



# **Universidad del Azuay**

**Facultad de Filosofía, Letras y Ciencias de la  
Educación**

**Escuela de Turismo**

**DISEÑO DE UN MODELO PARA LA CREACION Y ADECUACION DE LA  
PLANTA TURISTICA DE LA HACIENDA EL CACAO – TABASHIR**

**Trabajo de graduación previo a la obtención del título de  
Licenciado en Gestión y Desarrollo Turístico**

**Autor: Edwin Roberto Cabrera Arias**

**Tutor: Lcda. Natalia Rincón del Valle**

**Cuenca- Ecuador**

**2012**

## **Dedicatoria**

Este trabajo dedico a mis padres. En especial a mi madre Judith Arias, por su apoyo incondicional que me brindo durante todo mi proceso educativo, por haberme dado la confianza y que por sobre todas las cosas espero retribuir en algo su enorme sacrificio, a mi esposa Graciela Brito, por su espera y su paciencia, y por sobre todo a la luz de mi vida, mi hijo Thomas, que con pureza, inocencia y amor ha sabido darme lecciones de vida.

## **Agradecimiento**

En primer lugar agradezco a Dios, por haberme dado la vida, a mi segundo hogar, La Universidad del Azuay por el apoyo brindado de una u otra manera para la culminación de la carrera, de igual manera un sincero agradecimiento a mis profesores que me han sabido formar profesionalmente con su sabiduría y conocimiento durante mi carrera, sin olvidar también agradecer a mi directora de tesis Lcda. Natalia Rincón Del Valle quien dedicó gran parte de su tiempo para poder guiarme a la exitosa culminación de este trabajo de graduación.

## Índice de Contenidos

Dedicatoria	II
Agradecimientos	III
Índice de Contenidos	IV
Índice de Ilustraciones y Cuadros	VIII
Resumen	IX
Abstract	X
Introducción General	XI

### **Capítulo 1: MARCO TEÓRICO**

Introducción .....	1
1.1 Diseño .....	2
1.2 Adecuación .....	2
1.3 Turismo.....	2
1.4 Planta Turística .....	3
1.5 Alojamiento .....	3
1.6 Alimentación .....	3
1.7 Actividad Turística .....	4
1.8 Ecoturismo .....	4
1.9 Atractivo Turístico.....	4
1.10 Planificación .....	4
1.11 Estrategias .....	5
1.12 Recursos .....	6
1.13 Empresa .....	6

1.14 Agroturismo .....	6
1.15 Hacienda .....	7
1.16 Restaurante.....	7
1.17 Tour .....	7
1.18 Circuito .....	7
Conclusiones .....	8

## **Capítulo 2 : GENERALIDADES**

Introducción .....	9
2.1 Antecedentes .....	10
2.2 Características .....	10
2.3 Accesibilidad .....	13
2.4 Atractivos Turísticos .....	16
2.4.1 Atractivos Naturales .....	16
2.4.2 Atractivos Culturales .....	17
Conclusiones .....	20

## **Capítulo 3: PLANTA TURÍSTICA**

Introducción .....	21
3.1 Establecimientos de Alojamiento .....	22
3.1.1 Alojamientos Hoteleros .....	22
3.1.2 Alojamientos Extra hoteleros .....	23
3.2 Nomenclatura .....	23
3.3 Hoteles .....	24
3.3.1 Hoteles Residencia .....	30
3.3.2 Hoteles Apartamento .....	30

3.4 Hostal .....	31
3.4.1 Pensión .....	31
3.4.2 Hostal Residencia .....	32
3.5 Hostería .....	33
3.5.1 Refugio .....	33
3.5.2 Motel .....	33
3.5.3 Cabañas .....	33
3.6 Complejos Vacacionales .....	35
3.6.1 Campamentos de Turismo .....	37
3.7 Restaurantes .....	39
3.7.1 Restaurantes de Lujo.....	40
3.7.2 Establecimientos de Primera .....	41
3.7.3 Establecimientos de Segunda.....	41
3.7.4 Establecimientos de Tercera .....	42
3.7.5 Establecimientos de Cuarta .....	42
3.8 Cafeterías .....	43
3.8.1 Cafeterías de categoría especial .....	43
3.8.2 Cafeterías de Primera Categoría .....	43
3.8.3 Cafetería de Segunda Categoría .....	44
3.9 Bares .....	44
Conclusiones .....	45
<b>Capítulo 4: ECONÓMICO Y FINANCIERO</b>	
Introducción .....	46

4.1 Inversiones .....	47
4.1.1 Activos .....	47
4.1.2 Inversiones .....	47
4.2 Financiero .....	49
4.2.1 Prestamos .....	49
4.3 Ingresos .....	52
4.4 Costos .....	57
4.5 Gastos .....	62
4.6 Estado de resultados .....	63
4.7 Punto de equilibrio .....	64
4.8 Retorno de la inversión .....	66
Conclusiones .....	67
 <b>Capítulo 5: ADECUACION</b>	
Introducción .....	68
5.1 Producto Turístico .....	69
5.1.1 Clasificación de Atractivos turísticos .....	70
5.1.2 Atractivos turísticos .....	74
5.1.3 Infraestructura .....	77
5.2 Imagen .....	80
5.3 Eslogan .....	81
Conclusiones .....	83
Bibliografía .....	84
Anexos .....	86

## Ilustraciones y Cuadros

Ilustración 1	Fuente: Gobierno Municipal del cantón Naranjal .....	11
Ilustración 2	Fuente: Gobierno Municipal del cantón Naranjal .....	12
Ilustración 3	Fuente: Sr. Roberto Cabrera .....	14
Ilustración 4	Fuente: Sr. Roberto Cabrera .....	14
Ilustración 5	Fuente: Sr. Roberto Cabrera .....	15
Ilustración 6	Fuente: Sr. Roberto Cabrera .....	15
Ilustración 7	Fuente: Sr. Roberto Cabrera .....	16
Ilustración 8	Fuente: Sr. Roberto Cabrera .....	17
Ilustración 9	Fuente: Sr. Roberto Cabrera .....	18
Ilustración 10	Fuente: Sr. Roberto Cabrera .....	18
Ilustración 11	Fuente: Sr. Roberto Cabrera .....	19
Ilustración 12	Fuente: <a href="http://www.google.com">www.google.com</a> .....	19
Ilustración 13	Fuente: Arq. Freddy Prado.....	78
Ilustración 14	Fuente: Arq. Freddy Prado .....	78
Ilustración 15	Fuente: Arq. Freddy Prado .....	79
Ilustración 16	Fuente Arq. Freddy Prado .....	79
Ilustración 17	Fuente Roberto Cabrera .....	81
Cuadro 1	Fuente: Sr. Roberto Cabrera .....	56
Cuadro 2	Fuente: Sr. Roberto Cabrera .....	61
Cuadro 3	Fuente: Sr. Roberto Cabrera .....	63
Cuadro 4	Fuente: Sr. Roberto Cabrera .....	77

## RESUMEN

El Cantón de Naranjal es poseedor de grandes atractivos turísticos, por su ubicación y su clima tropical podemos encontrar gran cantidad de flora endémica y nativa de esta zona. Su población está dedicada en su mayoría a la agricultura y especialmente a la ganadería.

Por las pocas haciendas, historia y atractivos esta comunidad es un lugar en la que se puede desarrollar un Turismo responsable, este puede ser agroturismo, un turismo de aventura, o ecoturismo.

Debido a la investigación de trabajos anteriores podemos ver la necesidad que tiene esta zona en establecer plazas de alojamiento y prestación de servicios turísticos de alta calidad ya que en esta comunidad existe muy poco desarrollo turístico alternativo , por consiguiente daremos lugar a la implementación de plazas de alojamiento en la hacienda El Cacao - Tabashir

## **ABSTRACT**

The Canton Naranjal is possessed of great tourist attractions, its location and its tropical climate can find lots of endemic and native flora of this area. Its population is mostly dedicated to agriculture and especially cattle.

For the few farms, history and attractions this community is a place where you can develop a responsible tourism, this may be agro-tourism, adventure tourism, or ecotourism.

Because previous research work we see the necessity for this area to establish places of accommodation and tourist services of high quality and that in this community there is little alternative tourism development therefore give rise to the implementation of squares accommodation at the El Cacao - Tabashir

## **INTRODUCCION**

El presente trabajo se realizará en la comunidad de San Carlos localizado a 20 minutos del cantón Naranjal de la provincia del Guayas.

La implementación de hospedaje en la comunidad de San Carlos es necesaria; debido a que en esta zona existen insuficientes plazas de alojamiento y escaso desarrollo de actividades alternativas. El turismo que se realiza en la comunidad es un turismo alternativo que no cumple con las necesidades de satisfacción de calidad en sus servicios, el hospedaje que se pretende brindar es de características naturales con materiales propios de la zona, brindando servicios de calidad en un ambiente eco turístico equilibrado

Entre los objetivos principales están: recopilar información técnica de la actividad del alojamiento en la comunidad; sistematizar los conceptos relacionados con el agroturismo y describir técnicamente los establecimientos extra hoteleros asociados a esta actividad.

# **CAPITULO I**

## **MARCO TEORICO**

### **Introducción**

En este capítulo se presentan algunos conceptos que nos servirán de base teórica para desarrollar los capítulos siguientes del presente trabajo. Es importante entender los conceptos para profundizar en los contenidos

Se presenta todas las definiciones como: turismo, agroturismo, actividades turísticas, etc. es decir todo la información para poder comprender mejor este trabajo

## **Marco Teórico**

### **1.1 Diseño.**

El verbo "diseñar" se refiere al proceso de creación y desarrollo para producir un nuevo objeto o medio de comunicación (objeto, proceso, servicio, conocimiento o entorno) para uso humano. El sustantivo "diseño" se refiere al plan final o proposición determinada fruto del proceso de diseñar (dibujo, proyecto, maqueta, plano o descripción técnica) o, más popularmente, al resultado de poner ese plan final en práctica (la imagen o el objeto producido).

Diseñar requiere principalmente consideraciones funcionales y estéticas. Esto necesita de numerosas fases de investigación, análisis, modelado, ajustes y adaptaciones previas a la producción definitiva del objeto. Además comprende multitud de disciplinas y oficios dependiendo del objeto a diseñar y de la participación en el proceso de una o varias personas.

Diseñar es una tarea compleja, dinámica e intrincada. Es la integración de requisitos técnicos, sociales y económicos, necesidades biológicas, con efectos psicológicos y materiales, forma, color, volumen y espacio, todo ello pensado e interrelacionado con el medio ambiente que rodea a la humanidad. De esto último se puede desprender la alta responsabilidad ética del diseño y los diseñadores a nivel mundial. Un buen punto de partida para entender éste fenómeno es revisar la Gestalt y como la teoría de sistemas aporta una visión amplia del tema. (Vilém Flusser, *Filosofía del diseño*)

### **1.2 Adecuación.**

Es la propiedad textual basada en el cumplimiento de las normas relacionadas con el emisor, receptor, el tema y la situación, y que afecta a la constitución de un texto. Se puede decir que respecto a los destinatarios un texto puede ser apropiado o inapropiado, en relación con el tema, adecuado o inadecuado, y en cuanto a la situación, oportuno o inoportuno.

### 1.3- Turismo.

El turismo propiamente dicho, nace en el siglo XIX, como una de las tantas consecuencias de la Revolución Industrial, con desplazamientos cuya intención principal era el ocio, el descanso, la cultura, la salud y los negocios.

Estos movimientos se distinguen de otros previos, dado que el turismo tiene antecedentes históricos claros, los cuales eran motivados por guerras, movimientos migratorios, conquista y comercio. En Grecia de la Edad Antigua se le daba gran importancia al ocio, los desplazamientos más destacados se realizaban para asistir a los Juegos Olímpicos a los que acudían miles de personas.

También existían peregrinaciones religiosas. Los romanos eran asiduos participantes de espectáculos y viajaban hacia los teatros, también hacia la costa ya que frecuentaban las aguas termales. Durante la Edad media hay un retroceso debido a la mayor conflictividad y recesión económica.

Surgen con mayor fuerza las peregrinaciones religiosas, que ya habían existido en la época antigua, pero tanto el Cristianismo como el Islam provocan que los movimientos sean aun mayores. Se crean los primeros mapas para viajeros, mesones y todo tipo de servicios para los caminantes.

Durante esta época, los monasterios fueron las instituciones que ofrecieron hospedaje sin mediar pago alguno. En la Edad Moderna aparecieron los primeros hoteles, edificios dedicados exclusivamente al servicio. “Hotel” proviene del antiguo francés “hostel”, que a su vez deriva del latín “hospitale” palabra que evoluciono del radical indoeuropeo “ghosti” que significaba “alguien con quien uno tiene deber reciproco de hospitalidad”.

A finales del siglo XVI surge la costumbre de enviar a los jóvenes aristócratas ingleses a hacer el “gran-tour” al finalizar sus estudios, con el fin de complementar su formación y adquirir experiencia, principalmente para prepararse para ocupar cargos políticos. Muchos autores reconocen éste fenómeno como el verdadero origen del turismo.

*(Grand Tour – Tomas Cook)*

#### **1.4 Planta Turística.\_**

Son aquellas empresas que facilitan al turista la permanencia en el lugar de destino (alojamiento, restauración, esparcimiento, desplazamiento, etc.). Estos servicios suelen darse en el destino a excepción de las agencias de viajes emisoras, que actúan en el lugar de origen.

La Infraestructura permite el buen uso y funcionamiento de recursos turísticos y planta turística, ya que incluye las infraestructuras relativas al transporte (carreteras, ferrocarriles, puertos, aeropuertos...), comunicaciones (telefónicas...) energía, agua potable, alcantarillado, recogidas de basuras

El transporte corresponde a los medios terrestres, aéreos y acuáticos disponibles en la zona turística.

Los elementos institucionales están relacionados con la legislación turística y general, la organización institucional, las facilidades públicas a empresas privadas, promoción pública, y en definitiva toda actividad pública que afecte al turismo.

*(VALPARAISO 2009)*

#### **1.5 Alojamiento.-**

Se entiende por Alojamiento Turístico, el conjunto de bienes destinados por la persona natural o jurídica a prestar el servicio de hospedaje no permanente, con o sin alimentación y servicios básicos y/o complementarios, mediante contrato de hospedaje.

#### **1.6 Alimentación.-**

Se entiende por servicio de alimentos y bebidas a las actividades de prestación de servicios gastronómicos, bares y similares, de propietarios cuya actividad económica esté relacionada con la producción, servicio y venta de alimentos y/o bebidas para consumo. Además, podrán prestar otros servicios complementarios, como diversión, animación y entretenimiento.

*(Decreto No. 1186)*

### **1.7 Actividad turística.-**

“Resultado de los actos particulares de consumo realizados por personas fuera del lugar de su domicilio habitual que, por diferentes motivos, visitan temporalmente sitios que ofrecen bienes y servicios turísticos”. (Valencia, 1989)

“es el ejercicio de todas las actividades asociadas al desplazamiento de personas fuera de su lugar habitual, sin el ánimo de radicarse permanentemente en ellos.”(LJAPSA)

### **1.8 Ecoturismo.\_**

Involucra viajar a zonas naturales relativamente no-disturbadas o no-contaminadas con el objetivo específico de admirar, estudiar y disfrutar del paisaje y sus plantas y animales silvestres, así como aspectos culturales (pasados y presentes), que se encuentran en el área. (Ceballos-Lascuráin (1991)

### **1.9 Atractivo turístico.-**

“Son aquellos bienes tangibles e intangibles que posee un país y que constituyen la principal atracción turística” JIMENEZ 1986

### **1.10 Planificación.-**

En general el proceso de planificación a nivel empresarial constituye un proceso complejo, caracterizado por un conjunto de trabajos interconectados que parten de unas directivas a considerar y concluyen con la conformación del plan financiero de la organización (plan económico anual de la empresa).

La planificación es una palabra que da idea de cómo organizar una actividad cualquiera y después del análisis de varios enfoques que recoge la literatura puede plantearse, en su sentido más general es un proceso, es la preparación de un conjunto de decisiones, es una acción con respecto a la actividad en el futuro, basado en la investigación, reflexión y pensamientos sistemáticos Arràez, Freddy. El Análisis de Problemas en la planificación, Planificación Operativa. Tomado [www.gepsea.org](http://www.gepsea.org),2003

### **1.11 Estrategias.-**

El concepto de estrategia se usa normalmente en tres formas. Primero, para designar los medios empleados en la obtención de cierto fin, es por lo tanto, un punto que involucra la racionalidad orientada a un objetivo.

En segundo lugar, es utilizado para designar la manera en la cual una persona actúa en un cierto juego de acuerdo a lo que ella piensa, cuál será la acción de los demás y lo que considera que los demás piensan que sería su acción; ésta es la forma en que uno busca tener ventajas sobre los otros.

