# ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL

## FACULTAD DE INGENIERÍA MARÍTIMA Y CIENCIAS DEL MAR

## LICENCIATURA EN TURISMO

# "PROPUESTA DE EQUIPAMIENTO EN EL SECTOR DE PALMAR"

**TESIS DE GRADO**

Previa a la obtención del título de:

**LICENCIADO EN TURISMO**

Presentado por:

**CINTHYA JESSICA LEÓN CASTRO**

**MARÍA AURORA SÁNCHEZ CASTRO**

**RICHARD EFRAÍN MONTOYA BONILLA**

**Guayaquil – Ecuador**

**2008**

## AGRADECIMIENTO

**Agradecemos a la Escuela Superior Politécnica del Litoral por el valioso conocimiento impartido, Msc. Julio Gavilanes, coordinador de la carrera de Licenciatura en Turismo y director de esta Tesis, y a todas aquellas personas que de manera directa o indirecta ayudaron a la realización de este proyecto.**

## DEDICATORIA

**Dedico en primer lugar esta tesis a Dios, por seguirme dando vida para ver las maravillas que tiene este país. A mis padres, Laura y Efraín, por el apoyo, infinitos consejos y empuje; ya que de verdad, gracias a ellos ESTOY AQUI. A mi hermano Francisco, por su coraje y a mi hermanita Romina, mi razón de vivir. A mis compañeras de tesis, por su sacrificio. Y a todos los que me ayudaron para realizar este proyecto, familiares, amigos y demás, muchísimas gracias.**

**RICHARD E. MONTOYA BONILLA**

## DEDICATORIA

**Dedico esta tesis al inspirador de mi vida Dios, a mis padres Luís y María que han hecho posible cumplir mi meta, a mi hija que es el sol de mis mañanas y a las personas que siempre creyeron en mí hermanos y amigos.**

**María Aurora Sánchez Castro**

## DEDICATORIA

Dedico esta Tesis en especial a mis padres, quienes con sus sacrificios durante todas sus vidas me impulsaron y motivaron a luchar por mis objetivos, y uno de ellos fue titularme de Licenciada en Turismo. Mi dedicación también es para mi esposo, sin su ayuda y apoyo incondicional no hubiese logrado culminar este proyecto. Y finalmente al Grupo Neo Juventud quienes brindaron todo su conocimiento e información importante sobre Palmar que coadyuvó a la elaboración de este trabajo.

**Cinthya León Castro**

# TRIBUNAL DE GRADUACIÓN

Msc. Jerry Landívar
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL

Msc. Julio Gavilanes
DIRECTOR DE TESIS

Msc. Victor Osorio
MIEMBRO PRINCIPAL

# DECLARACIÓN EXPRESA

"La responsabilidad por los hechos, ideas y doctrinas expuestos en esta tesis, corresponden exclusivamente a sus autores, y el patrimonio intelectual de la tesis de grado, corresponde a la ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL".

**CINTHYA JESSICA LEON CASTRO**

**RICHARD E. MONTOYA B.**

**MA. AURORA SANCHEZ C.**

# INTRODUCCIÓN

El turismo de sol y playa ha ido incrementando al pasar de los años, permitiendo el desarrollo de diferentes destinos y que en la actualidad son visitados por nacionales y extranjeros. Es un potencial el cual es aprovechado por unos y no valorados por otros, por lo que se sebe mejorar y/o dar nuevas opciones para generar interés en destinos olvidados.

PALMAR, ubicada en la nueva provincia de Santa Elena, cuenta con una hermosa playa, muy extensa, y un manglar único en su región con una flora y fauna diversa, puede ser explotada turísticamente para el desarrollo de la misma comuna y para sus habitantes.

El presente trabajo se enfoca en destacar los atractivos de Palmar y lograr una mayor afluencia de sus visitantes, así como también el estudio y análisis de un proyecto, el cual servirá para el beneficio de la comuna. También el dar a conocer a esta zona como un producto activo dentro del destino "Ruta del Sol".

La metodología utilizada se basó en investigaciones de campo como encuestas, inventarios de la infraestructura turística existente, dando énfasis a los senderos del manglar y la gran diversidad de flora y fauna que se encuentra en la zona además la extensa playa que puede ser muy bien explotada para el desarrollo de la comuna de Palmar.

# INDICE GENERAL

**Página**

# INDICE DE TABLAS

## INDICE DE GRAFICOS

# INDICE DE ANEXOS

**Página**

# I. INFORMACION GENERAL

## 1.1. Características Generales de la zona

### 1.1.1 Ubicación Geográfica

Al iniciar este capítulo, es importante señalar información básica sobre la ubicación de la península de Santa Elena, actualmente nombrada por el Congreso Nacional como la PROVINCIA DE SANTA ELENA (provincia 24); zona en la cual se encuentra ubicada Palmar, el punto de estudio de este proyecto.

La provincia de Santa Elena está ubicada al suroeste de la Cuenca hidrográfica del Río Guayas, dentro de la región costera del Ecuador y al oeste de Guayaquil.

Las coordenadas geográficas son 2°12’ de Latitud Sur y 79°53’ de longitud oeste. Sus límites son: al norte la provincia de Manabí, por el sur el océano Pacífico, por el este la provincia del Guayas y por el oeste el océano Pacífico.

La nueva provincia está formada por tres cantones que son: el cantón Salinas con 68.7 $Km^2$; el cantón la Libertad con unos 25,2 $Km^2$; y el cantón Santa Elena con unos 3.668,9 $Km^2$. La superficie total de la provincia de Santa Elena es de 3.763,9 $Km^2$.

A continuación se detallará ubicación, coordenadas geográficas y límites de la comuna de Palmar:

**Provincia:** Santa Elena

**Cantón:** Santa Elena

**Parroquia:** Colonche

**Comuna:** Palmar[1]

**Coordenadas:** 02º 01’ 37” de latitud sur y 80º 43’ 52” de longitud oeste.

**Límites:** Al norte con Ayangue, al Sur Jambelí, al este con las estribaciones de la cordillera Colonche y al oeste con el océano Pacífico.

**Altitud:** 5.00 metros sobre el nivel del mar aproximado.

## Breve Reseña Histórica

[1] *La Ley de comunas establecida por el Estado en el año 1937 reconoce a una comuna a partir de 50 personas, y es donde comparten el trabajo y las utilidades de ello a todos sus miembros. Donde las autoridades en primer grado serian el presidente de la comuna con autoridad en espacios restringidos.*

En el año 1888 llegó un sacerdote a estas comarcas pobladas por humildes pescadores asentados en la parte norte, al entrevistarse con los mismos, dijo llamarse Rafael Tomás. Al preguntarles a los habitantes el nombre del caserío, contestaban que se denominaba ESTERO DE BALSAS, ya que dicho estero tenía una conexión con el mar donde entraban gran cantidad de balsas. El misionero, por la gran cantidad de palmeras, decidió cambiar el nombre de la localidad a Palmar.

La actividad que realizaban estas personas era la pesca, la cual era de forma artesanal, y de sus propias ideas elaboraban los materiales con los cuales salían a realizar sus faenas diarias, como en ese tiempo nuestras costas eran abundantes en fauna marina, los pescadores siempre tenían un buen día de recolección de toda clase de mariscos.

En el año de 1893, llegaron barcos que venían de otros países, a los cuales los habitantes denominaron “balleneros”; llamados así porque solo cazaban ballenas. Debido a la llegada de los nuevos visitantes, se dió origen al mestizaje.

El único medio de transporte eran las llamadas “balandras” las mismas que llegaban hasta el estero en donde descargaban los víveres de primera necesidad.

El agua la adquirían por medio de pozos cavados por ellos mismos. Con relación al clima, los inviernos eran fuertes lo que producían deslaves dando origen a la aparición de los camarones, estos eran llamados “ingleses” por su color rojo. En la actualidad, se los conoce como langostinos, los cuales eran cazados con atarrayas.

### 1.1.2 Descripción poblacional

La comuna de Palmar, de acuerdo al VI Censo de Población y V de Vivienda del año 2001 a Julio del 2002, registraba 4.962 habitantes aproximadamente; y de acuerdo al crecimiento anual del 3.76% en toda la península de Santa Elena se calcula que en la actualidad Palmar cuenta con 6.200 habitantes aproximadamente (año 2007).

A continuación se presentan seis tablas con información de Palmar en relación a su parroquia Colonche, de acuerdo al VI Censo de Población y V de Vivienda del año 2001 a Julio del 2002; ya que en base a este censo se determinó que Palmar representa el 20.14% de la población de Colonche.

**Tabla I PROYECCION AL 2007 DE POBLACION POR GRUPOS DE EDAD Y SEXO**

| | TOTAL | | | 0 - 4 AÑOS | | 5 - 9 AÑOS | | 10 - 19 AÑOS | | 20 - 39 AÑOS | | 40 - 59 AÑOS | | 60 - 79 AÑOS | | 80 - Y MAS AÑOS | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | TOTAL | HOMBRES | MUJERES | HOMBRES | MUJERES | HOMBRES | MUJERES | HOMBRES | MUJERES | HOMBRES | MUJERES | HOMBRES | MUJERES | HOMBRES | MUJERES | HOMBRES | MUJERES |
| Colonche | 24638 | 12778 | 11860 | 1530 | 1456 | 1375 | 1375 | 2890 | 2670 | 3871 | 3560 | 1858 | 1691 | 965 | 831 | 289 | 277 |
| Palmar | 4962 | 2573 | 2389 | 308 | 293 | 277 | 277 | 582 | 538 | 780 | 717 | 374 | 341 | 194 | 167 | 58 | 56 |
| Palmar 2002 | 5149 | 2670 | 2478 | 320 | 304 | 287 | 287 | 604 | 558 | 809 | 744 | 388 | 353 | 202 | 174 | 60 | 58 |
| Palmar 2003 | 5342 | 2771 | 2572 | 332 | 316 | 298 | 298 | 627 | 579 | 839 | 772 | 403 | 367 | 209 | 180 | 63 | 60 |
| Palmar 2004 | 5543 | 2875 | 2668 | 344 | 328 | 309 | 309 | 650 | 601 | 871 | 801 | 418 | 380 | 217 | 187 | 65 | 62 |
| Palmar 2005 | 5752 | 2983 | 2769 | 357 | 340 | 321 | 321 | 675 | 623 | 904 | 831 | 434 | 395 | 225 | 194 | 67 | 65 |
| Palmar 2006 | 5968 | 3095 | 2873 | 371 | 353 | 333 | 333 | 700 | 647 | 938 | 862 | 450 | 410 | 234 | 201 | 70 | 67 |
| Palmar 2007 | 6192 | 3211 | 2981 | 385 | 366 | 346 | 346 | 726 | 671 | 973 | 895 | 467 | 425 | 243 | 209 | 73 | 70 |

**Fuente:** Elaboración propia en base al VI Censo de Población y V de Vivienda del año 2001 a Julio del 2002

**Tabla II PROYECCION AL 2007 DE POBLACION DE 10 AÑOS Y MAS, POR CONDICION DE ALFABETISMO Y SEXO**

| | TOTAL | | | ALFABETA | | | ANALFABETA | | | NO DECLARADO | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | TOTAL | HOMBRES | MUJERES | TOTAL | HOMBRES | MUJERES | TOTAL | HOMBRES | MUJERES | TOTAL | HOMBRES | MUJERES |
| Colonche | 18902 | 9873 | 9029 | 16529 | 8762 | 7767 | 2337 | 1091 | 1246 | 36 | 20 | 16 |
| Palmar | 3807 | 1988 | 1818 | 3329 | 1765 | 1564 | 471 | 220 | 251 | 7 | 4 | 3 |

**Fuente:** Elaboración propia en base al VI Censo de Población y V de Vivienda del año 2001 a Julio del 2002

**Tabla III PROYECCION AL 2007 DE POBLACION DE 5 AÑOS Y MAS, NIVEL DE INSTRUCCIÓN Y AÑOS APROBADOS**

| | TOTAL | | | NINGUNO | | CENTRO DE ALFABETIZACION | | PRIMARIO | | | | EDUCACION BASICA | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | 0 -3 | | 4 - 6 | | 0-4 | | 5 - 7 | | 8 - 10 | |
| | TOTAL | HOMBRES | MUJERES | HOMBRES | MUJERES | HOMBRES | MUJERES | HOMBRES | MUJERES | HOMBRES | MUJERES | HOMBRES | MUJERES | HOMBRES | MUJERES | HOMBRES | MUJERES |
| Colonche | 21652 | 11248 | 10404 | 966 | 1110 | 94 | 75 | 2589 | 2513 | 4460 | 3907 | 467 | 423 | 242 | 236 | 58 | 51 |
| Palmar | 4361 | 2265 | 2095 | 195 | 224 | 19 | 15 | 521 | 506 | 898 | 787 | 94 | 85 | 49 | 48 | 12 | 10 |

**Fuente:** Elaboración propia en base al VI Censo de Población y V de Vivienda del año 2001 a Julio del 2002

**Tabla IV CONTINUACION, POBLACION DE 5 AÑOS Y MAS, NIVEL DE INSTRUCCIÓN Y AÑOS APROBADOS**

| | SECUNDARIO | | | | EDUCACION MEDIA | | CICLO POSTBACHILLER | | SUPERIOR | | | | POSTGRADO | | NO DECLARADO | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 0 -3 | | 4 - 6 | | 0 - 3 | | 0 - 2 | | 0 -3 | | 4 Y MAS | | | | | |
| | HOMBRES | MUJERES | HOMBRES | MUJERES | HOMBRES | MUJERES | HOMBRES | MUJERES | HOMBRES | MUJERES | HOMBRES | MUJERES | HOMBRES | MUJERES | HOMBRES | MUJERES |
| Colonche | 564 | 520 | 567 | 470 | 34 | 33 | 9 | 20 | 66 | 67 | 90 | 64 | 2 | 2 | 1040 | 913 |
| Palmar | 114 | 105 | 114 | 95 | 7 | 7 | 2 | 4 | 13 | 13 | 18 | 13 | 0 | 0 | 209 | 184 |

**Fuente:** Elaboración propia en base al VI Censo de Población y V de Vivienda del año 2001 a Julio del 2002

### Tabla V PROYECCION AL 2007 DE POBLACION DE 5 A 18 AÑOS, ASISTENCIA A ESTABLECIMIENTOS DE ENSEÑANZA Y SEXO

| | TOTAL | | | SI ASISTE | | | NO ASISTE | | | NO DECLARADO | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | TOTAL | HOMBRES | MUJERES | TOTAL | HOMBRES | MUJERES | TOTAL | HOMBRES | MUJERES | TOTAL | HOMBRES | MUJERES |
| Colonche | 7819 | 4016 | 3803 | 4211 | 2180 | 2031 | 2926 | 1502 | 1424 | 682 | 334 | 348 |
| Palmar | 1575 | 809 | 766 | 848 | 439 | 409 | 589 | 303 | 287 | 137 | 67 | 70 |

**Fuente:** Elaboración propia en base al VI Censo de Población y V de Vivienda del año 2001 a Julio del 2002

### Tabla VI PROYECCION AL 2007 DE POBLACION DE 5 AÑOS Y MAS, POR TIPO DE ACTIVIDAD

| | TOTAL | ACTIVA | | | | INACTIVA | | | | | | | NO DECLARADO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | TOTAL | OCUPADOS | DESOCUPADOS | | TOTAL | SOLO QUEHACERES DOMESTICOS | SOLO ESTUDIANTES | SOLO JUBILADOS | SOLO PENSIONISTAS | IMPEDIDO PARA TRABAJAR | OTROS | |
| | | | | CESANTES | BUSCAN TRABAJO POR PRIMERA VEZ | | | | | | | | |
| Colonche | 21652 | 7456 | 7000 | 342 | 114 | 11546 | 5859 | 4655 | 79 | 31 | 485 | 437 | 2650 |
| Palmar | 4361 | 1502 | 1410 | 69 | 23 | 2325 | 1180 | 938 | 16 | 6 | 98 | 88 | 534 |

**Fuente:** Elaboración propia en base al VI Censo de Población y V de Vivienda del año 2001 a Julio del 2002

### 1.1.3 Análisis Socioeconómico.

Las comunas están dirigidas por un presidente, un vicepresidente, un síndico, un secretario y un tesorero. El pueblo nombra a sus propios representantes y esta directiva tiene duración de un año; en cuanto a la toma de decisiones se la hace mediante asambleas generales aprobadas por las dos terceras partes.

Las principales actividades económicas en Palmar son: pesca artesanal, servicio doméstico, producción de huevos de codornices y talleres artesanales principalmente de tagua, concha perla, caña, madera, coco y piolas. En cuanto a la actividad agrícola es mínima, los productos que se cultivan son de ciclo corto como: sandía, melón, camote, también se trabaja en otros productos como leche, queso y nata.

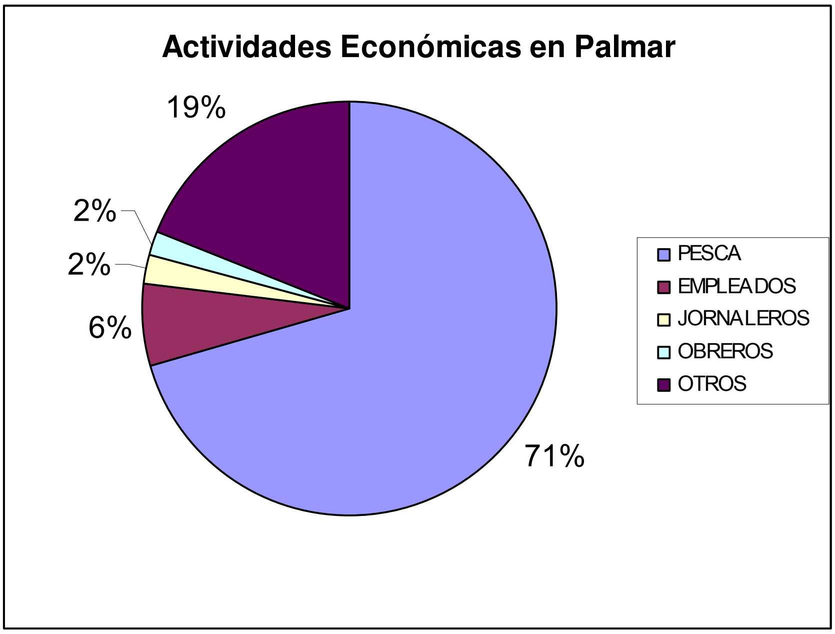
**Tabla VII ACTIVIDADES ECONÓMICAS AÑO 2005**

| | ACTIVIDAD ECONOMICA | POBLACION ECON. ACTIVA | % |
|---|---|---|---|
| 1 | PESCA | 1081,00 | 70,61% |
| 2 | EMPLEADOS | 96,00 | 6,27% |
| 3 | JORNALEROS | 34,00 | 2,22% |
| 4 | OBREROS | 31,00 | 2,02% |
| 5 | OTROS | 289,00 | 18,88% |
| | TOTAL | 1531,00 | |

**Fuente:** Informe Técnico “Reforestación en el Manglar de Palmar”,

Etelvina Vera Borbor, Universidad Estatal Península de Santa Elena, 2005

**Gráfico 1**




**Fuente: Informe Técnico "Reforestación en el Manglar d Palmar",**

**Etelvina Vera Borbor, Universidad Estatal Península de Santa Elena, 2005**

## 1.1.4 Descripción del Entorno Natural

Palmar tiene una extensa playa de 2½ Km. aproximadamente, el ancho de la misma en la zona activa es de 50m., la zona pasiva de 10m. y la zona de construcción de 20m. La playa tiene un corte natural en los dos extremos, al norte existen acantilados bajos con vegetación de bosque seco y al sur se puede observar una zona rocosa, la arena es fina y de coloración gris.

Además se encuentra un manglar - nombre común que reciben las formaciones vegetales siempre verdes que se desarrollan en los limos litorales salados y móviles (en plena zona de influencia de las mareas: estuarios, lagunas y ensenadas) presentes en la zona intertropical- con una extensión aproximada de 36.86 hectáreas, presenta una gran diversidad de especies de flora y fauna, terrestre y acuática propias de este ecosistema. A continuación se detallan las especies que se pueden encontrar en el manglar:

*Avifauna:* Fragatas, pelícanos, gaviotas, garcilla bueyera, garceta grande, garcilla estriada, gallinazo aura, gallinazo negro, garrapatero, canario maría, colibrí, paloma tierrero, cucube, martín pescador, garzas y aves migratorias como flamingos, petreles y piqueros.

*Mamíferos:* Cuchucho tejón, sariguilla, rata, ratón de campo y armadillo.

*Reptiles:* Iguanas, lagartijas, sapo común, culebras equis y matacaballos

*Crustáceos:* Camarón, cangrejo rojo y azul, cangrejo de mangle, jaiba azul y verde.

*Moluscos:* Concha prieta, concha abanico, ostión, michulla.

*Peces:* Lisa, róbalo, bagre, chame.

Los manglares constituyen la única muestra representativa para la comuna de Palmar donde se destacan:

**Mangle rojo.-** Se caracterizan por sus semillas colgantes de colores verdes o pardos, el tono de la corteza del árbol va de rosa a bastante rojo, la parte inferior de la hoja tiene pequeños puntos de color verde profundo.

**Mangle Negro.-** Posee hojas de forma puntiaguda con la parte inferior blanca y usualmente con granos de sal, su tronco es de color oscuro.

**Mangle blanco.-** Se distingue por que tiene dos pequeñas glándulas anaranjadas o rojizas en la base de la hoja, sus hojas son ovaladas.

**Mangle botón.-** Posee pequeños frutos en forma de conos redondos de color púrpura o marrón, se puede encontrar en la parte más alta y arenosa del manglar.

Durante los estudios realizados por el **CEDEGE (Comisión de Estudios para el Desarrollo de la Cuenca del Río Guayas)** y el Centro de Estudios Hidrográficos de Madrid para el Plan Hidráulico Acueducto de Santa Elena, la información básica en Julio de 1984 estableció los siguientes parámetros de temperatura para la península de Santa Elena: la temperatura media anual oscila entre los 23,1° C de Salinas y los 25,7° C de la comuna El Azúcar donde la influencia del mar es menos intensa. Durante el período considerado, la máxima absoluta registrada ha sido en Playas de 36° C en febrero y la mínima absoluta de 15,6° C en la misma estación en el mes de octubre.

El clima general de la comuna de Palmar es cálido-húmedo, por estar en un sector tropical. La temperatura varía de 18°C como mínima y 38°C como máxima, con una humedad relativa del 90%.

Con lo que se puede concluir que la variación de temperatura en la zona se mantiene estable con variaciones en los últimos años a consecuencia del calentamiento global.

### 1.1.5 Infraestructura Existente

**Gráfico 2 MAPA DE LA PROVINCIA DE SANTA ELENA**


Fuente: **Diario el Universo**

## Sistema Vial

La vía que une al puerto principal Guayaquil con la comuna de Palmar es la autopista Guayaquil – Salinas. El recorrido aproximado es de dos horas hasta Santa Elena, para llegar a Palmar existen dos alternativas:

- El desvío Manglar alto en la que no es necesario ingresar a la población, cuyo tiempo aproximado de viaje es de 30 min.

- Desde Santa Elena, donde hay varias cooperativas de transporte que hacen el acceso más fácil a Palmar y el tiempo estimado de viaje es de una hora.

La autopista inaugurada a principios del año 2007 se encuentra en excelentes condiciones y cuenta con cuatro carriles; permitiendo así que el acceso a la península sea más directo.

Para llegar a la comuna de Palmar, se tiene que desviar de la carretera principal que conecta al centro de la población, la ruta de acceso es de asfalto, pero no se encuentra en buen estado, hay demasiados huecos y en algunos tramos solo está pavimentada. Para reducir la velocidad, la comuna ha colocado rompe velocidades en algunas calles.

## Servicios Básicos

Existe servicio de energía eléctrica de 110 - 220 v, que provee la empresa eléctrica de la península con sede en la ciudad de Santa Elena.

Hasta el mes de enero del 2007 **AGUAPEN S. A.** (**Compañía Agua de la península**) distribuía el agua potable por medio de tanqueros, brindando el servicio al 100% de la comuna. Desde el mes de febrero del 2007, la comunidad de Palmar cuenta con el servicio de agua potable por medio de tuberías, gracias al apoyo del **CODENPE** (**Consejo de Desarrollo de las Nacionalidades y Pueblos del Ecuador**), **IMSE** (**Ilustre Municipalidad de Santa Elena**) y la comuna.

No existe ningún tipo de sistema de evacuación de aguas servidas, la mayor parte de la población cuenta con letrinas y pozos sépticos.

Existe el servicio de recolección de basura y servicio de telefonía local y celular.

Cuenta con un dispensario médico del IESS y un dispensario médico parroquial. En caso de emergencias, acuden al hospital de Santa Elena o Manglar alto.

En lo que se refiere a la seguridad,  tan solo cuentan con dos policías ya que sus moradores aseguran que el pueblo es tranquilo.

**INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE PALMAR**

- Colegio Nacional “Palmar”

- Escuela Fiscal “Ignacio Alvarado”

- Escuela Particular “Bernardo Ortega”

- Escuela Particular “Eduardo Aspiazu”

# II. ANALISIS DEL MERCADO

## 2.1. Características Generales del mercado

### 2.1.1. Análisis de la Demanda

Las actividades productivas más representativas de todo el cordón costero de la provincia de Santa Elena actualmente son: la pesca y la acuicultura (camarones), la minería (petróleo y sal), la artesanía y el turismo. Se considera que los recursos naturales (playas y bosques litorales) y culturales (arqueología, tradiciones, gastronomía, etc.) constituyen atractivos turísticos que los municipios se encuentran empeñados en potenciar como alternativas que beneficien de manera prioritaria y en el corto plazo a las comunidades locales.

