

Propuesta de Equipamiento Turístico en la Comuna Bajoalto

Nancy Mizhqui Bastidas
Cindy Romero Rosero
María Solórzano Sarmiento
Licenciatura en Turismo
Escuela Superior Politécnica del Litoral
Malecón Simón Bolívar N° 100 y Loja, Bloque A, piso 3, Guayaquil, Ecuador
latinancita@yahoo.com
cindy_melissa84@yahoo.com
solorzano.maria@gmail.com

Resumen

El siguiente artículo analiza la factibilidad de gestionar un proyecto de mejoramiento de los comedores en la playa de Bajoalto. Los resultados obtenidos de las encuestas a excursionistas permiten ver que los niveles de satisfacción tanto de la fachada, limpieza y sazón de dichos locales son altos, lo que se relaciona con la asidua visita al destino, en especial durante fines de semana, Carnaval y Semana Santa, que ha derivado en la fidelidad al servicio y en la justificación del estado actual de los mismos al tratarse de una comuna sin servicios básicos. La perspectiva de ejecutarse el proyecto radica en la capacidad de los locales propuestos de atender a 40 personas por turno en temporada alta que permite cubrir un 88,55% de la demanda de servicio de alimentación, basándose en la capacidad de la playa de recibir 5.404 visitas al día. El estudio sugiere alternativas para aumentar la capacidad de los 6 locales, sin estimar los costos, pero plantea un cambio en la gestión, sobre todo en el manejo de los alimentos, y la reedificación del equipamiento para elevar los niveles de satisfacción de quienes consumen en los comedores. Finalmente, los índices financieros otorgan una visión de la rentabilidad de invertir en el proyecto, pues al estimarse los costos y gastos implicados en la nueva gestión, generan un Valor Actual Neto a los 5 años de USD 2.447 y una Tasa Interna de Retorno de 65%, lo que permite una recuperación de la inversión a los 2 años y 8 meses. Estos resultados consideran un panorama conservador en el que se ha estimado un 4,5% de inflación anual, un 5% de aumento en la demanda de platos vendidos y un préstamo bancario que cubre el 80% de la inversión, siendo los propietarios de los comedores actuales que cubran el 20% restante los beneficiados con el proyecto. Adicionalmente, se realizaron diálogos participativos que sirvieron para confirmar los problemas ambientales y sociales de la comuna.

Palabras clave: Excursionistas, comedores, playa, consumo, alimentos, pesca.

Abstract

This paper analyzes the feasibility to negotiate a draft estimate for Bajoalto's beach restaurants improvement. Results found by survey reflect a high satisfaction of excursionists concern to front, cleanness and ripeness of the course in those locals. Nevertheless, outcomes are quite related to loyalty and the justification for actual conditions of the restaurants because of the continuous visits to the destination, especially at weekends, Carnival and Holy Week, but exceedingly to the visitors' consciousness about the need of basic services. The expectation to carry out the project is based on the capacity of 40 people by group in high season for proposed restaurants, covering the demand in 88.55 percent. The calculation of this capacity takes its reference on 5404 visitors per day. The project suggests alternatives in order to increase the capacity of six locals—costs not included—, but changes in food managing and construction of new locals are the main objective of it, both required for a rise on satisfaction from excursionist who eat in actual beach locals. In addition, financial indexes predict project profitability according to costs implied in a new management: Present Net Value (5 years) is USD 2,447 and Rate of Return is 65 percent, which permits investment recovering in 2 years and 8 months. These results considerate a conservative scene: 4.50 percent for annual inflation, 5 percent for demand increase and 80 percent for loan—20 percent remaining is a contribution from restaurants' owners—. Finally, participative dialogs with Bajoalto's inhabitants aim to confirm environmental and social problems in the location. In the main, proposed solutions are investigators' approaches. Classification of solid wastes stands out of them, and restaurants will illustrate the process in order to promote it along Bajoalto.

Keywords: Excursionist, restaurant, beach, consumption, food, fishing.

1. Introducción

Bajoalto es una comuna pesquera que se inició hace más de 70 años, pero logró reconocimiento legal en marzo 16 de 1965 [1]. El área de playa usada por los bañistas es de 235 m. de ancho por 270 m. de largo (bajamar) y llega a medir 5 metros de ancho en ciertos puntos donde la erosión está acentuada (pleamar). Bajoalto está ubicado a 30 km. de la isla Puná, al sur-sureste del Golfo de Guayaquil, en el borde continental del Canal de Jambelí. Sus coordenadas geográficas son: 79°54'0.00''W – 3°6'31.89''S [2].