Y en tercer lugar, se utiliza para designar los procedimientos usados en una situación de confrontación con el fin de privar al oponente de sus medios de lucha y obligarlo a abandonar el combate; es una cuestión, entonces, de los medios destinados a obtener una victoria. (DELEUZE, Guilles. (1987) Foucault. Ediciones Paidós. Barcelona España)

### **1.12 Recursos**

Generalmente la función de Recursos Humanos está compuesta por áreas tales como Reclutamiento y Selección, contratación, capacitación, inducción de personal y su permanencia en la empresa

### **1.13 Empresa**

La empresa es la unidad económico-social con fines de lucro, en la que el capital, recursos naturales, el trabajo y la dirección se coordinan para llevar a cabo una producción socialmente útil, de acuerdo con las exigencias del bien común. Los elementos necesarios para formar una empresa los Factores Productivos: capital, trabajo y recursos materiales

### **1.14 Agroturismo.\_**

Esta modalidad de turismo se encuentra dentro de los que todos conocen como "Ecoturismo", ya que se trata de "ecosistemas culturales" (la naturaleza trabajada por la mano del hombre) que sirven de base al ecoturismo. Al viajero adepto a este tipo de turismo le interesa conocer las técnicas productivas y participar de las características y típicas formas de vida y de trabajo en el campo.

Esta modalidad de turismo tiene algunas características que valen la pena resaltar:

a) Se pone en valor "lo auténtico", que es lo que este tipo de turista desea consumir, es decir se muestra la historia, la cultura y costumbres de una comarca o zona en cuestión;

b) Se ofrece trato personalizado y familiar en ambientes poco mecanizados;

c) Se logran formar empresas familiares con este desarrollo, y esto trae aparejado la disminución de la emigración a los grandes centros poblados fundamentalmente de la gente joven; y por último:

d) La actividad turística convive con las actividades tradicionales del campo.

*(TURISMO 2.0)*

### **1.15 Hacienda.-**

Procede del latín *hacienda* y tiene varios usos. El significado más habitual hace mención a una **finca agrícola** que suele tener carácter latifundista (con explotaciones agrarias de grandes dimensiones).

### **1.16 Restaurante.-**

Establecimiento público donde se sirven comidas y bebidas, mediante precio, para ser consumidas en el mismo local.

### **1.17 Tour.-**

Excursión, gira o viaje por distracción.

### **1.18 Circuito.**

-Recorrido previamente fijado que suele terminar en el punto de partida.

*(Ullauri Narcisa)*

## **Conclusión**

Este primer capítulo determina la importancia que tiene cada uno de los conceptos para el desarrollo de este trabajo de grado. Fundamentalmente desde la parte técnica, científica podremos realizar de mejor manera la investigación regidos a las definiciones que hemos averiguado, de aquí y con estos conceptos partiremos para realizar el diseño de un modelo para la creación y adecuación de la Hacienda el CACAO TABASHIR

## **CAPITULO II**

### **GENERALIDADES**

#### **Introducción**

En este capítulo se conocerá acerca de las características que tiene la hacienda EL CACAO – TABASHIR, al igual que las vías de acceso al lugar, los medios de transporte que llegan al sitio, así también como los atractivos que encontramos en el lugar.

## **2.1 Antecedentes**

El cantón Naranjal está localizado a una hora y media al sur de Guayaquil con una altura de 30 msnm, y una superficie de 2 015 Km<sup>2</sup>

Este cantón tuvo un desarrollo muy limitado durante la colonia, pero por su ubicación, caracterizada por el valor estratégico que representaba para las comunicaciones entre la costa y la sierra, en épocas de la independencia favoreció de manera muy significativa los contactos con Guayaquil.

Al crearse la República del Ecuador, fue parroquia rural del cantón Guayaquil. A partir de 1950 se impulsó la agricultura, especialmente el banano. La población del cantón adquirió mayor importancia y desarrollo, alcanzando su cantonización por decreto del 7 de noviembre de 1960 expedido en el cuarto gobierno del Dr. José María Velasco Ibarra, publicado en el Registro oficial N° 85 del 13 de diciembre de 1960.

Balao posee un microclima tropical influenciado por la cordillera Molleturo, con infraestructura propia para el desarrollo de un cultivo en general. Posee ríos importantes como el San Pablo y el Jagua que abastecen a los cultivos agrícolas y acuícolas siendo una zona altamente productiva, especialmente en: banano, cacao, camarón y tilapia..

Entre las maderas más importantes está el balao, el guayacán, el laurel y la balsa, en todo el cantón se cría ganado vacuno y caballar, es importante también la actividad pesquera y camaronera.

## **2.2 Características**

La hacienda Cacao Tabashir se encuentra a 135Km de su cabecera cantonal, con una altura de 75 m.s.n.m. una temperatura mínima de 15°C y máxima de 34°C y una precipitación promedio anual de 1000mm. Al estar localizada en esta región y con

estas características la actividad turística que se pretende desarrollar tiende a ser más y más funcional. Por las características del terreno, el mismo se presta para el desarrollo del agro turismo y del ecoturismo.

Su cantonización fue el 7 de Noviembre de 1960, presenta una zona plana cercana al canal de Jambelí y otra zona montañosa cerca de la provincia del Azuay con una altitud promedio de 30 metros sobre el nivel del mar (m.s.n.m). (Gobierno Municipal del Cantón Naranjal, 2012)

### UBICACIÓN GEOGRÁFICA DEL CANTÓN NARANJAL EN ECUADOR

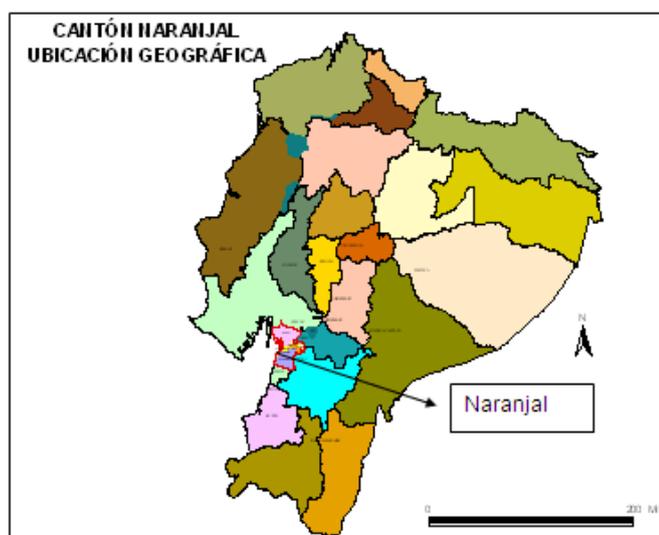


Ilustración 1 Fuente: (Gobierno Municipal del Cantón Naranjal, 2012)

El nombre del cantón Naranjal proviene según informan los habitantes de la zona, de los primeros grandes sembríos de naranja, los mismos que fueron desapareciendo por las enfermedades que atacaron a las plantaciones y sustituidos por los grandes sembríos de cacao y banano.

(Gobierno Municipal del Cantón Naranjal, 2012)

Su población está constituida en gran mayoría por criollos y mestizos, generados por cruzamientos de costeños, serranos y españoles

(Gobierno Municipal del Cantón Naranjal, 2012)

La población en el área urbana es de 20.438 personas y en el área rural es de 33.386 personas. La población total es de 53.482 personas, el 53,26% son hombres y el 46,74 son mujeres. (Gobierno Municipal del Cantón Naranjal, 2007)

El cantón Naranjal limita con las provincias de El Oro, Azuay y Cañar. Su cabecera cantonal es la parroquia de Naranjal. El cantón Naranjal esta dividido en 5 parroquias urbanas que son:

- Taura
- San Carlos (Ver ilustración 3)
- Jesús María
- Naranjal
- Santa Rosa de Flandes

#### DIVISIÓN PARROQUIAL DEL CANTÓN NARANJAL

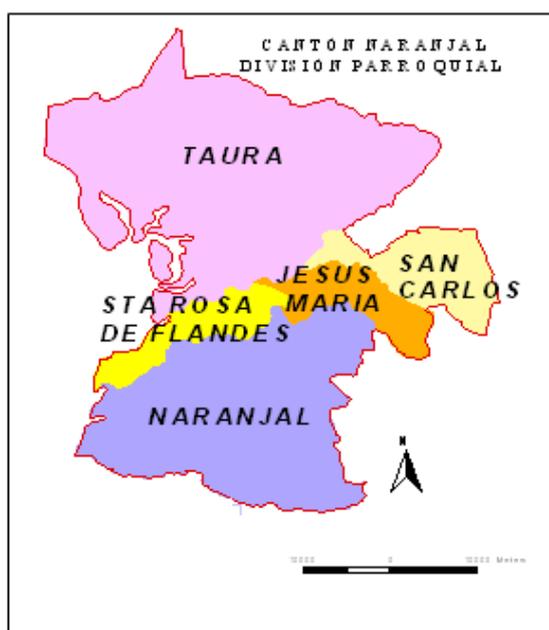


Ilustración 2

Fuente: (Gobierno Municipal del Cantón Naranjal, 2012)

Las plantaciones de una gran variedad de frutas como el cacao, la naranja, la sandía, el ciruelo, el mango, la guaba, el tamarindo etc, son destacados frutos del desarrollo agrícola del sector. Sumando a eso el ganado vacuno y caballar que existe en la zona.

Entre las maderas más importantes está el balao, el guayacán, el laurel, la balsa, la boya, y el bambú, es importante también la actividad pesquera y camaronera.

### **2.3 Accesibilidad**

Desde la ciudad de Cuenca se puede acceder por 2 vías, uno de ellos es mediante la vía de primer orden Cuenca – Molleturo – Naranjal, a 166 km se encuentra la comunidad de San Carlos, con 38 m.s.n.s en el cantón Balao de la provincia del Guayas, en la vía Naranjal – Machala. Ingresando por esta comunidad, a 5km, siguiendo una vía de segundo orden se encuentra el punto llamado la Joya con 53 m.s.n.m donde en este mismo sector está localizada la hacienda El Cacao Tabashir, con 70m.s.n.m.

Aproximadamente es un viaje que dura alrededor de 3 horas desde la ciudad de Cuenca. Naranjal se encuentra comunicado con la provincia de El Oro y con los cantones Bucay, Milagro y Guayaquil por una red vial en buen estado, la Panamericana que ha sido rehabilitada por el Consejo provincial del Guayas. Se encuentra a 111 Kilómetros de Guayaquil al suroeste de la provincia. (Gobierno Municipal del Cantón Naranjal, 2012)

Principales distancias a:

- Guayaquil 81 Kms.
- Quito 485 Kms.
- Milagro 117 Kms.
- Yaguachi 126 Kms.
- Salinas 256 Kms. (Gobierno Municipal del Cantón Naranjal, 2012)



Ilustración 3 Parroquia San Carlos

Fuente: Roberto Cabrera



Ilustración 4 Sector la Joya

Fuente: Roberto Cabrera

Sus vías de acceso están asfaltadas en buenas condiciones, las cooperativas de buses que tienen como destino este cantón son: Coop. 16 de Junio (GYE- Naranjal - Balao), CIFA, Ecuatoriano Pullman y Coop. 17 de Noviembre (Recintos), el viaje dura 2 horas desde Guayaquil



Ilustración 5

Fuente: Roberto Cabrera



Ilustración 6

Fuente: Roberto Cabrera



Ilustración 7

Fuente: Roberto Cabrera

El otro acceso es por la vía Cuenca – Pasaje – Machala hasta la comunidad de San Carlos, el tiempo estimado de viaje es de 4 horas desde la ciudad de Cuenca

## **2.4- Atractivos Turísticos**

### **2.4.1 Atractivos Naturales**

La hacienda se encuentra muy cerca del Río Estero "La Joya", Además de los diferentes esteros que rodean el sector. También en el lado Sureste de la hacienda, se encuentra la cordillera Chongon Colonche.

### **2.4.2 Atractivos Naturales de la hacienda**

Además de poseer un entorno paisajístico encantador, el mayor atractivo dentro de la hacienda, es la plantación de banano, cacao , Al igual que la piscina de lodo y de tilapia 2 has en total.

En la hacienda se puede conocer las dos variedades de banano que se producen ahí: el Cavendish que es un banano con la más alta calidad de exportación, es un guineo dulce, su piel es amarilla y su tamaño es de 15 - 25cm; y, Williams, que es una clase de banano de alta productividad.

También encontramos otros tipos de plantaciones de frutas. Encontramos cítricos donde se encuentran sembríos de naranja, limón, toronja y mandarina, piña, yuca, grosellas, caña de azúcar, maíz, entre otras y todas estas rodeadas por cercas naturales de árboles de ciruela.



Ilustración 8 El Cacao

Fuente: Roberto Cabrera



Ilustración 9 Árbol de Naranja

Fuente: Roberto Cabrera



Ilustración 10 Sandía

Fuente: Roberto Cabrera



Ilustración 11 Árbol de ciruela

Fuente: Roberto Cabrera



Ilustración 12 Laurel

Fuente: [www.google.com](http://www.google.com)

## **Conclusiones**

Se concluye este capítulo señalando que la hacienda EL CACAO – TABASHIR muy aparte de ser considerada turística por su ubicación geográfica, y por las características que presenta, se la reconoce como un atractivo agro turístico, debido a la flora y fauna que presenta y por las actividades que pueden desarrollarse en la misma, tomando una identidad natural.

## **CAPÍTULO III**

### **PLANTA TURISTICA**

#### **Introducción**

Las actividades turísticas dispuestas en la ley de turismo, tienen sus disposiciones, a continuación conoceremos las mismas de forma general y enfocada a la actividad del alojamiento, indicando su clasificación, nomenclatura y su ubicación en el grupo de establecimientos de alojamiento, mencionaremos también los requerimientos que deben cumplir para poder considerarse actividades turísticas.

## **3.1 Establecimientos de Alojamiento**

### **Sección I**

#### **Disposiciones Generales**

Art. 1.- Alojamientos.- Son alojamientos los establecimientos dedicados de modo habitual, mediante precio, a proporcionar a las personas alojamiento con o sin otros servicios complementarios

El Ministerio de Turismo autorizará la apertura, funcionamiento y clausura de los alojamientos.

Art. 2.- Categorías.- La categoría de los establecimientos hoteleros será fijada por el Ministerio de Turismo por medio del distintiva de la estrella, en cinco, cuatro, tres, dos y una estrella, correspondientes a lujo, primera, segunda, tercera y cuarta categorías. Para el efecto, se atenderá las disposiciones de este reglamento, a las características y calidad de las instalaciones y a los servicios que presten.

En la entrada de los alojamientos, en la propaganda impresa y en los comprobantes de pago, se consignará en forma expresa la categoría de los mismos.

Art. 3.- Clasificación.- Los alojamientos se clasifican en los siguientes grupos:

#### **3.1.1 Grupo 1.- Alojamientos Hoteleros.**

Subgrupo 1.1. Hoteles.

1.1.1. Hotel (de 5 a 1 estrellas doradas).

1.1.2. Hotel Residencia (de 4 a 1 estrellas doradas).

1.1.3. Hotel Apartamento (de 4 a 1 estrellas doradas).

Subgrupo 1.2. Hostales y Pensiones.

1.2.1. Hostales (de 3 a 1 estrellas plateadas).

1.2.2. Hostales Residencias (de 3 a 1 estrellas plateadas).

1.2.3. Pensiones (de 3 a 1 estrellas plateadas).

Subgrupo 1.3. Hosterías, Moteles, Refugios y Cabañas.

1.3.1. Hosterías (de 3 a 1 estrellas plateadas).

1.3.2. Moteles (de 3 a 1 estrellas plateadas).

1.3.3. Refugios (de 3 a 1 estrellas plateadas).

1.3.4. Cabañas (de 3 a 1 estrellas plateadas)..

### **3.1.2 Grupo 2.- Alojamientos Extra hoteleros.**

Subgrupo 2.1. Complejos vacacionales (de 3 a 1 estrellas plateadas).

Subgrupo 2.2. Campamentos (de 3 a 1 estrellas plateadas).

Subgrupo 2.3. Apartamentos (de 3 a 1 estrellas plateadas).

**3.2 Art. 4.- Nomenclatura.-** La nomenclatura que se usará para cada actividad

será la siguiente:

ACTIVIDAD	NOMENCLATURA
Hotel	H
Hotel Residencia	HR
Hotel Apartamento	HA
Hostal	HS
Hostal Residencia	HSR
Pensión	P
Hostería	HT
Motel	M

Refugio	RF
Complejo Vacacional	CV
Campamento Turístico o Silueta frontal de "carpa"	
Camping con indicativo de categoría	
Apartamento	AP
Cabaña	C.

### 3.3. HOTELES

**Art. 8.- Hotel.-** Es hotel todo establecimiento que de modo habitual, mediante precio, preste al público en general servicios de alojamiento, comidas y bebidas y que reúna, además de las condiciones necesarias para la categoría que le corresponde, las siguientes:

- a) Ocupar la totalidad de un edificio o parte del mismo, siempre que ésta sea completamente independiente, debiendo constituir sus dependencias un todo homogéneo, con entradas, escaleras y ascensores de uso exclusivo;
- b) Facilitar al público tanto el servicio de alojamiento como de comidas, a excepción de los hoteles residencias y hoteles apartamentos; y,
- c) Disponer de un mínimo de treinta habitaciones.

