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

RESUMEN ……..……..…….. I

INDICE GENERAL ……..……..…….. II

INDICE DE TABLAS ……..……..…….. III

INDICE DE GRAFICOS .....……... IV

INDICE DE ANEXOS .....……... V

INTRODUCCION .....……... VI

I. INFORMACION GENERAL ……..…….. 1

1.1 Características Generales de la zona ……..…….. 1

1.1.1 Ubicación Geográfica ..……..…….. 1

1.1.2 Descripción poblacional ……..……..…….. 4

1.1.3 Análisis Socioeconómico ……..……..…….. 8

1.1.4 Descripción del Entorno Natural …….. 9

1.1.5 Infraestructura Existente …….. 12

II. ANALISIS DEL MERCADO …….. 16

2.1 Características Generales del mercado …….. 16

2.1.1 **Análisis de la Demanda** …….. 16

2.1.2 Análisis de la Oferta …….. 29

2.1.2.1 Descripción de la Planta Turística …….. 35

2.1.2.2 Determinación de la Capacidad de Carga …….. 40

2.1.3 Estrategias de Comercialización …….. 52

2.2 Análisis FODA …….. 56

III. ESTUDIO TECNICO Y GESTIÓN DEL PROYECTO 58

3.1 Análisis de las Características …….. 58

3.2 Especificaciones Técnicas …….. 60

3.3 Gestión del Proyecto …..... 61

3.4 Estimación de Costos / Beneficios …..... 66

3.4.1 Análisis de los Costos …..... 66

3.4.2 Beneficios Socio – Ambientales …..... 71

3.4.3 Beneficios Económicos …..... 84

Conclusiones y Recomendaciones …..... 104

ANEXOS …… 106

BIBLIOGRAFIA …..... 120

INDICE DE TABLAS

Página

Tabla I PROYECCION AL 2007 DE POBLACION POR GRUPO DE EDAD Y SEXO ……..……... 5

Tabla II PROYECCION AL 2007 DE POBLACION DE 10 AÑOS Y MAS, POR CONDICION DE ALFABETISMO Y SEXO ……...……..…….. 5

Tabla III PROYECCION AL 2007 DE POBLACION DE 5 AÑOS Y MAS, NIVEL DE INSTRUCCIÓN Y AÑOS APROBADOS ……...……..…….. 6

Tabla IV CONTINUACION, POBLACION DE 5 AÑOS Y MAS, NIVEL DE INSTRUCCIÓN Y AÑOS APROBADOS ……...…….. 6

Tabla V PROYECCION AL 2007 DE POBLACION DE 5 A 18 AÑOS, ASISTENCIA ESTABLECIMIENTOS DE ENSEÑANZA Y SEXO ….. 7

Tabla VI PROYECCION AL 2007 DE POBLACION DE 5 AÑOS Y MAS, POR TIPO DE ACTIVIDAD ……...…….. 7

Tabla VII ACTIVIDADES ECONOMICAS AÑO 2005 ……...……. 8

Tabla VIII ESPECIES QUE HABITAN EN PALMAR ……... 31

Tabla IX INVENTARIO, SERVICIOS DE ALIMENTACION ……. 36

Tabla X INVENTARIO, TRANSPORTE PUBLICO ……..…..…….. 37

Tabla XI INVENTARIO, SITIOS DE PARQUEO ……... 38

Tabla XII INVENTARIO, AGENTES DE COMERCIO AMBULATORIO ……..……. 38

Tabla XIII INVENTARIO, SERVICIO DE CONTROL, VIGILANCIA Y RESCATE ……..……... 39

Tabla XIV INVENTARIO, SERVICIOS HIGIENICOS DE USO PUBLICO ……..……..…….. 39

Tabla XV INVENTARIO, SERVICIOS RECREATIVOS ……..…….... 40