Uno de los contrastes más evidentes al ingresar en el área poblada denominada Viejo Bajoalto —el área donde se asienta el equipamiento turístico— es el tipo de construcciones (pisos y paredes de madera, bases de mangle y techo de zinc), que, respecto a las edificaciones en Nuevo Bajoalto —formado a partir del evento de El Niño de 1997— dan la impresión de que la pobreza es el denominador común en el primer sector en mención.

Para 2006, en Bajoalto habían alrededor de 1.270 personas [3]: 55% hombres y 45% mujeres [4]. Para el análisis de otros aspectos demográficos se realizó inferencias a partir de datos proporcionados por el Censo de Población y Vivienda del 2001, específicamente del cantón El Guabo y de la parroquia Tendales, a la que pertenece Bajoalto.

El 45% de la población se encuentra entre los 10 y 29 años, siendo los hombres los que ocupan un mayor porcentaje en todos los casos, además, la población entre 0 y 9 años representa el 24%.

Para el cálculo de la PEA, se tomó el total de la población activa —por tipo de actividad— de la parroquia Tendales (3.373) y se estableció una relación proporcional con el total del resto de la parroquia (7.181) [5]. Lo anterior permite inferir que el 47% de la comuna de Bajoalto corresponde a la PEA.

La pesca artesanal ocupa un 48% de la población de Bajoalto, un “26% se dedica a la comercialización de la pesca y productos afines (suministros y combustible) y el 26% restante se dedica a actividades varias como guardiana, agricultura, construcción, carpintería o trabajan en camarónicas cercanas” [6].

Por otra parte, el 5% de la población económicamente activa de Bajoalto labora en hoteles y restaurantes, considerando que se ocupan entre 4 y 6 personas en cada uno de los 10 restaurantes, y un hostel en el que laboran tres personas, todas empresas familiares. Además, existen una barra-bar, un disco-bar y un billar en el sector de Nuevo Bajoalto, que constituyen los únicos sitios de recreación.

Hay también: un taller de costura —“Dianne Peterson”— donde laboraban 25 personas, una familia encargada de un proyecto de cría de concha, 6 trabajadores eventuales dedicados al alquiler de carpas, otros 4 hacen lo propio con las baterías sanitarias y vestidores a su cargo, algunas personas se dedican a la cría de pollos y otras a la de cerdos.

Respecto al nivel de instrucción, existe un alto índice de trabajadores no calificados (56,64%), lo que está distribuido de la siguiente manera: del total de pescadores, 52,79% terminaron la primaria y apenas 6,72% la secundaria; del total de personas en hoteles y restaurantes, 49,45% terminó primaria y 4,40% la secundaria, siendo sólo un 1,10% el que ha accedido a estudios superiores de nivel técnico (3 años) [7].

1.1. Objetivos del Estudio

1. Ofrecer un modelo de equipamiento turístico que satisfaga las necesidades de los turistas y se constituya en un referente para motivar la visita a la playa de Bajoalto.

2. Incentivar mediante el efecto demostrativo de un establecimiento que cumpla los estándares mínimos para la prestación del servicio de alimentación, el mejoramiento de la calidad entre los actuales proveedores de este servicio.

3. Proponer a las autoridades provinciales y de la Comuna de Bajoalto el mejoramiento del equipamiento turístico.

1.2. Justificación del Estudio

Debido a que en la actualidad Bajoalto es considerado un sitio de recreación que acoge a bañistas de cantones cercanos, además de residentes de otras provincias, tal es el caso de los excursionistas de las provincias de Azuay, Guayas, Chimborazo y Tungurahua. Lo cual nos hace concienciar en la importancia del mejoramiento del destino como sitio de recreación en primera instancia, ya que es lo ideal para el desarrollo de un destino turístico es empezar por satisfacer al mercado cautivo, para paulatinamente obtener un desarrollo turístico, lo cual tiene fundamentos en que falta implementar la infraestructura de apoyo turístico.