**Art. 9.- Hoteles de cinco y cuatro estrellas.-** Los hoteles de cinco y cuatro estrellas deberán además cumplir con lo siguiente:

- a) Contar con un Asistente de Gerencia para atender los reclamos de los clientes;
- b) Ofrecer a los huéspedes dos o más variedades de desayunos;
- c) Sin perjuicio de lo previsto en el artículo 59, deberán existir en estos establecimientos cajas fuertes individuales a disposición de los clientes que deseen utilizarlas, a razón de una por cada veinte habitaciones, salvo que se encuentren instaladas en éstas. De los efectos introducidos en dichas cajas fuertes, no será

responsable el alojamiento salvo que hubiere dolo por parte de éste o de sus empleados;

d) Poseer instalaciones y maquinaria propias para el lavado y secado de ropa; y,

e) Cambiar ropa de cama y toallas diariamente y revisar las habitaciones a última hora de la tarde a fin de que estén listas para la noche.

**Art. 10.- Servicios en los hoteles de cinco estrellas.-** Los hoteles de cinco estrellas deberán contar con los siguientes servicios:

a) De recepción y conserjería que estarán atendidos por personal experto y distinto para cada uno de estos servicios.

El Jefe de Recepción y el Primer Conserje conocerán, además del español, dos idiomas de los cuales uno deberá ser el inglés; los demás recepcionistas y conserjes, incluso los que presten servicio durante la noche, hablarán el idioma inglés además del español.

El portero del exterior, los ascensoristas, los mozos de equipajes, botones y mensajeros, dependerán de la Conserjería;

b) De pisos, para el mantenimiento de las habitaciones así como su limpieza y preparación, que estará a cargo de una Ama de Llaves, auxiliada por las camareras de piso, cuyo número dependerá de la capacidad del alojamiento.

Habrá como mínimo una camarera por cada doce habitaciones;

c) De habitaciones que deberá tener personal encargado de atender los pedidos de los huéspedes durante las veinticuatro horas del día, tanto de comidas como de bebidas.

El servicio de comidas y bebidas en las habitaciones será atendido por un Mayordomo, auxiliado por los camareros y ayudantes necesarios.

El Mayordomo o Jefe del Servicio de Habitaciones deberá conocer, además del español, el idioma inglés;

d) De comedor, que estará atendido por el “Maître” o Jefe de Comedor y asistido por el personal necesario según la capacidad del alojamiento, cuidando que las estaciones del comedor no excedan de cuatro mesas. Los jefes de comedor deberán conocer, además del español, el idioma inglés.

Se ofrecerá una carta con variedad de platos de cocina internacional y otros típicos de cocina ecuatoriana.

La carta de vinos será amplia y contendrá marcas de reconocido prestigio.

En todo caso, el menú del hotel deberá permitir al cliente la elección entre cinco o más especialidades dentro de cada grupo de platos;

e) Telefónico, en el que existirá una central de por lo menos diez líneas, atendidas permanentemente por personal experto y suficiente para facilitar un servicio rápido y eficaz; los encargados de este servicio deberán conocer, además del español, el idioma inglés;

f ) De lavandería y planchado para la ropa de los huéspedes y la lencería del alojamiento;

Esta dependencia deberá contar con lavadoras automáticas con capacidad mínima de una libra por habitación; y,

g) Médico, debidamente atendido por un médico y un enfermero; este último atenderá permanentemente. Estos servicios se prestarán con cargo al cliente que los requiera.

En los hoteles ubicados en la región interandina, será conveniente la existencia de algunas máscaras y equipos de oxígeno.

**Art. 11.- Hoteles de cuatro estrellas.-** Los hoteles de cuatro estrellas, deberán contar con los siguientes servicios:

a) De recepción y conserjería, permanentemente atendidos por personal experto. El Jefe de Recepción y el Capitán de Botones conocerán, además del idioma español, otro idioma, preferentemente el inglés. El Capitán de Botones, así como los

ascensoristas, los mozos de equipajes, botones y mensajeros, dependerán de la recepción;

b) De pisos para el mantenimiento de las habitaciones así como para su limpieza y preparación, que estará a cargo de una Ama de Llaves, auxiliada por las camareras de pisos, cuyo número dependerá de la capacidad del alojamiento, debiendo existir como mínimo una camarera por cada catorce habitaciones;

c) De habitaciones, para atender los pedidos de comidas y bebidas a las habitaciones de manera permanente. Este servicio deberá estar atendido por personas especializadas bajo las órdenes del Mayordomo o Jefe del Servicio de Habitaciones, quien deberá tener conocimientos del idioma inglés, además de hablar el español;

d) De comedor que estará atendido por un Maitre o Jefe de Comedor y asistido por el personal necesario, según la capacidad del establecimiento, con estaciones de seis mesas como máximo. Los jefes de Comedor, a más de conocer el español, deberán tener por lo menos conocimientos básicos del idioma inglés.

Se ofrecerá una carta con variedad de platos de cocina internacional y otros típicos de cocina ecuatoriana. La carta de vinos será amplia y contendrá marcas de reconocido prestigio.

En todo caso, el menú del hotel deberá permitir al cliente la elección entre cuatro o más especialidades dentro de cada grupo de platos;

e) Telefónico. Existirá una central con por lo menos cinco líneas atendida permanentemente por personal experto y eficiente para facilitar un servicio rápido y eficaz. Los encargados de este servicio deberán conocer además, del español, el idioma inglés;

f) De lavandería y planchado para la ropa de los huéspedes y la lencería del establecimiento. Esta dependencia deberá tener una batería de lavado con una capacidad mínima de una libra por habitación; y,

g) Médico, debidamente atendido por un médico y un enfermero; este último atenderá permanentemente. Estos servicios se prestarán con cargo al cliente que los

requiera. En los hoteles de la región interandina, será conveniente la existencia de algunas máscaras y equipos de oxígeno.

**Art. 12.- Hoteles de tres estrellas.-** Los hoteles de tres estrellas, deberán contar con los siguientes servicios:

a) De recepción y conserjería, permanentemente atendido por personal experto. El Jefe de Recepción conocerá los idiomas español e inglés. Los demás recepcionistas y el Capitán de Botones deberán tener conocimientos básicos de algún idioma extranjero. El Capitán de Botones, los ascensoristas, los mozos de equipajes y los botones o mensajeros, dependerán de la recepción;

b) De pisos, para mantenimiento de las habitaciones así como para su limpieza y preparación; estará a cargo de una Ama de Llaves ayudada por las camareras de pisos. El número de camareras dependerá de la capacidad del establecimiento, debiendo existir al menos una camarera por cada diez y seis habitaciones;

c) De comedor, que estará atendido por el Maitre o Jefe de Comedor y asistido por el personal necesario, según la capacidad del alojamiento, con estaciones de ocho mesas como máximo.

Los jefes de comedor, además de conocer el idioma español, tendrán conocimientos básicos del inglés. El menú del hotel permitirá al cliente la elección entre tres o más especialidades dentro de cada grupo de platos.

El servicio de comidas y bebidas en las habitaciones será atendido, de no existir el personal específicamente destinado a tal efecto, por el del comedor.

d) Telefónico. Existirá una central con por lo menos dos líneas, atendida permanentemente por personal experto y suficiente para facilitar un servicio rápido y eficaz. Los encargados de este servicio deberán hablar el español y tener, además, conocimientos de inglés;

e) De lavandería y planchado para atender el lavado y planchado de la ropa de los huéspedes y de la lencería del alojamiento. Este servicio podrá ser propio del alojamiento o contratado; y,

f) Botiquín de primeros auxilios.

**Art. 13.- Hoteles de dos estrellas.-** Los hoteles de dos estrellas, deberán contar con los siguientes servicios:

- a) De recepción, permanentemente atendido por personal capacitado. Los botones o mensajeros dependerán de la recepción;
- b) De pisos para el mantenimiento de las habitaciones así como para su limpieza, que será atendido por camareras cuyo número dependerá de la capacidad del alojamiento, debiendo existir al menos una camarera por cada diez y ocho habitaciones;
- c) De comedor, que estará atendido por el personal necesario según la capacidad del establecimiento, con estaciones de diez mesas como máximo.

El menú del hotel deberá permitir al cliente la elección entre por lo menos dos especialidades dentro de cada grupo de platos.

El servicio de comidas y bebidas a las habitaciones será atendido por el personal de comedor;

- d) Telefónico. Existirá una central con por lo menos dos líneas, atendida permanentemente, pudiendo ocuparse de este cometido la recepción;
- e) De lavandería y planchado para la ropa de los huéspedes y la lencería del alojamiento. Este servicio podrá ser propio del alojamiento o contratado; y,
- f) Botiquín de primeros auxilios.

**Art. 14.- Hoteles de una estrella.-** Los hoteles de una estrella, deberán contar con los siguientes servicios:

- a) De recepción, permanentemente atendido, dentro de lo posible, por personal capacitado. Los botones o mensajeros dependerán de recepción;
- b) De pisos para el mantenimiento de las habitaciones, así como para su limpieza, que será atendido por camareras, cuyo número dependerá de la capacidad del establecimiento, debiendo existir al menos una camarera por cada diez y ocho habitaciones;

c) De comedor, atendido por el personal necesario según la capacidad del establecimiento.

El menú del hotel deberá permitir al cliente la elección entre por lo menos una especialidad dentro de cada grupo de platos.

El servicio de comidas y bebidas en las habitaciones será atendido por el personal de comedor;

d) Teléfono público; y,

e) Botiquín de primeros auxilios.

**3.3.1 - Art. 15.- Hoteles Residencia.-** Es hotel residencia todo establecimiento hotelero que, mediante precio, preste al público en general servicios de alojamiento, debiendo ofrecer adicionalmente el servicio de desayuno, para cuyo efecto podrá disponer de servicio de cafetería. No podrá ofrecer servicios de comedor y tendrá un mínimo de treinta habitaciones.

Los hoteles residencias deberán reunir las mismas condiciones exigidas para los hoteles de su categoría, excepto en lo referente a los servicios de comedor, cocina y habitaciones.

**3.3.2- Art. 16.- Hoteles apartamento o apart-hotel.-** Es hotel apartamento, o apart hotel, todo establecimiento hotelero que, mediante precio, preste al público en general alojamiento en apartamentos con todos los servicios de un hotel, exceptuando los de comedor. Dispondrá de un mínimo de treinta apartamentos y de muebles, enseres, útiles de cocina, vajilla, cristalería, mantelería, lencería, etc. para ser utilizados por los clientes sin costo adicional alguno. Podrá disponer además de cafetería.

Los hoteles apartamento, además de reunir las mismas condiciones exigidas para los hoteles de su categoría, excepto en lo relativo a los servicios de comedor, cocina y habitaciones, deberán sujetarse a las siguientes disposiciones:

a) Funcionar en edificios instalados para prestar esta clase de servicios;

b) Cobrar la tarifa por alojamiento por meses, semanas o días; y,

c) Incluir en la tarifa por alojamiento la limpieza, una vez al día del apartamento, sus instalaciones y enseres, excluidos los de cocina.

**3.4- Art. 17.- Hostal.-** Es hostal todo establecimiento hotelero que, mediante precio, preste al público en general servicios de alojamiento y alimentación y cuya capacidad no sea mayor de veintinueve ni menor de doce habitaciones.

**3.4.1- Art. 18.- Pensión.-** Es pensión todo establecimiento hotelero que, mediante precio, preste al público en general servicios de alojamiento y alimentación y cuya capacidad no sea mayor de once habitaciones ni menor de seis.

**Art. 19.- Hostales y pensiones de tres estrellas.-** Los hostales y pensiones de tres estrellas deberán contar con los siguientes servicios:

a) De recepción, permanente atendido por personal capacitado. El recepcionista, además de conocer el idioma español, tendrá conocimientos básicos de inglés.

Los botones y mensajeros dependerán de la recepción;

b) De pisos, para el mantenimiento de las habitaciones, su limpieza y preparación. Estará a cargo de camareras cuyo número guardará relación con la capacidad del establecimiento, a razón de una camarera por cada dieciséis habitaciones, debiendo contar por lo menos con una camarera, cuando la capacidad sea inferior a ese número de habitaciones;

c) De comedor. El menú deberá permitir al cliente la elección entre tres o más especialidades dentro de cada grupo de platos;

d) Telefónico, a través de una central atendida permanentemente, pudiendo ocuparse de este servicio el personal de recepción;

e) De lavandería y planchado, que podrá ser propio del establecimiento o contratado;  
y,

f) Botiquín de primeros auxilios.

**Art. 20.- Hostales y pensiones de dos estrellas.-** Los hostales y pensiones de dos estrellas, deberán contar con los siguientes servicios:

a) De recepción, que deberá estar convenientemente atendido por personal que al mismo tiempo se ocupará del servicio telefónico;

b) De pisos, para el mantenimiento de las habitaciones, su limpieza y preparación.

Estará a cargo de camareras cuyo número guardará relación directa con la capacidad del establecimiento, a razón de una camarera por cada dieciocho habitaciones como mínimo, debiendo contar por lo menos con una camarera, Cuando la capacidad sea inferior a ese número de habitaciones;

c) De comedor. Este servicio deberá permitir a los clientes sustituir uno de los platos que compongan el menú por el que a tal efecto deberá ofrecer el establecimiento en cada comida;

d) De lavandería y planchado, que podrá ser propio del establecimiento o contratado;

e) Teléfono público en la recepción; y,

f) Botiquín de primeros auxilios.

**Art. 21.- Hostales y pensiones de una estrella.-** Los hostales y pensiones de una estrella deberán contar con los siguientes servicios:

a) Personal necesario para atender debidamente los servicios de recepción, de habitaciones y de comedor;

b) Teléfono público en la recepción; y,

c) Botiquín de primeros auxilios.

**3.4.1- Art. 22.- Hostales residencia.-** Es hostel residencia todo establecimiento que, mediante precio, preste al público en general servicios de alojamiento, debiendo ofrecer adicionalmente servicio de desayuno, para cuyo efecto podrá disponer de servicio de cafetería. No podrá ofrecer los servicios de comedor y tendrá un máximo de veintinueve habitaciones y un mínimo de doce.

Los hostales residencia deberán reunir las mismas condiciones exigidas para los hostales de su categoría, excepto en lo referente a los servicios de comedor y cocina.

**3.5- Art. 23.- Hostería.-** Es hostería todo establecimiento hotelero, situado fuera de los núcleos urbanos, preferentemente en las proximidades de las carreteras, que esté dotado de jardines, zonas de recreación y deportes y en el que, mediante precio, se preste servicios de alojamiento y alimentación al público en general, con una capacidad no menor de seis habitaciones.

**3.5.1- Art. 24.- Refugio.-** Es refugio todo establecimiento hotelero, situado en zonas de alta montaña, en el que mediante precio, se preste servicios de alojamiento y alimentación al público en general. Su capacidad no podrá ser menor a seis piezas y podrán prestar sus servicios a través de habitaciones individuales con su correspondiente cuarto de baño, o dormitorios comunes, diferenciados para hombres y mujeres, que pueden contar con literas.

**3.5.2- Art. 25.- Motel.-** Es motel todo establecimiento hotelero situado fuera de los núcleos urbanos y próximo a las carreteras, en el que mediante precio, se preste servicios de alojamiento en departamentos con entradas y garajes independientes desde el exterior, con una capacidad no menor de seis departamentos. Deberá prestar servicio de cafetería las veinticuatro horas del día.

En los moteles, los precios por concepto de alojamiento serán facturados por día y persona, según la capacidad en plazas de cada departamento, y serán abonados en el momento de la admisión de los huéspedes, salvo convenio con el cliente.

**3.5.3 - Art. 26.- Cabañas.-** Son cabañas los establecimientos hoteleros situados fuera de los núcleos urbanos, preferentemente en centros vacacionales, en los que mediante precio, se preste servicios de alojamiento y alimentación al público en general, en edificaciones individuales que por su construcción y elementos

decorativos están acordes con la zona de su ubicación y cuya capacidad no sea menor de seis cabañas.

**Art. 27.- Hostería, refugios, moteles y cabañas de tres estrellas.-** Las hosterías, refugios, moteles y cabañas de tres estrellas, deberán contar con los siguientes servicios:

- a) De recepción las veinticuatro horas del día, atendido por personal capacitado que conocerá, además del español, el idioma inglés. Existirá un mozo de equipaje o mensajero que dependerá de la recepción;
- b) Central telefónica para llamadas locales e interprovinciales, en los lugares donde hubiere este servicio, y para comunicación con las habitaciones. Este servicio podrá estar atendido por el mismo personal de la recepción;
- c) En los refugios y moteles, servicio de cafetería las veinticuatro horas del día; y,
- d) Botiquín de primeros auxilios.