Tabla XVI CAPACIDAD DE CARGA DE PLAYA …..…….... 41

Tabla XVII MATRIZ DE POTENCIALIDADES, LIMITACIONES Y PROBLEMAS ……..……... 53

Tabla XVIII ANALISIS FODA ……...…….. 56

Tabla XIX MENU DEL RESTAURANT “MARTIN PESCADOR ….. 59

Tabla XX RESUMEN DE AREAS ……..……..…….. 61

Tabla XXI MANUAL DE FUNCIONES, ADMINISTRADOR …..…... 63

Tabla XXII MANUAL DE FUNCIONES, COCINERO/A ……... 64

Tabla XXIII MANUAL DE FUNCIONES, AYUDANTE DE COCINA 65

Tabla XXIV MANUAL DE FUNCIONES, GUIA …..…….. 65

Tabla XXV INVERSION FIJA ……..……..…….. 66

Tabla XXVI RESUMEN DE GASTOS ……..…..…….. 67

Tabla XXVII DETALLES DE GASTOS OPERACIONES Y ADMINISTRATIVOS ……..…….. 68

Tabla XXVIII MATRIZ DE CARACTER ……..…….. 76

Tabla XXIX MATRIZ DE PERTURBACION …….. 77

Tabla XXX MATRIZ DE IMPORTANCIA …...…….. 78

Tabla XXXI MATRIZ DE OCURRENCIA ……..…….. 79

Tabla XXXII MATRIZ DE EXTENSION ……..…….. 80

Tabla XXXIII MATRIZ DE DURACION ……...…….. 81

Tabla XXXIV MATRIZ DE REVERSIBILIDAD ……... 82

Tabla XXXV MATRIZ ACUMULADA ……..…….. 83

Tabla XXXVI INGRESOS MENSUALES AÑO 1 ……... 85

Tabla XXXVII INGRESOS AÑO 2 AL 10 ……..……... 91

Tabla XXXVIII COSTOS VARIABLES DE VENTAS MENSUALES AÑO 1 ……...…….. 94

Tabla XXXIX COSTOS VARIABLES DE VENTA ANUALES AÑO 2 AL10 ……..…….. 97

Tabla XL ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS PROYECTADO EN (US$) ……...……..…….. 99

Tabla XLI VALOR ACTUAL NETO Y TASA INTERNA DE RETORNO ……..…….. 101

Tabla XLII FLUJO DE CAJA PROYECTADO EN (US$) ……..... 102

INDICE DE GRAFICOS

Página

Gráfico 1 Actividades Económicas en Palmar …..……..…….. 9

Gráfico 2 Mapa de la Provincia de Santa Elena ……..…….. 12

Gráfico 3 Edad de los Encuestados ……...…..…….. 19

Gráfico 4 Nivel de Estudios ……..…..…….. 20

Gráfico 5 Número de Acompañantes ……..... 20

Gráfico 6 ¿Quiénes son los acompañantes? ……...…….. 21

Gráfico 7 Primera vez que visita Palmar ……...……. 21

Gráfico 8 Motivación para ir a Palmar ……..…….. 22

Gráfico 9 ¿Hasta cuánto estaría dispuesto a pagar por un recorrido en el manglar? ……..…….. 22

Gráfico 10 ¿Cómo calificaría el servicio de alimentación? …….. 23

Gráfico 11 ¿Cómo le pareció el precio? ……...…….. 23

Gráfico 12 ¿Regresaría a Palmar? ……. 24

Gráfico 13 Valor Actual Neto y Tasa Interna de Retorno ……. 100

INDICE DE ANEXOS

Página

Anexo I Fotos ……..…….. 107

Anexo II Mapa de señalización del Manglar de Palmar ……... 117

Anexo III Plano de Proyecto Martín Pescador ……..…….... 118

Anexo IV Organigrama ……..……... 119

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.

