esta se calcula considerando la inversión neta realizada por los inversionistas con capital propio, y la del

negocio que se calcula considerando la inversión propia mas el financiamiento por entidades bancarias.

Los valores de referencia utilizados para medir la rentabilidad del negocio fueron la tasa interna de retorno y el valor presente neto del proyecto. Arrojando como resultado una tasa interna de retorno del negocio de 18.28% y un valor presente neto de – 440.090 bs, lo cual hace que el proyecto no se sea rentable debido a que los inversionistas recuperaran solo parcialmente su inversión debido a que el valor presente neto del proyecto mostró resultados negativos.

CUADRO 15.1						
RENTABILIDAD DE LA INVERSIÓN						
(Expresado en bolívares)						
	Primer Año	Segundo Año	Tercer Año	Cuarto Año	Quinto Año	Sexto Año
PRODUCCIÓN TOTAL	0	20,728	33,165	45,601	58,038	69,093
Tasa de Costo de Capital	19.23%					
RENTABILIDAD DEL PROMOTOR						
Inversión Realizada						
A Inversión Propia	-15,510,848	-404,233				
B Saldo de Caja	0	3,852,359	5,112,418	7,329,740	9,155,134	11,187,628
Flujo Neto de Fondos						
C Inversión Propia (A+B)	-15,510,848	3,448,126	5,112,418	7,329,740	9,155,134	11,187,628
INVERSIÓN PROPIA						
Valor Presente Neto	3,753,485					
Tasa Interna de Retorno	29.23%					
RENTABILIDAD DEL NEGOCIO						
Inversión Realizada						
A Inversión Total	-20,510,848	-404,233				
B Saldo de Caja	0	3,852,359	5,112,418	7,329,740	9,155,134	11,187,628
Flujo Neto de Fondos						
C Inversión Total (A+B)	-20,510,848	3,448,126	5,112,418	7,329,740	9,155,134	11,187,628
INVERSIÓN TOTAL						
Valor Presente Neto	-440,090					
Tasa Interna de Retorno	18.28%					
OP Parámetros						
No tiene parámetros propios pues toda la información viene de cuadros anteriores						

Cuadro 16. Análisis de Sensibilidad.

Debido a que los índices financieros para la determinación de la rentabilidad del proyecto son poco satisfactorios, es de gran relevancia la construcción de escenarios y parámetros distintos del original, para determinar factores de riesgo que puedan afectar la rentabilidad del negocio, ya que dicho análisis se basa en la creación de escenarios pesimistas.

Por ello se ha considerado estudiar 3 variables importantes, entre ellas tenemos la tasa de interés anual, el precio de venta de Servicio de Habitaciones y N° de Servicio de alimentación capacidad Instalada por día a fin de mostrar como varía la rentabilidad financiera del proyecto. En los siguientes cuadros se presentan las variaciones de la rentabilidad financiera del proyecto y como inciden dichos parámetros.

CUADRO 16A.1							
ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD FASE 1							
Cambio de magnitud de los parámetros seleccionados							
(Expresado en diversas unidades)				Tasa Interna de Retorno			
	Valor del parámetro		Rangos de Variación	TIR Propia	TIR Total	TIR Propia	TIR Total
	Original	Modificado		Valores originales		Valores ajustados	
				29.23%	18.28%	19.49%	12.18%
Clasificación de los Parámetros				Valores modificados			
Parámetros inflacionarios							
1) Tasa de cambio: US\$ por euro	1.400	1.610	15.00%	29.23%	18.28%	NC	NC
2) Tasa de cambio: bolívares por US\$	4.30	6.45	50.00%	21.22%	16.86%	NC	NC
3) Tasa de interés anual nominal	19.23%	38.46%	100.00%	23.88%	14.18%	NC	NC
4) Costo del kw	1.20	2.40	100.00%	27.37%	16.85%	NC	NC
Parámetros de ingresos							
5) Precio de habitacion cuadruple	500	350.00	-30.00%	11.28%	2.74%	CRÍTICO	CRÍTICO
6) Precio de habitacion triple	440	308.00	-30.00%	11.28%	2.74%	CRÍTICO	CRÍTICO
7) Precio de habitacion doble	400.00	280.00	-30.00%	11.28%	2.74%	CRÍTICO	NC
8) Precio de venta de comida	60.00	42.00	-30.00%	11.28%	2.74%	CRÍTICO	CRÍTICO
Parámetros de mercado							
9) Porcentaje de capacidad utilizada 2do. Año	30%	24.00%	-20.00%	22.65%	12.93%	NC	NC
10) Incremento anual de la capacidad utilizada	18.00%	9.00%	-50.00%	15.46%	5.61%	CRÍTICO	NC
Parámetros técnicos							
11) Pérdida promedio en el proceso	13.38%	15.39%	15.00%	28.57%	17.71%	NC	NC
12) Porcentaje de habitaciones cuádruples	12.50%	10.63%	-15.00%	28.05%	17.26%	NC	NC
13) Porcentaje de habitaciones triples	18.75%	15.94%	-15.00%	27.66%	16.93%	NC	CRÍTICO
14) Porcentaje de habitaciones dobles	68.75%	58.44%	-15.00%	23.90%	13.70%	NC	NC
15) Comidas	100.00%	85.00%	-15.00%	29.23%	18.28%	NC	NC
Parámetros laborales							
16) Días laborables por mes	30.00	24.000	-20.00%	29.53%	18.53%	NC	NC
17) Incremento anual por productividad	10.00%	13.00%	30.00%	28.92%	17.98%	NC	NC
Parámetros fiscales							
18) Valor de la unidad tributaria	65.00	130.00	100.00%	29.38%	18.41%	NC	NC
19) Aporte al Seguro Social Obligatorio	8.00%	16.00%	100.00%	28.81%	17.93%	NC	NC
Parámetros socio-políticos							
20) Porcentaje de prestaciones sociales	25.00%	37.50%	50.00%	28.58%	17.73%	NC	
21) Costo de los alimentos	0.15	0.20	30.00%	29.15%	18.20%	NC	