**Art. 28.- Hosterías, refugios, moteles y cabañas de dos estrellas.-** Las hosterías, refugios, moteles y cabañas de dos estrellas, deberán contar con los siguientes servicios:

- a) De recepción las veinticuatro horas del día atendido, por personal calificado. Existirá un mozo de equipaje o mensajero que dependerá de la recepción;
- b) Central de teléfonos para llamadas locales e interprovinciales, en los lugares donde hubiere este servicio, y para comunicación con las habitaciones. Este servicio estará atendido por el personal de la recepción;
- c) En los moteles, servicio de cafetería las veinticuatro horas del día; y,
- d) Botiquín de primeros auxilios.

**Art. 29.- Hosterías, refugios, moteles y cabañas de una estrella.-** Las hosterías, refugios, moteles y cabañas de una estrella, deberán contar con los siguientes servicios:

- a) De recepción, atendido las veinticuatro horas del día por personal capacitado.

Existirá un mozo de equipajes y mensajero que dependerá de la recepción;

b) Teléfono público en la recepción;

c) En los moteles, servicio de cafetería las veinticuatro horas del día; y,

d) Botiquín de primeros auxilios.

**Art. 30.- Servicios comunes en hosterías, moteles, refugios y cabañas.-** Las hosterías, moteles, refugios y cabañas; cualquiera sea su categoría, deberán disponer además de servicios comunes de comedor y pisos y, en los refugios, de oxígeno y personal adiestrado para administrarlo.

**3.6- Art. 31.- Complejos vacacionales.-** Son complejos vacacionales todos los alojamientos ubicados fuera de los núcleos urbanos, cuya situación, instalaciones y servicios permitan a los clientes el disfrute de sus vacaciones en contacto directo con la naturaleza, facilitando hospedaje en régimen de pensión completa, junto con la posibilidad de practicar deportes y participar en diversiones colectivas por un precio especial.

No se regulan por este reglamento los complejos vacacionales instalados con fines de asistencia social y sin ánimo de lucro, por corporaciones de derecho privado o instituciones del Estado. Estas últimas estarán obligadas, únicamente, a comunicar con anticipación su apertura al Ministerio de Turismo, acompañando una memoria descriptiva de sus características, capacidad en plazas, situación, superficie total, instalaciones, servicios y régimen de funcionamiento.

**Art. 32.- Servicios en los complejos vacacionales.-** Para que un alojamiento sea considerando complejo vacacional deberá prestar como mínimo los siguientes servicios:

a) De hospedaje y complementarios:

- Servicio de recepción.

- Servicio de mantenimiento y limpieza diaria de los alojamientos.

- Servicio de comedor.

- Servicio telefónico.

- Servicio de lavandería y planchado.
  - Servicio de asistencia médica.
  - Servicio de venta de “souvenirs” y artículos de uso frecuente, así como revistas y periódicos.
  - Servicio de vigilancia durante el día y la noche de todo el recinto del establecimiento; y,
- b) Servicios de carácter deportivo:
- Se facilitará a los clientes los artículos necesarios para la práctica de deportes, previo abono del precio que en su caso corresponda.
    - En las playas o piscinas existirá el servicio de salvamento.

Las comidas serán servidas dentro del horario señalado en el reglamento al que se refiere el artículo 34, el mismo que comprenderá como mínimo un periodo de dos horas para cada una de las comidas principales. Dentro de este horario, deberán establecerse dos turnos en los complejos vacacionales de dos y una estrellas.

En los complejos vacacionales, cualquiera que sea su categoría, podrá utilizarse en el comedor el sistema de autoservicio.

La asistencia médica será prestada con cargo a los clientes que lo soliciten. En todo caso, el médico realizará una visita diaria, cuyo horario deberá figurar en la recepción y en el exterior de la enfermería.

El servicio de vigilancia estará encomendado a personal especializado, en número suficiente, personal al que corresponderá custodiar todo el recinto del establecimiento, especialmente durante la noche, cuidando que no se introduzcan personas extrañas y que los huéspedes cumplan las prescripciones del reglamento al que se refiere el artículo 34.

**Art. 33.- Tarifas en los complejos vacacionales.-** Los complejos vacacionales cobrarán una tarifa especial por persona como remuneración por el hospedaje diario, tarifa en la que estará comprendida, además del alojamiento, la pensión alimenticia y

el uso y goce normal de todas las instalaciones y servicios del establecimiento, con excepción de las siguientes:

- Campo de golf.
- Pista de tenis.
- Bolos.
- Alquiler de caballos, embarcaciones y demás material y equipo deportivo.

El Ministerio de Turismo autorizará el cobro de un valor adicional por la utilización de los citados servicios o de otros que a su criterio no se encuentren incluidos dentro de la tarifa por hospedaje.

La celebración de veladas folklóricas, bailes, concursos o entretenimientos, dentro de los complejos vacacionales, podrá dar lugar al cobro de un valor adicional, siempre y cuando lo autorice el Ministerio de Turismo.

**Art. 34.- Reglamento interno de los complejos vacacionales.-** En todos los complejos vacacionales existirá un reglamento de régimen interno, que deberá ser aprobado por el Ministerio de Turismo, figurará en un lugar destacado de la recepción y contendrá las disposiciones a las que deberán sujetarse los huéspedes.

En el reglamento se determinarán las condiciones de funcionamiento del alojamiento, los derechos y deberes de los clientes, los horarios de los diferentes servicios y más regulaciones para la utilización de los mismos.

**3.6.1 - Art. 35.- Campamentos de turismo o camping.-** Son campamentos de turismo aquellos terrenos debidamente delimitados y acondicionados para facilitar la vida al aire libre, en los que se pernocta bajo tienda de campaña (carpa) o remolque habitable, mediante precio.

No se someterán a las normas de este reglamento los campamentos de turismo instalados por corporaciones privadas, por instituciones del Estado, o por entidades de derecho privado que los destinen para uso exclusivo de sus miembros o asociados y que no persigan fines de lucro. Estos campamentos estarán obligados únicamente, a

comunicar con anticipación su apertura al Ministerio de Turismo, acompañando una memoria descriptiva de sus características.

**Art. 36.- Campamentos de tres estrellas.-** Los campamentos de tres estrellas deberán reunir las siguientes condiciones mínimas:

1.- Contar con los servicios que se detallan a continuación:

- a) De recepción;
- b) De prestación de asistencia médica. Este servicio, de ser utilizado, será con cargo al cliente, debiendo existir en todo caso el servicio permanente de un enfermero titulado y botiquín de primeros auxilios;
- c) Telefónico con algún aparato en cabina aislada;
- d) De lavandería, administrado directamente por el alojamiento;
- e) De vigilancia diurna y nocturna;
- f) De recolección de basura, dos veces al día;
- g) De custodia de valores en caja fuerte;
- h) De recogida y entrega diaria de correspondencia en la recepción; e,
- i) De venta de víveres y artículos de uso frecuente para los campistas, así como Periódicos y revistas.

2.- Contar, entre su personal, al menos con un administrador o administrador, un recepcionista con conocimientos del idioma inglés, guardianes en número suficiente para la debida vigilancia del campamento, y personal encargado del mantenimiento y limpieza. Todo el personal, excepto el administrador o administrador (sic), deberá estar debidamente uniformado.

**Art. 37.- Campamentos de dos estrellas.-** Los campamentos de dos estrellas deberán reunir las siguientes condiciones mínimas.

1.- Contar con los servicios que se detallan a continuación:

- a) De recepción;

- b) Botiquín de primeros auxilios y prestación de asistencia médica. El servicio de asistencia médica, de ser utilizado, será con cargo al cliente;
- c) Telefónico, con algún aparato en cabina aislada;
- d) De vigilancia diurna y nocturna;
- e) De recolección de basura, dos veces al día;
- f) De custodia de valores en caja fuerte;
- g) De recogida y entrega diaria de correspondencia en la recepción; y,
- h) De venta de víveres y artículos de uso frecuente para los campistas, así como periódicos y revistas.

2.- Contar, entre su personal, al menos con un recepcionista capacitado, guardianes en número suficiente para la debida vigilancia del campamento y personal encargado de la limpieza y mantenimiento. Todo el personal llevará su correspondiente distintivo.

**Art. 38.- Campamentos de una estrella.-** Los campamentos de una estrella deberán reunir las siguientes condiciones mínimas:

1.- Contar con los servicios que se detallan a continuación:

- a) De recepción;
- b) De asistencia médica con cargo al cliente, debiendo existir un botiquín de primeros auxilios;
- c) Telefónico con algún aparato con cabina aislada;
- d) De vigilancia diurna y nocturna;
- e) De recolección de basura, dos veces al día;
- f) De custodia de valores en caja fuerte;
- g) De recepción y entrega diaria de correspondencia en la recepción; y,
- h) De venta de víveres y artículos de uso frecuente para los campistas.

2.- Contar, entre su personal, al menos con un recepcionista capacitado, guardianes en número suficiente para la debida vigilancia del campamento y personal de mantenimiento y limpieza. Todo el personal deberá llevar el correspondiente distintivo.

### **3.7- Restaurantes**

En el concepto de restaurantes a nivel internacional, se comprende cuantos establecimientos, cualquiera que sea su denominación, sirvan al público, mediante precio, comidas y bebidas, para ser consumidas en el mismo local.

Los restaurantes se clasifican en las categorías de lujo, primera, segunda, tercera y cuarta, cuyos distintivos serán, respectivamente, cinco, cuatro, tres, dos y un tenedores, colocados verticalmente uno al lado del otro.

En el exterior de los establecimientos, en la propaganda impresa, en las cartas y en los menús y las facturas se consignara de manera que no deje lugar a dudas la categoría asignada.

Cada categoría debe reunir, como mínimo, las siguientes condiciones:

#### **3.7.1- Restaurantes de lujo**

Entrada para los clientes independiente de la del personal del servicio con guardarropa, vestíbulo o sala de espera, en el que se puede instalar un bar; comedor, con superficie adecuada a su capacidad, que permita un eficaz servicio, acorde con la categoría del establecimiento; teléfono de cabina aislada; aire acondicionado; servicios sanitarios independientes, con instalaciones de lujo, para señoras y caballeros, con agua caliente y fría en los lavabos; ascensor si el establecimiento ocupa una segunda planta u otra superior del edificio; decoración en armonía con el rango del establecimiento: muebles, alfombras, lámparas tapicería, cubertería, vajilla, cristalería y mantelerías de gran calidad; “buffet” frío, a la vista, en el comedor; flameadores para el servicio de las mesas.

Aquellos platos que lo requieran deben salir de la cocina con cubre fuentes.

La cocina dispondrá de almacén, bodega con cámara frigorífica, despensa, cuarto frío con cámaras para carnes y pescados, “office”, mesa caliente, hornos, gratinador,

parrilla o “prusiana” para pescados y carnes”, batería de primera calidad y fregaderos.

La extracción de humos y vahos esta garantizada en todo momento. El personal de servicio tiene a su disposición armarios roperos y aseos con ducha. Si el establecimiento tiene más de una planta dispondrá de escaleras de comunicación para el servicio.

Se ofrece una gran carta con variedad de platos de cocina internacional y otros típicos de la cocina nacional.

La carta de vinos debe ser amplia y contendrá marcas de reconocido prestigio.

El personal de servicio, debidamente uniformado, será necesario, de acuerdo con la capacidad, circunstancias y rango del establecimiento. En todo caso, el primer jefe de comedor debe conocer dos idiomas adicionales.

### **3.7.2- Establecimientos de primera**

Entrada para los clientes independiente de la del personal del servicio, guardarropa, teléfono, comedor con superficie adecuada a su capacidad que permita un eficaz servicio de acuerdo con la categoría del establecimiento, calefacción, refrigeración; muebles, cuadros, alfombras, lámparas, servicios sanitarios independientes para señoras y caballeros, con agua caliente y fría en los lavabos, y aseos independientes para el personal del servicio.

La cocina dispondrá de cámara frigorífica para pescados y carnes por separado, horno, despensa, almacén, bodega, fregaderos y batería de buena calidad. Debe contar con la ventilación de la cocina directamente al exterior con extractores de humos y vahos.

Aquellos platos que lo requieran deben salir de la cocina con cubre fuentes.

La carta contendrá platos de cocina internacional y otros propios de la cocina típica. Si el establecimiento tiene más de una planta de comedor o la cocina está situada en planta distinta de aquél, deberá disponer de escalera de comunicación para el servicio. Asimismo, si ocupara una tercera planta u otra superior del edificio, dispondrá de ascensor, para el uso de los clientes. El personal del servicio,

debidamente uniformado, será el suficiente, en congruencia con la capacidad y circunstancias del establecimiento.

En todo caso, el jefe de comedor deberá conocer dos idiomas

### **3.7.3- Establecimientos de segunda**

Entrada para los clientes independiente de la del personal del servicio, o en su defecto, en las horas en que esté abierto el establecimiento a la clientela los proveedores de mercancías no utilizarán el mismo acceso; guardarropa, teléfono, comedor con superficie adecuada a su capacidad, calefacción; muebles, cubertería, vajillas, cristalería y mantelería de calidad. Servicios sanitarios independientes para señoras y caballeros, con agua caliente y fría en los lavabos; aseos para el personal del servicio.

La cocina dispondrá de cámara frigorífica, despensa, almacén, bodega, fregaderos y batería de buena calidad. Estará asegurada la ventilación de la cocina directamente al exterior con extractores de humos.

La carta estará en consonancia con la categoría del establecimiento.

El personal del servicio, debidamente uniformado, será el adecuado, y cuando al menos, el jefe de comedor deberá conocer otro idioma.

### **3.7.4 - Establecimientos de tercera**

Comedor con superficie adecuada a su capacidad; teléfono, muebles apropiados, cubertería inoxidable, vajilla de loza o vidrio irrompible, cristalería sencilla y en buen estado de conservación; mantelería con servilletas de tela o de papel. Servicios sanitarios independientes para señoras y caballeros, y lavabos.

La cocina dispondrá de fregaderos de agua corriente, cámara frigorífica o nevera, despensa, buena batería y extractor de humos si la ventilación no fuese directa al exterior.

El personal que tenga contacto con el público deberá presentarse, cuando menos, con chaqueta blanca.

La carta, aunque sencilla, ofrecerá varios platos.

### **3.7.5- Establecimientos de cuarta**

Comedor independiente de la cocina, cubertería de acero inoxidable, vajilla de loza o vidrio irrompible, cristalería sencilla en buen estado de conservación, servilletas de tela o de papel. Servicios sanitarios decorosos y personal perfectamente aseado.

La carta aunque sencilla, ofrecerá varios platos.

### **3.8 - Cafeterías**

En el concepto de cafeterías, a los efectos de la presente ordenación, quedan comprendidos aquellos establecimientos, cualquiera que sea su denominación, que además de helados, batidos, refrescos, infusiones y bebidas en general, sirven al público, mediante precio, principalmente en la barra o mostrador y, a cualquier hora (dentro de las que permanezca abierto el establecimiento), platos fríos y calientes, simples y combinados, confeccionados de ordinario a la plancha para refrigerio rápido.

Las cafeterías se clasifican en las categorías de especial, primera y segunda, cuyos distintivos serán, respectivamente, tres tazas, dos tazas y una taza.

En el exterior de los establecimientos, en la propaganda impresa, en las cartas y en las facturas se consignará, en forma que no deje lugar a duda, la categoría mediante el distintivo que corresponda.

#### **3.8.1- Cafeterías de categoría Especial**

Entrada para los clientes independiente de la del personal de servicio; guardarropa, teléfono, calefacción y refrigeración, servicios sanitarios independientes para señoras y caballeros, con agua caliente y fría en los lavabos, decoración y mobiliario en armonía con el rango del establecimiento, cubertería, vajilla y cristalería de gran calidad, cafetera “express”, fuente de soda, plancha, cámara frigorífica, fregaderos y local para el almacén, menaje de primera calidad, barra o mostrador adecuado, tanto para la categoría como a la capacidad del establecimiento, vestuarios y aseos independientes para el personal masculino y femenino.

El personal, debidamente uniformado de acuerdo con el rango del establecimiento, será adecuado para garantizar un servicio rápido y eficiente.

### **3.8.2 - Cafeterías de Primera categoría**

Entrada para los clientes independiente de la del personal de servicio, o en su defecto, en las horas en que esté abierto el establecimiento a la clientela, los proveedores de mercancías no utilizarán el mismo acceso; guardarropa, teléfono, calefacción y refrigeración, servicios sanitarios independientes para señoras y caballeros, con agua caliente y fría en los lavabos, decoración y mobiliario en armonía con el rango del establecimiento, cubertería, vajilla y cristalería de gran calidad, cafetera “express”, fuente de soda, plancha, cámara frigorífica, fregaderos y local para el almacén, menaje de primera calidad, barra o mostrador adecuado, tanto para la categoría como a la capacidad del establecimiento, vestuarios y aseos independientes para el personal masculino y femenino. El personal, debidamente uniformado de acuerdo con el rango del establecimiento, será adecuado para garantizar un servicio rápido y eficiente.