No existe una política o estrategia común para un desarrollo integral entre los tres cantones del área (Santa Elena, Salinas y la Libertad). Cada uno de estos tiene su propia política y hay una falta de interrelación entre ellos que está limitando considerablemente las oportunidades de desarrollo ofrecidas especialmente por el turismo. El tema turístico debería aparecer dentro de las agendas de desarrollo de los municipios con objetivos, políticas claras y asignación de recursos, además de articularse con la política turística de la región y el país.

Los puntos más importantes del sistema empresarial del territorio se pueden resumir de la siguiente forma: (i) el desarrollo económico del área tiene mucha influencia de la ciudad más grande del país (Guayaquil) que representa un enorme mercado de demanda; (ii) los sectores económicos enfrentan dificultades relacionadas con sus ventajas competitivas con respecto a otras áreas del país, especialmente por falta de asociatividad empresarial; (iii) los sectores de la pesca y de la artesanía están todavía basados en una actividad muy artesanal con problemas de fortalecimiento del producto (calidad, procesamiento, etc.) y, sobretodo mercadeo, mientras que el turismo no ha desarrollado un producto, sino simplemente algunos atractivos naturales (playa y mar) atrayendo particularmente a turistas de temporada y fin de semana desde Guayaquil; y, (iv) las instituciones locales y nacionales están trabajando de manera puntual con proyectos específicos sin una visión global del territorio y sin colaborar juntos para el desarrollo.

Considerando que un gran flujo de turistas en temporada de calor se dirigen a las diferentes playas de la costa ecuatoriana, la península de Santa Elena ha sido una de las favoritas por su ubicación y cercanía al puerto principal Guayaquil, a esto se complementa el recorrido que se puede realizar por la ruta del sol que conecta a otros sitios de interés turístico y que llega hasta la provincia de Manabí.

Palmar a pesar de estar en la ruta del sol, no cuenta con mucha afluencia de visitantes, debido a que carece de facilidades turísticas que son muy importantes para promover y dar realce al atractivo. De acuerdo a un análisis realizado con los pobladores se pudo determinar que la demanda es proveniente de Guayaquil, esto se da en temporada alta que va desde enero hasta abril.

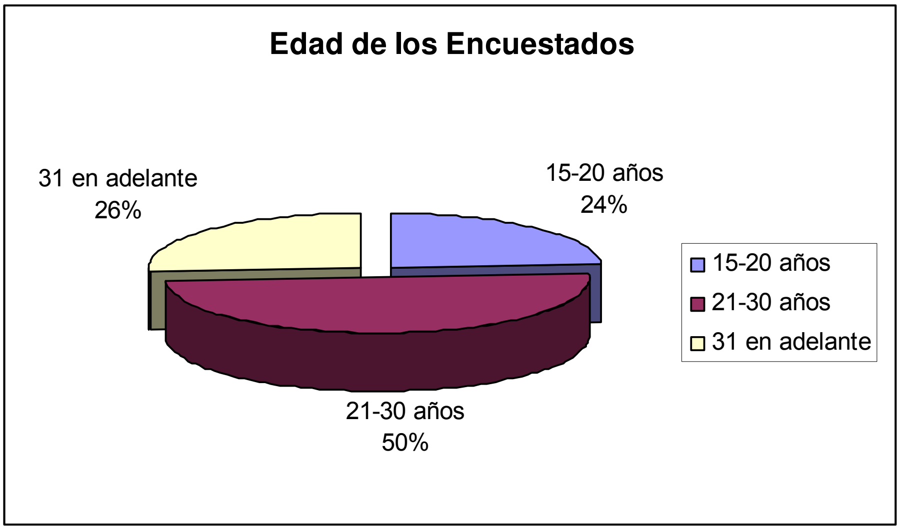
A su población ingresan de dos a tres buses cada fin de semana, con capacidad de 50 pasajeros por transporte, son familias, sus edades promedios van de 15 a 50 años, estos tours son organizados por grupos de diferentes zonas de la ciudad, es un turismo masivo popular, cuyo ingreso promedio es de USD 50.00 semanales y su estadía máxima es de un día.

Otra parte del segmento de demanda son sus habitantes que residen en diferentes ciudades del país y que en temporada y feriados largos llegan a Palmar, son grupos de familias cuyas edades fluctúan de 5 a 70 años, cuentan con alojamiento y medios de movilización propios, sus ingresos promedios son de USD 500.00 mensuales, su estadía por lo general es de tres días.

Una pequeña parte de la demanda es el turismo científico, debido a que en la zona del manglar existen proyectos de reforestación, biólogos nacionales así como extranjeros, permanecen de 3 meses a 1 año con este fin, viviendo en casa de los comuneros y trabajando conjuntamente en proyectos comunitarios.

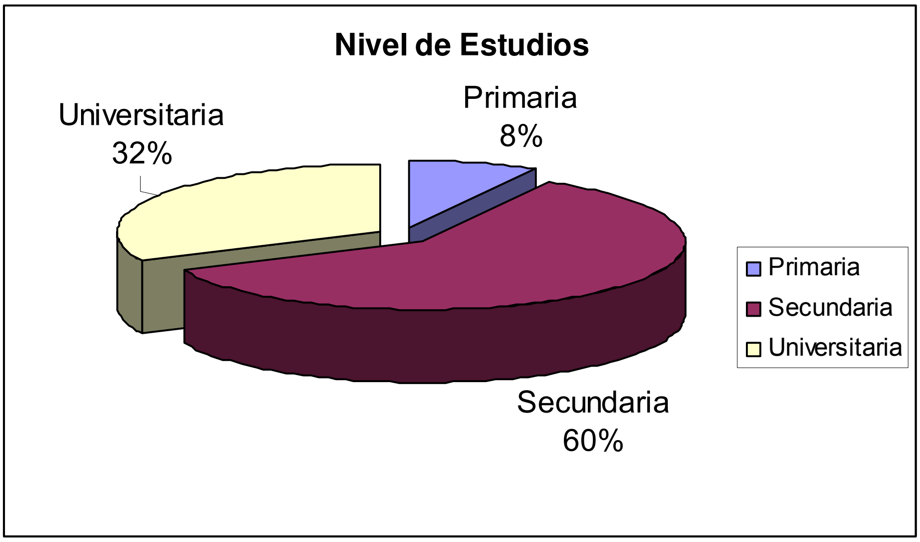
**CUADROS ESTADISTICOS EN BASE A LAS ENCUESTAS REALIZADAS A LOS TURISTAS DE PALMAR**

**Gráfico 3**



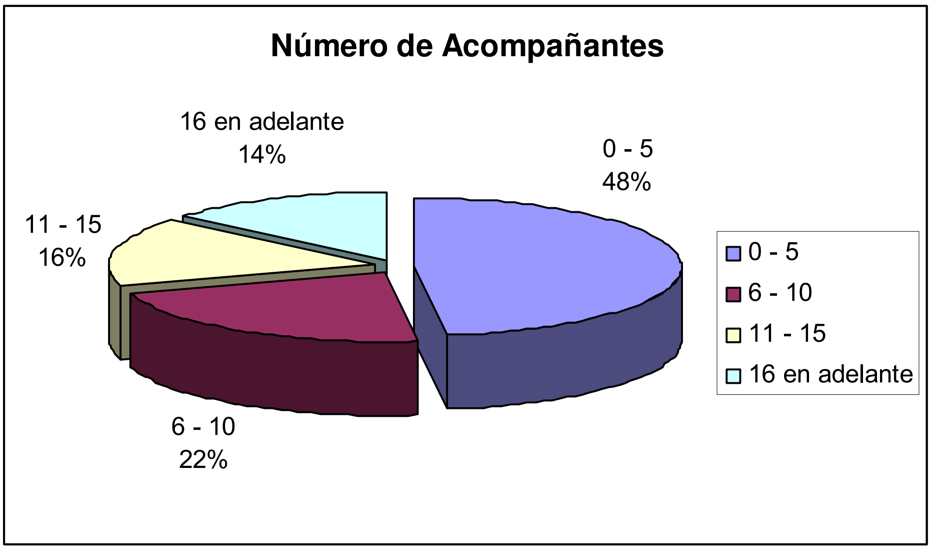

**Fuente:** Elaboración propia

**Gráfico 4**



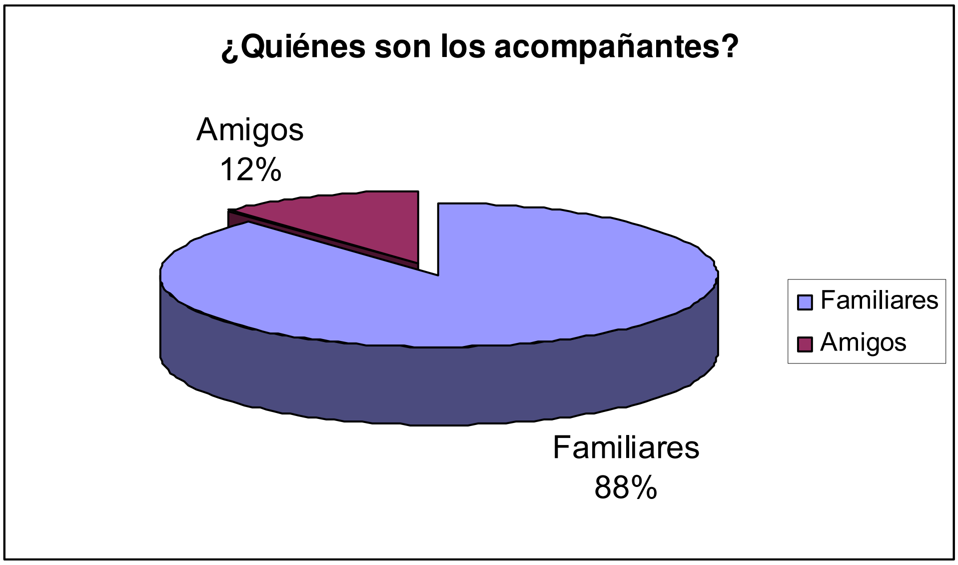

**Fuente:** Elaboración propia

**Gráfico 5**



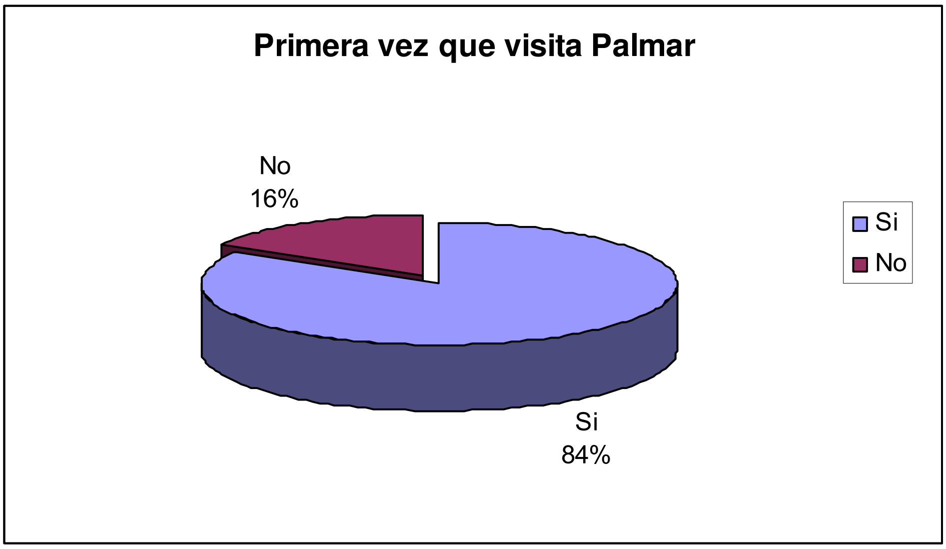

**Fuente:** Elaboración propia

**Gráfico 6**



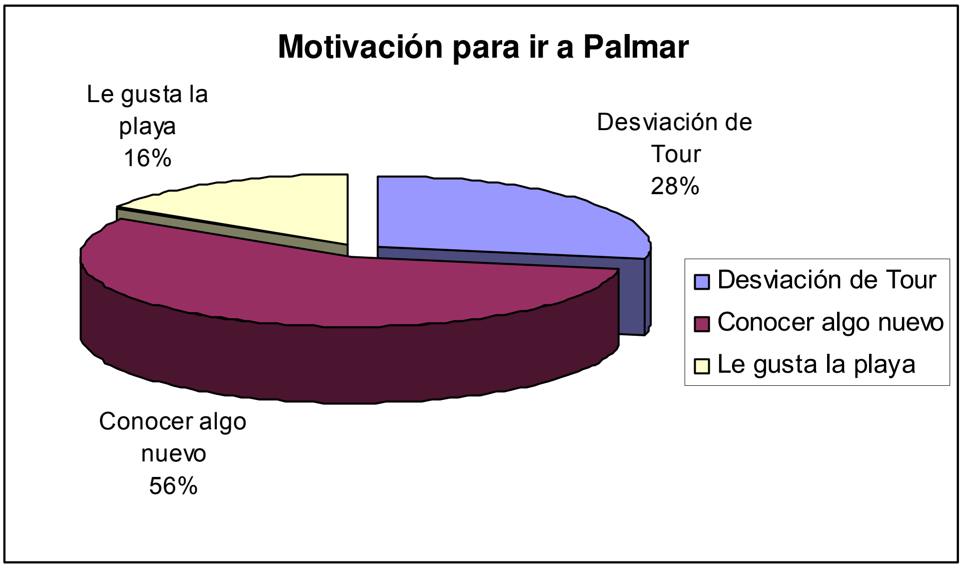

**Fuente:** Elaboración propia

**Gráfico 7**



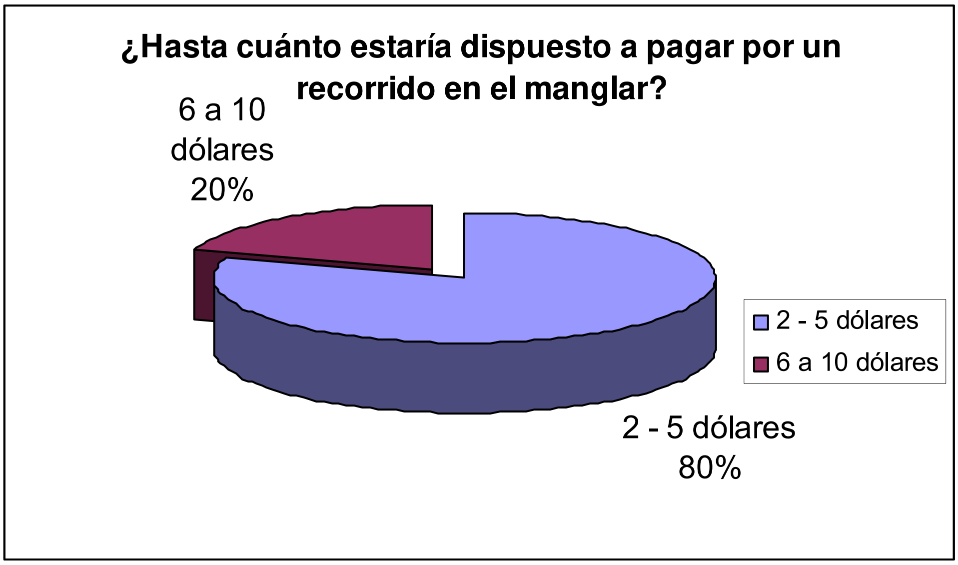

**Fuente:** Elaboración propia

**Gráfico 8**



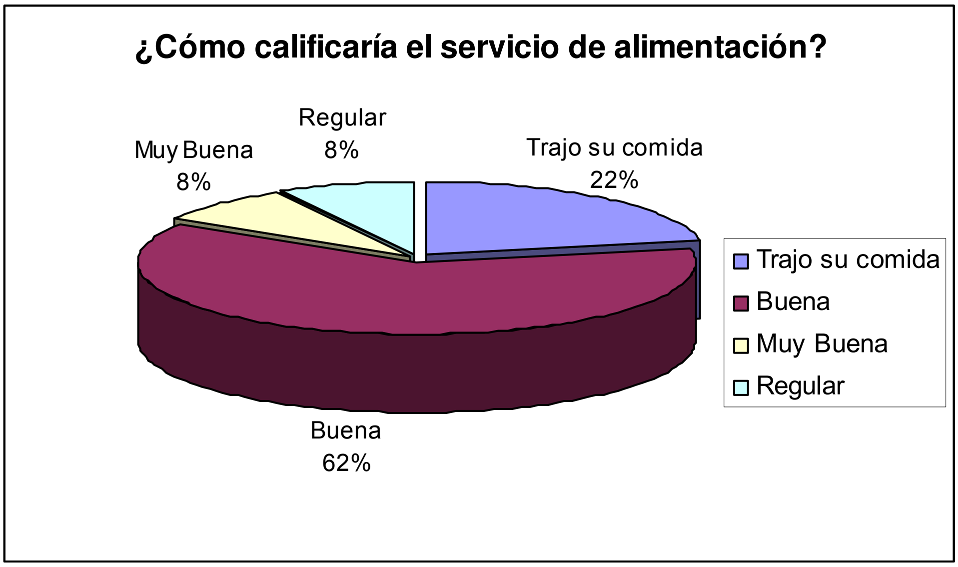

**Fuente:** Elaboración propia

**Gráfico 9**



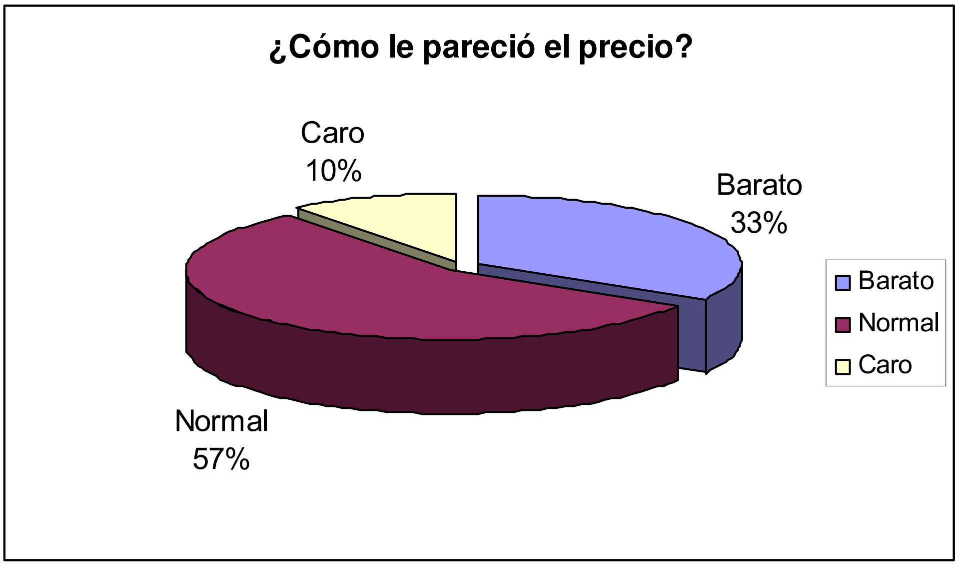

**Fuente:** Elaboración propia

**Gráfico 10**



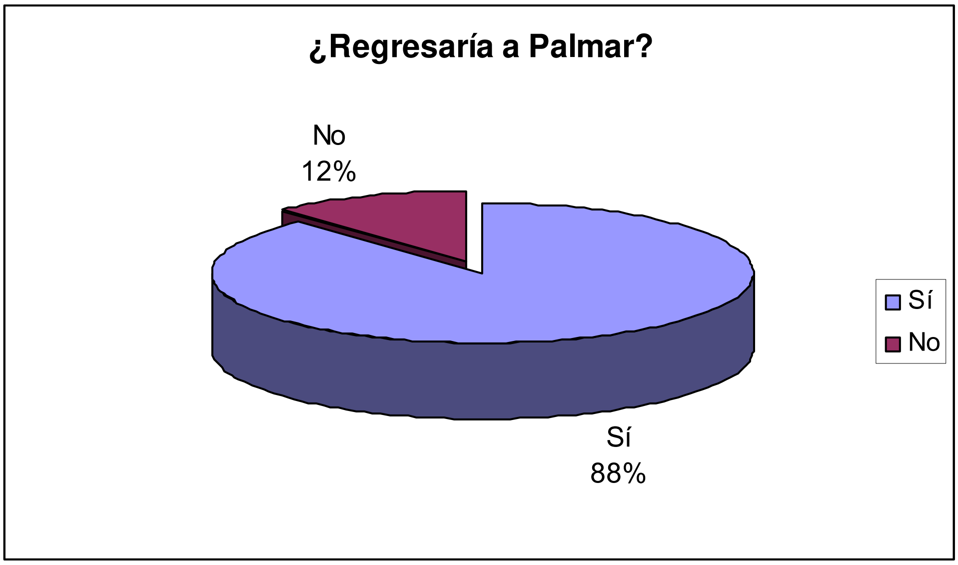

**Fuente:** Elaboración propia

**Gráfico 11**




**Fuente:** Elaboración propia

**Gráfico 12**




**Fuente:** Elaboración propia

## *PROYECCIÓN DE LA DEMANDA*

A continuación se presentará las características de nuestra demanda en base a las encuestas realizadas en Palmar, a visitantes que habían llegado en tours playeros, muy comunes en la península de Santa Elena.

Para el estudio se toma como ejemplo un día de febrero del 2007, se encontró en Palmar aproximadamente ocho buses de tour, los cuales traen en promedio 50 personas, obteniendo un total de 400 turistas, por tanto se decidió tomar una muestra del 12.5%, es decir 50 visitantes.

- El mercado que desea captarse tiene en promedio las siguientes edades: un 24% de 15 a 20 años de edad, el 50 % va de 21 a 30 años; y el restante es de 31 años en adelante, por lo general este mercado está caracterizado por gente joven que en época de vacaciones desea dejar el ambiente de trabajo y estrés.

- En cuanto al nivel de estudios, el 60% de los encuestados tiene instrucción secundaria, por tanto el producto que se desea vender deberá ser enfocado hacia ellos como turismo de aventura y como una actividad muy entretenida, ya que como turismo científico será muy difícil lograr acogida.

- Adicionalmente se concluye de acuerdo al 48% de entrevistados, que de cada futuro cliente, se obtendrá hasta 5 acompañantes, es decir grupos de 6; y de 6 – 10 acompañantes un 22%.

- Cabe resaltar que la mayor parte de usuarios de tour playeros son grupos familiares (88%); y un grupo minoritario son amigos.

- El 84% de los turistas visita Palmar por primera vez, y el porcentaje restante visitan constantemente este lugar, debido a que les gusta mucho por su tranquilidad.

- Mas del 50% de los entrevistados deseaban conocer algo nuevo, ya que están saturados de las mismas playas de siempre y de la gran afluencia de visitantes; el 28% de los encuestados fueron desviados de su destino original a Palmar, ya que actualmente existe un plan del PMRC (Programa de Manejo de Recursos Costeros) cuya función es descongestionar un poco ciertas playas, tales como: Ayangue, San Pedro y San Pablo;  y el 16% restante son los nombrados en el párrafo anterior.

- El 80% de las encuestas dio a conocer que la tarifa máxima que podría ser pagada por la oferta de turismo propuesta en el proyecto, fluctúa de $ 2  a $ 5 dólares, siendo exactamente el valor de $ 2.00 por persona el mas aceptado.

- El mercado al que se desea apuntar es generalmente de la ciudad de Guayaquil, sectores como:  Florida Norte, Guasmo Sur, Fertisa, Suburbio Oeste, Perimetral, Bastión Popular, población por lo general de bajos recursos económicos, aquí queda remarcada la importancia de un precio accesible a este grupo.

- A pesar de la belleza y tranquilidad de la playa en Palmar, hay muchos factores y servicios que los visitantes consideran de vital importancia para su satisfacción como son:

- El aseo, se puede observar una enorme cantidad de basura alrededor de la playa, lo cual podría solucionarse con tachos de basura, los mismos que no se logran encontrar en casi toda la playa.

- Servicio de vigilancia y puestos de salvavidas, sumamente importante para la seguridad de los turistas.

- En cuanto a los establecimientos de venta de alimentos, se solicita más locales, ya que los existentes no dan abasto, más variedad de platos, que los locales tengan un área más reservada para la preparación ya que podrían presentarse accidentes y también por el aseo.

- Juegos, eventos deportivos, pista de baile, y otros atractivos que complementen la playa, los visitantes se sienten muchas veces muy aburridos.

- Un control para los perros que andan deambulando por la playa, los cuales dan un terrible aspecto y es muy desagradable para las personas que se sirven los alimentos en la misma.

- Organización de carpas, ya que están ubicadas sin ningún orden o lineamiento.

- Tiendas o almacenes para venta de productos de playa como: protectores solares, shorts, trajes de baño, zapatillas, camisetas, entre otros.

- Instalación de mas baterías sanitarias y duchas

- Hay quienes incluso les gustaría encontrar un hostal en Palmar, aunque hace falta mas demanda para poder hacerse esto una realidad; y además la adecuación del malecón en Palmar.