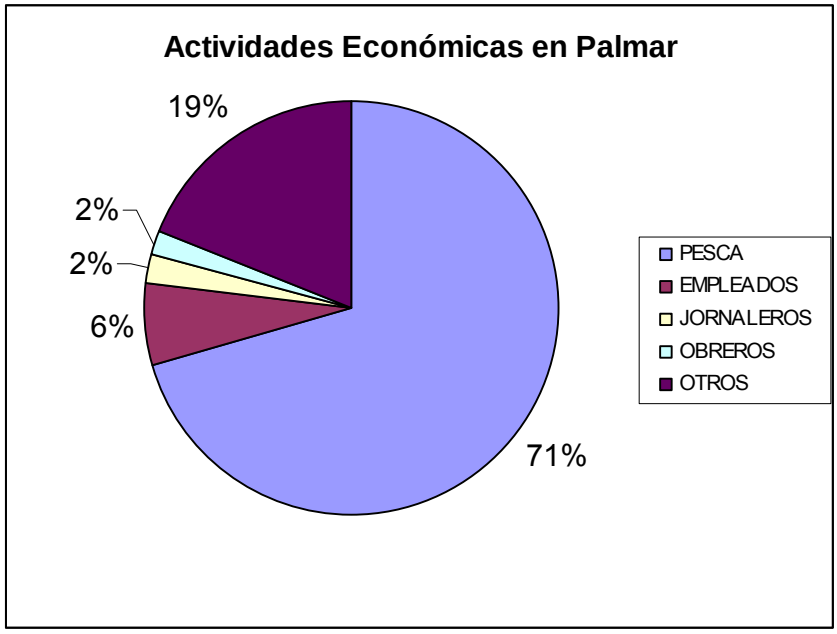
Tabla VII ACTIVIDADES ECONÓMICAS AÑO 2005

	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.

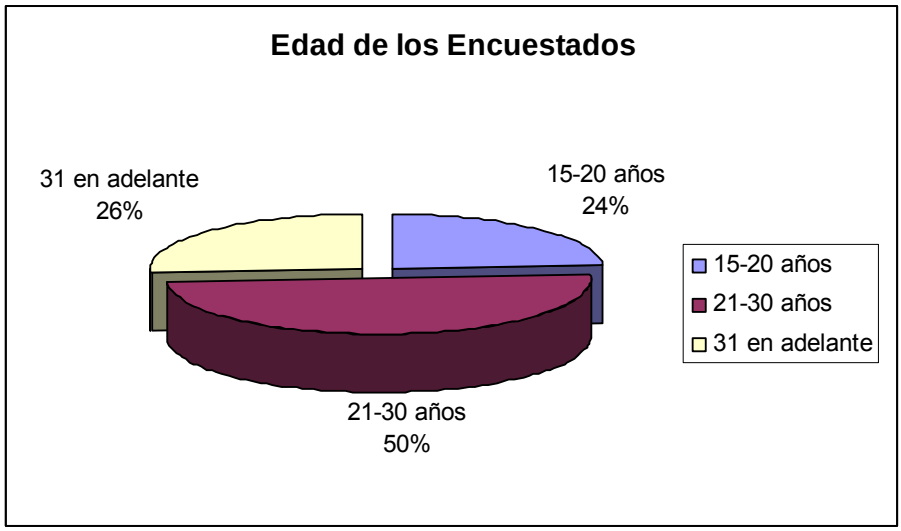
Otra parte del segmento de demanda son sus habitantes que residen en diferentes ciudades del país y que en temporada y feriados largos llegan a Palmar, son grupos de familias cuyas edades fluctúan de 5 a 70 años, cuentan con alojamiento y medios de movilización propios, sus ingresos promedios son de 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.