### **3.8.3- Cafeterías de Segunda categoría**

Teléfono, servicios sanitarios independientes para señoras y caballeros, cubertería inoxidable, vajilla y cristalería en buen estado de conservación, cafetera “express”, plancha, cámara frigorífica, fregaderos y menaje de calidad, barra o mostrador adecuado a la capacidad del establecimiento. El personal, uniformado, será adecuado para un servicio rápido y eficiente.

### **3.9- Bares**

Se definen como bares, cuantos establecimientos, independientemente de su denominación, que sirvan al público bebidas para ser consumidas en el mismo local pudiendo contar con otros servicios adicionales de animación, entretenimiento o diversión

***(REGLAMENTO GENERAL DE ACTIVIDADES TURISTICAS.***

*Decreto Ejecutivo 3400, Registro Oficial 726 de 17 de Diciembre del 2002.)*

## **Conclusiones**

Se concluye este capítulo indicando la clasificación de los establecimientos de alojamiento, y los servicios que ofrece cada uno de ellos. El alojamiento es una actividad turística que combina varios factores para que esta sea de calidad y al momento de complementar con las actividades turísticas restantes, formamos un producto de calidad.

## **CAPITULO IV**

### **ECONOMICO Y FINANCIERO**

#### **Introducción**

En el presente capítulo se presenta el desglose de los montos que corresponden a la inversión, los ingresos, costos y gastos; para de esta manera determinar si existe una rentabilidad adecuada de inversión, y así analizar qué tan factible será la misma para garantizar que la hacienda no tenga inconvenientes en la parte económica y financiera. Para esto se toma en cuenta que no existe registro de la actividad económica de la hacienda, por lo que todo este análisis es realizado con aproximaciones numéricas asociadas a la investigación de campo realizada en la zona.

El análisis económico y financiero es el eje fundamental de sostenibilidad para cualquier proyecto turístico, además que la validación en la medición del factor monetario permite proyectar la actividad que pretendemos socializar.

## 4.1- Inversiones

### 4.1.1 Activos

De acuerdo a las escrituras y el precio de mercado el metro cuadrado está valorado en 12,00 dólares americanos, El terreno tiene 1 Hectárea, el mismo tiene un valor de 120.000,00 dólares americanos.

### 4.1.2 Inversión requerida para la Hacienda EL CACAO – TABASHIR

INVERSION			
Items	Cantidad	Precio Unit.	Total
INFRAESTRUCTURA			
Área Cabañas	6	7.000,00	\$ 42.000,00
Área Restaurante	1	\$ 5.000,00	\$ 5.000,00
Área Administración	1	\$ 10.000,00	\$ 10.000,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 57.000,00</b>

DOTACION CABAÑAS			
Camas	21	\$ 400,00	\$ 8.400,00
Literas	8	\$ 400,00	\$ 3.200,00
Ropero	6	\$ 200,00	\$ 1.200,00
Veladores	18	\$ 50,00	\$ 900,00
Toallas	54	\$ 8,00	\$ 432,00
Juego de Sabanas	18	\$ 40,00	\$ 720,00
Televisión	1	\$ 500,00	\$ 500,00
Ventiladores	6	\$ 60,00	\$ 360,00
Hamacas	6	\$ 40,00	\$ 240,00
Sala de estar mesas y sillas	6	\$ 100,00	\$ 600,00
Lámparas	36	\$ 15,00	\$ 540,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 17.092,00</b>

<b>DOTACION RESTAURANTE</b>			
Cocina Industrial	1	\$ 800,00	\$ 800,00
Refrigeradora	1	\$ 800,00	\$ 800,00
Ventilador	1	\$ 60,00	\$ 60,00
Licuada	1	\$ 70,00	\$ 70,00
Cafetera	1	\$ 30,00	\$ 30,00
Juegos de ollas industriales	2	\$ 100,00	\$ 200,00
Juego de ollas	1	\$ 200,00	\$ 200,00
Mesas	8	\$ 40,00	\$ 320,00
Sillas	40	\$ 10,00	\$ 400,00
Hamacas	8	\$ 40,00	\$ 320,00
Platos	60	\$ 2,00	\$ 120,00
Cucharas y tenedores	60	\$ 4,00	\$ 240,00
Vasos	60	\$ 1,00	\$ 60,00
Televisión	1	\$ 400,00	\$ 400,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 4.020,00</b>

<b>DOTACION ADMINISTRACION - RECEPCION</b>			
Camas	2	\$ 400,00	\$ 800,00
Veladores	2	\$ 50,00	\$ 100,00
Cocina	1	\$ 500,00	\$ 500,00
Refrigeradora	1	\$ 800,00	\$ 800,00
Juego de Muebles	1	\$ 800,00	\$ 800,00
Ropero	1	\$ 200,00	\$ 200,00
Escritorio	1	\$ 500,00	\$ 500,00
Computadora de escritorio	1	\$ 900,00	\$ 900,00
Lámparas	3	\$ 15,00	\$ 45,00
Literas	2	\$ 400,00	\$ 800,00
Ventilador	2	\$ 60,00	\$ 120,00
Equipo de Sonido	1	\$ 500,00	\$ 500,00
Parlantes de Amplificación	1	\$ 800,00	\$ 800,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 6.865,00</b>

A continuación el cuadro total del Inversión por áreas

ITEM	TOTAL
Infraestructura	\$ 57.000,00
Adecuación Cabañas	\$ 17.092,00
Adecuación Restaurante	\$ 4.020,00
Adecuación Administración	\$ 6.865,00
<b>TOTAL DE INVERSION</b>	<b>\$ 84.977,00</b>

## 4.2- Financiero

### 4.2.1- Prestamos

Basándonos en que tenemos una propiedad de 120.000 dólares americanos requerimos hacer un prestamos hipotecario por un periodo de 15 años al más bajo interés bancario en el mercado, de ser posible en empresas con que apoyen el desarrollo de nuevas iniciativas de producción en el área turística

### Cuadro de financiamiento de Capital Ajeno

PRÉSTAMOS	
Cantidad prestada	\$ 90.000,00
Tipo de Interés	12%
Periodo de préstamos por años	15
Fecha de Inicio	01/12/2011
Pago Mensual	\$ 700,00
Número de pagos	\$ 180,00
Interese totales	\$ 5.537,89
<b>Coste total de lprestamos</b>	<b>\$ 95.537,89</b>

Nª	Fecha de Pago	Saldo Inicial	Pago	Principal	Interés	Saldo final
1	01/05/2012	90000,00	530,77	470,77	60,00	89529,23
2	01/06/2012	89529,23	530,77	471,08	59,69	89058,15
3	01/07/2012	89058,15	530,77	471,40	59,37	88586,75
4	01/08/2012	88586,75	530,77	471,71	59,06	88115,04
5	01/09/2012	88115,04	530,77	472,03	58,74	87643,01
6	01/10/2012	87643,01	530,77	472,34	58,43	87170,67
7	01/11/2012	87170,67	530,77	472,66	58,11	86698,01
8	01/12/2012	86698,01	530,77	472,97	57,80	86225,04
9	01/01/2013	86225,04	530,77	473,29	57,48	85751,75
10	01/02/2013	85751,75	530,77	473,60	57,17	85278,15
11	01/03/2013	85278,15	530,77	473,92	56,85	84804,23

12	01/04/2013	84804,23	530,77	474,23	56,54	84330,00
13	01/05/2013	84330,00	530,77	474,55	56,22	83855,45
14	01/06/2013	83855,45	530,77	474,87	55,90	83380,58
15	01/07/2013	83380,58	530,77	475,18	55,59	82905,40
16	01/08/2013	82905,40	530,77	475,50	55,27	82429,90
17	01/09/2013	82429,90	530,77	475,82	54,95	81954,08
18	01/10/2013	81954,08	530,77	476,13	54,64	81477,95
19	01/11/2013	81477,95	530,77	476,45	54,32	81001,50
20	01/12/2013	81001,50	530,77	476,77	54,00	80524,73
21	01/01/2014	80524,73	530,77	477,09	53,68	80047,64
22	01/02/2014	80047,64	530,77	477,40	53,37	79570,24
23	01/03/2014	79570,24	530,77	477,72	53,05	79092,52
24	01/04/2014	79092,52	530,77	478,04	52,73	78614,47
25	01/05/2014	78614,47	530,77	478,36	52,41	78136,11
26	01/06/2014	78136,11	530,77	478,68	52,09	77657,43
27	01/07/2014	77657,43	530,77	479,00	51,77	77178,44
28	01/08/2014	77178,44	530,77	479,32	51,45	76699,12
29	01/09/2014	76699,12	530,77	479,64	51,13	76219,48
30	01/10/2014	76219,48	530,77	479,96	50,81	75739,52
31	01/11/2014	75739,52	530,77	480,28	50,49	75259,25
32	01/12/2014	75259,25	530,77	480,60	50,17	74778,65
33	01/01/2015	74778,65	530,77	480,92	49,85	74297,73
34	01/02/2015	74297,73	530,77	481,24	49,53	73816,49
35	01/03/2015	73816,49	530,77	481,56	49,21	73334,93
36	01/04/2015	73334,93	530,77	481,88	48,89	72853,05
37	01/05/2015	72853,05	530,77	482,20	48,57	72370,85
38	01/06/2015	72370,85	530,77	482,52	48,25	71888,33
39	01/07/2015	71888,33	530,77	482,84	47,93	71405,49
40	01/08/2015	71405,49	530,77	483,17	47,60	70922,32
41	01/09/2015	70922,32	530,77	483,49	47,28	70438,83
42	01/10/2015	70438,83	530,77	483,81	46,96	69955,02
43	01/11/2015	69955,02	530,77	484,13	46,64	69470,89
44	01/12/2015	69470,89	530,77	484,46	46,31	68986,43
45	01/01/2016	68986,43	530,77	484,78	45,99	68501,65
46	01/02/2016	68501,65	530,77	485,10	45,67	68016,55
47	01/03/2016	68016,55	530,77	485,43	45,34	67531,12
48	01/04/2016	67531,12	530,77	485,75	45,02	67045,37
49	01/05/2016	67045,37	530,77	486,07	44,70	66559,30
50	01/06/2016	66559,30	530,77	486,40	44,37	66072,90
51	01/07/2016	66072,90	530,77	486,72	44,05	65586,18
52	01/08/2016	65586,18	530,77	487,05	43,72	65099,14
53	01/09/2016	65099,14	530,77	487,37	43,40	64611,77
54	01/10/2016	64611,77	530,77	487,70	43,07	64124,07
55	01/11/2016	64124,07	530,77	488,02	42,75	63636,05
56	01/12/2016	63636,05	530,77	488,35	42,42	63147,70
57	01/01/2017	63147,70	530,77	488,67	42,10	62659,03
58	01/02/2017	62659,03	530,77	489,00	41,77	62170,04
59	01/03/2017	62170,04	530,77	489,32	41,45	61680,71
60	01/04/2017	61680,71	530,77	489,65	41,12	61191,06
61	01/05/2017	61191,06	530,77	489,98	40,79	60701,09
62	01/06/2017	60701,09	530,77	490,30	40,47	60210,78
63	01/07/2017	60210,78	530,77	490,63	40,14	59720,15
64	01/08/2017	59720,15	530,77	490,96	39,81	59229,20
65	01/09/2017	59229,20	530,77	491,28	39,49	58737,91
66	01/10/2017	58737,91	530,77	491,61	39,16	58246,30
67	01/11/2017	58246,30	530,77	491,94	38,83	57754,36
68	01/12/2017	57754,36	530,77	492,27	38,50	57262,10
69	01/01/2018	57262,10	530,77	492,60	38,17	56769,50
70	01/02/2018	56769,50	530,77	492,92	37,85	56276,58
71	01/03/2018	56276,58	530,77	493,25	37,52	55783,33
72	01/04/2018	55783,33	530,77	493,58	37,19	55289,74
73	01/05/2018	55289,74	530,77	493,91	36,86	54795,83
74	01/06/2018	54795,83	530,77	494,24	36,53	54301,59
75	01/07/2018	54301,59	530,77	494,57	36,20	53807,03
76	01/08/2018	53807,03	530,77	494,90	35,87	53312,13
77	01/09/2018	53312,13	530,77	495,23	35,54	52816,90
78	01/10/2018	52816,90	530,77	495,56	35,21	52321,34
79	01/11/2018	52321,34	530,77	495,89	34,88	51825,45
80	01/12/2018	51825,45	530,77	496,22	34,55	51329,23
81	01/01/2019	51329,23	530,77	496,55	34,22	50832,68
82	01/02/2019	50832,68	530,77	496,88	33,89	50335,80
83	01/03/2019	50335,80	530,77	497,21	33,56	49838,59

84	01/04/2019	49838,59	530,77	497,54	33,23	49341,04
85	01/05/2019	49341,04	530,77	497,88	32,89	48843,17
86	01/06/2019	48843,17	530,77	498,21	32,56	48344,96
87	01/07/2019	48344,96	530,77	498,54	32,23	47846,42
88	01/08/2019	47846,42	530,77	498,87	31,90	47347,55
89	01/09/2019	47347,55	530,77	499,20	31,57	46848,34
90	01/10/2019	46848,34	530,77	499,54	31,23	46348,80
91	01/11/2019	46348,80	530,77	499,87	30,90	45848,93
92	01/12/2019	45848,93	530,77	500,20	30,57	45348,73
93	01/01/2020	45348,73	530,77	500,54	30,23	44848,19
94	01/02/2020	44848,19	530,77	500,87	29,90	44347,32
95	01/03/2020	44347,32	530,77	501,21	29,56	43846,11
96	01/04/2020	43846,11	530,77	501,54	29,23	43344,58
97	01/05/2020	43344,58	530,77	501,87	28,90	42842,70
98	01/06/2020	42842,70	530,77	502,21	28,56	42340,49
99	01/07/2020	42340,49	530,77	502,54	28,23	41837,95
100	01/08/2020	41837,95	530,77	502,88	27,89	41335,07
101	01/09/2020	41335,07	530,77	503,21	27,56	40831,86
102	01/10/2020	40831,86	530,77	503,55	27,22	40328,31
103	01/11/2020	40328,31	530,77	503,88	26,89	39824,43
104	01/12/2020	39824,43	530,77	504,22	26,55	39320,21
105	01/01/2021	39320,21	530,77	504,56	26,21	38815,65
106	01/02/2021	38815,65	530,77	504,89	25,88	38310,76
107	01/03/2021	38310,76	530,77	505,23	25,54	37805,53
108	01/04/2021	37805,53	530,77	505,57	25,20	37299,96
109	01/05/2021	37299,96	530,77	505,90	24,87	36794,06
110	01/06/2021	36794,06	530,77	506,24	24,53	36287,82
111	01/07/2021	36287,82	530,77	506,58	24,19	35781,24
112	01/08/2021	35781,24	530,77	506,92	23,85	35274,32
113	01/09/2021	35274,32	530,77	507,25	23,52	34767,07
114	01/10/2021	34767,07	530,77	507,59	23,18	34259,48
115	01/11/2021	34259,48	530,77	507,93	22,84	33751,55
116	01/12/2021	33751,55	530,77	508,27	22,50	33243,28
117	01/01/2022	33243,28	530,77	508,61	22,16	32734,67
118	01/02/2022	32734,67	530,77	508,95	21,82	32225,72
119	01/03/2022	32225,72	530,77	509,29	21,48	31716,44
120	01/04/2022	31716,44	530,77	509,63	21,14	31206,81
121	01/05/2022	31206,81	530,77	509,97	20,80	30696,85
122	01/06/2022	30696,85	530,77	510,31	20,46	30186,54
123	01/07/2022	30186,54	530,77	510,65	20,12	29675,89
124	01/08/2022	29675,89	530,77	510,99	19,78	29164,91
125	01/09/2022	29164,91	530,77	511,33	19,44	28653,58
126	01/10/2022	28653,58	530,77	511,67	19,10	28141,91
127	01/11/2022	28141,91	530,77	512,01	18,76	27629,90
128	01/12/2022	27629,90	530,77	512,35	18,42	27117,55
129	01/01/2023	27117,55	530,77	512,69	18,08	26604,86
130	01/02/2023	26604,86	530,77	513,03	17,74	26091,83
131	01/03/2023	26091,83	530,77	513,38	17,39	25578,45
132	01/04/2023	25578,45	530,77	513,72	17,05	25064,74
133	01/05/2023	25064,74	530,77	514,06	16,71	24550,68
134	01/06/2023	24550,68	530,77	514,40	16,37	24036,27
135	01/07/2023	24036,27	530,77	514,75	16,02	23521,53
136	01/08/2023	23521,53	530,77	515,09	15,68	23006,44
137	01/09/2023	23006,44	530,77	515,43	15,34	22491,01
138	01/10/2023	22491,01	530,77	515,78	14,99	21975,23
139	01/11/2023	21975,23	530,77	516,12	14,65	21459,11
140	01/12/2023	21459,11	530,77	516,46	14,31	20942,65
141	01/01/2024	20942,65	530,77	516,81	13,96	20425,84
142	01/02/2024	20425,84	530,77	517,15	13,62	19908,69
143	01/03/2024	19908,69	530,77	517,50	13,27	19391,19
144	01/04/2024	19391,19	530,77	517,84	12,93	18873,35
145	01/05/2024	18873,35	530,77	518,19	12,58	18355,16
146	01/06/2024	18355,16	530,77	518,53	12,24	17836,62
147	01/07/2024	17836,62	530,77	518,88	11,89	17317,75
148	01/08/2024	17317,75	530,77	519,22	11,55	16798,52
149	01/09/2024	16798,52	530,77	519,57	11,20	16278,95
150	01/10/2024	16278,95	530,77	519,92	10,85	15759,03
151	01/11/2024	15759,03	530,77	520,26	10,51	15238,77
152	01/12/2024	15238,77	530,77	520,61	10,16	14718,16
153	01/01/2025	14718,16	530,77	520,96	9,81	14197,20
154	01/02/2025	14197,20	530,77	521,31	9,46	13675,89
155	01/03/2025	13675,89	530,77	521,65	9,12	13154,24