Como fortalezas que se pueden evidenciar a simple vista, se puede mencionar, que quienes actualmente brindan el servicio de alimentación en la Comuna de Bajoalto, son personas con anhelos de superación, ya que a pesar de ser una comuna de pescadores y estando sobre peligro eminente de inundación, ya que esta zona es considerada de alto riesgo, ellos han volcado sus ojos al servicio turístico en espera de días mejores, siendo ésta actividad de utilidad para ayudar a mantener a sus familias y brindarles educación en el mejor de los casos. Nos decidimos por enfocarnos en los restaurantes al pie de la playa, debido a que analizamos rápidamente, el motivo de visitas a esta comuna, y evidentemente es el disfrute de la playa y con estrecha relación está el consumo de alimentos por parte de los excursionistas. Para lograr una armonía del paisaje frente a un recurso natural no muy común en zona continental de la Provincia de El Oro, vemos la necesidad del mejoramiento de los locales al pie de la playa.



Foto 1. Estado Actual de uno de los restaurantes situados al pie de la playa de la Comuna Bajoalto.

2. Análisis de la Oferta y Demanda

Para determinar la percepción en cuanto a lo que ofrecen los dueños de los restaurantes y las necesidades de los turistas, se siguieron los siguientes pasos:

Tabla 1. Métodos, técnicas e instrumentos utilizados en análisis de demanda

Método	Técnicas	Instrumentos
Descriptivo (Trabajo de Campo)	Encuesta	Cuestionario
	Entrevista Dirigida	Ficha de entrevista
	Observación Participante	Diario de Campo

2.1. Resultados

¿PRIMERA VEZ QUE VISITA BAJOALTO?
Excursionistas en Bajoalto
7, 8 y 22 de abril 2007

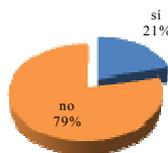


Figura 1. Porcentajes de los que visitan Bajoalto por primera vez.

¿CUANDO ACOSTUMBRA VISITAR BAJOALTO?
Excursionistas en Bajoalto
7, 8 y 22 de abril de 2007

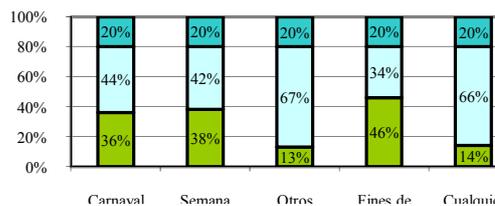


Figura 2. Porcentajes de frecuencia con que excursionistas acostumbran visitar Bajoalto.

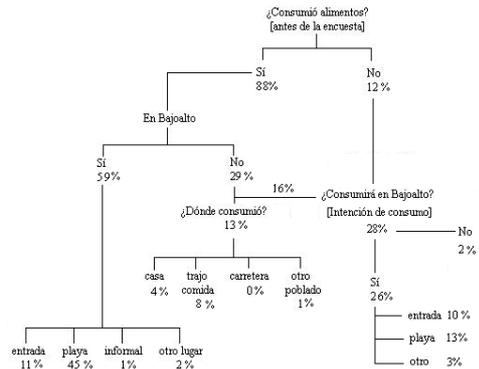


Figura 3. Secuencia lógica de las preguntas 18 a 22 del cuestionario.

¿Necesitan los locales en la playa cambiar la fachada?
Excursionistas en Bajoalto
22 de abril de 2007

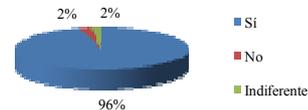


Figura 4. Porcentajes de opinión sobre necesidad de cambiar fachada locales (sondeo).

Material recomendado para fachada restaurantes en la playa
Excursionistas en Bajoalto
22 de abril de 2007

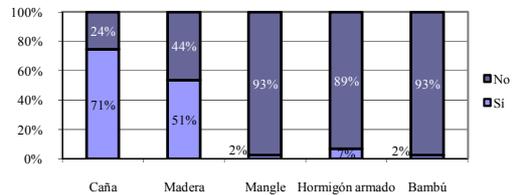


Figura 5. Porcentajes de opinión sobre materiales recomendados para el cambio de fachada (sondeo).

2.1. Conclusiones de análisis de oferta y demanda

Se concluye que la playa de la Comuna de Bajoalto es un destino que cuenta en la actualidad con un 79% de visitantes que frecuentan el destino (Figura 1), del 100% de los encuestados que frecuentan el lugar, el 38% asegura visitar el lugar en Semana Santa, mientras que el 36% afirma que a más de este feriado, prefieren regresar al destino en el feriado de carnaval (Figura 2), estas cifras son considerables frente a un 21% que lo visitaron por primera vez el día que se efectuó la encuesta (Figura 1).