- El servicio de alimentación, a pesar de haber pocos establecimientos que lo brindan y la poca variedad, se determinó que el 88% de los visitantes lo consumen, y de este total más del 60% lo consideran bueno, lo cual es aceptable, y el 22% llevan su comida, muy usual en este tipo de mercado.

- En cuanto al precio de los alimentos expendidos, un 57% de los turistas lo considera normal, y un considerable 33% lo califica de barato en relación al servicio otorgado en otras playas de la península de Santa Elena.

- Finalmente, se concluye que el 88% de los usuarios si regresaría nuevamente a esta playa, lo cual deja entrever que Palmar tiene muchas razones por las cuales debe ser mas promocionada y desarrollada turísticamente.

En el resto del año, se desea ofrecer el recorrido en el manglar a estudiantes de colegios y escuelas de la península de Santa Elena, enfocado como un turismo educativo y de concientización hacia las nuevas generaciones de promover el turismo interno y valorar los recursos naturales del entorno en el cual viven.

### 2.1.2. Análisis de la Oferta

El principal atractivo de Palmar es su playa, por tanto antes de mencionar la oferta complementaria que se desea ofrecer, es de gran interés proponer al Municipio de Santa Elena, Autoridades de la comuna de Palmar, a Organizaciones No Gubernamentales como PRODECOS (Proyecto de Desarrollo Eco turístico Comunitario), y a cualquier otra institución que maneje proyectos de desarrollo turístico comunitario, la organización, implementación y desarrollo de un plan que promueva y facilite el turismo de playa en Palmar.

En el subtítulo anterior **Análisis de la Demanda**, se puede encontrar en detalle todo lo solicitado directamente por los encuestados para hacer su estancia mas satisfactoria, para lograr así que estos turistas visiten frecuentemente Palmar, los cuales darían a conocer a familiares y amigos de esta playa desconocida por muchos como un punto en la ruta del sol digno de conocer y que puede lograr gran afluencia de turistas, que beneficiaría económicamente a la población.

**Recorridos terrestres y/o acuáticos dentro del manglar**

La oferta complementaria que se pretende dar en Palmar, son los recorridos terrestres y/o acuáticos dentro del manglar, con el fin no solo de brindar una atracción más, sino también lograr un turismo interno en el transcurso del año, cuando la temporada de playa ha finalizado.

Cabe resaltar que lo que se busca además es, la participación de la comuna, por tanto en el proyecto se cuenta con la mano de obra de los comuneros, beneficiando su economía y bienestar.

Los recorridos tendrán una duración aproximada de 1 hora y 30 minutos, con la compañía de un guía, los cuales pueden ser:

- Enteramente en canoa
- Recorridos terrestres

Durante el recorrido en el manglar, su guía les irá describiendo los tipos de mangle y especies que se observan en el mismo, así mismo podrán sembrar una semilla de manglar, el cual puede ser usado de pretexto para una futura visita.

Las especies que podrían ser observadas durante el recorrido son:

**Tabla VIII ESPECIES QUE HABITAN EN PALMAR**

**AVES**

| **Familia** | **N .Científico** | **Nombre Vulgar** |
|---|---|---|
| Pelecanidae | *Fregata magnificens* | Fragata |
| Pelecanidae | *Pelecanus occidentalis* | Pelicano |
| Ardeidae | *Bubulcus ibis* | Garcilla bueyera |
| Ardeidae | *Egretta alba* | Garceta grande |
| Ardeidae | *Butorides striatus* | Garcilla estriada |
| Charadriidae | *Calidris alba* | Correlinos arenero |
| Ardeidae | *Nycticorax nyctycorax* | Garcilla caroninegra |
| Recurvirostridae | *Himantopus himantopus* | Cigüeñuela cuellinegra |
| Ardeidae | *Numenius phaeopus* | Sarapito trinador |
| Cathartidae | *Cathartes aura* | Gallinazo aura |
| Cathartidae | *Coragyps atratus* | Gallinazo negro |
| Cuculidae | *Crotophaga sp* | Garrapatero |
| | | Canario maria |
| Trochilidae | *Amazalia sp* | Colibrí |
| Columbidae | *Columba Libia* | Paloma tierrero |
| Alcedinidae | *Chloroceryle americana* | Martín pescador |
| Charadriidae | *Charadrius semipalmatus* | Chorlitejo semipalmado |
| Mimidae | *Minus longicaudatus* | Cucube |

**MAMIFEROS**

| Familia | N. Científico | Nombre Vulgar |
|---|---|---|
| Prociónidos | *Procyon cancrivorus* | Cuchucho, Tejon. |
| Didélfidos | *Didelphys.marsupialis* | Sariguilla |

**CRUSTACEOS**

| Familia | Nombre científico | Nombre vulgar |
|---|---|---|
| Ocypodidae | *Ucides occidentalis* | Cangrejo rojo, Guariche |
| Ocypodidae | Uca sp. | Cangrejo violinista |
| Ocypodidae | Ocypode sp. | Cangrejo fantasma o de playa |
| Gecarcinidae | *Cardisoma crassum* | Cangrejo azul |
| Gecarcinidae | *Cardisoma crassum* | Cangrejo mono |
| Gecarcinidae | *Cardisoma crassum* | Cangrejo de mangle |
| Gecarcinidae | *Cardisoma crassum* | Pangora de mangle |
| Portunidae | *Callictes arcuatus* | Jaiba azul |
| Portunidae | *Callinectes toxotes* | Jaiba verde |
| Penaeidae | *Penaeus vannamei* | Camarón blanco o vannamei |
| Penaeidae | *Penaeus stilirostri* | Camarón azul o estil |
| Penaeidae | *Penaeus occidentalis* | Camarón blanco |

**REPTILES**

| Familia | N. Científico | N. Vulgar |
|---|---|---|
| Boidae | *Boa constrictor* | Mata caballo |
| Crotalidae | *Brothrops sp.* | Equis |
| Iguanidae | *Iguana iguana* | Iguana |
| Teiidae | *Tropidurus sp.* | Lagartija |
| Bufonidae | *Buffo marino* | Sapo común |

**Fuente:** Informe Técnico "Reforestación en el Manglar de Palmar", Etelvina Vera Borbor, Universidad Estatal Península de Santa Elena, 2005

**Análisis de la Competencia**

La ruta del sol es uno de los clusters mas visitados, en el que se va recorriendo diversas playas de la costa, desde la provincia del Guayas hasta llegar a Manabí, cuyos lugares de mayor interés son: Ayangue, Acuario de Valdivia, Montañita, Olón, Punta Ayampe, Puerto López, Machalilla, los Frailes con sus paisajes paradisíacos, la isla de los Ahorcados, etc.

Se determinó que nuestra competencia directa en cuanto a destino de playa se refiere es:

**Ballenita**

La parroquia Ballenita se encuentra junto a la ciudad de Santa Elena. Esta ciudad genera un aporte de carácter cultural al sitio, debido a la presencia de los museos que guardan información histórica y vestigios arqueológicos presentes en la península de Santa Elena. Santa Elena se constituye automáticamente en el centro de apoyo de Ballenita, para el abastecimiento, conectividad de transporte y sitio de oferta de servicios y facilidades turísticas asociadas.

**Ayangue**

Es un sitio configurado para un turismo y recreación familiar cuyo principal atractivo es el mar, el mismo que al estar en una ensenada se presenta calmo, sin olas altas y con poco declive, por lo que es accesible y seguro para familias con niños. El atractivo complementario lo constituye su gastronomía, cuya fama y tradición data de hace 40 años aproximadamente.

**Montañita**

Montañita es un destino turístico que cuenta con un posicionamiento de etapa de crecimiento a nivel internacional. Se constituye como uno de los principales destinos a ser visitados dentro de la ruta del sol, y contribuye como un claro ejemplo de funcionamiento del turismo itinerante y de rutas.

En cuanto a la competencia directa a destino manglares tenemos los siguientes:

**Manglares Churute:** La reserva ecológica Manglares Churute se encuentra ubicada en el cantón Naranjal de la provincia del Guayas a unos 45 minutos de la ciudad de Guayaquil, desviándose en la vía del km. 26 (Virgen de Fátima). Zona con el más alto porcentaje de manglares en el Golfo de Guayaquil. Esta reserva es una de las más importantes del Ecuador y una de las principales de América del Sur, debido a que dentro de esta encontramos cinco ecosistemas dependientes: Manglares, Estuario, Bosque Seco Tropical, Bosque Húmedo Tropical y Lacustre, cada uno con diferente flora y fauna característica propias del lugar.

Dentro del territorio de los Manglares, se encuentra la Laguna de Canclón, típica ave de esta zona. Aquí se pueden realizar actividades de camping, paseos en bote en el manglar, etc.

**Puerto Hondo:** A 40 minutos de Guayaquil, con una pequeña extensión de manglar, tiene una gran afluencia de visitantes, ofrece paseos en canoas, observación del mangle y de los diferentes tipos de aves existentes en el lugar.

**Cangrejal de Olón:** El ecosistema del "Cangrejal de Olón" está ubicado en la parroquia Manglaralto de la Provincia de Santa Elena, a pocos minutos del pueblo de Olón.  Es un área de bosque y vegetación protegida de seis punto ochenta hectáreas (6.80 has.);  manglar donde encontrará una cierta especie amenazada tal como el cangrejo azul (Callinectes saplaus).

**Descripción de la Planta Turística**

Para realizar la descripción de la planta turística en Palmar se realizó un sencillo inventario en el que se pudo determinar lo siguiente:

Referente al alojamiento no cuenta con ningún tipo de establecimiento que brinde el servicio de hospedaje, debido a que la afluencia de turistas es temporal. En sus poblados más cercanos tenemos a la hostería playa Rosada y Cumbres de Ayangue.

### Alimentación

Los establecimientos que prestan servicios de alimentación registrados son 12 cabañas que forman parte del Comité de Turismo de la comuna de Palmar, y las ocho no forman parte de ninguna asociación.

**Tabla IX INVENTARIO, SERVICIOS DE ALIMENTACION**

| **DESCIPCIÓN:** | **ESTABLECIMIENTOS RESGISTRADOS** | | | **SUBTOTAL** | **ESTABLECIMIENTOS NO REGISTRADOS EN CATRASTO OFICIAL** | | **TOTAL** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CATEGORIA | 1RA | 2DA | 3RA | | RESTAURANTES | COMEDORES | |
| NO. ESTABLECIMIENTOS | - | - | - | 0 | - | 20 | 20 |
| NO. DE PLAZAS | | | | | | 200 | 200 |
| **FUENTE DE INFORMACION:** | | | | | | | |
| JOSE TOMALA PRESIDENTE DE COMITÉ DE TURISMO DE LA COMUNA DE PALMAR | | | | | | | |
| **OBSERVACIONES:** | | | | | | | |
| LOS COMEDORES ESTAN UBICADOS DENTRO DE LA ZONA ACTIVA DE LA PLAYA | | | | | | | |
| VENTA DE ALMUERZOS, MENUS NO MUY VARIADO, COSTO DE USD 1,50 A USD 2.00 | | | | | | | |

### Transporte Público

Para el desarrollo de Palmar se ha considerado que el servicio de transporte público es un factor muy importante para determinar la calidad del producto por lo que detallamos las cooperativas, rutas y frecuencias de las mismas.

**Tabla X INVENTARIO, TRANSPORTE PÚBLICO**

| **DESCRIPCION:** | | |
|---|---|---|
| **BUSES:** | | |
| **COOPERATIVAS** | **FRECUENCIAS** | **TOTAL** |
| **INTERPROVINCIALES** | | |
| 1.- REALES TAMARINDOS | 3 | |
| 2.- COOP. MANGLARANTO | 64 | 67 |
| **INTERCANTONALES** | | |
| 1.- SANTA RITA DE PALMAR | 64 | |
| 2.- MANANTIAL DE GUANGALA | 65 | |
| 3.- 2 DE NOVIEMBRE | 55 | |
| 4.- LIBERTAD PENINSULAR | 3 | |
| 5.- TRANSPORTE UNIDO PENINSULAR | 85 | 272 |
| | | |
| **TAXIS** | | |
| **CAMIONETAS** | 5 | |
| **TAXIMOTOS** | | |
| **TRICICLOS** | | |
| | | |
| **FUENTES DE INFORMACION:** | | |
| DATOS TOMADOS DEL PROGRAMA DE MANEJOS DE RECURSOS COSTEROS DEL ESTUDIO DE CAPACIDAD DE CARGA CARACTERIZACION PLANTAS TURISTICAS | | |
| REF SAN PABLO POBLADO MAS CERCA DE PALMAR | | |
| JOSE TOMALA PRESIDENTE DE COMITÉ DE TURISMO DE PALMAR | | |
| BLGO. MARCELO GONZALEZ | | |
| | | |
| **OBSERVACIONES:** | | |
| LA COOP. SANTA RITA Y LIBERTAD PENINSULAR INGRESAN A LA POBLACIÓN DE PALMAR, LAS OTRAS PASAN FUERA DEL MISMO. | | |
| EL COSTO DEL PASAJE ES DE USD 0.50 PARTIENDO DESDE SANTA ELENA | | |

**<u>Sitios de parqueo</u>**

No existe un lugar específico de parqueo, son tomados como parqueaderos los solares vacíos que se encuentran frente a la playa y en algunos casos suelen ingresar con sus vehículos hasta la playa.

**Tabla XI INVENTARIO, SITIOS DE PARQUEO**

| DESCRIPCIÓN: | | | |
|---|---|---|---|
| | CAPACIDAD | | UBICACIÓN CON RESPECTO A LA PLAYA |
| | AUTOS | BUSES | |
| CALLE PRINCIPAL | 30 | 20 | FRENTE A LA PLAYA CALLE DEL MALECON |
| | | | |
| **FUENTES DE INFORMACIÓN:** | | | |
| JOSE TOMALA PRESIDENTE DE COMITÉ DE TURISMO DE LA COMUNA DE PALMAR | | | |

**Tabla XII INVENTARIO, AGENTES DE COMERCIO AMBULATORIO**

| | |
|---|---|
| VENTAS DE BEBIDAS | 10 |
| VENTA DE COMIDAS PREPARADAS | 5 |
| VENTA DE ARTESANIAS | 1 |
| VENTA VARIAS | 5 |
| | 21 |
| **FUENTES DE INFORMACION:** | |
| BLGO. MARCELO GONZALEZ | |
| **OBSERVACIONES:** | |
| NO EXISTE NINGUNA ASOCIACION DEL COMERCIO AMBULATORIO TODOS SON INFORMALES | |

## Tabla XIII INVENTARIO, SERVICIO DE CONTROL, VIGILANCIA Y RESCATE

| **INSTITUCIÓN** | **NUMERO DE PERSONAS** | |
|---|---|---|
| | **TEMPORADA ALTA** | **FERIADOS** |
| POLICIA | | |
| MARINA | | |
| SALVAVIDAS | 2 | 2 |
| CRUZ ROJA | | |
| DEFENSA CIVIL | | |
| **FUENTE DE INFORMACION:**<br>JOSE TOMALA PRESIDENTE DE COMITÉ DE LA COMUNA DE PALMAR | | |
| **OBSERVACIONES:**<br>LA AUSENCIA DE LOS ORGANISMOS DE SEGURIDAD ES NOTORIO<br>DURANTE LA TEMPORADA ESTAN LAS TORRES DE LOS SALVAVIDAS<br>CONSTRUIDAS POR PRODECO PERO SIN PERSONAL | | |

## Tabla XIV INVENTARIO, SERVICIOS HIGIENICOS DE USO PUBLICO

| | **PERMANENTES** |
|---|---|
| NO. BATERIAS | 2 |
| NO. DUCHAS | 6 |
| SOLO ATIENDEN LOS FINES DE SEMANA Y FERIADOS DE 10h00 A 17h00 DE LA TARDE<br>TIENE UN COSTO DE USD 0,15 POR UTILIZAR LAS INSTALACIONES | |

**Tabla XV INVENTARIO, SERVICIOS RECREATIVOS**

| DESCRIPCION: | | |
|---|---|---|
| **SERVICIO** | **PRESTADORES** | **NO. ITEMS** |
| RENTA DE PARASOLES Y CARPAS | 5 | 50 |
| **FUENTE DE INFORMACION:**<br>BLGO MARCELO GONZALEZ | | |

De acuerdo al inventario realizado tenemos que Palmar cuenta con 4 baterías sanitarias y 6 duchas ubicado junto a la casa comunal, con atención solo fines de semanas y feriados, existe una capacidad de recepción 200 usuarios al día, considerando la utilización aproximada de 8 horas de atención.

En temporada se asigna a las diferentes playas, un número determinado de vigilantes de marina y salvavidas, pero la ausencia de los mismos es notoria en Palmar.

### 2.1.2.1 Determinación de la Capacidad de Carga

**Capacidad de Carga de la Playa**

Se realizó un pequeño estudio de la planta turística que posee Palmar, y se pudo determinar que no cuenta con establecimientos que brinden alojamiento a los turistas, la casa comunal facilita sus instalaciones para alojar a turistas que en temporada de playa lo requieren.

En cuanto a servicios de alimentación se puede encontrar 20 cabañas que expenden comida preparada en la playa, 12 de ellas cuentan con permisos y ocho son informales, con capacidad aproximada para 500 usuarios.

Palmar posee 2,5 Km. de playa, la misma que no es utilizada en el cien por ciento, al finalizar la playa del lado norte se encuentra el estero llamado La Boca donde desembarcan pescadores artesanales que hacen que la playa no sea muy atractiva, del lado sur está el rompeolas que por su fuerte oleaje no es recomendable para bañarse y por esta razón tampoco está poblado.

**Tabla XVI CAPACIDAD DE CARGA DE PLAYA**

| **CALCULO DEL ÁREA FISICA** | | |
|---|---|---|
| LARGO DE LA PLAYA | 1.950.00 | Mt |
| ANCHO UTIL DE PLAYA | 55.00 | Mt |
| ÁREA FISICA DE LA PLAYA | 107.250.00 | $mt^2$ |
| ÁREA DE OCUPACION POR PERSONA | 7.30 | $mt^2$ |
| **CAPACIDAD DE CARGA FISICA** | **14.691.78** | **Visitantes** |

| **CAPACIDAD DE CARGA REAL** | | |
|---|---|---|
| ÁREA DE BOTES | 27.500.00 | $mt^2$ |
| ÁREA LIBRE | 79.750.00 | $mt^2$ |
| TOTAL DE ÁREA DE PLAYA LIBRE | 79.750.00 | $mt^2$ |
| ÁREA DE OCUPACION POR PERSONA | 7.30 | $mt^2$ |
| **CAPACIDAD DE CARGA REAL** | **10.924.65** | **Visitantes** |

| CAPACIDAD DE CARGA EFECTIVA | | |
|---|---|---|
| ÁREA OCUPACION DE MANEJO | 44.000.00 | $mt^2$ |
| TORRES SALVAVIDAS (2) | 16.00 | $mt^2$ |
| ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA (20) | 240.00 | $mt^2$ |
| CAPACIDAD DE CARGA EFECTIVA | 43.744.00 | $mt^2$ |
| ÁREA DE OCUPACION POR PERSONA | 7.30 | $mt^2$ |
| **CAPACIDA CARGA EFECTIVA** | **5.992.33** | **Visitantes** |

| | |
|---|---|
| **EXPRESADO EN PORCENTAJE CON RELACION A LA CARGA FISICA** | **41%** |

**Fuente:** Elaboración propia

### Capacidad de Carga del Manglar

El cálculo de capacidad de carga se realizó basándose en la metodología usada en las áreas de uso público del Monumento Nacional Guayabo, Costa Rica en 1999.

El proceso consta de tres niveles:

- Cálculo de Capacidad de Carga Física (CCF)
- Cálculo de Capacidad de Carga Real (CCR)
- Cálculo de Capacidad de Carga Efectiva (CCE)

Los tres niveles de capacidad de carga tienen una relación que puede representarse como sigue:

$$CCF \geq CCR \geq CCE$$

Los cálculos se basaron en los siguientes supuestos:

- Flujo de visitantes en un solo sentido.
- Horario de visita: 09:00 a 15:00, es decir, seis horas al día.
- Una persona requiere normalmente de 1m lineal por un 1m de ancho.
- Tiempo necesario para una visita: 1hora y 30 minutos

**Cálculo de Capacidad de Carga Física (CCF)**

Es el límite máximo de visitas que se pueden hacer al sitio durante un día. Está dada por la relación entre factores de visita (horario y tiempo de visita), el espacio disponible y la necesidad de espacio por visitante. Para el cálculo se utilizó la siguiente fórmula.

$$CCF = \frac{S}{sp} * NV$$

Donde:

S: Superficie disponible en metros lineales, 1800m.

sp: superficie usada por persona 1m. de sendero

NV: número de veces que el sitio puede ser visitado por la misma persona en un día. Equivale a:

$$NV = Hv / tv$$

Donde:

Hv: Horario de visita

tv: Tiempo necesario para visitar el sendero

$$NV = \frac{6h / dia}{1.5h / visitas / visitante} = 4 visitas / dia / visitante$$

Entonces:

CCF = 1800m. * 4 visitas / día = 7200 visitas / día

**Cálculo de Capacidad de Carga Real (CCR)**

Se sometió la CCF a una serie de factores de corrección, particulares para cada sitio. Los factores de corrección considerados en este estudio fueron:

- Factor Social (FCsoc)
- Erodabilidad (FCero)
- Accesibilidad (FCacc)
- Precipitación (FCpre)
- Brillo Solar (FCsol)
- Cierres temporales (FCctem)
- Anegamiento (FCane)

Estos factores se calculan en función de la fórmula general:

$$FCx = \frac{Mlx}{Mtx}$$

Donde:

*FCx* = Factor de corrección por la variable “x”

*Mlx* = Magnitud limitante de la variable “x”

*Mtx* = Magnitud total de la variable “x”

**a) Factor Social (FCsoc)**

Considerando aspectos referentes a la calidad de visitación, se plantea la necesidad de manejar las visitas por grupos, se propone que la visitación sea manejada bajo los siguientes supuestos:

- Grupos de máximo 11 personas (incluido el guía)

- La distancia entre grupos debe ser de al menos 50m, para evitar interferencias y mucho ruido.

Puesto que la distancia entre grupos es de 50m y cada persona ocupa 1m de sendero, entonces cada grupo requiere 61m.

El número de grupos (NG) que puede estar simultáneamente en cada sendero se calcula así:

$$NG = \frac{largo\ total\ del\ sendero}{distancia\ requerida\ por\ cada\ grupo}$$

Por tanto:

$$NG = \frac{1800}{61} = 29.5\, grupos$$

Para calcular el factor de corrección social es necesario primero identificar cuántas personas (P) pueden estar simultáneamente dentro de cada sendero. Esto se hace a través de:

P = NG * número de personas por grupo

Entonces:

P = 29.5 * 11 personas/grupo = 324.5 personas

Para calcular el factor de corrección social se necesita identificar la magnitud limitante que, en este caso, es aquella porción del sendero que no puede ser ocupada porque hay que mantener una distancia mínima entre grupos. Por esto, dado que cada persona ocupa 1m del sendero, la magnitud limitante es igual a:

ml = mt - P

ml = 1800m – 324.5 = 1475.5m

Entonces:

$$FCsoc = 1 - \frac{1475.5m}{1800m} = 0.1803$$

**b) Erodabilidad (FCero)**

Se calculó el factor de corrección por erodabilidad de la siguiente manera:

$$FCero = 1 - \frac{mpe}{mt}$$

Donde:

mpe = metros de sendero con problemas de erodabilidad = 280m

mt = metros totales del sendero = 1800m

Entonces:

$$FCero = 1 - \frac{280m}{1800m} = 0.8444$$

**c) Accesibilidad (FCacc)**

Este factor mide el grado de dificultad que podrían tener los visitantes para desplazarse por el sendero, debido a pendientes. En el caso del manglar de Palmar no se va a considerar este factor de corrección, ya que las pendientes son ≤ 10%, ningún grado de dificultad. A continuación se detallan las categorías:

| Dificultad | Pendiente |
|---|---|
| Ningún grado de dificultad | ≤ 10% |

| | |
|---|---|
| Media dificultad | 10% - 20% |
| Alta dificultad | > 20% |

**d) Precipitación (FCpre)**

Es un factor que impide la visitación normal, por cuanto la gran mayoría de los visitantes no están dispuestos a hacer caminatas bajo lluvia. Se consideran los meses de mayor precipitación (enero a abril), en los cuales la lluvia se presenta con mayor frecuencia en las horas de la madrugada (03h00 – 08h00). Ya que los recorridos en el manglar empiezan a las 09:00 no se considerará este factor de corrección.