CUADRO 16B.1						
ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD FASE 2						
Determinación del rango de variación de los parámetros seleccionados para una TIR Total igual a cero						
(Expresado en diversas unidades)				Tasa Interna de Retorno		Prioridad de Riesgo de los Parámetros
	Valor del parámetro		Rangos de Variación	TIR Propia	TIR Total	
	Original	Modificado		Valores originales		
				29.23%	18.28%	
Clasificación de los Parámetros				Valores modificados		
Parámetros inflacionarios						
1) Tasa de cambio: US\$ por euro						
2) Tasa de cambio: bolívars por US\$						
3) Tasa de interés anual nominal						
4) Costo del kw						
Parámetros de ingresos						
5) Precio de habitacion cuadruple	500.00	340.00	-32.00%	8.13%	0.01%	4
6) Precio de habitacion triple	440.00	300.000	-31.82%	8.13%	0.01%	5
7) Precio de habitacion doble	400.00	251.800	-37.05%	8.13%	0.01%	3
8) Precio de venta de comida	60.00	35.000	-41.67%	8.13%	0.01%	2
Parámetros de mercado						
9) Porcentaje de capacidad utilizada 2do. Año						
10) Incremento anual de la capacidad utilizada	18.00%	5.98%	-66.78%	9.41%	0.00%	1
Parámetros técnicos						
11) Pérdida promedio en el proceso						
12) Porcentaje de habitaciones cuadruples						
13) Porcentaje de habitaciones triples						
14) Porcentaje de habitaciones dobles						
15) Comidas						
Parámetros laborales						
16) Días laborables por mes						
17) Incremento anual por productividad						
Parámetros fiscales						
18) Valor de la unidad tributaria						
19) Aporte al Seguro Social Obligatorio						
Parámetros socio-políticos						
20) Porcentaje de prestaciones sociales						
21) Costo de los alimentos						

CUADRO 16C.1							
ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD FASE 3							
Determinación de una TIR negativa sobre la inversión total por acumulación de parámetros							
(Expresado en diversas unidades)				Tasa Interna de Retorno			
	Valor del parámetro		Rangos de Variación	TIR Propia	TIR Total	Prioridad de Riesgo de los Parámetros	
	Original	Modificado		Valores originales			
				29.23%	18.28%		
Clasificación de los Parámetros				Valores modificados			
Parámetros inflacionarios							
1) Tasa de cambio: US\$ por euro							
2) Tasa de cambio: bolívares por US\$							
3) Tasa de interés anual nominal							
4) Costo del kw							
Parámetros de ingresos							
5) Precio de habitacion cuadruple	500.00	380.00	-24.00%	9.00%	0.77%	2	
6) Precio de habitacion triple	440.00	330.00	-25.00%	9.11%	0.86%	3	
7) Precio de habitacion doble	400.00	280.00	-30.00%	11.43%	2.87%	4	
8) Precio de venta de comida	60.00	45.00	-25.00%	8.14%	0.02%	1	
Parámetros de mercado							
9) Porcentaje de capacidad utilizada 2do. Año							
10) Incremento anual de la capacidad utilizada	18.00%	6.00%	-66.67%	13.56%	3.86%	5	
Parámetros técnicos							
11) Pérdida promedio en el proceso							
12) Porcentaje de habitaciones cuádruples							
13) Porcentaje de habitaciones triples							
14) Porcentaje de habitaciones dobles							
15) Comidas							
Parámetros laborales							
16) Días laborables por mes							
17) Incremento anual por productividad							
Parámetros fiscales							
18) Valor de la unidad tributaria							
19) Aporte al Seguro Social Obligatorio							
Parámetros socio-políticos							
20) Porcentaje de prestaciones sociales							
21) Costo de los alimentos							

Capítulo VI. Conclusiones y Recomendaciones.

Una vez analizada la factibilidad de la construcción del Hotel Oricoco se obtienen las siguientes conclusiones.

1. Conclusiones

Estudio de Mercado.