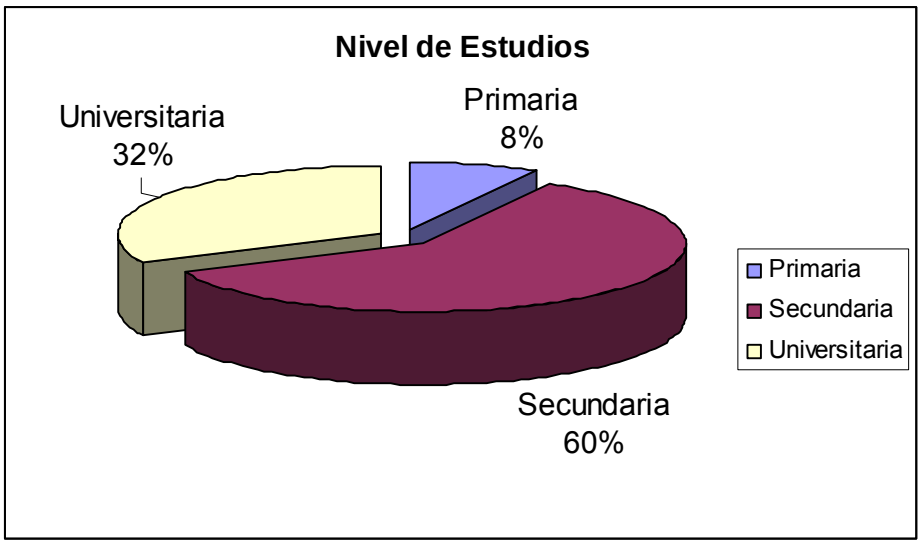
CUADROS ESTADISTICOS EN BASE A LAS ENCUESTAS REALIZADAS A LOS TURISTAS DE PALMAR