156	01/04/2025	13154,24	530,77	522,00	8,77	12632,24
157	01/05/2025	12632,24	530,77	522,35	8,42	12109,89
158	01/06/2025	12109,89	530,77	522,70	8,07	11587,20
159	01/07/2025	11587,20	530,77	523,05	7,72	11064,15
160	01/08/2025	11064,15	530,77	523,39	7,38	10540,76
161	01/09/2025	10540,76	530,77	523,74	7,03	10017,01
162	01/10/2025	10017,01	530,77	524,09	6,68	9492,92
163	01/11/2025	9492,92	530,77	524,44	6,33	8968,48
164	01/12/2025	8968,48	530,77	524,79	5,98	8443,69
165	01/01/2026	8443,69	530,77	525,14	5,63	7918,55
166	01/02/2026	7918,55	530,77	525,49	5,28	7393,06
167	01/03/2026	7393,06	530,77	525,84	4,93	6867,22
168	01/04/2026	6867,22	530,77	526,19	4,58	6341,02
169	01/05/2026	6341,02	530,77	526,54	4,23	5814,48
170	01/06/2026	5814,48	530,77	526,89	3,88	5287,59
171	01/07/2026	5287,59	530,77	527,24	3,53	4760,34
172	01/08/2026	4760,34	530,77	527,60	3,17	4232,75
173	01/09/2026	4232,75	530,77	527,95	2,82	3704,80
174	01/10/2026	3704,80	530,77	528,30	2,47	3176,50
175	01/11/2026	3176,50	530,77	528,65	2,12	2647,85
176	01/12/2026	2647,85	530,77	529,00	1,77	2118,84
177	01/01/2027	2118,84	530,77	529,36	1,41	1589,48
178	01/02/2027	1589,48	530,77	529,71	1,06	1059,77
179	01/03/2027	1059,77	530,77	530,06	0,71	529,71
180	01/04/2027	529,71	530,77	530,42	0,35	0,00

### 4.3- Ingresos

Los ingresos se originan por la venta de los varios servicios que la hacienda como actividad turística obtendrá durante un periodo de tiempo determinado. Es el flujo de efectivo que permitirá contribuir a los costos, gastos, y el resultado de la empresa.

Estos flujos determinan los recursos percibidos por la hacienda EL CACAO-TABASHIR, producidos por concepto de venta de servicios como el Alojamiento y la restauración y por otros servicios que la hacienda oferte.

Para poder realizar la proyección de ingresos en un ciclo económico (periodo de un año), utilizamos un cuadro de temporalidad para la ocupación del establecimiento turístico asociado al nivel de visitación de destinos del turismo masivo por ello tenemos la siguiente:

PROMEDIO DE OCUPACION POR TEMPORADAS DEL ESTABLECIMIENTO							
MES	CABAÑA 1	CABAÑA 2	CABAÑA 3	CABAÑA 4	CABAÑA 5	CABAÑA 6	RESTAURANTE
Enero	60%	60%	60%	60%	60%	60%	60%
Febrero	60%	60%	60%	60%	60%	60%	60%
Marzo	60%	60%	60%	60%	60%	60%	60%
Abril	20%	20%	20%	20%	20%	20%	20%
Mayo	20%	20%	20%	20%	20%	20%	20%
Junio	20%	20%	20%	20%	20%	20%	20%
Julio	60%	60%	60%	60%	60%	60%	60%
Agosto	60%	60%	60%	60%	60%	60%	60%
Septiembre	40%	40%	40%	40%	40%	40%	40%
Octubre	40%	40%	40%	40%	40%	40%	40%
Noviembre	60%	60%	60%	60%	60%	60%	60%
Diciembre	60%	60%	60%	60%	60%	60%	60%

(Datos obtenidos en función de la investigación de campo)

Para poder analizar de una manera correcta los ingresos debemos determinar los precios de venta al público tanto de las cabañas como del restaurante.

PRECIOS CABAÑAS			
Cabañas	# de pax	Precio x pax	Total
Cabaña 1	6	\$ 10,00	\$ 60,00
Cabaña 2	6	\$ 10,00	\$ 60,00
Cabaña 3	6	\$ 10,00	\$ 60,00
Cabaña 4	6	\$ 10,00	\$ 60,00
Cabaña 5	6	\$ 10,00	\$ 60,00
Cabaña 6	6	\$ 10,00	\$ 60,00
<b>TOTAL DIARIO</b>			\$ 360,00

PRECIOS RESTAURANTE			
Menús	# de pax	Precio x pax	Total
1	24	\$ 10,51	\$ 252,29
2	24	\$ 10,21	\$ 245,13
3	24	\$ 7,45	\$ 178,78
<b>TOTAL DIARIO</b>			\$ 676,21

Los datos incluyen el 22% de impuestos: 12% de IVA y 10% de servicio.

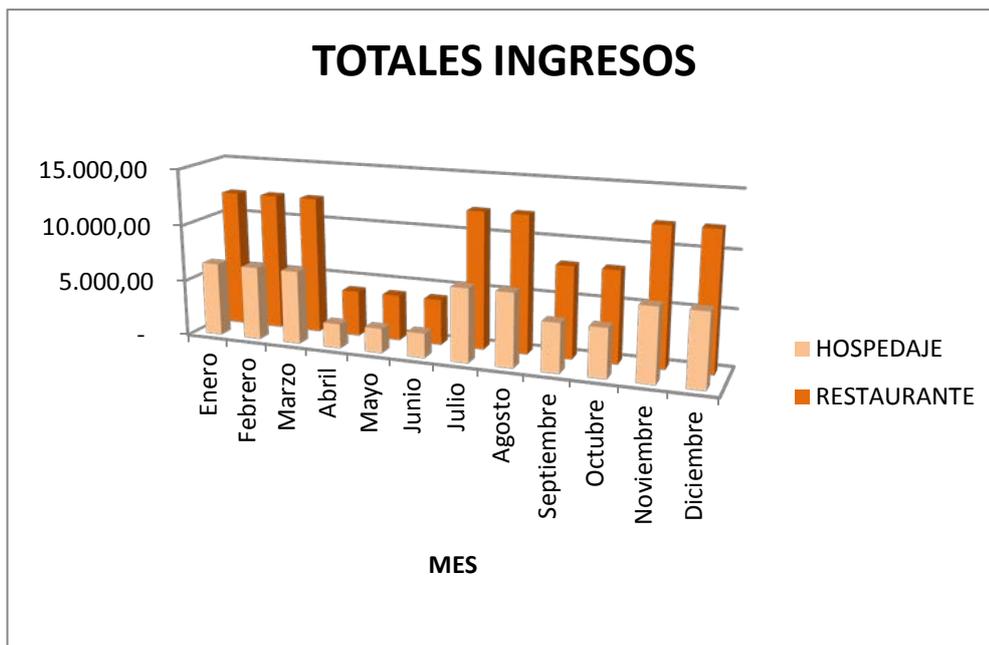
Obteniendo ya dichos valores sacamos con el porcentaje ocupacional el monto de ingresos diarios, mensuales y anuales de la actividad de alojamiento y restauración expresada en dólares americanos

<b>VALORES DE INGRESOS DE OCUPACION POR TEMPORADAS DEL ESTABLECIMIENTO</b>								
<b>MES</b>	<b>Cabaña 1</b>	<b>Cabaña 2</b>	<b>Cabaña 3</b>	<b>Cabaña 4</b>	<b>Cabaña 5</b>	<b>Cabaña 6</b>	<b>Total Diario</b>	<b>Total Mensual</b>
Enero	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	216,00	6.480,00
Febrero	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	216,00	6.480,00
Marzo	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	216,00	6.480,00
Abril	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	72,00	2.160,00
Mayo	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	72,00	2.160,00
Junio	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	72,00	2.160,00
Julio	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	216,00	6.480,00
Agosto	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	216,00	6.480,00
Septiembre	24,00	24,00	24,00	24,00	24,00	24,00	144,00	4.320,00
Octubre	24,00	24,00	24,00	24,00	24,00	24,00	144,00	4.320,00
Noviembre	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	216,00	6.480,00
Diciembre	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	216,00	6.480,00
<b>TOTAL</b>							<b>2.016,00</b>	<b>60.480,00</b>

Para finalizar se resume en un cuadro los valores totales que percibe el establecimiento (toda clase de ingresos de las distintas actividades) expresado en dólares americanos:

<b>TOTALES INGRESOS</b>			
<b>Mes</b>	<b>Hospedaje</b>	<b>Restaurante</b>	<b>Total</b>
Enero	6.480,00	12.143,23	18.623,23
Febrero	6.480,00	12.143,23	18.623,23
Marzo	6.480,00	12.143,23	18.623,23
Abril	2.160,00	4.047,74	6.207,74
Mayo	2.160,00	4.047,74	6.207,74
Junio	2.160,00	4.047,74	6.207,74
Julio	6.480,00	12.143,23	18.623,23
Agosto	6.480,00	12.143,23	18.623,23
Septiembre	4.320,00	8.095,49	12.415,49
Octubre	4.320,00	8.095,49	12.415,49
Noviembre	6.480,00	12.143,23	18.623,23
Diciembre	6.480,00	12.143,23	18.623,23
<b>TOTAL</b>	<b>60.480,00</b>	<b>113.336,84</b>	<b>173.816,84</b>

Se expresa gráficamente los ingresos en el siguiente gráfico:



Cuadro 1

Fuente: Roberto Cabrera

Al monto que obtenemos de ingresos debemos restar el 22% de impuestos que consiste en un 12% del I.V.A. y un 10% del impuesto por servicios, explicado anteriormente.

Total	-	\$ 173.816,84
12 %	-	\$ 20.858,02
10 %	-	\$ 17.381,78
Valor neto	-	\$ 135.577,13

#### **4.4- Costos**

Los costos de los servicios turísticos que ofrece la hacienda a sus turistas, se originan a través de la sumatoria por la utilización de materias primas, mano de obra, y gastos de fabricación utilizados para ofrecer los servicios.

La materia prima hace relación a los insumos que se utilizaran principalmente en el área de restaurante.

El costo de la mano de obra directa, es por concepto de las actividades realizadas para ofertar los diferentes servicios.

Y el costo del gasto de fabricación hace relación a los diferentes servicios que serán utilizados, y por las depreciaciones y amortizaciones de los activos fijos de la empresa.

<b>CUADRO DE COSTOS: CABAÑAS</b>						
<b>DETALLE</b>	<b>VALOR</b>	<b>PERIODO</b>	<b>PORCENTAJE DE AREA</b>	<b>NUMERO DE CABAÑAS</b>	<b>DIAS</b>	<b>VALOR DE CADA CABAÑA</b>
Permiso de Funcionamiento	546,00	A	0,473684	6	365	0,263158
Afiliación a la asociación Hotelera	100,00	M	0,473684	6	30	0,263158
Impuesto 1 por mil	1.633,00	A	0,473684	6	365	0,353208
Cámara de Turismo	100,00	M	0,473684	6	30	0,263158
Predio Urbano	4.000,00	A	0,473684	6	365	0,865176
Patente Municipal	300,00	A	0,473684	6	365	0,064888
Permiso de Sanidad	300,00	A	0,473684	6	365	0,064888
Bomberos	50,00	A	0,473684	6	365	0,010815
Sueldos	3.592,13	M	0,473684	6	30	9,452978
Depreciación y Amortización	4.800,00	A	0,473684	6	365	1,038212
<b>Total costos Fijos</b>	<b>15.421,13</b>					<b>12,639639</b>
Teléfono	50,00	M	0,473684	6	30	0,131579
Luz	250,00	M	0,473684	6	30	0,657894
Agua Potable	100,00	M	0,473684	6	30	0,263158
Combustibles	100,00	M	0,473684	6	30	0,263158
Publicidad	300,00	M	0,473684	6	30	0,789473
Mantenimiento	200,00	M	0,473684	6	30	0,526316
Gas	50,00	M	0,473684	6	30	0,131579
<b>Total costos Variables</b>	<b>1.050,00</b>					<b>2,763157</b>
<b>Total CF + CV</b>						<b>15,402795</b>

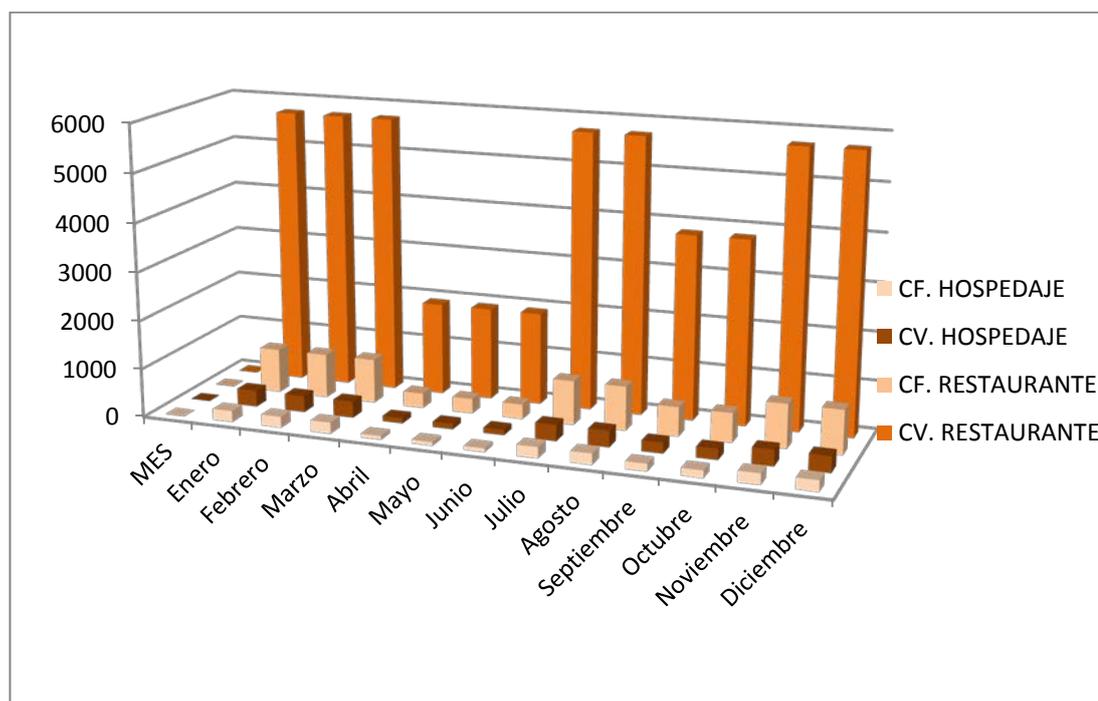
<b>CUADRO DE COSTOS: RESTAURANTE</b>						
<b>DETALLE</b>	<b>VALOR</b>	<b>PERIODO</b>	<b>PORCENTAJE DE AREA</b>	<b>RESTAURANTE</b>	<b>DIAS</b>	<b>VALOR DEL RESTAURANTE</b>
Permiso de Funcionamiento	546,00	A	0,315789	1	365	1,052630
Afiliacion a la asociacion Hotelera	100,00	M	0,315789	1	30	1,052630
Impuesto 1 por mil	1.633,00	A	0,315789	1	365	1,412831
Camara de Turismo	100,00	M	0,315789	1	30	1,052630
Predio Urbano	4.000,00	A	0,315789	1	365	3,460701
Patente Municipal	300,00	A	0,315789	1	365	0,259553
Permiso de Sanidad	300,00	A	0,315789	1	365	0,259553
Bomberos	50,00	A	0,315789	1	365	0,043259
Sueldos	3.592,13	M	0,315789	1	30	37,811873
Depreciacion y Amortizacion	4.800,00	A	0,315789	1	365	4,152842
<b>Total costos Fijos</b>	<b>15.421,13</b>					<b>50,558501</b>
Telefono	50,00	M	0,315789	1	30	0,526315
Luz	250,00	M	0,315789	1	30	2,631575
Agua Potable	100,00	M	0,315789	1	30	1,052630
Combustibles	100,00	M	0,315789	1	30	1,052630
Publicidad	300,00	M	0,315789	1	30	3,157890
Mantenimiento	200,00	M	0,315789	1	30	2,105260
Gas	50,00	M	0,315789	1	30	0,526315
<b>Total costos Variables</b>	<b>1.050,00</b>					<b>11,052615</b>
<b>Total CF + CV</b>						<b>61,611116</b>