Del 100% de los encuestados, el 45% ya habían consumido alimentos en los restaurante al pie de la playa, lo cual rebasa al consumo efectuado en los restaurantes situados en la entrada de la comuna que

obtuvieron sólo el 11%, y si consideramos que además la intención de consumo en los restaurantes al pie de la playa es mayor a la intención de consumo en los restaurantes a la entrada de Bajoalto (Figura 3), tenemos razones suficientes para proponer las mejoras respectivas en cuanto al equipamiento turístico. Para conocer la percepción del turista con respecto a la fachada actual, realizamos un sondeo, el mismo que dio como resultado que el 96% opinaba que los restaurantes al pie de la playa necesitan cambiar la fachada (Figura 4), además se obtuvo que del 100% de la muestra tomada para dicho sondeo, el 71% recomendaban caña y el 51% madera como material para dicha adecuación en la fachada (Figura 5).

3. Estudio Técnico y Gestión del Proyecto

Se ha contemplado la construcción de 6 locales como el número ideal, en reemplazo de los que actualmente se ubican al pie de la playa y cuyas condiciones sanitarias no son las indicadas para brindar un eficiente servicio alimentario a los visitantes de Bajoalto. La razón de que se construyan a 1 m del nivel del suelo se debe a la amenaza de inundación, lo que permitirá que muebles y enseres se resguarden en lo posible a esta altura. (Figura 6).



Figura 6. Vista lateral de un modelo de restaurante

Los materiales a utilizar para la construcción de los locales serán madera, caña y cañe para el recubrimiento del techo, esto a su vez dará frescura en el interior del mismo, los que permitirán crear un espacio armónico con el entorno al utilizar elementos propios de un sitio costero y que reflejen la arquitectura vernácula adyacente. En cada local se dispondrá de un lavamanos para que los visitantes hagan uso de él, recordándoles mediante un letrero ubicado junto a éste que el uso del agua debe ser racional por las circunstancias del sector y que se requiere de su colaboración en conservar lo máximo posible un recurso tan vital.

A continuación se definirá el nivel de participación del personal y administrador para el buen desempeño de un restaurante, de manera que las actividades se coordinen y ahorren tiempo y costos (Figura 7).

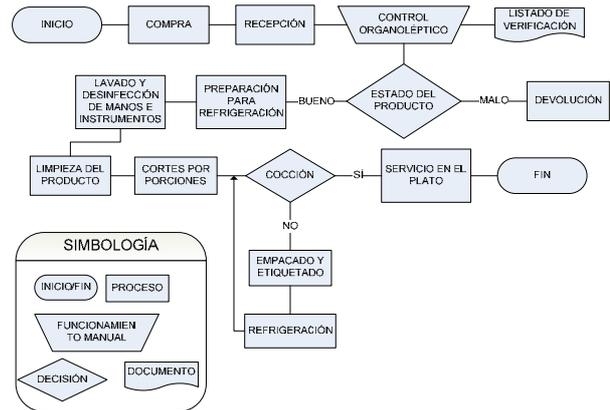


Figura 7. Diagrama de procesos en manipulación de alimentos.

3.1. El equipo de trabajo

Para el modelo de restaurante que se propone es necesario el siguiente personal:

- ◇ 2 Cocineros
- ◇ 1 Mesero
- ◇ 1 Cajero

Para que la gestión propuesta surta efecto, el administrador del local debe tomar un curso una vez al año que tendrá una duración mínima de 2 meses en el que compartirá técnicas en la preparación y manipulación de alimentos con los demás propietarios de los locales y estará dispuesto a aprender las que se les recomiende. Posterior a este curso, se hará una réplica al equipo de trabajo para de esa manera aminorar costos implicados. Esta actualización de los conocimientos es necesaria realizarla cada año, y a medida que se compruebe la validez de las técnicas aprendidas, se incentivará la asistencia al curso del siguiente año, la que incluirá de ser posible calidad en la atención al cliente y métodos de registro contable y control financiero. Esta capacitación podría estar a cargo de la Cámara de Turismo de El Oro, o se podría coordinar el auspicio de la EDC, Coca-Cola y la ESPOL.

3.2. Inversión y Financiamiento

El proyecto de mejoramiento de los restaurantes en la playa de Bajoalto demanda una inversión total de 11.584,31 USD por restaurante, desglosados así: 9.786,55 USD de Inversión Inicial, 1.124 USD de Gastos Pre-operacionales y 673,76 USD de Capital de Trabajo resumidos en la Tabla 2.