Gráfico 3



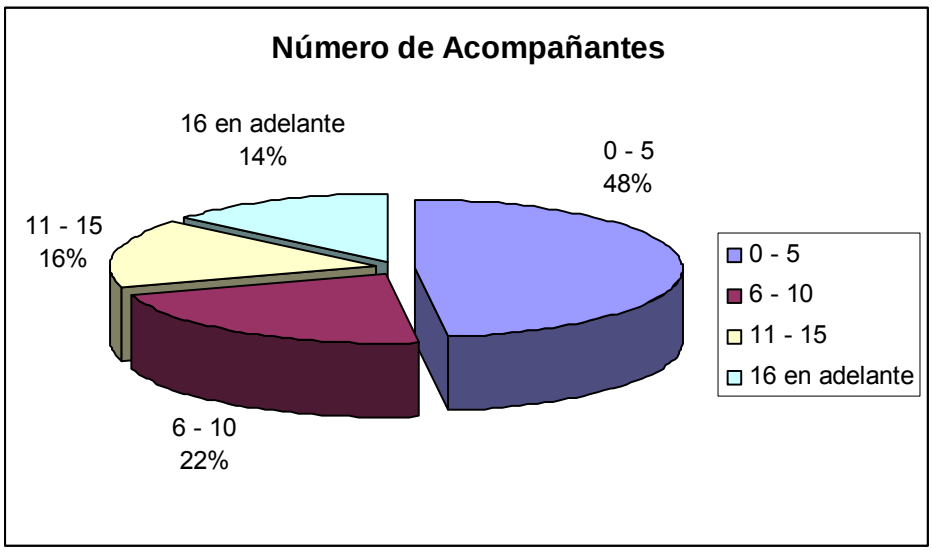
Fuente: Elaboración propia

Gráfico 4



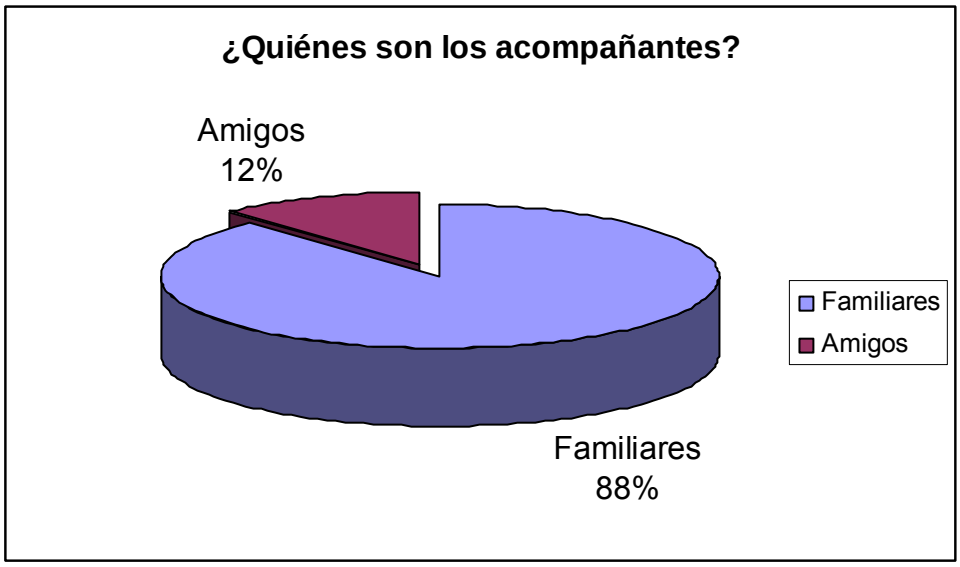
Fuente: Elaboración propia

Gráfico 5



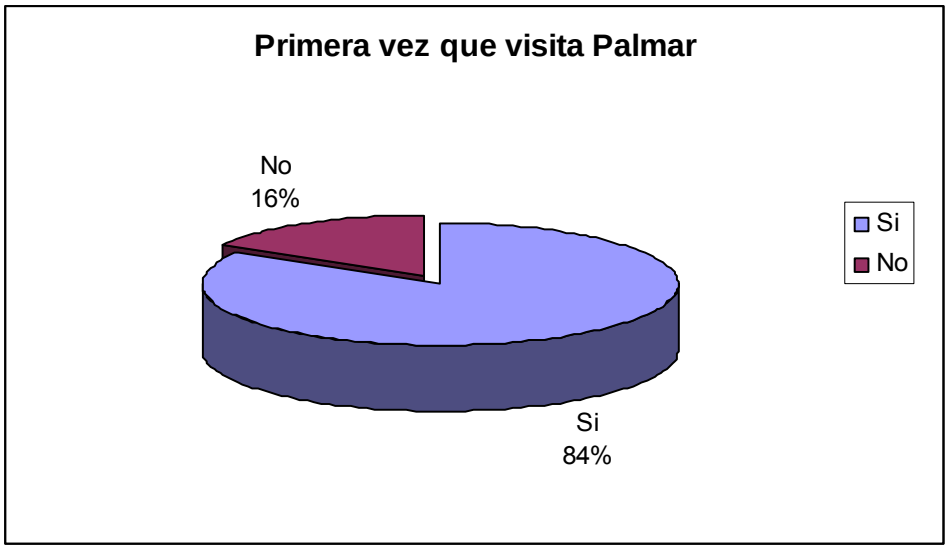
Fuente: Elaboración propia

Gráfico 6



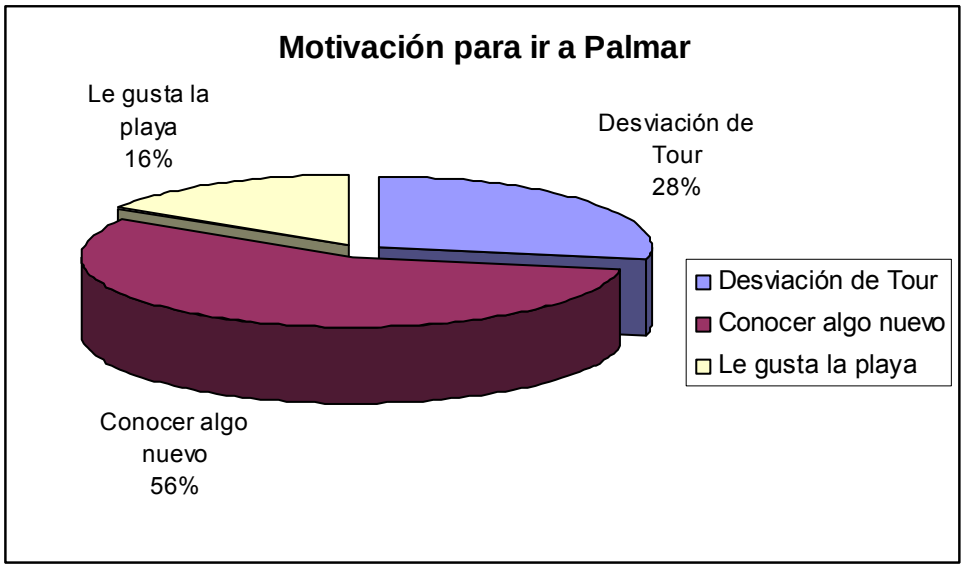
Fuente: Elaboración propia

Gráfico 7



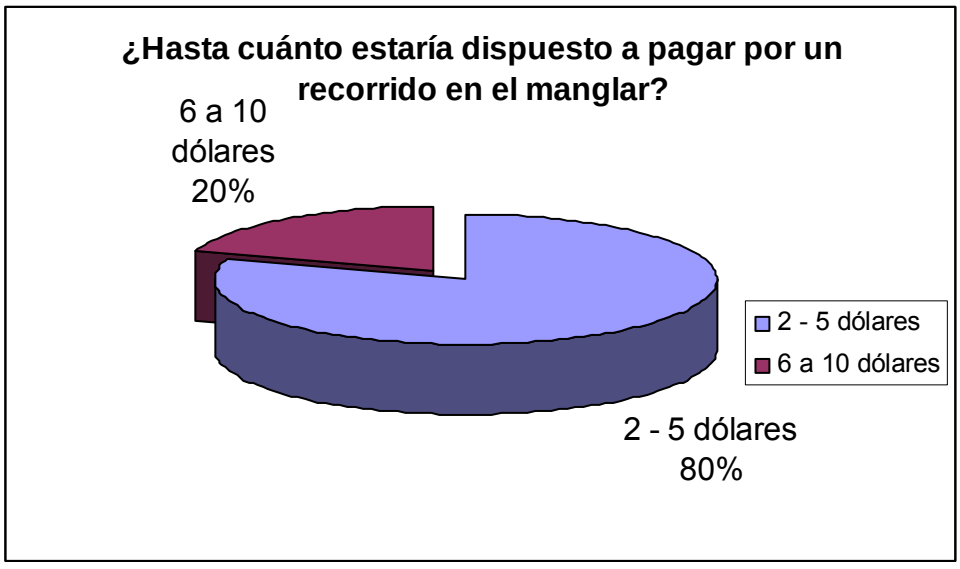