**e) Brillo solar (FCsol)**

En algunas horas del día, cuando el brillo del sol es muy fuerte entre las 10h00 y 14h00, las visitas a sitios sin cobertura resultan difíciles o incómodas. Durante los ocho meses con poca lluvia (mayo a diciembre) se tomaron en cuenta las 4 horas limitantes, tomando en cuenta que el resto del año llueve solo en la madrugada estas 4 horas se multiplican por los 365 días al año. Así, la fórmula es la siguiente:

$$FCsol = 1 - \left( \frac{hsl}{ht} * \frac{ms}{mt} \right)$$

Donde:

hsl = horas de sol limitantes/año = 1460 horas

ht = horas al año que el sendero está abierto = 2190 horas

ms = metros de sendero sin cobertura = 1800m

mt = metros totales del sendero = 1800m

$$FCsol = 1 - \left( \frac{1460hrs}{2190hrs} * \frac{1800m}{1800m} \right) = 0.3333$$

**f) Cierres temporales (FCtem)**

El día en que estarán cerradas las instalaciones del restaurante y centro de información será el lunes, lo que representa una limitación a la visitación en 1 de los 7 días de la semana. Se calculó este factor del siguiente modo:

$$FCtem = 1 - \frac{hc}{ht}$$

Donde:

hc = Horas al año que el sendero está cerrado (6hrs/día*1 día/semana * 52 semanas/año = 312 hrs/año)

ht = Horas totales al año (2190 hrs)

Entonces:

$$FCtem = 1 - \frac{312 hrs / año}{2190 hrs / año} = 0.8575$$

**g) Anegamiento (FCane)**

Este factor de corrección se considera en los senderos en los que el agua tiende a estancarse y el pisoteo tiende a incrementar los daños en el sendero. Ya que el manglar es un terreno fangoso por naturaleza, no se tomará en cuenta este factor en el estudio de capacidad de carga.

Una vez obtenidos todos los factores de corrección, se determina la Capacidad de Carga Real de la siguiente manera:

$$CCR = CCF(FCsoc * FCero * FCsol * FCtem)$$

$$CCR = 7200(0.1803 * 0.8444 * 0.3333 * 0.8575) = 313.29 visitas / día$$

**Capacidad de Manejo**

La capacidad de manejo óptima es definida como el mejor estado o condición que la administración de un área protegida debe tener para desarrollar sus actividades y alcanzar sus objetivos.

De acuerdo a la metodología utilizada para este estudio, se debe realizar un análisis entre lo existente y lo aceptable para obtener un resultado, por ende no se considerará este cálculo, ya que actualmente no se cuenta con los parámetros requeridos como: personal, infraestructura y equipamientos.

**Visitantes diarios y anuales**

A continuación se deja determinada la cantidad de visitantes diarios y anuales, de acuerdo a la Capacidad de Carga Real obtenida:

(313,29) visitas/día) / (4 visitas/visitante/día) = 78.32 visitantes/día

78.32 visitantes/día x 313 días = 24514 visitantes/año

**2.1.3. Estrategias de Comercialización**

Considerando la planeación estratégica de los proyectos turísticos, y sus diferentes etapas, se ha tomado la matriz de potencialidades, limitaciones y problemas, para determinar cuales son nuestras ventajas y desventajas frente a nuestra competencia y a su vez tener nuestros objetivos mejor definidos.

### Tabla XVII MATRIZ DE POTENCIALIDES, LIMITACIONES Y PROBLEMAS

| RESTAURANT Y SENDEROS TURÍSTICOS "MARTIN PESCADOR" | | | |
|---|---|---|---|
| **AREA TEMATICA** | **POTENCIALIDADES** | **LIMITACIONES** | **PROBLEMAS** |
| **LOCALIZACION** | | | |
| **Palmar** | Estar dentro de la Ruta del Sol | No tener información de cómo llegar al destino | Es un puerto pesquero |
| | Saturación de otros atractivos turísticos cercanos, por ejemplo Ayangue | Un tramo de la vía de acceso en mal estado | |
| **DEMANDA** | | | |
| | Gran flujo de turistas que recorren las playas de la Ruta del Sol | Afluencia por estacionalidad | Falta de promoción turística de Palmar |
| | Tours de grupos de familia | Bajo poder adquisitivo de nuestra demanda | No consumo del producto |
| | | | Poco interés en el producto ofrecido |
| **OFERTA** | | | |
| **Playa** | Extensa área de playa | Carece de actividades recreativas | Playas sucias por desechos de pescadores y palizadas que salen del manglar |
| **Recorridos terrestres y acuáticos** | Observación de varias especies en su hábitat natural | Manglar convertido en botadero de basura | Deforestación del manglar |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Pobladores interesados en trabajar en el proyecto | Falta de conocimiento científico de la población interesada en trabjar en el proyecto | |
| | Apoyo de la comunidad del sector | | |
| **INFRAESTRUCTURA** | | | |
| **Vías de acceso** | Vía Guayaquil - Salinas en excelente estado | Falta de señalización | Vías en mal estado desde Santa Elena a Palmar |
| | | Falta de planta turística | |
| **Transporte** | Varias cooperativas de transporte que llegan a Palmar | Buses en condiciones no óptimas para turismo | |
| **GESTION** | | | |
| | PMRC (PROGRAMA DE MANEJO DE RECURSOS COSTEROS) | | |
| | PRODECOS (PROYECTOS DE DESARROLLO ECO TURISTICO COMUNITARIO) | | |

**Fuente:** Elaboración propia

Considerando las características del proyecto, se plantean las siguientes estrategias de comercialización para el desarrollo y buen manejo de la promoción del producto:

- La elaboración de un logo, que permita identificar los servicios que se brindarán; es decir un nombre que lo caracterice y que se quede en la mente del consumidor.

- Crear slogan del proyecto, por medio del cual este llegue de forma directa a los futuros clientes.

- Diseño y elaboración de papelería la cual será distribuida en los centros turísticos de información de la península, en agencias de viajes de la ciudad de Guayaquil; y en el Santuario de Nuestra Señora de Fátima, ubicado en la comuna de Palmar y con gran afluencia de visitas.

- Suscripción a la Página web www.vivecuador.com, con la información del producto, ya que se encuentra gran información de Ecuador y todos sus atractivos turísticos.

- Visitas a las escuelas y colegios de la península de Santa Elena para promocionar el producto, el cual será introducido como una campaña de reforestación del manglar y un conocimiento mas profundo de las áreas de estudio concernientes.

- Lograr el apoyo de entes gubernamentales y no gubernamentales para ser incorporados de forma gratuita en toda la promoción que se le dé a la ruta del sol o a la península de Santa Elena.

## 2.2 Análisis FODA

### Tabla XVIII ANALISIS FODA

| SENDEROS TURÍSTICOS "MARTIN PESCADOR" | | | |
|---|---|---|---|
| FACTORES INTERNOS | | FACTORES EXTERNOS | |
| FORTALEZAS | DEBILIDADES | OPORTUNIDADES | AMENAZAS |
| Conservación de la zona de manglar existente | | Proyectos de reforestación en los últimos años por universidades locales y extranjeras | Tala ilegal de manglar |
| Recorridos serán un contacto directo con la naturaleza | Los recorridos acuáticos no se darán todo el día, ya que depende del nivel de la marea | Utilización de canoas de los pescadores artesanales para recorridos acuáticos | Insectos en época de invierno |
| | Senderos sin señalización | | Estación invernal puede causar daños a los senderos |
| Grupo de Club Neo Juventud interesado en el Desarrollo de Proyecto de Manglar | Conocimiento empírico, mas no científico | | Saturación de visitantes en la zona de manglar |
| | | Formar parte del cluster turístico que encierra la Ruta del Sol | Competencia |

| RESTAURANT "MARTIN PESCADOR" | | | |
|---|---|---|---|
| FACTORES INTERNOS | | FACTORES EXTERNOS | |
| FORTALEZAS | DEBILIDADES | OPORTUNIDADES | AMENAZAS |
| Servicio personalizado | Alejada del sector activo de la playa | Los alimentos que expenden la competencia no son de buena calidad | Competencia que está en un lugar estrategico de ventas. |
| Alimentos bien procesados y de buena calidad | | Falta de variedad de platos | Precios muy bajos de la competencia |
| Cabaña con una decoración acorde al entorno | | Mala distribución en la construcción | |
| | | | |

**Fuente:** Elaboración propia

# III. ESTUDIO TECNICO Y GESTIÓN DEL PROYECTO

## 3.1. Análisis de las Características

### *Cabaña de expendio de alimentos*

Esta cabaña estará ubicada en el barrio los Esteros, zona de “La Boca”, lugar que se encuentra entre la parte norte de la playa y la entrada al manglar, por ende el establecimiento tendrá acceso directo a ambos. Adicionalmente contará con una pequeña división donde se facilitarán botas de caucho para las personas que deseen realizar las caminatas y otros implementos como: chalecos salvavidas, repelente de insectos, etc.; y un pequeño mostrador de venta de artesanías elaboradas por los integrantes del Grupo Neo Juventud. Contará con sus propias baterías sanitarias para el público y empleados.

El horario de atención en el restaurante será desde las 10:00am hasta las 15:00pm, de viernes a domingos. Entre las variedades de platos que se van a ofrecer se detallan los siguientes:

**Tabla XIX MENU DEL RESTAURANT "MARTIN PESCADOR"**

| MENU | PRECIOS |
|---|---|
| Ceviches de Camarón | $ 3.50 |
| Ceviche de Concha | $ 3.50 |
| Ceviche de Pescado | $ 3.00 |
| Ceviche de Calamar | $ 3.50 |
| Arroz marinero | $ 5.00 |
| Porción de arroz | $ 1.00 |
| Porción de patacones | $ 1.00 |
| Corvina frita | $ 3.00 |
| Camarones reventados | $ 3.50 |
| Camarones apanados | $ 3.30 |
| Agua | $ 0.30 |
| Gaseosas | $ 0.40 |
| Cervezas nacionales | $ 1.00 |
| Jugos de frutas cítricos | $ 0.50 |

**Fuente:** Elaboración propia

***Senderos***

El horario de atención para las caminatas será desde las 09:00am hasta las 15:00pm, las cuales tendrán una duración de 1 hora y 30 minutos aproximadamente; los grupos serán de 11 personas incluido el guía.

Cabe resaltar que los senderos acuáticos se considerarán solo en el caso que las condiciones naturales lo faciliten, por tanto no se lo ha detallado de manera más específica. En el caso que se puedan realizar se utilizará los botes de los pescadores artesanales, equipados con motores fuera de borda, capacidad 10 personas más guía y conductor, duración 1 hora y 15 minutos.

- La tarifa para el recorrido acuático estará fijada en: Adultos $ 2.50 cada uno y $ 2.00 por cada menor de edad que no pase los 11 años.

- La tarifa para la caminata es $ 2.00 por cada adulto y $ 1.50 por menor de edad.

- Tarifa para grupos de estudiantes (30 personas) será de $1.50 por cada uno.

## 3.2 Especificaciones Técnicas

La cabaña de comidas típicas "Martín Pescador", tiene algunas ventajas como: cercanía a la playa, ambiente tranquilo y agradable, fácil acceso, etc. La construcción será mixta, es decir de cemento y revestimiento de madera, para lograr así que su decoración será semi-natural.

La cabaña tendrá dos niveles: en la planta baja habrá dos puertas, ambas de ingreso, una del lado de la playa y la otra hacia el manglar, en esta área se instalará el comedor, el cual tendrá una capacidad de 80 personas, adicionalmente se encontrará la cocina que contará con todos los elementos necesarios para su funcionamiento, y los baños. Frente al área de comedor estará el centro de información en el que se proveerá información a los turistas.

En la planta alta (terraza) se ubicarán mesas y hamacas, para que los visitantes tengan un tiempo para descansar de las caminatas, o tan solo para que se relajen y disfruten del paisaje, así como pueden también tomar fotografías del manglar, este sitio tendrá una capacidad para 18 personas.

En cuanto a las aguas servidas se utilizará el sistema de desalojo por tubería hacia el pozo séptico de $4m^2$, con una altura de 1.50m.

**Tabla XX RESUMEN DE AREAS**

| Espacio | Área / $m^2$ | Capacidad |
|---|---|---|
| **Planta Baja** | | |
| Comedor | $64m^2$ | 60 personas |
| Cocina | $16m^2$ | |
| Centro de información | $4m^2$ | |
| Baños (Hombres y mujeres) | $16m^2$ | |
| **Planta alta** | | |
| Terraza | $32.80m^2$ | 18 personas |

**Fuente:** Elaboración propia

## 3.3 Gestión del Proyecto

Este proyecto buscará la financiación de PRODECOS, quienes otorgan un préstamo no reembolsable para el funcionamiento de empresas comunitarias.

El proyecto “Martín Pescador” contará con una reducida cantidad de personal, esta organización será Lineal o de Staff como se puede apreciar en el organigrama. (Ver anexo)

**Administrador**

Se encargará de velar que todo marche de una manera adecuada, administrando sus recursos.

**Cocinero/a**

Es el encargado de preparar los alimentos siguiendo un estándar de calidad, además se encargará de llevar un control de los víveres que se necesiten para la preparación de los alimentos teniendo un stock mínimo, pero sin dejar de tener los productos esenciales para la preparación de los alimentos que se van a ofrecer.

**Ayudante de cocina**

Este ayudante de cocina debe asistir básicamente al cocinero/a en todo lo cual él/ella encomiende, adicionalmente debe estar capacitado y contar con todas las aptitudes necesarias, para brindar una atención amable y ágil, ya que también se encargará de tomar los pedidos y servir los platos a los turistas.

**Guías**

Los guías serán personas capacitadas para guiar dentro de los senderos a los visitantes y proporcionar toda la información concerniente respecto a la flora y fauna, así como del cuidado físico de los turistas.

**Tabla XXI MANUAL DE FUNCIONES, ADMINISTRADOR**

| | |
|---|---|
| **Título del Puesto:** Administrador | **Nivel:** 1 |
| **Subordinación:** Cocinero/a y Guías | |
| **Supervisión:** Organización que financie el Proyecto | |
| **Tareas y Atribuciones:**<br>**Diarias:**<br>Supervisar que los subordinados estén cumpliendo de forma correcta sus funciones.<br>Controlar la asistencia de los empleados<br>Controlar la utilización de los recursos<br>Llevar la contabilidad diaria<br>Cobrar los consumos generados por los visitantes<br>**Semanales:**<br>Revisar el informe semanal de cada área<br>Recopilar información para el continuo control de calidad<br>**Mensuales:**<br>Convocar a una reunión con el personal de forma mensual<br>**Anuales:**<br>Realizar actividades para la motivación del personal<br>**Responsabilidades involucradas:**<br>Por supervisión del personal: supervisará a Cocinero/a y Guías<br>Por materiales y equipos: Responsable por todos los equipos y mobiliario existente<br>Por métodos y procesos: Responsable de las funciones de cada trabajador. | |

**Fuente:** Elaboración propia

## Tabla XXII MANUAL DE FUNCIONES, COCINERO/A

| **Título del Puesto:** Cocinero/a | **Nivel:** 2 |
|---|---|
| **Subordinación:** Ayudante de cocina | |
| **Supervisión:** Administrador | |
| **Tareas y Atribuciones:**<br>**<u>Diarias:</u>**<br>Preparar todos los alimentos y bebidas expuestos en el menú<br>Controlar el aseo y mantenimiento de la cocina<br>Mantener un control de los utensilios de cocina<br>**<u>Semanales:</u>**<br>Realizar y controlar el inventario de los víveres<br>Realizar compras de los alimentos a utilizarse<br>Preparar informe para Administrador con todas las novedades en este período<br>**<u>Mensuales:</u>**<br>Asistir a reuniones convocadas por la administración<br>**<u>Anuales:</u>**<br>Realizar reposición de los utensilios de cocina.<br>Participar en las actividades motivacionales organizadas por la Administración.<br>Coordinar junto con el Administrador los incrementos en los precios de los platos ofrecidos en el menú.<br>**Responsabilidades involucradas:**<br>Por supervisión del personal: supervisará al Ayudante de Cocina.<br>Por materiales y equipos: Responsable por todos los implementos de la cocina | |

**Fuente:** Elaboración propia

## Tabla XXIII MANUAL DE FUNCIONES, AYUDANTE DE COCINA

| **Título del Puesto:** Ayudante de Cocina | **Nivel:** 3 |
|---|---|
| **Supervisión:** Cocinero/a | |
| **Tareas y Atribuciones:**<br>**<u>Diarias:</u>**<br>Realizar actividades encomendadas por el Cocinero/a<br>Poner las mesas<br>Atender pedido de los clientes<br>Realizar ágilmente sus actividades<br>Estar pendientes de los visitantes<br>Servir los platos solicitados<br>Realizar limpieza de las instalaciones<br>Mantener la cocina limpia y en orden<br><br>**<u>Anuales:</u>**<br>Participar en las actividades motivacionales organizadas por la Administración. | |

**Fuente:** Elaboración propia

## Tabla XXIV MANUAL DE FUNCIONES, GUIA

| **Título del Puesto:** Guía | **Nivel:** 2 |
|---|---|
| **Supervisión:** Administrador | |
| **Tareas y Atribuciones:**<br>**<u>Diarias:</u>**<br>Guiar a los turistas en senderos terrestres y/o acuáticos<br>Brindar información sobre flora y fauna existente<br>Asistir a los visitantes en el Centro de información<br><br>**<u>Semanales:</u>**<br>Preparar informe para Administrador con todas las novedades en este período<br><br>**<u>Anuales:</u>**<br>Participar en las actividades motivacionales organizadas por la Administración. | |

**Fuente:** Elaboración propia

### 3.4 Estimación de Costos / Beneficios

#### 3.4.1 Análisis de los Costos

**Activos fijos:** están considerados todos los bienes que tienen valor monetario y que son propiedad de empresa.

**Tabla XXV INVERSIÓN FIJA**

| INVERSION | | AMORTIZACION | | |
|---|---|---|---|---|
| ACTIVOS FIJOS | | % DEP ANUAL | DEP. ANUAL 1- 5 | DEP. ANUAL 6- 10 |
| Terreno | $ 960.00 | 0% | - | - |
| Obra Civil | $ 22.030.00 | 10% | 2.203.00 | 2.203.00 |
| Equipamiento * | $ 2.080.93 | 20% | 416.19 | 0 |
| Muebles y Enseres* | $ 543.00 | 20% | 108.60 | 0 |
| **TOTAL DE INVERSION FIJA** | **$ 25.613.93** | | **2.727.79** | **2.203.00** |

**Fuente:** Elaboración propia

**Resumen de Gastos:** Se han considerado los gastos operacionales y administrativos, los rubros que se detallan en las siguientes tablas.

## Tabla XXVI RESUMEN DE GASTOS

| RESUMEN DE GASTOS | | | |
|---|---|---|---|
| **GASTOS** | **AÑO 0** | **AÑO 1** | **AÑO 2 - 10** |
| **Gastos Operacionales** | | | |
| Materiales Limpieza | $ 97.30 | $ 291.90 | $ 291.90 |
| Mantenimiento y Reposición | $ - | $ 200.00 | $ 1.000.00 |
| Menaje | $ 50.00 | $ 190.09 | $ 57.03 |
| Mano de Obra Directa | $ 1.000.00 | $ 4.440.00 | $ 4.440.00 |
| Otros | $ 200.00 | $ 600.00 | $ 600.00 |
| **TOTAL GASTOS OPERACIONALES** | **$ 1.347.30** | **$ 5.721.99** | **$ 6.388.93** |
| **Gastos Administrativos y Ventas** | | | |
| Materiales oficina | $ 60.00 | $ 181.04 | $ 169.04 |
| Publicidad | $ 600.00 | $ 500.00 | $ 500.00 |
| Mano De Obra | $ 600.00 | $ 2.400.00 | $ 2.400.00 |
| Servicios Basicos | $ 60.00 | $ 360.00 | $ 360.00 |
| **TOTAL GASTOS ADMINISTRATIVOS Y VENTAS** | **$ 1.320.00** | **$ 3.441.04** | **$ 3.429.04** |
| **TOTAL DE GASTOS** | **$ 2.667.30** | **$ 9.163.03** | **$ 9.817.97** |

**Fuente:** Elaboración propia

**Tabla XXVII DETALLES DE GASTOS OPERACIONALES Y ADMINISTRATIVOS**

| EQUIPAMIENTO | | |
|---|---|---|
| CANTIDAD | DETALLE | PRECIO |
| 1 | Licuadora Oster | $ 69.99 |
| 1 | Telefax | $ 150.00 |
| 1 | Televisor Tekno de 21" | $ 169.00 |
| 1 | Computadora celeron de 3.2 gigas | $ 400.00 |
| 1 | Impresora Lexmark x11-95 | $ 99.00 |
| 1 | Reloj de oficina | $ 6.00 |
| 1 | refrigeradora Durex | $ 339.00 |
| 1 | Extractor de jugos | $ 45.89 |
| 1 | Cocina industraial | $ 320.00 |
| 1 | Ollas 40cm cocinas industriales UMCO | $ 30.00 |
| 1 | Ollas 24cm UMCO | $ 7.20 |
| 2 | Sartenes | $ 13.98 |
| 1 | Tanque de gas | $ 30.00 |
| 2 | Sanitarios | $ 179.98 |
| 2 | Set de accesorios para baños | $ 45.98 |
| 1 | Espejo de baño | $ 9.79 |
| 1 | Lavabo de baño | $ 30.00 |
| 1 | Cepillo para sanitario | $ 1.47 |
| 1 | Fregadero de cocina 90X50 | $ 18.98 |
| 1 | Fregadero grande de cocina 100 x 50 | $ 49.99 |
| 12 | Botas de caucho | $ 64.68 |
| 12 | Chalecos salva vidas | |
| TOTAL DE EQUIPAMIENTO | | **$ 2.080.93** |

| | MUBLES Y ENSERES | |
|---|---|---|
| CANTIDAD | DETALLE | PRECIO |
| 7 | mesas de madera | $ 84.00 |
| 42 | sillas de madera | $ 252.00 |
| 1 | Silla tipo secretaria | $ 40.00 |
| 1 | Escritorio | $ 130.00 |
| 5 | Hamacas | $ 25.00 |
| 2 | Alfombras para baños | $ 12.00 |
| TOTAL DE MUEBLES Y ENSERES | | **$ 543.00** |

| MENAJE | | |
|---|---|---|
| **CANTIDAD** | **DETALLE** | **PRECIO** |
| 42 | Plato tendido | $ 25.20 |
| 42 | Plato hondo | $ 23.94 |
| 1 | Colador | $ 0.48 |
| 42 | Vasos | $ 18.06 |
| 1 | Cuchareta | $ 0.92 |
| 42 | Cucharas | $ 10.92 |
| 42 | Cucharas pequeñas | $ 10.92 |
| 42 | Cuchillos de mesa | $ 10.92 |
| 2 | Cuchillos de cocina | $ 3.38 |
| 1 | Tabla de picar | $ 2.70 |
| 4 | Bandeja metálica | $ 40.00 |
| 7 | Ceniceros | $ 19.11 |
| 10 | Tazas con platos | $ 6.90 |
| 4 | Toallas de mano | $ 16.64 |
| **Total de Menaje** | | $ 190.09 |

| MATERIALES DE OFICINA | | |
|---|---|---|
| **CANTIDAD** | **DETALLE** | **PRECIO** |
| 12 | Carpetas manilas | $ 2.04 |
| 12 | Sobres manila | $ 0.72 |
| 1 | Sacagrapas | $ 0.24 |
| 1 | Cinta scotch | $ 0.14 |
| 1 | Pega de barra UHU | $ 1.02 |
| 1 | Post it | $ 0.40 |
| 1 | Grapadora | $ 2.80 |
| 1 | Cuaderno | $ 1.09 |
| 1 | Perforadora | $ 2.41 |
| 10 | Clips (cajita) | $ 1.40 |
| 5 | Grapas (cajita) | $ 2.45 |
| 12 | Plumas | $ 1.92 |
| 1 | Cartucho Lexmark negro | $ 27.60 |
| 1 | Cartucho Lexmark color | $ 29.90 |
| 2 | Rollo de fax | $ 12.54 |
| 1 | Tijeras | $ 0.55 |
| 1 | Resma de hojas A4 | $ 3.30 |
| **Total de materiales de oficina *** | | **$ 90.52** |

*Gastos semestrales

| MATERIALES DE LIMPIEZA | | |
|---|---|---|
| **CANTIDAD** | **DETALLE** | **PRECIO** |
| 2 | Escoba de madera | $ 4.84 |
| 1 | Trapeador | $ 2.69 |
| 1 | Ambientales | $ 2.11 |
| 3 | Cestos de Basura | $ 6.81 |
| 1 | Cera de pisos | $ 1.39 |
| 1 | Lustres | $ 1.39 |
| 5 | Fundas para basura 10 unidades | $ 11.35 |
| 1 | Recogedor de basura | $ 1.00 |
| 1 | Limpion | $ 1.09 |
| 1 | Desinfectantes Klin 2 litros | $ 2.69 |
| 1 | Axion para platos 1000g | $ 2.69 |
| 5 | Papel higiénico 12 unidades | $ 10.60 |
| **Total** | | **$ 48.65** |

| NOMINA DEL PERSONAL | | | |
|---|---|---|---|
| **CONCEPTO** | **NUMERO** | **ANO 0** | **TOTAL ANUAL** |
| ***Mano de Obra Directa*** | | $ 1.000.00 | |
| ***Operaciones*** | | | |
| **Restaurante** | | | |
| Cocinero | 1 | | $ 1.440.00 |
| Ayudante de cocina | 1 | | $ 960.00 |
| **Senderos** | | | |
| Guías | 1 | | $ 2.040.00 |
| **Administrativos** | | | |
| Administrador | 1 | $ 600.00 | $ 2.400.00 |
| **Total** | **4** | **$ 1.600.00** | **$ 6.840.00** |

**Fuente:** Elaboración propia

### 3.4.2 Beneficios Socio – Ambientales

**Estudio de Impacto Ambiental**

En los actuales momentos el deterioro de ecosistemas es palpable, cada vez se destruyen más, por el uso indiscriminado de los recursos, provocados por el hombre en su afán por el desarrollo económico, pero no se habla de lo más importante, de un desarrollo sustentable, que ayude a mantener mediante ciertas actividades un menor grado de contaminación.