<b>CUADRO DE COSTOS: ADMINISTRACION</b>						
<b>DETALLE</b>	<b>VALOR</b>	<b>PERIODO</b>	<b>PORCENTAJE DE AREA</b>	<b>ADMINISTRACION</b>	<b>DIAS</b>	<b>VALOR DE ADMINISTRACION</b>
Permiso de Funcionamiento	546,00	A	0,210526	1	365	0,701753
Afiliación a la asociación Hotelera	100,00	M	0,210526	1	30	0,701753
Impuesto 1 por mil	1.633,00	A	0,210526	1	365	0,941888
Cámara de Turismo	100,00	M	0,210526	1	30	0,701753
Predio Urbano	4.000,00	A	0,210526	1	365	2,307134
Patente Municipal	300,00	A	0,210526	1	365	0,173035
Permiso de Sanidad	300,00	A	0,210526	1	365	0,173035
Bomberos	50,00	A	0,210526	1	365	0,028839
Sueldos	3.592,13	M	0,210526	1	30	25,207915
Depreciación y Amortización	4.800,00	A	0,210526	1	365	2,768561
<b>Total costos Fijos</b>	<b>15.421,13</b>					<b>33,705668</b>
Teléfono	50,00	M	0,210526	1	30	0,350877
Luz	250,00	M	0,210526	1	30	1,754383
Agua Potable	100,00	M	0,210526	1	30	0,701753
Combustibles	100,00	M	0,210526	1	30	0,701753
Publicidad	300,00	M	0,210526	1	30	2,105260
Mantenimiento	200,00	M	0,210526	1	30	1,403507
Gas	50,00	M	0,210526	1	30	0,350877
<b>Total costos Variables</b>	<b>1.050,00</b>					<b>7,368410</b>
<b>Total CF +CV</b>						<b>41,074078</b>

A continuación se presenta un cuadro indicando el total de los costos fijos y variables de acuerdo a las actividades a desarrollarse en la Hacienda EL CACAO – TABASHIR, estos se expresan anualmente y mensualmente en dólares Americanos, basados en el porcentaje de temporada.

MES	COSTOS FIJOS HOSPEDAJE	COSTOS VARIABLES HOSPEDAJE	COSTOS FIJOS RESTAURANTE	COSTOS VARIABLES RESTAURANTE	% TEMPORADA
Enero	227,51	336,40	910,05	5.725,59	60
Febrero	227,51	336,40	910,05	5.725,59	60
Marzo	227,51	336,40	910,05	5.725,59	60
Abril	75,84	112,13	303,35	1.908,53	20
Mayo	75,84	112,13	303,35	1.908,53	20
Junio	75,84	112,13	303,35	1.908,53	20
Julio	227,51	336,40	910,05	5.725,59	60
Agosto	227,51	336,40	910,05	5.725,59	60
Septiembre	151,68	224,27	606,70	3.817,06	40
Octubre	151,68	224,27	606,70	3.817,06	40
Noviembre	227,51	336,40	910,05	5.725,59	60
Diciembre	227,51	336,40	910,05	5.725,59	60
<b>TOTAL</b>	<b>2.123,46</b>	<b>3.139,77</b>	<b>8.493,83</b>	<b>53.438,87</b>	

Se expresa gráficamente los costos en el siguiente gráfico:



Cuadro 2

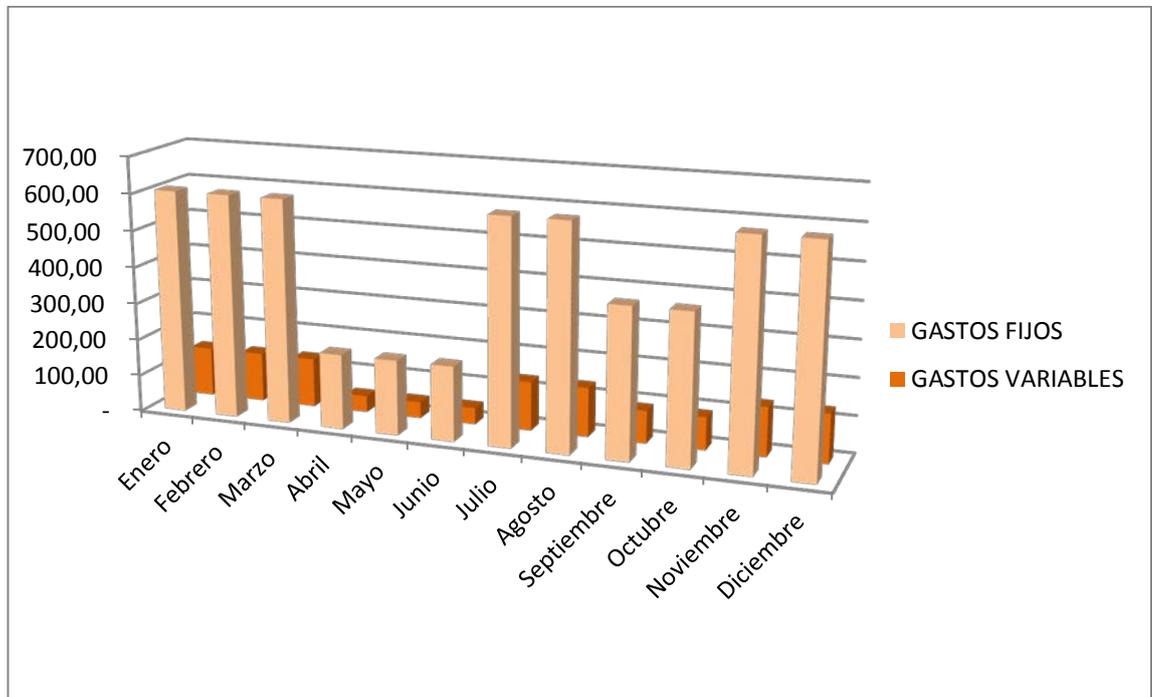
Fuente: Roberto Cabrera

#### 4.5- Gastos

Los gastos son los valores que serán utilizados en los gastos operativos de la hacienda; es decir, en la gestión y en la comercialización de los productos que la hacienda ofertara en venta a sus clientes

MES	GASTOS FIJOS	GASTOS VARIABLES	% TEMPORADA
Enero	606,70	132,63	60
Febrero	606,70	132,63	60
Marzo	606,70	132,63	60
Abril	202,23	44,21	20
Mayo	202,23	44,21	20
Junio	202,23	44,21	20
Julio	606,70	132,63	60
Agosto	606,70	132,63	60
Septiembre	404,47	88,42	40
Octubre	404,47	88,42	40
Noviembre	606,70	132,63	60
Diciembre	606,70	132,63	60
<b>TOTAL</b>	<b>5.662,55</b>	<b>1.237,89</b>	

Para tener una imagen más clara acerca de los gastos se dispone el siguiente gráfico:



Cuadro 3

Fuente: Roberto Cabrera

#### 4.6- Resultado

El resultado será el producto de los ingresos obtenidos menos los costos y los gastos que se originen en la actividad de la hacienda durante un periodo de tiempo determinado.

<b>ESTADO ANUAL</b>	
<b>INGRESOS</b>	
Hospedaje	\$ 47.174,40
Alimentación	\$ 88.402,73
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 135.577,13</b>
<b>COSTOS DE LOS SERVICIOS</b>	
Costos Fijos Hospedaje	\$ 2.123,46
Costos Variables Hospedaje	\$ 3.139,77
Costos Fijos Restaurante	\$ 8.493,83
Costos Variables Restaurante	\$ 53.438,87
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 67.195,93</b>
<b>GASTOS OPERACIONALES</b>	
Gastos Fijos	\$ 5.662,55
Gastos Variables	\$ 1.237,89
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 6.900,45</b>
<b>UTILIDAD OPERACIONAL</b>	<b>\$ 61.480,76</b>

#### **4.7 Punto de equilibrio**

El punto de equilibrio es el número en unidades físicas o monetarias en donde la hacienda ni gana ni pierde, es decir, donde los ingresos son iguales a los costos y gastos.

Sirve para la planificación de las actividades y de los resultados que planteara la hacienda para obtener la rentabilidad deseada.

Para obtener la información financiera necesaria debemos aplicar la fórmula del punto de equilibrio siguiente:

Fórmula:

«=»

Esto significa que las Cabañas de la Iguana requieren de un ingreso anual mínimo de \$ 15.741,14 anuales para no tener pérdida y cubrir con todos los costos y gastos necesarios en la parte de hospedaje que es el servicio principal que el lugar ofrece.

#### **4.8- Retorno de la inversión.**

El retorno de la inversión hace relación a determinar en que tiempo retornara el dinero invertido por la hacienda producto de las utilidades obtenidas por la misma

Obteniendo así:

## **Conclusiones**

Finalizando este capítulo, se observó que la Hacienda EL CACAO – TABASHIR al iniciar su actividad turística, brinda seguridad de mantenernos en el mercado, debido a que los ingresos versus costos tienen una gran ventaja diferencial (permitiendo que la utilidad sea de un 100% o más), lo que nos da la apertura para iniciar nuevos proyectos con el fin de captar más clientela y así aumentar los ingresos y a su vez la utilidad.

## **CAPÍTULO V**

### **ADECUACION**

#### **Introducción**

En este capítulo se identifica los atractivos turísticos que posee la Hacienda EL CACAO-TABASHIR al igual que la imagen que tendrá, haciendo relación en su totalidad su nombre, de igual manera el eslogan que complementara al producto a ofertar, el diseño de la infraestructura y su adecuación como cabañas nos darán una idea de lo que pretendemos crear.

## 5.1 Producto Turístico

Para poder establecer con claridad el producto que se va a elaborar, Se debe conocer que se va a ofertar. Cuando un turista compra un "producto turístico" compra un producto que está sustentado en lo que hemos denominado la "oferta turística" ( Faulkner, 1997)

La Hacienda El Cacao Tabashir al poseer atractivos naturales únicos y al combinarlos con una infraestructura turística de calidad, forma un producto turístico potencial, donde se combina la naturalidad y la sencillez en un ambiente natural. No debemos olvidar que el producto turístico es un conjunto de elementos materiales e intangibles diseñados para satisfacer las necesidades y expectativas del cliente (Krippendorf (1971)

Un aspecto fundamental del producto turístico es su composición, debido a que, existe un grado de heterogeneidad elevado que dificulta la definición y conceptualización del mismo. Han sido varios los autores que han profundizado en el estudio de la composición del producto turístico, como Middleton y Clarke (2001), inspirados estos últimos por Wahab, Crampon y Rothfield (1976). Otros, como Ebrahimi (1995), Acerenza (2006) o Serra (2002), han propuesto esquemas más simplificados, basados generalmente en las aportaciones iniciales de Middleton y Clarke (citado por Smith, 1994

Los atractivos de la hacienda el Cacao Tabashir están formadas por la imagen que el turista tendría del mismo, en base a los atractivos naturales, como el agroturismo. y, por otro lado, las atracciones que complementan a la hacienda tales como las rutas a los bosques frutales, la pesca de Tilapia.etc. . Por otro lado, las instalaciones extra hoteleras que se ofertan están complementadas en base al producto y a las necesidades a satisfacer. Las instalaciones de alojamiento y restaurante están construidas con elementos propios del lugar como lo es el bambú, la madera, etc; dando un ambiente visual de naturalidad completa. Sin olvidar que para la accesibilidad a este atractivo hay vías de segundo y tercer orden al igual que empresas de transporte que comunican a la hacienda con el resto de lugares.

### 5.1.1 Cuadro de clasificación de atractivos turísticos:

A continuación se detalla la clasificación a través de la cual se encasillan los diferentes atractivos turísticos, esto es, según la Categoría, Tipo y Subtipo.

#### CLASIFICACION DE LOS ATRACTIVOS TURISTICOS

<b>CATEGORIA</b>	<b>TIPO</b>	<b>SUBTIPO</b>
<b>1.- SITIOS NATURALES</b>	<b>1.1.- MONTAÑAS</b>	a) Altas Montañas
		b) Cordilleras
		c) Nudos
		d) Volcanes
		e) Colinas
		f) Desfiladeros
		g) Glaciares
	<b>1.2.- PLANICIES</b>	a) Llanuras
		b) Salitrales
		c) Valles
d) Mesetas		
<b>1.3.- DESIERTOS</b>	a) Costeros	
	b) Del Interior	

c) Dunas

#### **1.4.- AMBIENTES**

##### **LACUSTRES**

a) Lagos

b) Lagunas

C) Ciénagas

d) Pozas

e) Cochas

f) Pantanos

g) Charcas Estacionales

#### **1.5.- RIOS**

a) Manantial o Fuente

b) Riachuelo o arroyo

c) Rápidos o raudales

d) Cascadas, cataratas

e) Riberas

f) Deltas

g) Meandros

h) Vados

i) Remansos

#### **1.6.- BOSQUES**

a) Páramo

- b) Ceja de Selva Oriental
- c) Ceja de Selva Occidental
- d) Nublado Oriental
- e) Nublado Occidental
- f) Montano Bajo Oriental
- g) Montano Bajo Occidental
- h) Húmedo Trop. Amazónico
- i) Húmedo Trop. Occidental
- j) Manglar
- k) Seco Tropical

**1.7.- AGUAS**

- a) Aguas Minerales

**SUBTERRANEAS**

- b) Aguas Termales

**1.8.- FENOMENOS**

- a) Cuevas

**ESPELEOLOGICOS**

- b) Cavernas

- c) Ríos Subterráneos

**1.9.- FENOMENOS**

- a) Cráteres

**GEOLOGICOS**

- b) Calderas

- c) Flujos de lava

- d) Tubos de lava
- e) Géiseres
- f) Escarpas de falla
- g) Solfataras
- h) Fumarolas

**2.- MANIFES-**

**TACIONES**

**CULTURALES**

**2.1.- HISTORICAS**

a) Arquitectura:

Civil; Religiosa; Militar

b) Zonas Históricas:

Ciudades

Sectores

Conjuntos Parciales

c) Minas antiguas

d) Sitios Arqueológicos

Zonas Arqueológicas

Conjuntos aislados

e) Museos:

Religiosos

Coloniales

Arqueológicos

Históricos

Técnicos

Artísticos

Generales

Etnográficos

f) Colecciones:

Particulares

## **2.2.- ETNOGRAFIA**

a) Grupos étnicos

b) Arquitectura vernácula

c) Manifestación religiosa,  
tradiciones y creencias  
populares

d) Música y danza

*(Ministerio de Turismo, metodología del Inventario de atractivos turísticos, 2004)*

El producto "Hacienda El Cacao – Tabashir" está conformado por:

### 5.1.2 Atractivos Turísticos

NOMBRE ATRACTIVO	IMAGEN
<p data-bbox="240 629 488 663">Estero "LA JOYA"</p>	
<p data-bbox="225 1346 671 1518">Flora: Entre muchas plantas resaltan la (<i>carludovica palmaca</i>) o también conocida paja toquilla. Entre otras.</p>	

Fauna:  
Entre una variedad de fauna, la más relevante es el ganado vacuno



Plantaciones de Cacao



Plantaciones Frutales:

Entre tantas frutas podemos citar "la maracuyá, el mango, el guineo, la naranja, la mandarina, la ciruela, la sandia. Entre otros.



Piscina de Tilapias



Cuadro 4

Autor: Roberto Cabrera

### 5.1.3 Infraestructura

Está conformada de la siguiente forma.