Fuente: Elaboración propia

Gráfico 8



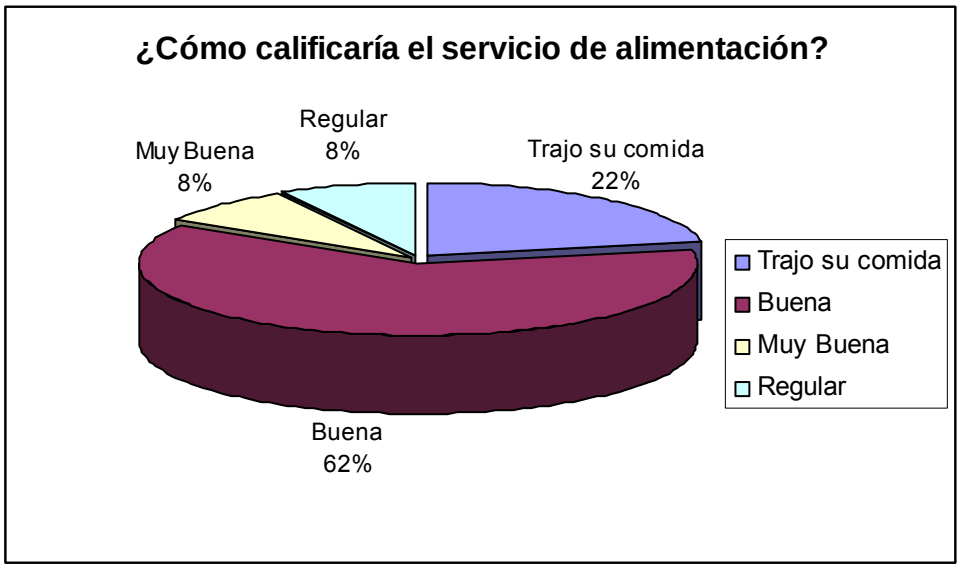
Fuente: Elaboración propia

Gráfico 9



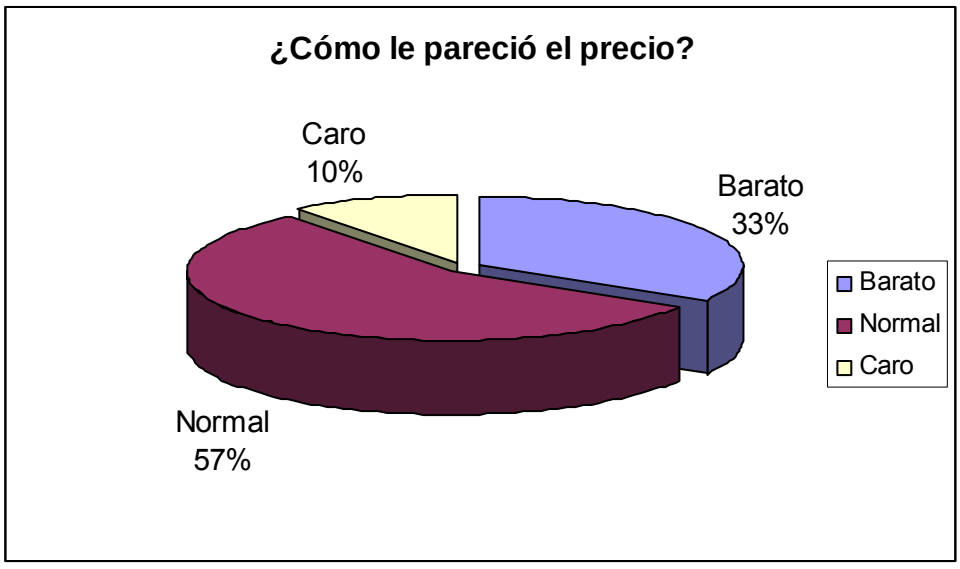
Fuente: Elaboración propia

Gráfico 10



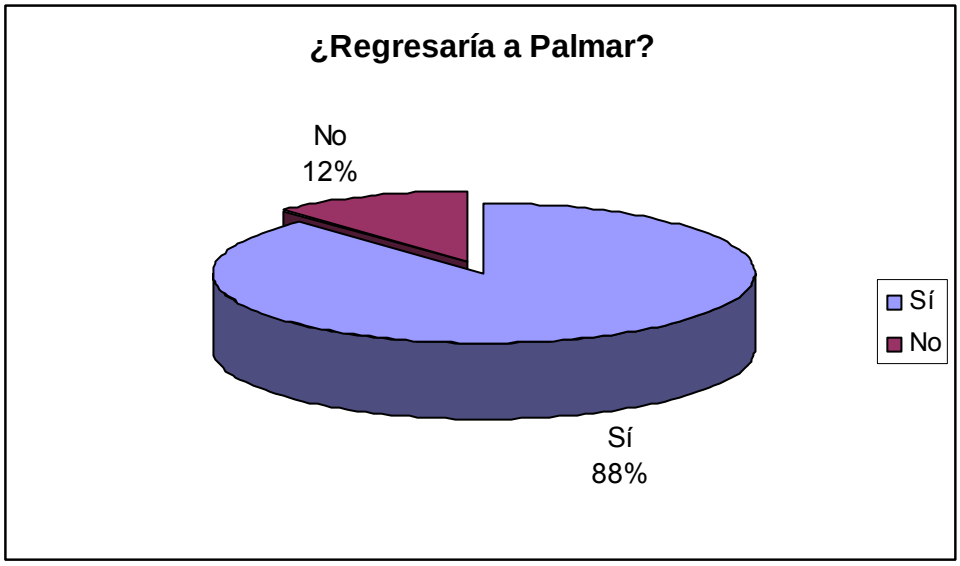
Fuente: Elaboración propia

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		

Sitios de parqueo

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: JOSE TOMALA PRESIDENTE DE COMITÉ DE LA COMUNA DE PALMAR		
OBSERVACIONES: LA AUSENCIA DE LOS ORGANISMOS DE SEGURIDAD ES NOTORIO DURANTE LA TEMPORADA ESTAN LAS TORRES DE LOS SALVAVIDAS 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 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: 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