Por ello es necesario que en todo proyecto se realice un estudio y evaluación de impactos ambientales, ya que de esa manera se podrá detectar los diferentes impactos positivos o negativos, que podrían generarse en la construcción y desarrollo del mismo, y de esa manera determinar si puede ser ejecutable o no.

**Evaluación Ambiental de las principales actividades del Proyecto**

A continuación se detallan las actividades que se destacan por su calificación en la Matriz de Estudio de Impacto Ambiental:

**Impactos Positivos**

- **Crecimiento de Oferta de Servicios Turísticos**

La expansión de los servicios turísticos beneficiará en gran medida a una mayor afluencia de visitantes, ya que se sentirán atraídos por una playa que ofrezca facilidades que hagan más satisfactoria su estancia.

- **Consumo Gastronómico en lugares de expendio**

Actualmente la oferta gastronómica es muy deficiente, en el caso de incrementarse la demanda, la oferta se verá obligada a ampliarse; y esto desembocará en el aumento de empleos e ingresos para la población.

- **Incremento de Comercio**

El turismo trae consigo un efecto multiplicador que beneficiaría al resto de la población, como por ejemplo: pescadores, personas que se dedican al expendio de víveres, transportistas, amas de casa, etc.

- **Demanda de artesanía**

Una buena oportunidad de trabajo para los jóvenes de Palmar, un grupo que al momento se dedica a esta actividad es Neo Juventud, con una mayor afluencia de turistas y adecuada promoción su actividad puede crecer de forma significativa, actualmente las artesanías que ellos elaboran son de tagua, concha perla, caña, madera, coco y piolas.

Estos cuatro impactos son de carácter positivo, de mediana importancia, ocurrencia muy probable y extensión local, duración permanente mientras funcione el proyecto y reversibles.

En resumen estos impactos benefician de manera económica a la población de Palmar, mejorando así su calidad de vida y generando otros beneficios sociales como: la disminución en la migración de los pobladores a las ciudades importantes de la región Costa donde se dedican básicamente al empleo doméstico, adicionalmente los comuneros defenderían y protegerían mucho mas su manglar, resaltando así la importancia que tiene este ecosistema; otro beneficio sería además el interés de los jóvenes por carreras relacionadas a estas actividades, y se contaría así con profesionales del turismo dentro de la población que encontrarían en su propio comuna una fuente de trabajo.

**Impactos Negativos**

- **Generación de desechos sólidos**

Toda actividad turística, especialmente la relacionada a alimentos generan gran cantidad de desechos sólidos, los cuales si no son bien tratados pueden perjudicar el medio ambiente. Por lo tanto una buena medida para mitigar este impacto es reciclar los desperdicios y eliminarlos con el servicio de recolección de basura que existe en la comuna.

En cuanto a la basura generada durante los recorridos dentro del manglar, una forma de mitigación es colocar cestos de basura cada 200m (Total del sendero 1800m), pero mas allá de esto, se deberá crear conciencia en las personas sobre la importancia de cuidar el manglar y no dejar caer desechos en él, esta charla se la dará antes de iniciar los recorridos. Como referencia se puede mencionar que cada persona genera 0.60 – 0.75 kg de basura por día.

Impacto negativo de mediana importancia, ocurrencia probable, de extensión puntual, permanente durante el desarrollo del proyecto y reversible.

- **Insectos y plagas**

Con un buen control de eliminación de desechos, se controlará también cualquier brote de insectos y plagas, los cuales se incrementan cuando hay una aglomeración de basura, perjudicando no solo el medio ambiente, sino también la salud de la población y los turistas.

Impacto negativo con una importancia media, es muy probable que ocurra, su extensión es local, duración permanente y reversible.

- **Eliminación de aguas residuales**

Actualmente no existe servicio de alcantarillado para las aguas servidas, razón por la cual la población utiliza pozos sépticos, esto evita que el agua drene al mar directamente, en consecuencia el grado de afectación es mínimo, siempre y cuando se construya un buen sistema de evacuación a un pozo séptico. Aproximadamente cada persona genera 40 litros de agua residual por día, cuando en el sitio no se lava ropa ni hay duchas.

Impacto negativo, de importancia baja, poco probable que suceda, extensión local, con duración permanente y reversible.

- **Afluencia de pasajeros**

Con un buen estudio y manejo de la capacidad de carga de la playa y del proyecto, el impacto puede ser mitigado fácilmente, la clave es el control de la cantidad de visitantes, este control garantizaría que el proyecto sea sostenible en el tiempo sin perjudicar el medio ambiente.

Impacto negativo de mediana importancia, probable, puntual, permanente y reversible.

## Tabla XXVIII MATRIZ DE CARACTER (C) POSITIVO (+) O NEGATIVO (-)

| Componentes Ambientales / Actividades - Acciones | | Aire | | Agua | | Suelo | | | Flora | | Fauna | | Social | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Calidad de Aire / Emisiones | Niveles de Ruido y Vibraciones | Calidad de agua superficial | Calidad de agua de mar | Erosión / erodabilidad | Afectación de hábitats | Calidad de suelo por presencia de desechos | Flora Terrestre | Flora acuática | Fauna terrestre | Fauna acuática | Calidad visual y Paisaje | Generación de Empleo | Salud y Seguridad | Satisfacción al Cliente | Calidad de vida de Población |
| CONSTRUCCION | Transporte de materiales de construcción | -1 | -1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| | Alteración de la cubierta del suelo | 0 | -1 | 0 | 0 | -1 | -1 | 0 | -1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| | Explanación y pavimentación | -1 | -1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| DESARROLLO | Consumo de productos locales | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | -1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 |
| | Afluencia de Pasajeros | 0 | -1 | 0 | -1 | 0 | -1 | 0 | -1 | -1 | -1 | -1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 |
| | Eliminación de aguas residuales | -1 | 0 | 0 | -1 | 0 | 0 | 0 | 0 | -1 | 0 | -1 | 0 | 0 | -1 | 0 | 0 |
| | Cambio de usos del suelo (caminatas) | 0 | 0 | 0 | 0 | -1 | -1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | Crecimiento de oferta de servicios turísticos | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 |
| | Consumo gastronómico en lugares de expendio | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 |
| | Circulación vehicular, demanda de parque automotor | -1 | -1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 |
| | Generación de Desechos Sólidos | -1 | 0 | -1 | -1 | 0 | -1 | -1 | -1 | -1 | -1 | -1 | -1 | 0 | -1 | -1 | -1 |
| | Insectos y plagas | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | -1 | 0 | -1 | -1 | -1 |
| | Incremento de comercio | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | -1 | 1 | 1 |
| | Demanda de sistemas de comunicación: teléfono, internet | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 |
| | Demanda de artesanía / folklore local | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 |

**Fuente:** Elaboración propia

**Estudio de Impacto Ambiental**

**Proyecto de Recorridos en Senderos Terrestres y Acuáticos en Palmar y construcción del Centro de Información**

## Tabla XXIX MATRIZ DE PERTURBACION

| Actividades - Acciones | Componentes Ambientales | Aire | | Agua | | Suelo | | | Flora | | Fauna | | Social | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Calidad de Aire / Emisiones | Niveles de Ruido y Vibraciones | Calidad de agua superficial | Calidad de agua de mar | Erosión / erodabilidad | Afectación de hábitats | Calidad de suelo por presencia de desechos | Flora Terrestre | Flora acuática | Fauna terrestre | Fauna acuática | Calidad visual y Paisaje | Generación de Empleo | Salud y Seguridad | Satisfacción al Cliente | Calidad de vida de Población | Peso relativo actividades |
| CONSTRUCCION | Transporte de materiales de construcción | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 3 |
| | Alteración de la cubierta del suelo | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 2 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 6 |
| | Explanación y pavimentación | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 3 |
| DESARROLLO | Consumo de productos locales | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 4 |
| | Afluencia de Pasajeros | 0 | 1 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 15 |
| | Eliminación de aguas residuales | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 5 |
| | Cambio de usos del suelo (caminatas) | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 |
| | Crecimiento de oferta de servicios turísticos | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 2 | 2 | 8 |
| | Consumo gastronómico en lugares de expendio | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 2 | 2 | 8 |
| | Circulación vehicular, demanda de parque automotor | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 5 |
| | Generación de Desechos Sólidos | 1 | 0 | 2 | 2 | 0 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0 | 2 | 2 | 1 | 24 |
| | Insectos y plagas | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 2 | 2 | 2 | 8 |
| | Incremento de comercio | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 | 2 | 2 | 8 |
| | Demanda de sistemas de comunicación: teléfono, internet | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 2 | 1 | 4 |
| | Demanda de artesanía / folklore local | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 2 | 1 | 5 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | 110 |
| | **Peso relativo Componentes ambientales** | 5 | 5 | 2 | 5 | 3 | 8 | 2 | 5 | 5 | 4 | 7 | 8 | 15 | 7 | 15 | 14 | 110 |

**Nota:** El valor numérico de perturbación varía de 1 a 3, siendo 1 = escasa, 2 = regular y 3 = importante

**Fuente:** Elaboración propia

**Tabla XXX MATRIZ DE IMPORTANCIA**

| Componentes Ambientales / Actividades - Acciones | | Aire | | Agua | | Suelo | | | Flora | | Fauna | | Social | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Calidad de Aire / Emisiones | Niveles de Ruido y Vibraciones | Calidad de agua superficial | Calidad de agua de mar | Erosión / erodabilidad | Afectación de hábitats | Calidad de suelo por presencia de desechos | Flora Terrestre | Flora acuática | Fauna terrestre | Fauna acuática | Calidad visual y Paisaje | Generación de Empleo | Salud y Seguridad | Satisfacción al Cliente | Calidad de vida de Población | Peso relativo actividades |
| CONSTRUCCION | Transporte de materiales de construcción | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 3 |
| | Alteración de la cubierta del suelo | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 2 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 6 |
| | Explanación y pavimentación | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 3 |
| DESARROLLO | Consumo de productos locales | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 4 |
| | Afluencia de Pasajeros | 0 | 1 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 15 |
| | Eliminación de aguas residuales | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 5 |
| | Cambio de usos del suelo (caminatas) | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 |
| | Crecimiento de oferta de servicios turísticos | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 2 | 2 | 8 |
| | Consumo gastronómico en lugares de expendio | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 2 | 2 | 8 |
| | Circulación vehicular, demanda de parque automotor | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 5 |
| | Generación de Desechos Sólidos | 1 | 0 | 2 | 2 | 0 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 0 | 3 | 2 | 2 | 27 |
| | Insectos y plagas | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 3 | 3 | 2 | 10 |
| | Incremento de comercio | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 2 | 2 | 1 | 6 |
| | Demanda de sistemas de comunicación: teléfono, internet | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 2 | 1 | 4 |
| | Demanda de artesanía / folklore local | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 2 | 1 | 4 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | 111 |
| | **Peso relativo Componentes ambientales** | 5 | 5 | 2 | 5 | 2 | 8 | 2 | 5 | 5 | 4 | 7 | 9 | 13 | 9 | 16 | 14 | 111 |

**Nota:** El valor numérico de importancia varía de 1 a 3, siendo 1 = baja, 2 = media y 3 = alta

**Fuente:** Elaboración propia

**Tabla XXXI MATRIZ DE OCURRENCIA**

| Componentes Ambientales / Actividades - Acciones | | Aire | | Agua | | Suelo | | | Flora | | Fauna | | Social | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Calidad de Aire / Emisiones | Niveles de Ruido y Vibraciones | Calidad de agua superficial | Calidad de agua de mar | Erosión / erodabilidad | Afectación de hábitats | Calidad de suelo por presencia de desechos | Flora Terrestre | Flora acuática | Fauna terrestre | Fauna acuática | Calidad visual y Paisaje | Generación de Empleo | Salud y Seguridad | Satisfacción al Cliente | Calidad de vida de Población | Peso relativo actividades |
| CONSTRUCCION | Transporte de materiales de construcción | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 4 |
| | Alteración de la cubierta del suelo | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 5 |
| | Explanación y pavimentación | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 3 |
| DESARROLLO | Consumo de productos locales | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 0 | 2 | 6 |
| | Afluencia de Pasajeros | 0 | 1 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0 | 2 | 0 | 0 | 3 | 18 |
| | Eliminación de aguas residuales | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 5 |
| | Cambio de usos del suelo (caminatas) | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| | Crecimiento de oferta de servicios turísticos | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 3 | 0 | 3 | 3 | 11 |
| | Consumo gastronómico en lugares de expendio | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 3 | 0 | 3 | 3 | 11 |
| | Circulación vehicular, demanda de parque automotor | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 5 |
| | Generación de Desechos Sólidos | 2 | 0 | 2 | 2 | 0 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 0 | 3 | 3 | 2 | 29 |
| | Insectos y plagas | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 3 | 3 | 3 | 11 |
| | Incremento de comercio | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 | 2 | 2 | 8 |
| | Demanda de sistemas de comunicación: teléfono, internet | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 2 | 2 | 5 |
| | Demanda de artesanía / folklore local | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 2 | 2 | 6 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | 129 |
| | **Peso relativo Componentes ambientales** | 6 | 5 | 2 | 5 | 2 | 6 | 2 | 5 | 5 | 4 | 7 | 9 | 20 | 9 | 19 | 23 | 129 |

Nota: El valor numérico de ocurrencia varía de 1 a 3, siendo 1 = poco probable, 2 = probable y 3 = muy probable

**Fuente:** Elaboración propia

**Tabla XXXII MATRIZ DE EXTENSION**

| Componentes Ambientales / Actividades - Acciones | | Aire | | Agua | | Suelo | | | Flora | | Fauna | | Social | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Calidad de Aire / Emisiones | Niveles de Ruido y Vibraciones | Calidad de agua superficial | Calidad de agua de mar | Erosión / erodabilidad | Afectación de hábitats | Calidad de suelo por presencia de desechos | Flora Terrestre | Flora acuática | Fauna terrestre | Fauna acuática | Calidad visual y Paisaje | Generación de Empleo | Salud y Seguridad | Satisfacción al Cliente | Calidad de vida de Población | Peso relativo actividades |
| CONSTRUCCION | Transporte de materiales de construcción | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 3 |
| | Alteración de la cubierta del suelo | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 5 |
| | Explanación y pavimentación | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 3 |
| DESARROLLO | Consumo de productos locales | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 0 | 2 | 6 |
| | Afluencia de Pasajeros | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 2 | 0 | 0 | 2 | 13 |
| | Eliminación de aguas residuales | 1 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 9 |
| | Cambio de usos del suelo (caminatas) | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| | Crecimiento de oferta de servicios turísticos | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 2 | 2 | 8 |
| | Consumo gastronómico en lugares de expendio | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 2 | 2 | 8 |
| | Circulación vehicular, demanda de parque automotor | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 2 | 2 | 10 |
| | Generación de Desechos Sólidos | 1 | 0 | 1 | 2 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 2 | 2 | 1 | 16 |
| | Insectos y plagas | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 2 | 2 | 2 | 8 |
| | Incremento de comercio | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 | 2 | 2 | 8 |
| | Demanda de sistemas de comunicación: teléfono, internet | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 2 | 2 | 6 |
| | Demanda de artesanía / folklore local | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 2 | 2 | 6 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | 111 |
| | **Peso relativo Componentes ambientales** | 6 | 7 | 1 | 6 | 2 | 4 | 1 | 3 | 4 | 2 | 6 | 7 | 19 | 8 | 16 | 19 | 111 |

Nota: El valor numérico de extensión varía de 1 a 3, siendo 1 = puntual, 2 = local y 3 = regional
1 = El manglar o el terreno para la construcción del centro de interpretación
2 = Palmar
3 = Península de Santa Elena

**Fuente:** Elaboración propia

## Tabla XXXIII MATRIZ DE DURACION

| Actividades - Acciones / Componentes Ambientales | | Aire | | Agua | | Suelo | | | Flora | | Fauna | | Social | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Calidad de Aire / Emisiones | Niveles de Ruido y Vibraciones | Calidad de agua superficial | Calidad de agua de mar | Erosión / erodabilidad | Afectación de hábitats | Calidad de suelo por presencia de desechos | Flora Terrestre | Flora acuática | Fauna terrestre | Fauna acuática | Calidad visual y Paisaje | Generación de Empleo | Salud y Seguridad | Satisfacción al Cliente | Calidad de vida de Población | Peso relativo actividades |
| CONSTRUCCION | Transporte de materiales de construcción | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 3 |
| | Alteración de la cubierta del suelo | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 5 |
| | Explanación y pavimentación | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 3 |
| DESARROLLO | Consumo de productos locales | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 3 | 0 | 0 | 3 | 9 |
| | Afluencia de Pasajeros | 0 | 3 | 0 | 3 | 0 | 3 | 0 | 3 | 3 | 3 | 3 | 0 | 3 | 0 | 0 | 3 | 27 |
| | Eliminación de aguas residuales | 3 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 3 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 15 |
| | Cambio de usos del suelo (caminatas) | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 |
| | Crecimiento de oferta de servicios turísticos | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 3 | 0 | 3 | 3 | 12 |
| | Consumo gastronómico en lugares de expendio | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 3 | 0 | 3 | 3 | 12 |
| | Circulación vehicular, demanda de parque automotor | 3 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 3 | 3 | 15 |
| | Generación de Desechos Sólidos | 3 | 0 | 3 | 3 | 0 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 0 | 3 | 3 | 3 | 39 |
| | Insectos y plagas | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 3 | 3 | 3 | 12 |
| | Incremento de comercio | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 3 | 3 | 3 | 12 |
| | Demanda de sistemas de comunicación: teléfono, internet | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 3 | 3 | 9 |
| | Demanda de artesanía / folklore local | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 3 | 3 | 9 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | 188 |
| | **Peso relativo Componentes ambientales** | 11 | 9 | 3 | 9 | 4 | 10 | 3 | 7 | 9 | 6 | 12 | 12 | 27 | 12 | 24 | 30 | 188 |

Nota: El valor numérico de duración varía de 1 a 3, siendo 1 = corta, 2 = media y 3 = permanente

**Corta:** 0 - 2 meses
**Media:** 2 - 6 meses
**Permanente**: 6 meses en adelante

**Fuente:** Elaboración propia

**Estudio de Impacto Ambiental**

**Proyecto de Recorridos en Senderos Terrestres y Acuáticos en Palmar y construcción del Centro de Información**

## Tabla XXXIV MATRIZ DE REVERSIBILIDAD

| | Componentes Ambientales / Actividades - Acciones | Aire | | Agua | | Suelo | | | Flora | | Fauna | | Social | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Calidad de Aire / Emisiones | Niveles de Ruido y Vibraciones | Calidad de agua superficial | Calidad de agua de mar | Erosión / erodabilidad | Afectación de hábitats | Calidad de suelo por presencia de desechos | Flora Terrestre | Flora acuática | Fauna terrestre | Fauna acuática | Calidad visual y Paisaje | Generación de Empleo | Salud y Seguridad | Satisfacción al Cliente | Calidad de vida de Población | Peso relativo actividades |
| CONSTRUCCION | Transporte de materiales de construcción | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 3 |
| | Alteración de la cubierta del suelo | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 5 |
| | Explanación y pavimentación | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 3 |
| DESARROLLO | Consumo de productos locales | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 3 |
| | Afluencia de Pasajeros | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 9 |
| | Eliminación de aguas residuales | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 5 |
| | Cambio de usos del suelo (caminatas) | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| | Crecimiento de oferta de servicios turísticos | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 4 |
| | Consumo gastronómico en lugares de expendio | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 4 |
| | Circulación vehicular, demanda de parque automotor | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 5 |
| | Generación de Desechos Sólidos | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 13 |
| | Insectos y plagas | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 4 |
| | Incremento de comercio | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 4 |
| | Demanda de sistemas de comunicación: teléfono, internet | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 3 |
| | Demanda de artesanía / folklore local | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 | 3 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | 70 |
| | **Peso relativo Componentes ambientales** | 5 | 5 | 1 | 3 | 2 | 4 | 1 | 3 | 3 | 2 | 4 | 4 | 11 | 4 | 8 | 10 | 70 |

Nota: El valor numérico de reversibilidad varía de 1 a 3, siendo 1 = reversible, 2 = parcial y 3 = irreversible

**Fuente:** Elaboración propia

**Tabla XXXV MATRIZ ACUMULADA**

| Componentes Ambientales / Actividades - Acciones | | Aire | | Agua | | Suelo | | | Flora | | Fauna | | Social | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Calidad de Aire / Emisiones | Niveles de Ruido y Vibraciones | Calidad de agua superficial | Calidad de agua de mar | Erosión / erodabilidad | Afectación de hábitats | Calidad de suelo por presencia de desechos | Flora Terrestre | Flora acuática | Fauna terrestre | Fauna acuática | Calidad visual y Paisaje | Generación de Empleo | Salud y Seguridad | Satisfacción al Cliente | Calidad de vida de Población | Peso relativo actividades Negativas | Peso relativo actividades Positivas |
| CONSTRUCCION | Transporte de materiales de construcción | -6 | -6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 7 | 0 | 0 | 0 | -5 | |
| | Alteración de la cubierta del suelo | 0 | -6 | 0 | 0 | -6 | -8 | 0 | -6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 | -20 | |
| | Explanación y pavimentación | -6 | -6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 | -6 | |
| DESARROLLO | Consumo de productos locales | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | -12 | 0 | 10 | 0 | 0 | 10 | | 8 |
| | Afluencia de Pasajeros | 0 | -9 | 0 | -12 | 0 | -11 | 0 | -11 | -11 | -11 | -11 | 0 | 10 | 0 | 0 | 11 | -55 | |
| | Eliminación de aguas residuales | -8 | 0 | 0 | -9 | 0 | 0 | 0 | 0 | -9 | 0 | -9 | 0 | 0 | -9 | 0 | 0 | -44 | |
| | Cambio de usos del suelo (caminatas) | 0 | 0 | 0 | 0 | -9 | -10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | -19 | |
| | Crecimiento de oferta de servicios turísticos | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 12 | 13 | 0 | 13 | 13 | | 51 |
| | Consumo gastronómico en lugares de expendio | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 12 | 13 | 0 | 13 | 13 | | 51 |
| | Circulación vehicular, demanda de parque automotor | -9 | -9 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 9 | 0 | 9 | 9 | | 9 |
| | Generación de Desechos Sólidos | -9 | 0 | -11 | -12 | 0 | -11 | -11 | -11 | -11 | -11 | -11 | -13 | 0 | -14 | -13 | -10 | -148 | |
| | Insectos y plagas | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | -12 | 0 | -14 | -14 | -13 | -53 | |
| | Incremento de comercio | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 11 | -12 | 12 | 11 | | 22 |
| | Demanda de sistemas de comunicación: teléfono, internet | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 9 | 0 | 12 | 10 | | 31 |
| | Demanda de artesanía / folklore local | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 11 | 0 | 12 | 10 | | 33 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | -350 | 205 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | -145 |
| | **Peso relativo Componentes ambientales Negativos** | -38 | -36 | -11 | -33 | -15 | -40 | -11 | -28 | -31 | -22 | -43 | -1 | | -49 | | | -358 | |
| | **Peso relativo Componentes ambientales Positivos** | | | | | | | | | | | | | 105 | | 44 | 64 | 213 | -145 |

**Fuente:** Elaboración propia

### 3.4.3 **Beneficios Económicos**

**Ingresos**

Detalles de ingresos durante el primer año considerando el 18% - 20% de ocupación en temporada alta y 10% - 15 % en temporada baja, porcentaje que se tomó de acuerdo a la capacidad de carga efectiva de la playa y del manglar. En las proyecciones a partir del segundo año tendrán un incremento del 3% y del año 5 al 10 el 5%.

## Tabla XXXVI INGRESOS MENSUALES AÑO 1

Detalles de ingresos durante el primer año considerando el 18% - 20% de ocupación en temporada alta y 10% - 15 % en temporada baja, en las proyecciones a partir del segundo año tendrán un incremento del 3% y del año 5 al 10 el 5%, los cuadros se realizaron de acuerdo a la capacidad total del restaurante, 80 personas al día; esta cantidad fue calculada en base a la capacidad de carga de la playa y del manglar.