- Existe una demanda insatisfecha en la ciudad de Puerto Ordaz por la poca cantidad de hoteles en el lugar. La demanda hotelera supera la oferta, por ello las personas que requieren de este servicio en esa región tienden a hospedarse en posadas turísticas las cuales no complementan todos los servicios requeridos por el cliente.
- Adicionalmente, el hotel poseerá servicios para empresarios que hará muy atractivo el hotel para aquellos que viajan por motivos de negocios, estos servicios son: sala de conferencias, bussiness room e internet inalámbrico en todas las habitaciones.

Estudio Técnico.

- El terreno para la implantación del hotel Orinoco es propiedad de uno de los inversionistas, por lo tanto este no presenta un gasto para el proyecto y sirve de aval a la hora de solicitar financiamiento de terceros para la implantación del hotel.
- El hotel estará construido de forma tradicional con fundaciones de concreto armado, las vigas y columnas serán de acero estructural el cual proporciona rapidez en la construcción y es fácil de conseguir en la zona y las paredes serán de bloque de concreto liviano. El área total de construcción será de 3000 m² distribuidos en tres plantas incluyendo las áreas de servicios y sociales.

- La capacidad instalada será de 80 habitaciones las cuales se distribuirán en 10 habitaciones cuádruples, 25 habitaciones triples y 55 habitaciones dobles. Además contara con servicio de restaurante.
- El hotel operara los 365 días del año y contara con tres turnos de trabajo para la recepción y la vigilancia, para los mesoneros, personal de mantenimiento, camareras y ayudantes de cocina, dos turnos de trabajo y para el chef y los gerentes administrativo y general de un solo turno de trabajo.
- La capacidad a utilizar será del 30% a partir del segundo año y se irá incrementando en un 18% en los años siguientes de estudio hasta llegar al máximo de la capacidad utilizada (100 %) para el sexto año de estudio.
- El monto total de la inversión es 20.915.081 veinte millones novecientos quince mil ochenta y un bolívares, de los cuales serán aportados por los inversionistas un total de 15.510.848 quince millones quinientos diez mil ochocientos cuarenta y ocho equivalentes a un 75,62% del costo total de la inversión y 5.000.000 cinco millones aportados por una entidad financiera equivalentes al 24.38% del la inversión total

Estudio Económico Financiero

- El proyecto no es financieramente viable, presenta una rentabilidad para el promotor de 29,23% y la rentabilidad del negocio es de 18,28%; sin embargo el valor presente neto del negocio arroja resultados negativos de – 440.090 bolívares, debido a que el costo de la inversión propia y financiada es bastante elevado.
- En el primer año de la puesta en marcha el hotel Orinoco no generara ingresos a la empresa, sino que a partir del tercer año se iniciara el proceso de recuperación de la inversión.

- El monto de la inversión será recuperado en un largo plazo, más allá de los años de estudio.

2. Recomendaciones

De acuerdo a los resultados del estudio económico financiero se recomienda lo siguiente:

- Debido a que la tasa interna de retorno es muy baja y el tiempo de recuperación de la inversión es bastante prolongado se recomienda no invertir en el proyecto ya que el valor presente neto arroja resultados negativos.
- No se recomienda aumentar los costos de prestación de servicios de hospedaje y de comidas para aumentar la tasa interna de retorno ya que estos precios no serían competitivos y generaría pérdidas al proyecto.
- Se recomienda realizar el estudio nuevamente considerando otros factores en el estudio técnico como lo pueden ser el área de construcción del hotel y la capacidad instalada para bajar los costos de inversión iniciales.

Bibliografía.

- Autor desconocido. Capacidad Copada. *Revista Producto*/285, agosto 2007.
- Autor desconocido. Estado Bolívar.
(<http://www.mipunto.com/venezuelavirtual/000/002/006.html>, 7 de octubre 2009)
- Balestrini, M. (2002): *“Como se elabora el proyecto de investigación”*.
Caracas. Consultores Asociados OBL.
- Beafond, R. (2006). *Marketing Turístico*. [http://www.Marketing Turístico Un enfoque digital estratégico integrado - Monografias_com.htm](http://www.MarketingTuristicoUnenfoquedigitalestrategicointegrado-Monografias_com.htm)
- Blanco, A. (2006) *Formulación y Evaluación de Proyectos* (5^{ta} ed.) Venezuela: Editorial Texto C.A.
- La Cruz, B. (1997) *Guía Práctica para la Presentación y Elaboración de Estudios de Factibilidad*. Venezuela: Universidad de Los Andes (ULA)
- Ministerio Para el Poder Popular del turismo. <http://www.mintur.gob.ve/portal/>.
Consultas Públicas. Estadísticas Turísticas
- Norma Venezolana COVENIN 2030-87. *Clasificación de Empresas de Alojamiento Turístico*. Fondonorma
- Palacios A, L. 2005. *Gerencia de Proyectos un enfoque latino*. (3ra Ed.) Venezuela: Impresiones Miniprés, C.A.
- Ramírez Castellano, R. (1998) Venezuela, conciencia y turismo.
<http://www.venezuelatuya.com/articulos/turismo0103.htm> 7 octubre 2009.