Tabla 2. Resumen de Inversión Total (en USD y porcentajes).

Inversión total	Precio en USD	Precio en USD	%
Inversión inicial		9786,55	84,48%
Obra Civil	6.882,62		
Equipos	598,00		
Amoblamiento y decoración	1.201,20		
Materiales Indirectos	924,73		
Otros activos	180,00		
Gastos Pre-operacionales		1.124,00	9,70%
Capital de Trabajo		673,76	5,82%
Total		11.584,31	100,00%

Tabla 3. Resumen de Financiamiento (en USD y porcentajes).

Financiamiento	Valor en USD	%
Préstamo Bancario	9267,45	80%
Aporte de Accionistas	2316,86	20%
Total	11.584,31	100%

Se requiere de cada dueño de local un aporte del 20% de la Inversión total (Gastos Pre-operacionales y Capital de Trabajo) debido a que en la actualidad las entidades financieras no prestan el total de inversión, sino dicho porcentaje del total de financiamiento requerido, y efectivamente antes de empezar las actividades comerciales, los socios deben incurrir en gastos entre los cuales se destaca los trámites de constitución de la cooperativa de microempresarios de Bajoalto. Es fundamental que se constituyan como tal con la finalidad de que después de 6 meses de formada, la persona jurídica pueda acceder a un préstamo bancario de la CFN (Corporación Financiera Nacional) por medio de la Financiera Interamericana por el valor correspondiente a la inversión inicial, con la tasa del 11,50% capitalizable anualmente

3.2.1. Beneficios Económicos

En este proyecto se estima que las ventas se incrementarán en un 65% el primer año de labores respecto a las ventas que se pueden generar con el modelo de negocios actual de 5.140 platos vendidos en el año, debido en parte a la novedad que causará la renovación en el equipamiento, la publicidad del boca en boca, y porque sin duda al unirse para invertir en publicidad todo el año con la suma de 120 USD cada local al mes y 400 USD por local cada año para la publicidad del Festival Gastronómico de los locales de comida al pie de la playa de la comuna, se atraerá a más turistas, ya que en la actualidad, sin mayor publicidad, tienen afluencia. Por tanto, esto justifica el estimado de un 5% de incremento en la demanda de

consumo ya que trabajarán unidos y lograrán con el tiempo que Bajoalto sea reconocido como un sitio de recreación en el mapa turístico de la Provincia de El Oro, y por ende ellos obtendrán más ingresos.

3.3. Diagnóstico Socio-Ambiental

Para el diagnóstico ambiental se adoptó el esquema del proyecto “Planificación e Implementación de Planes de Gestión Ambiental Local” [8]. Las soluciones propuestas atañen solamente al proyecto de restaurantes en la playa y su área de influencia más directa. Las matrices que se presentan consideran el esquema planteado para el “Proyecto de Operación Turística de Buques de Crucero de 500 o más pasajeros a la Isla San Cristóbal-Galápagos”, agregando actividades a incorporar con la construcción del nuevo equipamiento como: señalización en vías de acceso, implementación de drenaje y preparación de alimento.

3.3.1. Priorización de Problemas Socio-Ambientales

Se identificaron los siguientes problemas ambientales en el área de influencia directa (Viejo Bajoalto):

- Contaminación de las aguas del estero próximo al mar, por desechos generados por los moradores que viven al pie del mismo, las camaroneras y las embarcaciones que lo utilizan como canal de navegación.
- Contaminación del aire por poca frecuencia en la recolección de basura y su posterior quema.
- Contaminación de las aguas del estero localizado en el sector adyacente a la zona de los restaurantes, debido a los desperdicios producidos por los locales y visitantes.
- Escasez y baja calidad del agua, por lo que no puede ser considerada como apta para el consumo humano.
- Asentamientos poblacionales en riesgo por estar próximos a la zona de playa.
- Erosión de la zona de playa debido a los eventos naturales han contribuido a que el mar gane terreno.
- Falta de prevención frente a futuros desastres naturales.

Se identificaron los siguientes problemas sociales en la comunidad de Bajoalto:

- Conflictos políticos que originan desinterés de apoyar los proyectos propuestos por el líder de ideología contraria.
- Baja capacidad de ahorro de manera que no se han generado alternativas de ingresos a la pesca y por ende el desempleo estacional.