**ENERO**

| TIPO DE SERVICIOS | CANTIDAD | DIAS | % OCUP. | DEMANDA | PRECIOS | TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ceviches de Camarón | 20 | 12 | 18% | 43.20 | $ 3.50 | $ 151.20 |
| Ceviche de Concha | 15 | 12 | 18% | 32.40 | $ 3.50 | $ 113.40 |
| Ceviche de Pescado | 15 | 12 | 18% | 32.40 | $ 3.00 | $ 97.20 |
| Ceviche de Calamar | 5 | 12 | 18% | 10.80 | $ 3.50 | $ 37.80 |
| Arroz marinero | 5 | 12 | 18% | 10.80 | $ 5.00 | $ 54.00 |
| Porción de arroz | 10 | 12 | 18% | 21.60 | $ 1.00 | $ 21.60 |
| Porción de patacones | 10 | 12 | 18% | 21.60 | $ 1.00 | $ 21.60 |
| Corvina frita | 10 | 12 | 18% | 21.60 | $ 3.00 | $ 64.80 |
| Camarones reventados | 5 | 12 | 18% | 10.80 | $ 3.50 | $ 37.80 |
| Camarones apanados | 5 | 12 | 18% | 10.80 | $ 3.30 | $ 35.64 |
| Agua | 40 | 12 | 18% | 86.40 | $ 0.30 | $ 25.92 |
| Gaseosas | 20 | 12 | 18% | 43.20 | $ 0.40 | $ 17.28 |
| Cervezas nacionales | 30 | 12 | 18% | 64.80 | $ 1.00 | $ 64.80 |
| Jugos de frutas cítricos | 30 | 12 | 18% | 64.80 | $ 0.50 | $ 32.40 |
| INGRESOS POR ALIMENTOS | | | | | | **$ 775.44** |
| Adultos | 48 | 24 | 20% | 230.40 | $ 2.00 | $ 460.80 |
| Niños | 32 | 24 | 20% | 153.60 | $ 1.50 | $ 230.40 |
| INGRESOS DE SENDEROS | | | | | | **$ 691.20** |
| TOTAL DE INGRESOS ENERO | | | | | | **$ 1.466.64** |

**FEBRERO**

| TIPO DE SERVICIOS | CANTIDAD | DIAS | % OCUP. | DEMANDA | PRECIOS | TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ceviches de Camarón | 20 | 12 | 18% | 43.20 | $ 3.50 | $ 151.20 |
| Ceviche de Concha | 15 | 12 | 18% | 32.40 | $ 3.50 | $ 113.40 |
| Ceviche de Pescado | 15 | 12 | 18% | 32.40 | $ 3.00 | $ 97.20 |
| Ceviche de Calamar | 5 | 12 | 18% | 10.80 | $ 3.50 | $ 37.80 |
| Arroz marinero | 5 | 12 | 18% | 10.80 | $ 5.00 | $ 54.00 |
| Porción de arroz | 10 | 12 | 18% | 21.60 | $ 1.00 | $ 21.60 |
| Porción de patacones | 10 | 12 | 18% | 21.60 | $ 1.00 | $ 21.60 |
| Corvina frita | 10 | 12 | 18% | 21.60 | $ 3.00 | $ 64.80 |
| Camarones reventados | 5 | 12 | 18% | 10.80 | $ 3.50 | $ 37.80 |
| Camarones apanados | 5 | 12 | 18% | 10.80 | $ 3.30 | $ 35.64 |
| Agua | 40 | 12 | 18% | 86.40 | $ 0.30 | $ 25.92 |
| Gaseosas | 20 | 12 | 18% | 43.20 | $ 0.40 | $ 17.28 |
| Cervezas nacionales | 30 | 12 | 18% | 64.80 | $ 1.00 | $ 64.80 |
| Jugos de frutas cítricos | 30 | 12 | 18% | 64.80 | $ 0.50 | $ 32.40 |
| **INGRESOS POR ALIMENTOS** | | | | | | **$ 775.44** |
| Adultos | 48 | 24 | 20% | 230.40 | $ 2.00 | $ 460.80 |
| Niños | 32 | 24 | 20% | 153.60 | $ 1.50 | $ 230.40 |
| **INGRESOS DE SENDEROS** | | | | | | **$ 691.20** |
| **TOTAL DE INGRESOS FEBRERO** | | | | | | **$ 1.466.64** |

**MARZO**

| TIPO DE SERVICIOS | CANTIDAD | DIAS | % OCUP. | DEMANDA | PRECIOS | TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ceviches de Camarón | 20 | 12 | 18% | 43.20 | $ 3.50 | $ 151.20 |
| Ceviche de Concha | 15 | 12 | 18% | 32.40 | $ 3.50 | $ 113.40 |
| Ceviche de Pescado | 15 | 12 | 18% | 32.40 | $ 3.00 | $ 97.20 |
| Ceviche de Calamar | 5 | 12 | 18% | 10.80 | $ 3.50 | $ 37.80 |
| Arroz marinero | 5 | 12 | 18% | 10.80 | $ 5.00 | $ 54.00 |
| Porción de arroz | 10 | 12 | 18% | 21.60 | $ 1.00 | $ 21.60 |
| Porción de patacones | 10 | 12 | 18% | 21.60 | $ 1.00 | $ 21.60 |
| Corvina frita | 10 | 12 | 18% | 21.60 | $ 3.00 | $ 64.80 |
| Camarones reventados | 5 | 12 | 18% | 10.80 | $ 3.50 | $ 37.80 |
| Camarones apanados | 5 | 12 | 18% | 10.80 | $ 3.30 | $ 35.64 |
| Agua | 40 | 12 | 18% | 86.40 | $ 0.30 | $ 25.92 |
| Gaseosas | 20 | 12 | 18% | 43.20 | $ 0.40 | $ 17.28 |
| Cervezas nacionales | 30 | 12 | 18% | 64.80 | $ 1.00 | $ 64.80 |
| Jugos de frutas cítricos | 30 | 12 | 18% | 64.80 | $ 0.50 | $ 32.40 |
| **INGRESOS POR ALIMENTOS** | | | | | | **$ 775.44** |
| Adultos | 48 | 24 | 20% | 230.40 | $ 2.00 | $ 460.80 |
| Niños | 32 | 24 | 20% | 153.60 | $ 1.50 | $ 230.40 |
| **INGRESOS DE SENDEROS** | | | | | | **$ 691.20** |
| **TOTAL DE INGRESOS MARZO** | | | | | | **$ 1.466.64** |

**ABRIL**

| TIPO DE SERVICIOS | CANTIDAD | DIAS | % OCUP. | DEMANDA | PRECIOS | TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ceviches de Camarón | 20 | 12 | 18% | 43.20 | $ 3.50 | $ 151.20 |
| Ceviche de Concha | 15 | 12 | 18% | 32.40 | $ 3.50 | $ 113.40 |
| Ceviche de Pescado | 15 | 12 | 18% | 32.40 | $ 3.00 | $ 97.20 |
| Ceviche de Calamar | 5 | 12 | 18% | 10.80 | $ 3.50 | $ 37.80 |
| Arroz marinero | 5 | 12 | 18% | 10.80 | $ 5.00 | $ 54.00 |
| Porción de arroz | 10 | 12 | 18% | 21.60 | $ 1.00 | $ 21.60 |
| Porción de patacones | 10 | 12 | 18% | 21.60 | $ 1.00 | $ 21.60 |
| Corvina frita | 10 | 12 | 18% | 21.60 | $ 3.00 | $ 64.80 |
| Camarones reventados | 5 | 12 | 18% | 10.80 | $ 3.50 | $ 37.80 |
| Camarones apanados | 5 | 12 | 18% | 10.80 | $ 3.30 | $ 35.64 |
| Agua | 40 | 12 | 18% | 86.40 | $ 0.30 | $ 25.92 |
| Gaseosas | 20 | 12 | 18% | 43.20 | $ 0.40 | $ 17.28 |
| Cervezas nacionales | 30 | 12 | 18% | 64.80 | $ 1.00 | $ 64.80 |
| Jugos de frutas cítricos | 30 | 12 | 18% | 64.80 | $ 0.50 | $ 32.40 |
| **INGRESOS POR ALIMENTOS** | | | | | | **$ 775.44** |
| Adultos | 48 | 24 | 20% | 230.40 | $ 2.00 | $ 460.80 |
| Niños | 32 | 24 | 20% | 153.60 | $ 1.50 | $ 230.40 |
| **INGRESOS DE SENDEROS** | | | | | | **$ 691.20** |
| **TOTAL DE INGRESOS ABRIL** | | | | | | **$ 1.466.64** |

**MAYO**

| TIPO DE SERVICIOS | CANTIDAD | DIAS | % OCUP. | DEMANDA | PRECIOS | TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ceviches de Camarón | 20 | 12 | 10% | 24.00 | $ 3.50 | $ 84.00 |
| Ceviche de Concha | 15 | 12 | 10% | 18.00 | $ 3.50 | $ 63.00 |
| Ceviche de Pescado | 15 | 12 | 10% | 18.00 | $ 3.00 | $ 54.00 |
| Ceviche de Calamar | 5 | 12 | 10% | 6.00 | $ 3.50 | $ 21.00 |
| Arroz marinero | 5 | 12 | 10% | 6.00 | $ 5.00 | $ 30.00 |
| Porción de arroz | 10 | 12 | 10% | 12.00 | $ 1.00 | $ 12.00 |
| Porción de patacones | 10 | 12 | 10% | 12.00 | $ 1.00 | $ 12.00 |
| Corvina frita | 10 | 12 | 10% | 12.00 | $ 3.00 | $ 36.00 |
| Camarones reventados | 5 | 12 | 10% | 6.00 | $ 3.50 | $ 21.00 |
| Camarones apanados | 5 | 12 | 10% | 6.00 | $ 3.30 | $ 19.80 |
| Agua | 40 | 12 | 10% | 48.00 | $ 0.30 | $ 14.40 |
| Gaseosas | 20 | 12 | 10% | 24.00 | $ 0.40 | $ 9.60 |
| Cervezas nacionales | 30 | 12 | 10% | 36.00 | $ 1.00 | $ 36.00 |
| Jugos de frutas cítricos | 30 | 12 | 10% | 36.00 | $ 0.50 | $ 18.00 |
| **INGRESOS POR ALIMENTOS** | | | | | | **$ 430.80** |
| Adultos | 16 | 24 | 15% | 57.60 | $ 2.00 | $ 115.20 |
| Niños | 64 | 24 | 15% | 230.40 | $ 1.50 | $ 345.60 |
| **INGRESOS DE SENDEROS** | | | | | | **$ 460.80** |
| **TOTAL DE INGRESOS MAYO** | | | | | | **$ 891.60** |

**JUNIO**

| TIPO DE SERVICIOS | CANTIDAD | DIAS | %OCUP. | DEMANDA | PRECIOS | TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ceviches de Camarón | 20 | 12 | 10% | 24.00 | $ 3.50 | $ 84.00 |
| Ceviche de Concha | 15 | 12 | 10% | 18.00 | $ 3.50 | $ 63.00 |
| Ceviche de Pescado | 15 | 12 | 10% | 18.00 | $ 3.00 | $ 54.00 |
| Ceviche de Calamar | 5 | 12 | 10% | 6.00 | $ 3.50 | $ 21.00 |
| Arroz marinero | 5 | 12 | 10% | 6.00 | $ 5.00 | $ 30.00 |
| Porción de arroz | 10 | 12 | 10% | 12.00 | $ 1.00 | $ 12.00 |
| Porción de patacones | 10 | 12 | 10% | 12.00 | $ 1.00 | $ 12.00 |
| Corvina frita | 10 | 12 | 10% | 12.00 | $ 3.00 | $ 36.00 |
| Camarones reventados | 5 | 12 | 10% | 6.00 | $ 3.50 | $ 21.00 |
| Camarones apanados | 5 | 12 | 10% | 6.00 | $ 3.30 | $ 19.80 |
| Agua | 40 | 12 | 10% | 48.00 | $ 0.30 | $ 14.40 |
| Gaseosas | 20 | 12 | 10% | 24.00 | $ 0.40 | $ 9.60 |
| Cervezas nacionales | 30 | 12 | 10% | 36.00 | $ 1.00 | $ 36.00 |
| Jugos de frutas cítricos | 30 | 12 | 10% | 36.00 | $ 0.50 | $ 18.00 |
| **INGRESOS POR ALIMENTOS** | | | | | | **$ 430.80** |
| Adultos | 16 | 24 | 15% | 57.60 | $ 2.00 | $ 115.20 |
| Niños | 64 | 24 | 15% | 230.40 | $ 1.50 | $ 345.60 |
| **INGRESOS DE SENDEROS** | | | | | | **$ 460.80** |
| **TOTAL DE INGRESOS JUNIO** | | | | | | **$ 891.60** |

**JULIO**

| TIPO DE SERVICIOS | CANTIDAD | DIAS | %OCUP. | DEMANDA | PRECIOS | TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ceviches de Camarón | 20 | 12 | 15% | 36.00 | $ 3.50 | $ 126.00 |
| Ceviche de Concha | 15 | 12 | 15% | 27.00 | $ 3.50 | $ 94.50 |
| Ceviche de Pescado | 15 | 12 | 15% | 27.00 | $ 3.00 | $ 81.00 |
| Ceviche de Calamar | 5 | 12 | 15% | 9.00 | $ 3.50 | $ 31.50 |
| Arroz marinero | 5 | 12 | 15% | 9.00 | $ 5.00 | $ 45.00 |
| Porción de arroz | 10 | 12 | 15% | 18.00 | $ 1.00 | $ 18.00 |
| Porción de patacones | 10 | 12 | 15% | 18.00 | $ 1.00 | $ 18.00 |
| Corvina frita | 10 | 12 | 15% | 18.00 | $ 3.00 | $ 54.00 |
| Camarones reventados | 5 | 12 | 15% | 9.00 | $ 3.50 | $ 31.50 |
| Camarones apanados | 5 | 12 | 15% | 9.00 | $ 3.30 | $ 29.70 |
| Agua | 40 | 12 | 15% | 72.00 | $ 0.30 | $ 21.60 |
| Gaseosas | 20 | 12 | 15% | 36.00 | $ 0.40 | $ 14.40 |
| Cervezas nacionales | 30 | 12 | 15% | 54.00 | $ 1.00 | $ 54.00 |
| Jugos de frutas cítricos | 30 | 12 | 15% | 54.00 | $ 0.50 | $ 27.00 |
| **INGRESOS POR ALIMENTOS** | | | | | | **$ 646.20** |
| Adultos | 16 | 24 | 15% | 57.60 | $ 2.00 | $ 115.20 |
| Niños | 64 | 24 | 15% | 230.40 | $ 1.50 | $ 345.60 |
| **INGRESOS DE SENDEROS** | | | | | | **$ 460.80** |
| **TOTAL DE INGRESOS JULIO** | | | | | | **$ 1.107.00** |

**AGOSTO**

| TIPO DE SERVICIOS | CANTIDAD | DIAS | %OCUP. | DEMANDA | PRECIOS | TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ceviches de Camarón | 20 | 12 | 15% | 36.00 | $ 3.50 | $ 126.00 |
| Ceviche de Concha | 15 | 12 | 15% | 27.00 | $ 3.50 | $ 94.50 |
| Ceviche de Pescado | 15 | 12 | 15% | 27.00 | $ 3.00 | $ 81.00 |
| Ceviche de Calamar | 5 | 12 | 15% | 9.00 | $ 3.50 | $ 31.50 |
| Arroz marinero | 5 | 12 | 15% | 9.00 | $ 5.00 | $ 45.00 |
| Porción de arroz | 10 | 12 | 15% | 18.00 | $ 1.00 | $ 18.00 |
| Porción de patacones | 10 | 12 | 15% | 18.00 | $ 1.00 | $ 18.00 |
| Corvina frita | 10 | 12 | 15% | 18.00 | $ 3.00 | $ 54.00 |
| Camarones reventados | 5 | 12 | 15% | 9.00 | $ 3.50 | $ 31.50 |
| Camarones apanados | 5 | 12 | 15% | 9.00 | $ 3.30 | $ 29.70 |
| Agua | 40 | 12 | 15% | 72.00 | $ 0.30 | $ 21.60 |
| Gaseosas | 20 | 12 | 15% | 36.00 | $ 0.40 | $ 14.40 |
| Cervezas nacionales | 30 | 12 | 15% | 54.00 | $ 1.00 | $ 54.00 |
| Jugos de frutas cítricos | 30 | 12 | 15% | 54.00 | $ 0.50 | $ 27.00 |
| **INGRESOS POR ALIMENTOS** | | | | | | **$ 646.20** |
| Adultos | 16 | 24 | 15% | 57.60 | $ 2.00 | $ 115.20 |
| Niños | 64 | 24 | 15% | 230.40 | $ 1.50 | $ 345.60 |
| **INGRESOS DE SENDEROS** | | | | | | **$ 460.80** |
| **TOTAL DE INGRESOS AGOSTO** | | | | | | **$ 1.107.00** |

**SEPTIEMBRE**

| TIPO DE SERVICIOS | CANTIDAD | DIAS | %OCUP. | DEMANDA | PRECIOS | TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ceviches de Camarón | 20 | 12 | 10% | 24.00 | $ 3.50 | $ 84.00 |
| Ceviche de Concha | 15 | 12 | 10% | 18.00 | $ 3.50 | $ 63.00 |
| Ceviche de Pescado | 15 | 12 | 10% | 18.00 | $ 3.00 | $ 54.00 |
| Ceviche de Calamar | 5 | 12 | 10% | 6.00 | $ 3.50 | $ 21.00 |
| Arroz marinero | 5 | 12 | 10% | 6.00 | $ 5.00 | $ 30.00 |
| Porción de arroz | 10 | 12 | 10% | 12.00 | $ 1.00 | $ 12.00 |
| Porción de patacones | 10 | 12 | 10% | 12.00 | $ 1.00 | $ 12.00 |
| Corvina frita | 10 | 12 | 10% | 12.00 | $ 3.00 | $ 36.00 |
| Camarones reventados | 5 | 12 | 10% | 6.00 | $ 3.50 | $ 21.00 |
| Camarones apanados | 5 | 12 | 10% | 6.00 | $ 3.30 | $ 19.80 |
| Agua | 40 | 12 | 10% | 48.00 | $ 0.30 | $ 14.40 |
| Gaseosas | 20 | 12 | 10% | 24.00 | $ 0.40 | $ 9.60 |
| Cervezas nacionales | 30 | 12 | 10% | 36.00 | $ 1.00 | $ 36.00 |
| Jugos de frutas cítricos | 30 | 12 | 10% | 36.00 | $ 0.50 | $ 18.00 |
| **INGRESOS POR ALIMENTOS** | | | | | | **$ 430.80** |
| Adultos | 16 | 24 | 15% | 57.60 | $ 2.00 | $ 115.20 |
| Niños | 64 | 24 | 15% | 230.40 | $ 1.50 | $ 345.60 |
| **INGRESOS DE SENDEROS** | | | | | | **$ 460.80** |
| **TOTAL DE INGRESOS SEPTIEMBRE** | | | | | | **$ 891.60** |

**OCTUBRE - NOVIEMBRE Y DICIEMBRE**

| TIPO DE SERVICIOS | CANTIDAD | DIAS | % OCUP. | DEMANDA | PRECIOS | TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ceviches de Camarón | 20 | 36 | 10% | 72.00 | $ 3.50 | $ 252.00 |
| Ceviche de Concha | 15 | 36 | 10% | 54.00 | $ 3.50 | $ 189.00 |
| Ceviche de Pescado | 15 | 36 | 10% | 54.00 | $ 3.00 | $ 162.00 |
| Ceviche de Calamar | 5 | 36 | 10% | 18.00 | $ 3.50 | $ 63.00 |
| Arroz marinero | 5 | 36 | 10% | 18.00 | $ 5.00 | $ 90.00 |
| Porción de arroz | 10 | 36 | 10% | 36.00 | $ 1.00 | $ 36.00 |
| Porción de patacones | 10 | 36 | 10% | 36.00 | $ 1.00 | $ 36.00 |
| Corvina frita | 10 | 36 | 10% | 36.00 | $ 3.00 | $ 108.00 |
| Camarones reventados | 5 | 36 | 10% | 18.00 | $ 3.50 | $ 63.00 |
| Camarones apanados | 5 | 36 | 10% | 18.00 | $ 3.30 | $ 59.40 |
| Agua | 40 | 36 | 10% | 144.00 | $ 0.30 | $ 43.20 |
| Gaseosas | 20 | 36 | 10% | 72.00 | $ 0.40 | $ 28.80 |
| Cervezas nacionales | 30 | 36 | 10% | 108.00 | $ 1.00 | $ 108.00 |
| Jugos de frutas cítricos | 30 | 36 | 10% | 108.00 | $ 0.50 | $ 54.00 |
| **INGRESOS POR ALIMENTOS** | | | | | | **$ 1.292.40** |
| Adultos | 16 | 72 | 15% | 172.80 | $ 2.00 | $ 345.60 |
| Niños | 64 | 72 | 15% | 691.20 | $ 1.50 | $ 1.036.80 |
| **INGRESOS DE SENDEROS** | | | | | | **$ 1.382.40** |
| **TOTAL DE INGRESOS OCTUBRE - NOVEMBRE Y DICIEMBRE** | | | | | | **$ 2.674.80** |

| | |
|---|---|
| **INGRESOS ANUALES DE SENDEROS** | **$ 6.451.20** |
| **INGRESOS ANUALES POR ALIMENTACION** | **$ 6.978.96** |

**Fuente:** Elaboración propia

## Tabla XXXVII INGRESOS AÑO 2 AL 10

**AÑO 2**

| TIPO DE SERVICIOS | CANTIDAD | DIAS | % OCUP. | DEMANDA | PRECIOS | TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ceviches de Camarón | 20 | 144 | 17% | 489.60 | $ 3.50 | $ 1.713.60 |
| Ceviche de Concha | 15 | 144 | 17% | 367.20 | $ 3.50 | $ 1.285.20 |
| Ceviche de Pescado | 15 | 144 | 17% | 367.20 | $ 3.00 | $ 1.101.60 |
| Ceviche de Calamar | 5 | 144 | 17% | 122.40 | $ 3.50 | $ 428.40 |
| Arroz marinero | 5 | 144 | 17% | 122.40 | $ 5.00 | $ 612.00 |
| Porción de arroz | 10 | 144 | 17% | 244.80 | $ 1.00 | $ 244.80 |
| Porción de patacones | 10 | 144 | 17% | 244.80 | $ 1.00 | $ 244.80 |
| Corvina frita | 10 | 144 | 17% | 244.80 | $ 3.00 | $ 734.40 |
| Camarones reventados | 5 | 144 | 17% | 122.40 | $ 3.50 | $ 428.40 |
| Camarones apanados | 5 | 144 | 17% | 122.40 | $ 3.30 | $ 403.92 |
| Agua | 40 | 144 | 17% | 979.20 | $ 0.30 | $ 293.76 |
| Gaseosas | 20 | 144 | 17% | 489.60 | $ 0.40 | $ 195.84 |
| Cervezas nacionales | 30 | 144 | 17% | 734.40 | $ 1.00 | $ 734.40 |
| Jugos de frutas cítricos | 30 | 144 | 17% | 734.40 | $ 0.50 | $ 367.20 |
| **INGRESOS POR ALIMENTOS** | | | | | | **$ 8.788.32** |
| Adultos | 27 | 288 | 20% | 1555.20 | $ 2.00 | $ 3.110.40 |
| Niños | 53 | 288 | 20% | 3052.80 | $ 1.50 | $ 4.579.20 |
| **INGRESOS DE SENDEROS** | | | | | | **$ 7.689.60** |
| **TOTAL DE INGRESOS AÑO 2** | | | | | | **$ 16.477.92** |

**AÑO 3**

| TIPO DE SERVICIOS | CANTIDAD | DIAS | % OCUP. | DEMANDA | PRECIOS | TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ceviches de Camarón | 20 | 144 | 20% | 576.00 | $ 3.50 | $ 2.016.00 |
| Ceviche de Concha | 15 | 144 | 20% | 432.00 | $ 3.50 | $ 1.512.00 |
| Ceviche de Pescado | 15 | 144 | 20% | 432.00 | $ 3.00 | $ 1.296.00 |
| Ceviche de Calamar | 5 | 144 | 20% | 144.00 | $ 3.50 | $ 504.00 |
| Arroz marinero | 5 | 144 | 20% | 144.00 | $ 5.00 | $ 720.00 |
| Porción de arroz | 10 | 144 | 20% | 288.00 | $ 1.00 | $ 288.00 |
| Porción de patacones | 10 | 144 | 20% | 288.00 | $ 1.00 | $ 288.00 |
| Corvina frita | 10 | 144 | 20% | 288.00 | $ 3.00 | $ 864.00 |
| Camarones reventados | 5 | 144 | 20% | 144.00 | $ 3.50 | $ 504.00 |
| Camarones apanados | 5 | 144 | 20% | 144.00 | $ 3.30 | $ 475.20 |
| Agua | 40 | 144 | 20% | 1152.00 | $ 0.30 | $ 345.60 |
| Gaseosas | 20 | 144 | 20% | 576.00 | $ 0.40 | $ 230.40 |
| Cervezas nacionales | 30 | 144 | 20% | 864.00 | $ 1.00 | $ 864.00 |
| Jugos de frutas cítricos | 30 | 144 | 20% | 864.00 | $ 0.50 | $ 432.00 |
| **INGRESOS POR ALIMENTOS** | | | | | | **$ 10.339.20** |
| Adultos | 27 | 288 | 23% | 1788.48 | $ 2.00 | $ 3.576.96 |
| Niños | 53 | 288 | 23% | 3510.72 | $ 1.50 | $ 5.266.08 |
| **INGRESOS DE SENDEROS** | | | | | | **$ 8.843.04** |
| **TOTAL DE INGRESOS AÑO 3** | | | | | | **$ 19.182.24** |