- Un Área Administrativa
- Seis Cabañas con capacidad para 6 pax cada una
- Un Área de Restaurante
- Zona de Parqueadero

Distribuidos de la siguiente manera:

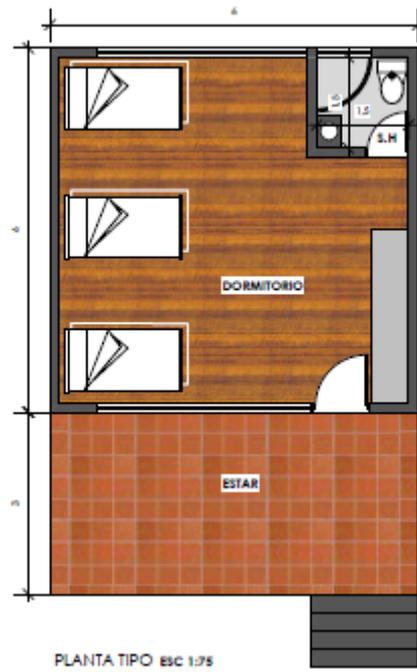


Ilustración13

Fuente: Arq. Freddy Prado



Ilustración 14

Fuente: Arq. Freddy Prado



Ilustración15

Fuente: Arq. Freddy Prado

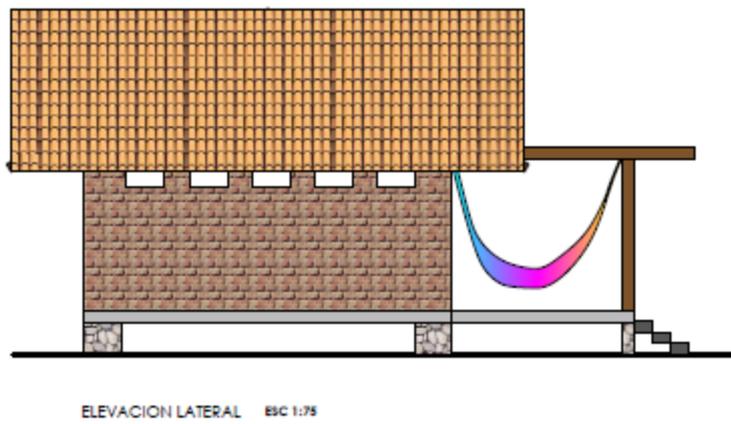


Ilustración16

Fuente: Arq. Freddy Prado

Un producto es cualquier cosa que se puede ofrecer para satisfacer una necesidad o un deseo (Kotler, 2004).

## 5.2 Imagen

La imagen de un lugar se define como un conjunto de atributos compuestos de creencias, ideas, e impresiones que la gente tiene de ese lugar. Con mucha frecuencia las imágenes representan una simplificación de un gran número de asociaciones y piezas de información relacionadas con un lugar: son producto de la mente que intenta procesar y enmarcar grandes cantidades de datos acerca de un lugar.

*(Marketing Internacional de lugares y destinos, Capítulo 7, diseño de la imagen de un lugar, pagina 203, autores, Philip Kotler David Gertner, Irving Rein, Donald Haider. México 2007)*

Para determinar la imagen de la hacienda El Cacao- Tabashir hemos tomado en consideración elementos específicos tales como los atractivos, el servicio y la calidad que mediante una imagen den a conocer lo que se oferta, de una manera simple pero muy técnica. La probabilidad que diferentes personas tengan imágenes muy distintas del mismo lugar, siempre estará latente, sin embargo el segmento al cual va dirigido el producto, nos ayudara a minimizar este problema.

Para la creación de la imagen de la hacienda El Cacao – Tabashir

La imagen de la hacienda ha tenido que satisfacer criterios como:

- ❖ La validez de imagen, esto quiere decir que si un lugar promueve una imagen muy alejada de la realidad, la oportunidad de éxito es mínima
- ❖ La imagen debe ser creíble, incluso si la imagen propuesta es válida, tal vez no sea fácilmente creíble, el problema quizá sea que los clientes no estén listos para creerlo.
- ❖ La imagen debe ser simple, Si la hacienda difunde demasiadas imágenes del lugar, ello conduce a una confusión. Puesto que la mayoría de lugares no han trabajado una estrategia, con frecuencia difunden una imagen vagamente positiva. En este escenario no hay prioridades y todo termina por inclinarse en la promoción. El resultado, en el mejor de los casos, es la confusión.
- ❖ Debe ser atrayente, La imagen debe sugerir porque la gente querría visitar la hacienda, la motivación para viajar hasta este lugar.

- ❖ Y por último la imagen debe ser distintiva, o diferente del resto, este es el punto en que la hacienda EL CACAO – TABASHIR pasa de ser una simple hacienda a un producto establecido como tal, ya que es la imagen la que lo catapulta hacia tal fin.



Ilustración 17

Fuente: Roberto Cabrera

### 3.3. Eslogan

El eslogan de la hacienda El Cacao- Tabashir es:

**“DESCUBRE EL AROMA DE LA VIDA”**

Para la creación del eslogan de la Hacienda el CACAO – TABASHIR se ha basado en características que fundamentan la imagen y actividades que garantizan la calidad. Dentro de las características del eslogan “DESCUBRE EL AROMA DE LA VIDA” se identifica los beneficios del producto, en este caso el aroma del CACAO.

Se destaca las diferencias entre nuestro producto con el de la competencia, ya que en el sector existen haciendas, complejos turísticos, pero lamentablemente con una administración completamente empírica, sin marcas, sin imagen y sin eslogan.

Se logra además identificar un eslogan que permita ser sencillo, llamativo pero por sobre todo difícil de olvidar. En resumen el slogan de la hacienda es corto y memorable; profundo y brillante; simple y único; impactante, perdurable, creíble y relevante.

Normalmente, los eslóganes son producidos por escritores profesionales entre los que se encuentran algunos de literatura culta, incluso en determinadas ocasiones novelistas (por ejemplo, Vladimir Nabokov propuso algunos a un diario de la época).

El eslogan de la Hacienda el CACAO TABASHIR ha sido creado en base a las características que tiene la hacienda, permitiendo identificarlo de manera concisa y real.

## **Conclusión**

Como se observa en este capítulo, el modelo de hacienda que se pretende implementar está basado con criterios técnicos que permite posicionar en el mercado de una manera real.

## **Bibliografía**

*COOK Thomas. Grand Tour*

CEBALLOS Lascuráin . 1991

DELEUZE, Guilles. 1987

VILÉM Flusser, *Filosofía del diseño*)

FOUCAULT. Barcelona España Ediciones Paidós.

**GOBIERNO MUNICIPAL DEL CANTÓN NARANJAL, 2012**

JIMENEZ. 1986

FAULKNER, 1997

KRIPPENDORF 1971

KOTLER, 2004

**MARKETING INTERNACIONAL DE LUGARES Y DESTINOS**, *Capítulo 7, diseño de la imagen de un lugar, página 203, autores, Philip Kotler, David Gertner, Irving Rein, Donald Haider. México 2007*

PRADO Freddy. Arquitecto

**REGLAMENTO GENERAL DE ACTIVIDADES TURISTICAS.** *Decreto Ejecutivo 3400, Registro Oficial 726 de 17 de Diciembre del 2002.*

ULLAURI Narcisa. Manual de técnicas de Guiar

VALENCIA, 1989

[www.gepsea.org](http://www.gepsea.org).

[www.google.com](http://www.google.com)

## Anexos

### Anexo 1

#### Capítulo IV

#### Menús

PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD BRUTA	CANT. NETA	COSTO U.	VALOR TOTAL
<b>ENTRADA COCKTAIL CAMARON (3 pax)</b>					
Camarón	KL	0,500	0,166666667	7,40	1,2333
Limón	UND	2,000	0,666666667	0,04	0,0267
Aguacate	UND	1,000	0,333333333	0,40	0,1333
Cebolla Blanca	KL	0,250	0,083333333	0,80	0,0667
Salsa Tomate	LT	0,010	0,003333333	3,00	0,0100
TOTAL					<b>1,4700</b>
<b>PLATO FUERTE TILAPIA APANADA (4 pax)</b>					
Tilapia	KL	1,000	0,25	5,50	1,375
Patacón	UND	1,000	0,25	0,20	0,05
Arroz	KL	0,500	0,125	1,10	0,1375
Tomate Riñón	KL	0,500	0,125	0,80	0,1
Cebolla Paiteña	KL	0,250	0,0625	0,80	0,05
Lechuga	KL	0,100	0,025	2,50	0,0625
Varios (Sal, harina, aliño, etc)					0,15
TOTAL					<b>1,925</b>
<b>POSTRE MOUSE DE MARACUYÁ (4 pax)</b>					
Maracuyá	KL	0,15	0,0375	2,00	0,0750
Mantequilla	KL	0,025	0,00625	2,50	0,0156
Huevos	UND	3	0,75	0,14	0,1050
Azúcar Impalpable	KL	0,1	0,025	1,50	0,0375
Crema Chantillín	LT	0,5	0,125	4,00	0,5000
TOTAL					<b>0,7331</b>
<b>BEBIDA JUGO DE NARANJA (4 pax)</b>					
Naranja	UND	16	4	0,10	0,4
Agua	LT	0,5	0,125	0,60	0,075
Azúcar	KL	0,1	0,025	1,10	0,0275
TOTAL					<b>0,5025</b>

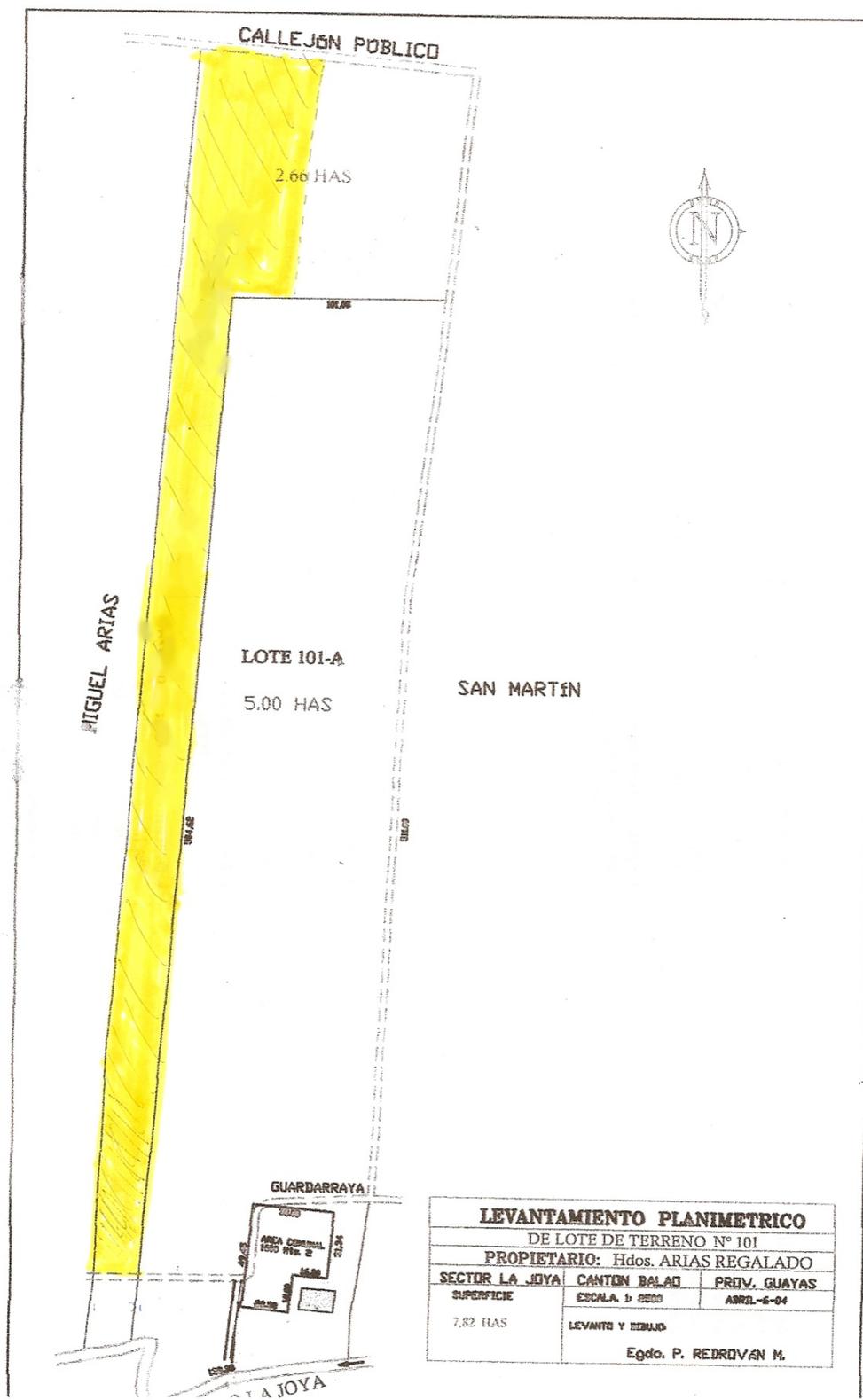
PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD BRUTA	CANT. NETA	COSTO U.	VALOR TOTAL
<b>ENTRADA ENSALADA DE ATUN LATA (3 pax)</b>					
Lata Atún	UND	1,000	0,333333333	1,34	0,4467
Papa	KL	0,800	0,266666667	0,85	0,2267
Cebolla Colorada	KL	0,100	0,033333333	0,40	0,0133
Tomate Riñón	KL	0,050	0,016666667	0,80	0,0133
Pimiento	UND	1,000	0,333333333	3,00	1,0000
Perejil	KL	0,010	0,003333333	0,30	0,0010
Limón	UND	3,000	1,000000000	0,04	0,0400
Varios					0,01
<b>TOTAL</b>					<b>1,7510</b>
<b>PLATO FUERTE CANGREJO ENCOCADO (3 pax)</b>					
Cangrejo	UND	6,000	2	0,41	0,82
Coco	UND	1,000	0,333333333	1,20	0,4
Crema de Leche	LT	0,500	0,166666667	2,20	0,3667
Azúcar	KL	0,250	0,083333333	1,10	0,0917
Plátano maduro	UND	3,000	1	0,20	0,2
Varios (Sal, harina, aliño, etc.)					0,25
<b>TOTAL</b>					<b>2,1283</b>
<b>POSTRE GALLETAS YUCA (6 pax)</b>					
Almidón de Yuca	KL	0,5	0,083333333	0,60	0,0500
Huevos	UND	1	0,166666667	0,14	0,0233
Azúcar	KL	0,25	0,041666667	1,10	0,0458
Mantequilla	KL	0,25	0,041666667	2,20	0,0917
Varios					0,0500
<b>TOTAL</b>					<b>0,2608</b>
<b>BEBIDA JUGO DE MARACUYA (4 pax)</b>					
Maracuyá	UND	6	1,5	0,10	0,15
Agua	LT	1	0,25	0,60	0,15
Azúcar	KL	0,1	0,025	1,10	0,0275
<b>TOTAL</b>					<b>0,3275</b>

PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD BRUTA	CANT. NETA	COSTO U.	VALOR TOTAL
<b>ENTRADA SANCOCHO COSTEÑO (6 pax)</b>					
Costilla de Res	KL	0,500	0,0833333333	1,34	0,1117
Choclo Tierno	UND	3,000	0,5	0,25	0,1250
Plátano Verde	UND	1,000	0,166666667	0,40	0,0667
Yuca	KL	0,500	0,0833333333	0,80	0,0667
Varios					0,2000
<b>TOTAL</b>					<b>0,5700</b>
<b>PLATO FUERTE CHULETA CON MORO (6 pax)</b>					
Chuleta	KL	0,700	0,116666667	3,80	0,4433333333
Arroz	KL	0,700	0,116666667	1,20	0,14
Lenteja	KL	0,500	0,0833333333	2,20	0,1833
Cebolla	KL	0,200	0,0333333333	0,60	0,0200
Plátano maduro	UND	3,000	0,5	0,20	0,1
Tomate	KL	0,500	0,0833333333	0,80	0,066666667
Aguacate	UND	2,000	0,3333333333	0,40	0,1333333333
Varios (Sal, harina, aliño, etc)					0,25
<b>TOTAL</b>					<b>1,3367</b>
<b>POSTRE TORTA DE COCO MONTUBIA (15 pax)</b>					
Coco Rallado	KL	0,2	0,0133333333	15,00	0,2000
Huevo	UND	7	0,466666667	0,14	0,0653
Azúcar	KL	0,5	0,0333333333	1,10	0,0367
Mantequilla	KL	0,5	0,0333333333	2,20	0,0733
Harina	KL	1	0,066666667	0,95	0,0633
Leche	LT	0,5	0,0333333333	0,75	0,0250
Leche de coco	UND	1	0,066666667	1,20	0,0800
Azúcar Impalpable	KL	0,25	0,016666667	1,75	0,0292
<b>TOTAL</b>					<b>0,5728</b>
<b>BEBIDA JUGO DE PAPAYA (4 pax)</b>					
Papaya	UND	1	0,25	1,20	0,3
Agua	LT	1	0,25	0,60	0,15
Azúcar	KL	0,1	0,025	1,10	0,0275
<b>TOTAL</b>					<b>0,4775</b>

## Anexos

Anexo 2

Planos del Terreno



<b>LEVANTAMIENTO PLANIMETRICO</b>		
DE LOTE DE TERRENO N° 101		
PROPIETARIO: Hdos. ARIAS REGALADO		
SECTOR LA JOYA	CANTON BALAOI	PRIV. GUAYAS
SUPERFICIE	ESCALA: 1:2000	ABRIL-6-04
7,82 HAS	LEVANTO Y DIBUJO:	
	Egdo. P. REDOVAN M.	