3.3.2. Soluciones propuestas para los problemas ambientales

Para evitar la contaminación de los cuerpos de agua:

a. Establecer como política un monitoreo semestral a la calidad del agua de uso recreacional (contacto secundario) y de la de consumo a alguna universidad estatal, o que la EDC la adicione a su ingerencia con la correspondiente validación de un organismo de control como el Ministerio de Ambiente.

b. Ubicar al menos 4 grupos de depósitos clasificadores de basura, claramente rotulados, aproximadamente a 50 m. de distancia cada uno, ubicando adicionalmente señalética que enfatice la necesidad de que los visitantes colaboren con la limpieza el destino para su propio beneficio, los que tendrían un costo de alrededor de 100 USD.

c. Debido a que los tanques biosépticos de cada restaurante estarán enterrados, por las características del terreno (arena fina), los fluidos se filtrarán a razón de 0,1 m/día, requiriéndose un relleno adicional de 12 m², lo que disminuirá en un 80% la contaminación y requerirá 3 años para su limpieza [9].

d. Restringir la entrada de animales a la playa. Se debe exigir a los propietarios de cerdos que mejoren sus corrales y que sus animales carguen una identificación de manera que se multe al propietario de aquel animal que se encuentre cerca del estero o la playa.

Para disminuir la contaminación del aire por poca frecuencia en la recolección de basura y su posterior quema:

a. Adicionar al calendario ecológico la recolección de basura en la playa a una semestral, e involucrar a los que residen en dichas riberas y a los estudiantes de colegios.

b. Apelar al Municipio de El Guabo para que amplíe los días de recolección de basura de una vez en la semana a siquiera dos veces en la semana, y disponer de tanques de almacenamiento mayores para los días en que el recolector no cumpla su recorrido.

c. Incentivar el uso de diferentes depósitos para la clasificación de la basura, solicitando el auspicio de empresas fabricantes de plástico y coordinando con una empresa dedicada a la clasificación de basura las visitas casa a casa en un barrio preseleccionado (Las Brisas, por ejemplo) donde los índices de contaminación se consideren alarmantes. Para ello se requerirán contenedores clasificadores, ubicados estratégicamente en cada barrio —detrás del corredor de servicio en el caso de los restaurantes—, con el fin de acopiar lo que previamente se ha clasificado en las casas.

Para mitigar la erosión:

a. Una solución tentativa y que debería analizarse con cautela es la posibilidad de reforestar la ribera del estero junto a los restaurantes con manglar u otra especie resistente a la salinidad (como el eucalipto)

para que sirva de barrera natural al efecto de futuros oleajes, viendo el valor agregado en el paisaje que se genera, similar a otros destinos de playa en la Ruta del Sol.

Para contrarrestar la escasez y baja calidad del agua, considerada como no apta para el consumo humano:

a. Si los baños continúan con el mismo sistema de letrinización, se pueden ubicar aljibes que capten el agua de lluvia para la sanitización de los inodoros.

b. Mejorar la tubería que provee de agua a los sectores de Viejo Bajoalto y que los restaurantes sean conectados a dicha tubería. En caso de que esto no sea posible, se podría dotar a cada restaurante de un tanque elevado de 1500 lt. para permitir que los tanqueros abastezcan a este sector mediante bombas de succión (para evitar su ingreso a la zona de playa).

c. Asegurarse de filtrar, clorar y hervir el agua para evitar infecciones gastrointestinales de manera los niños y ancianos no sean los primeros afectados. Además se puede solicitar un análisis al agua que provee el pozo y de los posibles tanqueros que ingresen al sector, semestralmente, apelando al derecho como consumidores de conocer la calidad de los productos.

Para evitar la destrucción de flora y fauna:

a. Comprometer tanto a la asociación de pescadores como aquellos independientes, a no utilizar sus motores cuando ingresan a los canales de navegación, para minimizar el riesgo de perturbar la fauna o de algún vertido de combustible. Quienes vigilen esto serán los propios moradores asentados en dichos canales y lo informarán al Jefe del Comando de Policía Marina.