**AÑO 4**

| TIPO DE SERVICIOS | CANTIDAD | DIAS | % OCUP. | DEMANDA | PRECIOS | TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ceviches de Camarón | 20 | 144 | 25% | 720.00 | $ 3.50 | $ 2.520.00 |
| Ceviche de Concha | 15 | 144 | 25% | 540.00 | $ 3.50 | $ 1.890.00 |
| Ceviche de Pescado | 15 | 144 | 25% | 540.00 | $ 3.00 | $ 1.620.00 |
| Ceviche de Calamar | 5 | 144 | 25% | 180.00 | $ 3.50 | $ 630.00 |
| Arroz marinero | 5 | 144 | 25% | 180.00 | $ 5.00 | $ 900.00 |
| Porción de arroz | 10 | 144 | 25% | 360.00 | $ 1.00 | $ 360.00 |
| Porción de patacones | 10 | 144 | 25% | 360.00 | $ 1.00 | $ 360.00 |
| Corvina frita | 10 | 144 | 25% | 360.00 | $ 3.00 | $ 1.080.00 |
| Camarones reventados | 5 | 144 | 25% | 180.00 | $ 3.50 | $ 630.00 |
| Camarones apanados | 5 | 144 | 25% | 180.00 | $ 3.30 | $ 594.00 |
| Agua | 40 | 144 | 25% | 1440.00 | $ 0.30 | $ 432.00 |
| Gaseosas | 20 | 144 | 25% | 720.00 | $ 0.40 | $ 288.00 |
| Cervezas nacionales | 30 | 144 | 25% | 1080.00 | $ 1.00 | $ 1.080.00 |
| Jugos de frutas cítricos | 30 | 144 | 25% | 1080.00 | $ 0.50 | $ 540.00 |
| **INGRESOS POR ALIMENTOS** | | | | | | **$ 12.924.00** |
| Adultos | 27 | 288 | 28% | 2177.28 | $ 2.00 | $ 4.354.56 |
| Niños | 53 | 288 | 28% | 4273.92 | $ 1.50 | $ 6.410.88 |
| **INGRESOS DE SENDEROS** | | | | | | **$ 10.765.44** |
| **TOTAL DE INGRESOS AÑO 4** | | | | | | **$ 23.689.44** |

**AÑO 5-10**

| TIPO DE SERVICIOS | CANTIDAD | DIAS | % OCUP. | DEMANDA | PRECIOS | TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ceviches de Camarón | 20 | 144 | 30% | 864.00 | $ 3.50 | $ 3.024.00 |
| Ceviche de Concha | 15 | 144 | 30% | 648.00 | $ 3.50 | $ 2.268.00 |
| Ceviche de Pescado | 15 | 144 | 30% | 648.00 | $ 3.00 | $ 1.944.00 |
| Ceviche de Calamar | 5 | 144 | 30% | 216.00 | $ 3.50 | $ 756.00 |
| Arroz marinero | 5 | 144 | 30% | 216.00 | $ 5.00 | $ 1.080.00 |
| Porción de arroz | 10 | 144 | 30% | 432.00 | $ 1.00 | $ 432.00 |
| Porción de patacones | 10 | 144 | 30% | 432.00 | $ 1.00 | $ 432.00 |
| Corvina frita | 10 | 144 | 30% | 432.00 | $ 3.00 | $ 1.296.00 |
| Camarones reventados | 5 | 144 | 30% | 216.00 | $ 3.50 | $ 756.00 |
| Camarones apanados | 5 | 144 | 30% | 216.00 | $ 3.30 | $ 712.80 |
| Agua | 40 | 144 | 30% | 1728.00 | $ 0.30 | $ 518.40 |
| Gaseosas | 20 | 144 | 30% | 864.00 | $ 0.40 | $ 345.60 |
| Cervezas nacionales | 30 | 144 | 30% | 1296.00 | $ 1.00 | $ 1.296.00 |
| Jugos de frutas cítricos | 30 | 144 | 30% | 1296.00 | $ 0.50 | $ 648.00 |
| **INGRESOS POR ALIMENTOS** | | | | | | **$ 15.508.80** |
| Adultos | 27 | 288 | 33% | 2566.08 | $ 2.00 | $ 5.132.16 |
| Niños | 53 | 288 | 33% | 5037.12 | $ 1.50 | $ 7.555.68 |
| **INGRESOS DE SENDEROS** | | | | | | **$ 12.687.84** |
| **TOTAL DE INGRESOS AÑO 5-10** | | | | | | **$ 28.196.64** |

**Fuente:** Elaboración propia

### Costos variables de venta

Para determinar los costos de bebidas y comidas, se consideró la oferta de productos que la competencia expende y los antecedentes de consumo de cada uno; días laborables, porcentaje de ocupación que va a depender de la temporada y de costos reales del producto a vender. Las proyecciones se las hizo a partir del año 2 un incremento del 3% y a partir del año 5 al 10 el 5%.

# Tabla XXXVIII COSTOS VARIABLES DE VENTAS MENSUALES AÑO 1

**ENERO**

| TIPO DE SERVICIOS | CANTIDAD | DIAS | % OCUP. | DEMANDA | COSTOS | TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ceviches de Camarón | 20 | 12 | 18% | 43.20 | $ 1.53 | $ 65.92 |
| Ceviche de Concha | 15 | 12 | 18% | 32.40 | $ 2.53 | $ 81.87 |
| Ceviche de Pescado | 15 | 12 | 18% | 32.40 | $ 0.96 | $ 31.07 |
| Ceviche de Calamar | 5 | 12 | 18% | 10.80 | $ 1.87 | $ 20.18 |
| Arroz marinero | 5 | 12 | 18% | 10.80 | $ 2.29 | $ 24.75 |
| Porción de arroz | 10 | 12 | 18% | 21.60 | $ 0.08 | $ 1.80 |
| Porción de patacones | 10 | 12 | 18% | 21.60 | $ 0.15 | $ 3.24 |
| Corvina frita | 10 | 12 | 18% | 21.60 | $ 1.03 | $ 22.25 |
| Camarones reventados | 5 | 12 | 18% | 10.80 | $ 0.78 | $ 8.42 |
| Camarones apanados | 5 | 12 | 18% | 10.80 | $ 0.78 | $ 8.42 |
| Agua | 40 | 12 | 18% | 86.40 | $ 0.10 | $ 8.64 |
| Gaseosas | 20 | 12 | 18% | 43.20 | $ 0.25 | $ 10.80 |
| Cervezas nacionales | 30 | 12 | 18% | 64.80 | $ 0.53 | $ 34.34 |
| Jugos de frutas cítricos | 30 | 12 | 18% | 64.80 | $ 0.25 | $ 16.20 |
| **TOTAL COSTOS ENERO** | | | | | | **$ 337.92** |

**FEBRERO**

| TIPO DE SERVICIOS | CANTIDAD | DIAS | % OCUP. | DEMANDA | COSTOS | TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ceviches de Camarón | 20 | 12 | 18% | 43.20 | $ 1.53 | $ 65.92 |
| Ceviche de Concha | 15 | 12 | 18% | 32.40 | $ 2.53 | $ 81.87 |
| Ceviche de Pescado | 15 | 12 | 18% | 32.40 | $ 0.96 | $ 31.07 |
| Ceviche de Calamar | 5 | 12 | 18% | 10.80 | $ 1.87 | $ 20.18 |
| Arroz marinero | 5 | 12 | 18% | 10.80 | $ 2.29 | $ 24.75 |
| Porción de arroz | 10 | 12 | 18% | 21.60 | $ 0.08 | $ 1.80 |
| Porción de patacones | 10 | 12 | 18% | 21.60 | $ 0.15 | $ 3.24 |
| Corvina frita | 10 | 12 | 18% | 21.60 | $ 1.03 | $ 22.25 |
| Camarones reventados | 5 | 12 | 18% | 10.80 | $ 0.78 | $ 8.42 |
| Camarones apanados | 5 | 12 | 18% | 10.80 | $ 0.78 | $ 8.42 |
| Agua | 40 | 12 | 18% | 86.40 | $ 0.10 | $ 8.64 |
| Gaseosas | 20 | 12 | 18% | 43.20 | $ 0.25 | $ 10.80 |
| Cervezas nacionales | 30 | 12 | 18% | 64.80 | $ 0.53 | $ 34.34 |
| Jugos de frutas cítricos | 30 | 12 | 18% | 64.80 | $ 0.25 | $ 16.20 |
| **TOTAL COSTOS FEBRERO** | | | | | | **$ 337.92** |

**MARZO**

| TIPO DE SERVICIOS | CANTIDAD | DIAS | % OCUP. | DEMANDA | COSTOS | TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ceviches de Camarón | 20 | 12 | 18% | 43.20 | $ 1.53 | $ 65.92 |
| Ceviche de Concha | 15 | 12 | 18% | 32.40 | $ 2.53 | $ 81.87 |
| Ceviche de Pescado | 15 | 12 | 18% | 32.40 | $ 0.96 | $ 31.07 |
| Ceviche de Calamar | 5 | 12 | 18% | 10.80 | $ 1.87 | $ 20.18 |
| Arroz marinero | 5 | 12 | 18% | 10.80 | $ 2.29 | $ 24.75 |
| Porción de arroz | 10 | 12 | 18% | 21.60 | $ 0.08 | $ 1.80 |
| Porción de patacones | 10 | 12 | 18% | 21.60 | $ 0.15 | $ 3.24 |
| Corvina frita | 10 | 12 | 18% | 21.60 | $ 1.03 | $ 22.25 |
| Camarones reventados | 5 | 12 | 18% | 10.80 | $ 0.78 | $ 8.42 |
| Camarones apanados | 5 | 12 | 18% | 10.80 | $ 0.78 | $ 8.42 |
| Agua | 40 | 12 | 18% | 86.40 | $ 0.10 | $ 8.64 |
| Gaseosas | 20 | 12 | 18% | 43.20 | $ 0.25 | $ 10.80 |
| Cervezas nacionales | 30 | 12 | 18% | 64.80 | $ 0.53 | $ 34.34 |
| Jugos de frutas cítricos | 30 | 12 | 18% | 64.80 | $ 0.25 | $ 16.20 |
| **TOTAL COSTOS MARZO** | | | | | | **$ 337.92** |

**ABRIL**

| TIPO DE SERVICIOS | CANTIDAD | DIAS | % OCUP. | DEMANDA | COSTOS | TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ceviches de Camarón | 20 | 12 | 18% | 43.20 | $ 1.53 | $ 65.92 |
| Ceviche de Concha | 15 | 12 | 18% | 32.40 | $ 2.53 | $ 81.87 |
| Ceviche de Pescado | 15 | 12 | 18% | 32.40 | $ 0.96 | $ 31.07 |
| Ceviche de Calamar | 5 | 12 | 18% | 10.80 | $ 1.87 | $ 20.18 |
| Arroz marinero | 5 | 12 | 18% | 10.80 | $ 2.29 | $ 24.75 |
| Porción de arroz | 10 | 12 | 18% | 21.60 | $ 0.08 | $ 1.80 |
| Porción de patacones | 10 | 12 | 18% | 21.60 | $ 0.15 | $ 3.24 |
| Corvina frita | 10 | 12 | 18% | 21.60 | $ 1.03 | $ 22.25 |
| Camarones reventados | 5 | 12 | 18% | 10.80 | $ 0.78 | $ 8.42 |
| Camarones apanados | 5 | 12 | 18% | 10.80 | $ 0.78 | $ 8.42 |
| Agua | 40 | 12 | 18% | 86.40 | $ 0.10 | $ 8.64 |
| Gaseosas | 20 | 12 | 18% | 43.20 | $ 0.25 | $ 10.80 |
| Cervezas nacionales | 30 | 12 | 18% | 64.80 | $ 0.53 | $ 34.34 |
| Jugos de frutas cítricos | 30 | 12 | 18% | 64.80 | $ 0.25 | $ 16.20 |
| **TOTAL COSTOS ABRIL** | | | | | | **$ 337.92** |

**MAYO**

| TIPO DE SERVICIOS | CANTIDAD | DIAS | % OCUP. | DEMANDA | COSTOS | TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ceviches de Camarón | 20 | 12 | 10% | 24.00 | $ 1.53 | $ 36.62 |
| Ceviche de Concha | 15 | 12 | 10% | 18.00 | $ 2.53 | $ 45.48 |
| Ceviche de Pescado | 15 | 12 | 10% | 18.00 | $ 0.96 | $ 17.26 |
| Ceviche de Calamar | 5 | 12 | 10% | 6.00 | $ 1.87 | $ 11.21 |
| Arroz marinero | 5 | 12 | 10% | 6.00 | $ 2.29 | $ 13.75 |
| Porción de arroz | 10 | 12 | 10% | 12.00 | $ 0.08 | $ 1.00 |
| Porción de patacones | 10 | 12 | 10% | 12.00 | $ 0.15 | $ 1.80 |
| Corvina frita | 10 | 12 | 10% | 12.00 | $ 1.03 | $ 12.36 |
| Camarones reventados | 5 | 12 | 10% | 6.00 | $ 0.78 | $ 4.68 |
| Camarones apanados | 5 | 12 | 10% | 6.00 | $ 0.78 | $ 4.68 |
| Agua | 40 | 12 | 10% | 48.00 | $ 0.10 | $ 4.80 |
| Gaseosas | 20 | 12 | 10% | 24.00 | $ 0.25 | $ 6.00 |
| Cervezas nacionales | 30 | 12 | 10% | 36.00 | $ 0.53 | $ 19.08 |
| Jugos de frutas cítricos | 30 | 12 | 10% | 36.00 | $ 0.25 | $ 9.00 |
| **TOTAL COSTOS MAYO** | | | | | | **$ 187.73** |

**JUNIO**

| TIPO DE SERVICIOS | CANTIDAD | DIAS | % OCUP. | DEMANDA | COSTOS | TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ceviches de Camarón | 20 | 12 | 10% | 24.00 | $ 1.53 | $ 36.62 |
| Ceviche de Concha | 15 | 12 | 10% | 18.00 | $ 2.53 | $ 45.48 |
| Ceviche de Pescado | 15 | 12 | 10% | 18.00 | $ 0.96 | $ 17.26 |
| Ceviche de Calamar | 5 | 12 | 10% | 6.00 | $ 1.87 | $ 11.21 |
| Arroz marinero | 5 | 12 | 10% | 6.00 | $ 2.29 | $ 13.75 |
| Porción de arroz | 10 | 12 | 10% | 12.00 | $ 0.08 | $ 1.00 |
| Porción de patacones | 10 | 12 | 10% | 12.00 | $ 0.15 | $ 1.80 |
| Corvina frita | 10 | 12 | 10% | 12.00 | $ 1.03 | $ 12.36 |
| Camarones reventados | 5 | 12 | 10% | 6.00 | $ 0.78 | $ 4.68 |
| Camarones apanados | 5 | 12 | 10% | 6.00 | $ 0.78 | $ 4.68 |
| Agua | 40 | 12 | 10% | 48.00 | $ 0.10 | $ 4.80 |
| Gaseosas | 20 | 12 | 10% | 24.00 | $ 0.25 | $ 6.00 |
| Cervezas nacionales | 30 | 12 | 10% | 36.00 | $ 0.53 | $ 19.08 |
| Jugos de frutas cítricos | 30 | 12 | 10% | 36.00 | $ 0.25 | $ 9.00 |
| **TOTAL COSTOS JUNIO** | | | | | | **$ 187.73** |

**JULIO**

| TIPO DE SERVICIOS | CANTIDAD | DIAS | % OCUP. | DEMANDA | COSTOS | TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ceviches de Camarón | 20 | 12 | 15% | 36.00 | $ 1.53 | $ 54.94 |
| Ceviche de Concha | 15 | 12 | 15% | 27.00 | $ 2.53 | $ 68.23 |
| Ceviche de Pescado | 15 | 12 | 15% | 27.00 | $ 0.96 | $ 25.89 |
| Ceviche de Calamar | 5 | 12 | 15% | 9.00 | $ 1.87 | $ 16.81 |
| Arroz marinero | 5 | 12 | 15% | 9.00 | $ 2.29 | $ 20.63 |
| Porción de arroz | 10 | 12 | 15% | 18.00 | $ 0.08 | $ 1.50 |
| Porción de patacones | 10 | 12 | 15% | 18.00 | $ 0.15 | $ 2.70 |
| Corvina frita | 10 | 12 | 15% | 18.00 | $ 1.03 | $ 18.54 |
| Camarones reventados | 5 | 12 | 15% | 9.00 | $ 0.78 | $ 7.02 |
| Camarones apanados | 5 | 12 | 15% | 9.00 | $ 0.78 | $ 7.02 |
| Agua | 40 | 12 | 15% | 72.00 | $ 0.10 | $ 7.20 |
| Gaseosas | 20 | 12 | 15% | 36.00 | $ 0.25 | $ 9.00 |
| Cervezas nacionales | 30 | 12 | 15% | 54.00 | $ 0.53 | $ 28.62 |
| Jugos de frutas cítricos | 30 | 12 | 15% | 54.00 | $ 0.25 | $ 13.50 |
| **TOTAL COSTOS JULIO** | | | | | | **$ 281.60** |

**AGOSTO**

| TIPO DE SERVICIOS | CANTIDAD | DIAS | % OCUP. | DEMANDA | COSTOS | TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ceviches de Camarón | 20 | 12 | 15% | 36.00 | $ 1.53 | $ 54.94 |
| Ceviche de Concha | 15 | 12 | 15% | 27.00 | $ 2.53 | $ 68.23 |
| Ceviche de Pescado | 15 | 12 | 15% | 27.00 | $ 0.96 | $ 25.89 |
| Ceviche de Calamar | 5 | 12 | 15% | 9.00 | $ 1.87 | $ 16.81 |
| Arroz marinero | 5 | 12 | 15% | 9.00 | $ 2.29 | $ 20.63 |
| Porción de arroz | 10 | 12 | 15% | 18.00 | $ 0.08 | $ 1.50 |
| Porción de patacones | 10 | 12 | 15% | 18.00 | $ 0.15 | $ 2.70 |
| Corvina frita | 10 | 12 | 15% | 18.00 | $ 1.03 | $ 18.54 |
| Camarones reventados | 5 | 12 | 15% | 9.00 | $ 0.78 | $ 7.02 |
| Camarones apanados | 5 | 12 | 15% | 9.00 | $ 0.78 | $ 7.02 |
| Agua | 40 | 12 | 15% | 72.00 | $ 0.10 | $ 7.20 |
| Gaseosas | 20 | 12 | 15% | 36.00 | $ 0.25 | $ 9.00 |
| Cervezas nacionales | 30 | 12 | 15% | 54.00 | $ 0.53 | $ 28.62 |
| Jugos de frutas cítricos | 30 | 12 | 15% | 54.00 | $ 0.25 | $ 13.50 |
| **TOTAL COSTOS AGOSTO** | | | | | | **$ 281.60** |

**SEPTIEMBRE**

| TIPO DE SERVICIOS | CANTIDAD | DIAS | % OCUP. | DEMANDA | COSTOS | TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ceviches de Camarón | 20 | 12 | 10% | 24.00 | $ 1.53 | $ 36.62 |
| Ceviche de Concha | 15 | 12 | 10% | 18.00 | $ 2.53 | $ 45.48 |
| Ceviche de Pescado | 15 | 12 | 10% | 18.00 | $ 0.96 | $ 17.26 |
| Ceviche de Calamar | 5 | 12 | 10% | 6.00 | $ 1.87 | $ 11.21 |
| Arroz marinero | 5 | 12 | 10% | 6.00 | $ 2.29 | $ 13.75 |
| Porción de arroz | 10 | 12 | 10% | 12.00 | $ 0.08 | $ 1.00 |
| Porción de patacones | 10 | 12 | 10% | 12.00 | $ 0.15 | $ 1.80 |
| Corvina frita | 10 | 12 | 10% | 12.00 | $ 1.03 | $ 12.36 |
| Camarones reventados | 5 | 12 | 10% | 6.00 | $ 0.78 | $ 4.68 |
| Camarones apanados | 5 | 12 | 10% | 6.00 | $ 0.78 | $ 4.68 |
| Agua | 40 | 12 | 10% | 48.00 | $ 0.10 | $ 4.80 |
| Gaseosas | 20 | 12 | 10% | 24.00 | $ 0.25 | $ 6.00 |
| Cervezas nacionales | 30 | 12 | 10% | 36.00 | $ 0.53 | $ 19.08 |
| Jugos de frutas cítricos | 30 | 12 | 10% | 36.00 | $ 0.25 | $ 9.00 |
| **TOTAL COSTOS SEPTIEMBRE** | | | | | | **$ 187.73** |

**OCTUBRE - NOVIEMBRE Y DICIEMBRE**

| TIPO DE SERVICIOS | CANTIDAD | DIAS | % OCUP. | DEMANDA | COSTOS | TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ceviches de Camarón | 20 | 36 | 10% | 72.00 | $ 1.53 | $ 109.87 |
| Ceviche de Concha | 15 | 36 | 10% | 54.00 | $ 2.53 | $ 136.45 |
| Ceviche de Pescado | 15 | 36 | 10% | 54.00 | $ 0.96 | $ 51.79 |
| Ceviche de Calamar | 5 | 36 | 10% | 18.00 | $ 1.87 | $ 33.63 |
| Arroz marinero | 5 | 36 | 10% | 18.00 | $ 2.29 | $ 41.26 |
| Porción de arroz | 10 | 36 | 10% | 36.00 | $ 0.08 | $ 3.00 |
| Porción de patacones | 10 | 36 | 10% | 36.00 | $ 0.15 | $ 5.40 |
| Corvina frita | 10 | 36 | 10% | 36.00 | $ 1.03 | $ 37.08 |
| Camarones reventados | 5 | 36 | 10% | 18.00 | $ 0.78 | $ 14.04 |
| Camarones apanados | 5 | 36 | 10% | 18.00 | $ 0.78 | $ 14.04 |
| Agua | 40 | 36 | 10% | 144.00 | $ 0.10 | $ 14.40 |
| Gaseosas | 20 | 36 | 10% | 72.00 | $ 0.25 | $ 18.00 |
| Cervezas nacionales | 30 | 36 | 10% | 108.00 | $ 0.53 | $ 57.24 |
| Jugos de frutas cítricos | 30 | 36 | 10% | 108.00 | $ 0.25 | $ 27.00 |
| **TOTAL COSTOS OCTUBRE - NOVIEMBRE Y DICIEMBRE** | | | | | | **$ 563.19** |

| | |
|---|---|
| **TOTAL DE COSTOS ANUALES POR ALIMENTACION** | **$ 3.041.25** |

**Fuente:** Elaboración propia

## Tabla XXXIX COSTOS VARIABLES DE VENTA ANUALES AÑO 2 AL 10

**AÑO 2**

| TIPO DE SERVICIOS | CANTIDAD | DIAS | % OCUP. | DEMANDA | COSTOS | TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ceviches de Camarón | 20 | 144 | 17% | 489.60 | $ 1.53 | $ 747.13 |
| Ceviche de Concha | 15 | 144 | 17% | 367.20 | $ 2.53 | $ 927.89 |
| Ceviche de Pescado | 15 | 144 | 17% | 367.20 | $ 0.96 | $ 352.14 |
| Ceviche de Calamar | 5 | 144 | 17% | 122.40 | $ 1.87 | $ 228.66 |
| Arroz marinero | 5 | 144 | 17% | 122.40 | $ 2.29 | $ 280.54 |
| Porción de arroz | 10 | 144 | 17% | 244.80 | $ 0.08 | $ 20.40 |
| Porción de patacones | 10 | 144 | 17% | 244.80 | $ 0.15 | $ 36.72 |
| Corvina frita | 10 | 144 | 17% | 244.80 | $ 1.03 | $ 252.14 |
| Camarones reventados | 5 | 144 | 17% | 122.40 | $ 0.78 | $ 95.47 |
| Camarones apanados | 5 | 144 | 17% | 122.40 | $ 0.78 | $ 95.47 |
| Agua | 40 | 144 | 17% | 979.20 | $ 0.10 | $ 97.92 |
| Gaseosas | 20 | 144 | 17% | 489.60 | $ 0.25 | $ 122.40 |
| Cervezas nacionales | 30 | 144 | 17% | 734.40 | $ 0.53 | $ 389.23 |
| Jugos de frutas cítricos | 30 | 144 | 17% | 734.40 | $ 0.25 | $ 183.60 |
| **TOTAL COSTOS AÑO 2** | | | | | | **$ 3.829.72** |

**AÑO 3**

| TIPO DE SERVICIOS | CANTIDAD | DIAS | % OCUP. | DEMANDA | COSTOS | TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ceviches de Camarón | 20 | 144 | 20% | 576.00 | $ 1.53 | $ 878.98 |
| Ceviche de Concha | 15 | 144 | 20% | 432.00 | $ 2.53 | $ 1.091.63 |
| Ceviche de Pescado | 15 | 144 | 20% | 432.00 | $ 0.96 | $ 414.29 |
| Ceviche de Calamar | 5 | 144 | 20% | 144.00 | $ 1.87 | $ 269.01 |
| Arroz marinero | 5 | 144 | 20% | 144.00 | $ 2.29 | $ 330.05 |
| Porción de arroz | 10 | 144 | 20% | 288.00 | $ 0.08 | $ 24.00 |
| Porción de patacones | 10 | 144 | 20% | 288.00 | $ 0.15 | $ 43.20 |
| Corvina frita | 10 | 144 | 20% | 288.00 | $ 1.03 | $ 296.64 |
| Camarones reventados | 5 | 144 | 20% | 144.00 | $ 0.78 | $ 112.32 |
| Camarones apanados | 5 | 144 | 20% | 144.00 | $ 0.78 | $ 112.32 |
| Agua | 40 | 144 | 20% | 1152.00 | $ 0.10 | $ 115.20 |
| Gaseosas | 20 | 144 | 20% | 576.00 | $ 0.25 | $ 144.00 |
| Cervezas nacionales | 30 | 144 | 20% | 864.00 | $ 0.53 | $ 457.92 |
| Jugos de frutas cítricos | 30 | 144 | 20% | 864.00 | $ 0.25 | $ 216.00 |
| **TOTAL COSTOS AÑO 3** | | | | | | **$ 4.505.55** |