3.3.3. Soluciones propuestas para los problemas sociales

Para disminuir el desempleo:

a. La autogestión de los establecimientos de venta de comida. Los dueños de restaurantes actualmente lo ven necesario, de manera que buscar ayudas financieras en el BID y ONGs puede ser el primer paso.

b. Fomentar el ahorro en las familias de la localidad en la cooperativa que existe actualmente y buscar un respaldo adicional en una institución bancaria reconocida para que asista como agente certificador y guíe hasta cierto punto con medidas de prevención en caso de riesgo.

c. Se pueden emprender la empresa de reciclaje y souvenirs con material reciclado como una opción, otra podría ser la elaboración y venta de compostaje —en caso de adoptarse un sistema de letrinas secas— para las plantaciones de cacao y naranja de la provincia. Puede analizarse la posibilidad de proveer recorridos en embarcaciones con motores de baja emisión de gases de carbono a lo largo de los esteros

que recorren el manglar para observar la captura de especies o incluso experimentar con la pesca vivencial

Para reducir la desorganización:

a. Cambiar la mentalidad de las personas, no es una tarea sencilla, pero un comienzo puede ser la presencia de voluntarios que formen redes de liderazgo comunitario y ampliar la ZEM (Zona Especial de Manejo) Machala-Puerto Bolívar-Jambelí a la zona en custodia de manglar del La Puntilla y Bajoalto

b. Definir con claridad los objetivos, funciones, y límites operativos de las organizaciones que actualmente están presentes en Bajoalto, y que estas se esfuercen por informar a todos sus integrantes dichos aspectos fundamentales.



Foto 2. Presencia de espuma en el estero.



Foto 3. Estado actual de la zona antes ocupada por los restaurantes.

3.3.4 Beneficios Socio-Ambientales

De darse la mayoría de soluciones propuestas, la calidad de vida de la población se vería mejorada después de los 5 años que se establecen como horizonte del proyecto. Sobre todo, se reduciría notablemente los niveles de contaminación de estero junto a los restaurantes y debido al cambio notorio de la estructura de los locales, muchos turistas sentirán la confianza de consumir en estos y comunicarán a sus amistades sus recomendaciones. Por otra parte, por

cada persona que trabaje en uno de los restaurantes, tres más de la localidad se verían beneficiadas por el gasto que éstos realizasen y se incrementaría el efecto multiplicador, sin contar que tanto carperos como los que alquilan boyas mejorarían sus suministros de operación al ver las condiciones mejoradas de los restaurantes y no querrían desentonar con el orden que pondrían de ejemplo.

4. Conclusiones

1. Como actualmente se presentan los locales, existe una demanda en temporada baja de 40 plazas, la que se incrementa a 300 en las épocas pico, y con la gestión propuesta se brindará un mejor y más rápido servicio, logrando así la completa satisfacción de los que consumen alimentos en los restaurantes al pie de la playa.

2. Manteniendo una armonía con el entorno y haciendo usos de materiales recomendados por ellos en el sondeo realizado, los turistas se sentirán satisfechos con el equipamiento propuesto.

3. De acuerdo a la gestión propuesta se mejorará la calidad del servicio de alimentación, reflejará un incremento del 5% anual de platos vendidos, lo cual es alcanzable debido a que la mayoría de los encuestados recomiendan el sitio por diversos factores, siendo el 40% por tranquilidad y el 32% porque la playa es bonita.

4. Se ha acordado entregar al presidente de la Comuna Bajoalto, una copia de la propuesta y también a las autoridades de turismo de la provincia, para emprender el largo camino al reconocimiento del destino en el mapa turístico de la provincia de El Oro.

5. Referencias

- [1] Directiva Comunal de Bajoalto. (2002). *Comuna Bajo Alto: En sus 41 años de aniversario*. Folleto informativo.
- [2] Google Earth. (2007).
- [3] Considerando que el aumento poblacional del país entre 1982 y 2001 fue del 2,40%. La base del cálculo es 1.239 personas (Calle, 2003).
- [4] INEC. (2001). *VI Censo de Población y V de Vivienda. Resultados definitivos: Provincia de El Oro*. Tomo II, p. 57.
- [5] *Ibíd.*, p. 108.
- [6] Calle, M. (2003). *Plan de Manejo Integrado y Participativo del manglar de Bajo Alto y La Puntilla*. Machala: EDC/UAE.
- [7] INEC. (2001). *VI Censo de Población y V de Vivienda. Resultados definitivos: Provincia de El Oro*. Tomo II, p. 84.
- [8] Ecogestión. (2004). *Plan Ambiental Participativo del Cantón Jipijapa*. Quito: FRediciones.
- [9] Amanco. (2007). *Explicaciones técnicas para el biotank séptico*. Recuperado el junio 6 de 2007.