**AÑO 4**

| TIPO DE SERVICIOS | CANTIDAD | DIAS | % OCUP. | DEMANDA | PRECIOS | TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ceviches de Camarón | 20 | 144 | 25% | 720.00 | $ 1.53 | $ 1.098.72 |
| Ceviche de Concha | 15 | 144 | 25% | 540.00 | $ 2.53 | $ 1.364.54 |
| Ceviche de Pescado | 15 | 144 | 25% | 540.00 | $ 0.96 | $ 517.86 |
| Ceviche de Calamar | 5 | 144 | 25% | 180.00 | $ 1.87 | $ 336.26 |
| Arroz marinero | 5 | 144 | 25% | 180.00 | $ 2.29 | $ 412.56 |
| Porción de arroz | 10 | 144 | 25% | 360.00 | $ 0.08 | $ 30.00 |
| Porción de patacones | 10 | 144 | 25% | 360.00 | $ 0.15 | $ 54.00 |
| Corvina frita | 10 | 144 | 25% | 360.00 | $ 1.03 | $ 370.80 |
| Camarones reventados | 5 | 144 | 25% | 180.00 | $ 0.78 | $ 140.40 |
| Camarones apanados | 5 | 144 | 25% | 180.00 | $ 0.78 | $ 140.40 |
| Agua | 40 | 144 | 25% | 1440.00 | $ 0.10 | $ 144.00 |
| Gaseosas | 20 | 144 | 25% | 720.00 | $ 0.25 | $ 180.00 |
| Cervezas nacionales | 30 | 144 | 25% | 1080.00 | $ 0.53 | $ 572.40 |
| Jugos de frutas cítricos | 30 | 144 | 25% | 1080.00 | $ 0.25 | $ 270.00 |
| **TOTAL COSTOS AÑO 4** | | | | | | **$ 5.631.94** |

**AÑO 5-10**

| TIPO DE SERVICIOS | CANTIDAD | DIAS | % OCUP. | DEMANDA | PRECIOS | TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ceviches de Camarón | 20 | 144 | 30% | 864.00 | $ 1.53 | $ 1.318.46 |
| Ceviche de Concha | 15 | 144 | 30% | 648.00 | $ 2.53 | $ 1.637.45 |
| Ceviche de Pescado | 15 | 144 | 30% | 648.00 | $ 0.96 | $ 621.43 |
| Ceviche de Calamar | 5 | 144 | 30% | 216.00 | $ 1.87 | $ 403.51 |
| Arroz marinero | 5 | 144 | 30% | 216.00 | $ 2.29 | $ 495.07 |
| Porción de arroz | 10 | 144 | 30% | 432.00 | $ 0.08 | $ 36.00 |
| Porción de patacones | 10 | 144 | 30% | 432.00 | $ 0.15 | $ 64.80 |
| Corvina frita | 10 | 144 | 30% | 432.00 | $ 1.03 | $ 444.96 |
| Camarones reventados | 5 | 144 | 30% | 216.00 | $ 0.78 | $ 168.48 |
| Camarones apanados | 5 | 144 | 30% | 216.00 | $ 0.78 | $ 168.48 |
| Agua | 40 | 144 | 30% | 1728.00 | $ 0.10 | $ 172.80 |
| Gaseosas | 20 | 144 | 30% | 864.00 | $ 0.25 | $ 216.00 |
| Cervezas nacionales | 30 | 144 | 30% | 1296.00 | $ 0.53 | $ 686.88 |
| Jugos de frutas cítricos | 30 | 144 | 30% | 1296.00 | $ 0.25 | $ 324.00 |
| **TOTAL COSTOS AÑO 5-10** | | | | | | **$ 6.758.32** |

**Fuente:** Elaboración propia

**RESTAURANTE Y SENDEROS TURISTICOS MARTIN PESCADOR**

**Tabla XL ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS PROYECTADO (EN US$)**

| | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Ventas** | | | | | | | | | | | |
| Bebidas y Comidas | - | 6.979 | 8.788 | 10.339 | 12.924 | 15.509 | 15.509 | 15.509 | 15.509 | 15.509 | 15.509 |
| Tours | - | 6.451 | 7.690 | 8.843 | 10.765 | 12.688 | 12.688 | 12.688 | 12.688 | 12.688 | 12.688 |
| **Total** | - | 13.430 | 16.478 | 19.182 | 23.689 | 28.197 | 28.197 | 28.197 | 28.197 | 28.197 | 28.197 |
| **Costo de Venta** | | | | | | | | | | | |
| Costo Fijo | 1.347 | 5.722 | 6.389 | 6.389 | 6.389 | 6.389 | 6.389 | 6.389 | 6.389 | 6.389 | 6.389 |
| Costo Variable Bebidasy Comidas | | 3.041 | 3.830 | 4.506 | 5.632 | 6.758 | 6.758 | 6.758 | 6.758 | 6.758 | 6.758 |
| Depreciacion | - | 2.728 | 2.728 | 2.728 | 2.728 | 2.728 | 2.203 | 2.203 | 2.203 | 2.203 | 2.203 |
| **Total** | 1.347 | 11.491 | 12.947 | 13.623 | 14.749 | 15.875 | 15.350 | 15.350 | 15.350 | 15.350 | 15.350 |
| **MARGEN BRUTO** | (1.347) | 1.939 | 3.531 | 5.559 | 8.941 | 12.322 | 12.846 | 12.846 | 12.846 | 12.846 | 12.846 |
| Gastos Administrativos y Ventas | 1.320 | 3.441 | 3.429 | 3.429 | 3.429 | 3.429 | 3.429 | 3.429 | 3.429 | 3.429 | 3.429 |
| Otros Egresos (Ingresos) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| **Utilidad Antes de Impuestos** | **(2.667)** | **(1.502)** | **102** | **2.130** | **5.512** | **8.893** | **9.417** | **9.417** | **9.417** | **9.417** | **9.417** |
| Participacion Trabajadores 15% | - | - | 15 | 320 | 827 | 1.334 | 1.413 | 1.413 | 1.413 | 1.413 | 1.413 |
| Impuesto a la Renta 25% | - | - | 22 | 453 | 1.171 | 1.890 | 2.001 | 2.001 | 2.001 | 2.001 | 2.001 |
| **UTILIDAD NETA** | (2.667) | (1.502) | 65 | 1.358 | 3.514 | 5.669 | 6.004 | 6.004 | 6.004 | 6.004 | 6.004 |

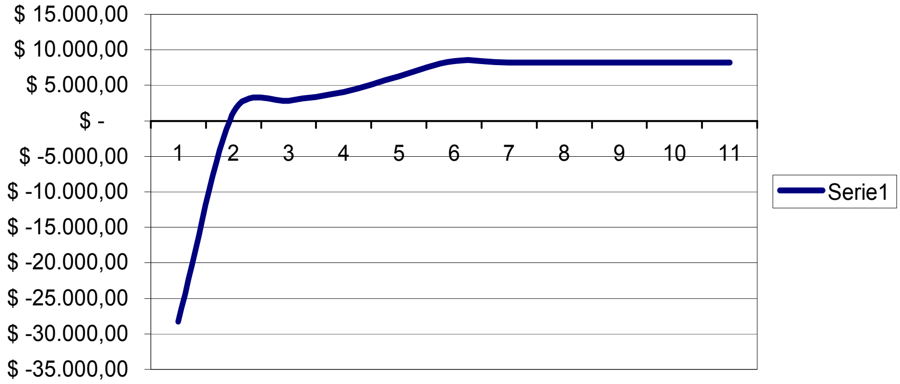
**Fuente:** Elaboración propia

De acuerdo a las ventas menos costos de ventas y administrativos nos refleja la utilidad neta que en el año 0 al 2 años es pérdida y la etapa de recuperación del proyecto es a partir del año 3.

El estado de pérdidas y ganancias muestra los ingresos, gastos y utilidades netas con una proyección de diez años. En este caso las ventas que se originan del proyecto representan a los ingresos; el costo de venta incluye las compras de materia prima, gastos operacionales y depreciación de la inversión fija, los costos de venta y gastos administrativos están debidamente separados, ya que estos últimos son gastos del periodo y no dependen de la cantidad de productos vendidos. Finalmente se muestra la participación de de los trabajadores y el impuesto a la renta, cuyo resultado final determina que habrá una etapa de recuperación a partir del 3 año.

**Gráfico 13**

**VALOR ACTUAL NETO Y TASA INTERNA DE RETORNO**




**Fuente:** Elaboración propia

**Tabla XLI VALOR ACTUAL NETO Y TASA INTERNA DE RETORNO**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 0 | $ -28.281,23 | | R | 12% |
| 1 | $ 1.225,88 | | | **Proyecto** |
| 2 | $ 2.793,10 | | **VAN** | $ 3.465,72 |
| 3 | $ 4.086,26 | | **TIR** | 14% |
| 4 | $ 6.241,53 | | Periodo Recuperacion | 6 Años |
| 5 | $ 8.396,80 | | Periodo Recuperacion descontado | 9 Años |
| 6 | $ 8.206,56 | | | |
| 7 | $ 8.206,56 | | | |
| 8 | $ 8.206,56 | | | |
| 9 | $ 8.206,56 | | | |
| 10 | $ 8.206,56 | | | |

**Fuente:** Elaboración propia

**RESTAURANTE Y SENDEROS TURISTICOS MARTIN PESCADOR**
**Tabla XLII FLUJO DE CAJA PROYECTADO (EN US$)**

| Concepto | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Inversiones (-)** | (25.614) | | | | | | | | | | |
| Ingresos por ventas (+) | - | 13.430 | 16.478 | 19.182 | 23.689 | 28.197 | 28.197 | 28.197 | 28.197 | 28.197 | 28.197 |
| Egresos Operacionales (-) | (1.347) | (8.763) | (10.219) | (10.895) | (12.021) | (13.147) | (13.147) | (13.147) | (13.147) | (13.147) | (13.147) |
| **MARGEN OPERACIONAL** | (1.347) | 4.667 | 6.259 | 8.287 | 11.669 | 15.050 | 15.050 | 15.050 | 15.050 | 15.050 | 15.050 |
| Gastos Administrativos | (1.320) | (3.441) | (3.429) | (3.429) | (3.429) | (3.429) | (3.429) | (3.429) | (3.429) | (3.429) | (3.429) |
| **FLUJO OPERACIONAL** | (28.281) | 1.226 | 2.830 | 4.858 | 8.240 | 11.621 | 11.621 | 11.621 | 11.621 | 11.621 | 11.621 |
| | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| Imp. Renta y Part. Trabj. | - | - | (37) | (772) | (1.998) | (3.224) | (3.414) | (3.414) | (3.414) | (3.414) | (3.414) |
| **FLUJO DEL PROYECTO** | (28.281) | 1.226 | 2.793 | 4.086 | 6.242 | 8.397 | 8.207 | 8.207 | 8.207 | 8.207 | 8.207 |

Flujo de Caja

El flujo de caja se pudo determinar por medio de la proyección de los ingresos y egresos de efectivos futuros de la empresa, que reflejan las entradas y salidas de dinero durante diez años; lo que permite determinar las necesidades de liquidez de la empresa. En conclusión este cuadro financiero refleja un déficit de efectivo en el año 0 y una lenta recuperación a partir del primer año de operaciones.

## CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

De acuerdo al estudio de demanda y de las proyecciones realizadas, se pudo determinar que este proyecto es rentable, a pesar de que Palmar no es tan reconocida turísticamente como las otras playas de la ruta del sol.

El análisis financiero arrojó una Tasa Interna de Retorno del 14%, porcentaje superior a la tasa de descuento estimada en los cálculos; con una promoción mas activa y un apoyo mayor por parte de los entes gubernamentales correspondientes el TIR incrementaría; y por ende un beneficio económico mayor.

A más de los beneficios económicos, cabe recalcar la importancia de generar interés en los visitantes por cuidar y proteger este medio ambiente, este servicio que se pretende brindar fomentaría en la competencia un impulso por mejorar y de esta manera producir un efecto multiplicador a nivel de toda la franja costera.

El mercado meta de este proyecto es básicamente el grupo de turistas que va a la playa y estudiantes de la zona, pero si el mismo es gestionado y desarrollado de forma muy profesional, se puede convertir en una zona de interés para científicos e investigadores.

Dentro de las recomendaciones se puede hacer hincapié en que las autoridades de turno deben invertir mucho más en la infraestructura turística como en las carreteras, señalética y servicios básicos.

En cuanto al Ecosistema de manglar, el gobierno debe ser más estricto y establecer políticas de estado que eviten la tala indiscriminada de manglar que solo beneficia al sector camaronero.

Se recomienda además a la autoridad local un manejo de información básica que ayude a futuros proyectos turísticos a tener una base para realizar estudios estadísticos, ya que la comunidad no cuenta con datos actualizados de población, actividades comerciales e ingresos económicos.

Incentivar al Grupo Neo Juventud a continuar con su gestión de reforestación del manglar, y de esta manera lograr el interés por parte de entes públicos y privados a impulsar el cuidado del hábitat en mención.

# ANEXOS

# ANEXO I

## FOTOS

Foto1.- Panorámica de  la comuna de Palmar

Foto 2.- Puerto artesanal  de Palmar

Foto 3.- Estero la Boca

Foto 4.- Manglar

Foto 5.- Área de manglar en reforestación

Foto 6.- Entrada al manglar de Palmar

Foto 7.- Sendero acuático

Foto 8.- Mangle rojo

Foto 9.- Garza

Foto 10.- Martín Pescador

Foto11.- Garza y cucube

Foto 12.- Especie de mangle existente en Palmar

Foto 13.- Raíces aéreas característico del mangle rojo

Foto 14.- Vista de camaroneras que han talado gran parte del mangle

Foto 15.- Vista de la extensa playa desde el mangle

Foto 16.- Sendero terrestre

Foto 17.- Sendero acuático

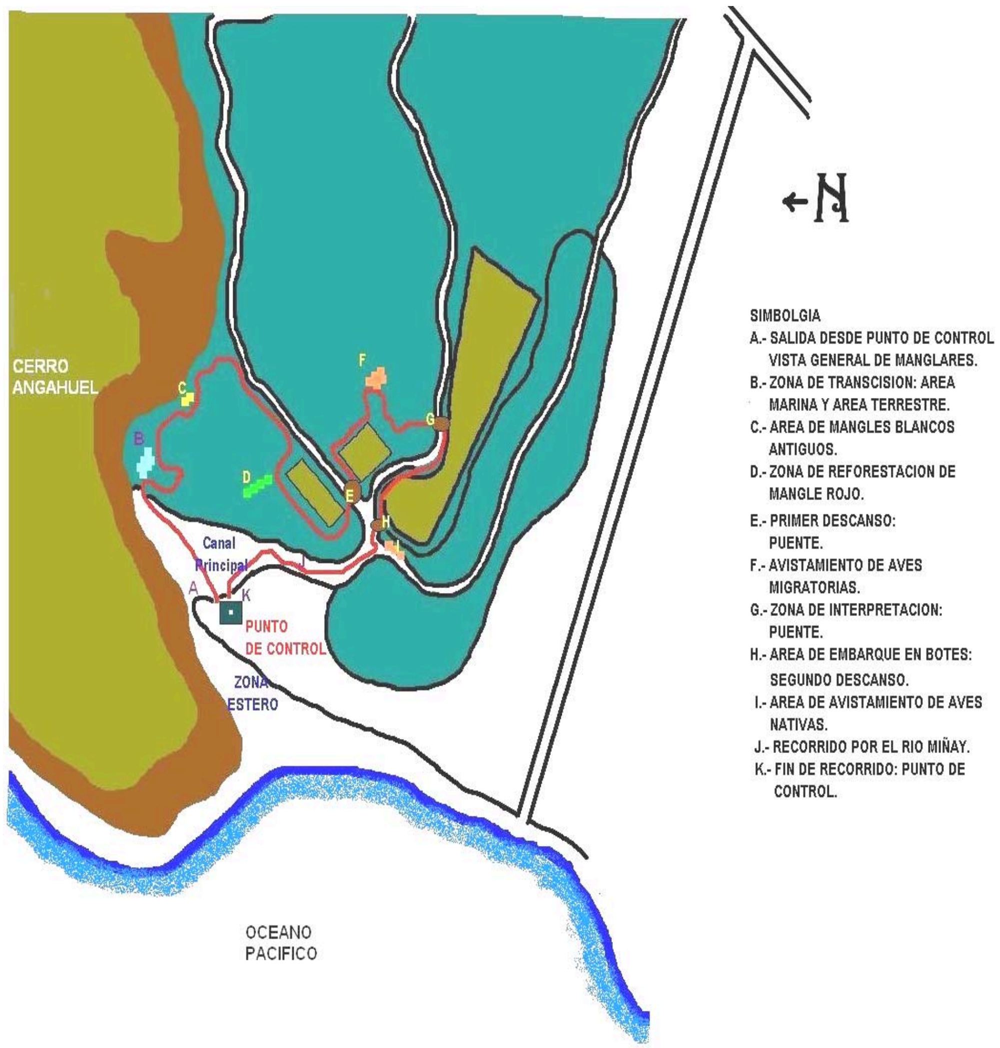
Fotos 18.- Desembocadura del estero

Fotos 19.- Vista de todo el manglar

Foto 20.- Santuario de Nuestra Señora de Fátima

# ANEXO II

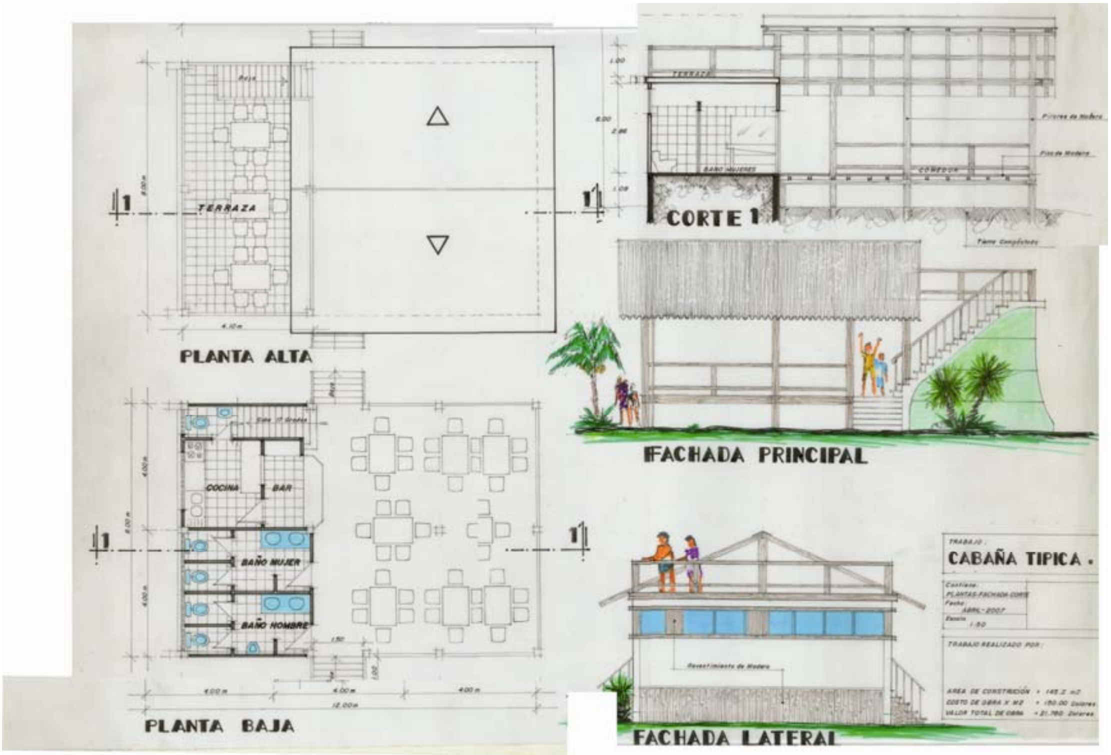
## Mapa de señalización del Manglar de Palmar




**Elaborado por:** Blgo. Marcelo González

# ANEXO III

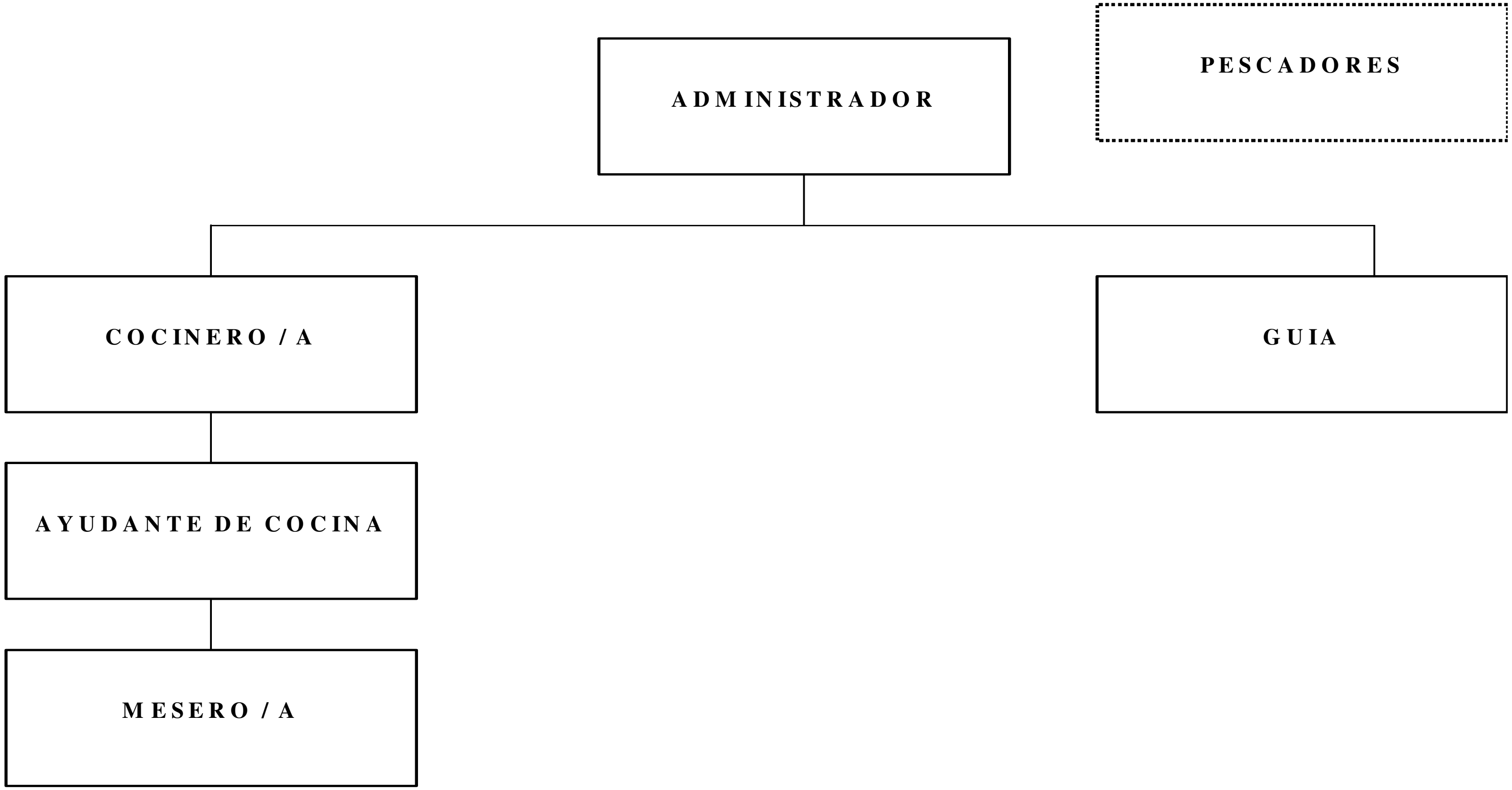
Plano de proyecto de Restaurante “Martín Pescador”




**Elaborado por:** Arq. Juan José Soria

# ANEXO IV

ORGANIGRAMA



## BIBLIOGRAFÍA


1.- Vera Borbor Etelvina, Informe Técnico "Reforestación en el Manglar d Palmar", Escuela de Biología Marina, Universidad Estatal Península de Santa Elena, 2005.

2.- Proyecto de Desarrollo Eco Turístico Comunitario (PRODECOS), www.prodecos.com, fecha de consulta: febrero 16 2007.

3.- Entrevista personal con el Coordinador del Proyecto Neo - Juventud, Blgo. Marcelo González Franco, Diciembre 16 2006.

4.- Programa de Manejo de Recursos Costeros (PMRC), Evaluación Estratégica del Turismo Costero, Cantón de Santa Elena, Informe Final, junio 2006.

5.- Ilustre Municipalidad de Santa Elena (IMSE), http://www.municipiosantaelena.gov.ec/WebPages/php/SantaParroquia1.php, fecha de consulta: febrero 16 2007.

6.- Cifuentes Arias Miguel, WWF Centroamérica, Capacidad de Carga Turística de las Áreas de Uso Público del Monumento Nacional Guayabo, Costa Rica, 1999.

7.- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC), VI Censo de Población y V de Vivienda 2001 a julio 2002.

8.- Reck Günther Dr. Consultor, Actualización y Difusión de los Estudios de Capacidad de Carga Turística, Estudios de aspectos geográficos, sociales y económicos de 17 playas de la provincia de Esmeraldas, Manabí, Guayas y El Oro, agosto 26 2006.