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

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: **Diarias:** Supervisar que los subordinados estén cumpliendo de forma correcta sus funciones. Controlar la asistencia de los empleados Controlar la utilización de los recursos Llevar la contabilidad diaria Cobrar los consumos generados por los visitantes **Semanales:** Revisar el informe semanal de cada área Recopilar información para el continuo control de calidad **Mensuales:** Convocar a una reunión con el personal de forma mensual **Anuales:** Realizar actividades para la motivación del personal **Responsabilidades involucradas:** Por supervisión del personal: supervisará a Cocinero/a y Guías Por materiales y equipos: Responsable por todos los equipos y mobiliario existente 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: **Diarias:** Preparar todos los alimentos y bebidas expuestos en el menú Controlar el aseo y mantenimiento de la cocina Mantener un control de los utensilios de cocina **Semanales:** Realizar y controlar el inventario de los víveres Realizar compras de los alimentos a utilizarse Preparar informe para Administrador con todas las novedades en este período **Mensuales:** Asistir a reuniones convocadas por la administración **Anuales:** Realizar reposición de los utensilios de cocina. Participar en las actividades motivacionales organizadas por la Administración. Coordinar junto con el Administrador los incrementos en los precios de los platos ofrecidos en el menú. **Responsabilidades involucradas:** Por supervisión del personal: supervisará al Ayudante de Cocina. 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: **Diarias:** Realizar actividades encomendadas por el Cocinero/a Poner las mesas Atender pedido de los clientes Realizar ágilmente sus actividades Estar pendientes de los visitantes Servir los platos solicitados Realizar limpieza de las instalaciones Mantener la cocina limpia y en orden **Anuales:** 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: **Diarias:** Guiar a los turistas en senderos terrestres y/o acuáticos Brindar información sobre flora y fauna existente Asistir a los visitantes en el Centro de información **Semanales:** Preparar informe para Administrador con todas las novedades en este período **Anuales:** 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**	**AÑO 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 CARÁCTER (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

Tabla XXIX MATRIZ DE PERTURBACION

	Componentes Ambientales / Actividades - Acciones	Aire		Agua		Suelo			Flora		Fauna		Social					Peso relativo actividades
		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	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

	Componentes Ambientales / Actividades - Acciones	Aire		Agua		Suelo			Flora		Fauna		Social					Peso relativo actividades
		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	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

Tabla XXXIV MATRIZ DE REVERSIBILIDAD

	Componentes Ambientales / Actividades - Acciones	Aire		Agua		Suelo			Flora		Fauna		Social					Peso relativo actividades
		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	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					Peso relativo actividades Negativas	Peso relativo actividades Positivas
		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	-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

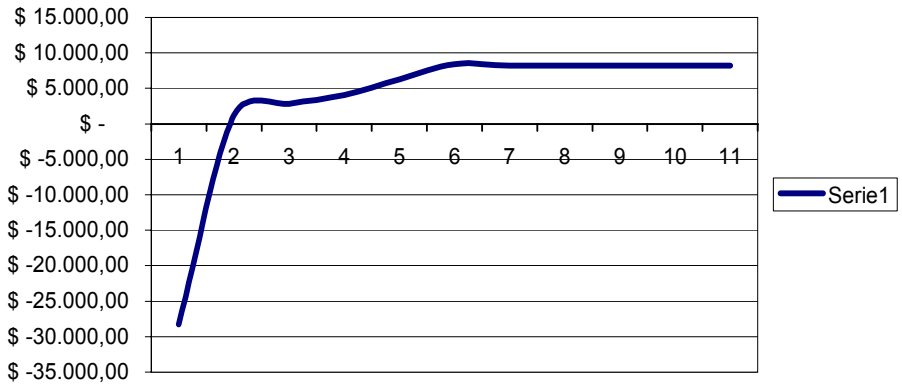
Fuente: Elaboración propia

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

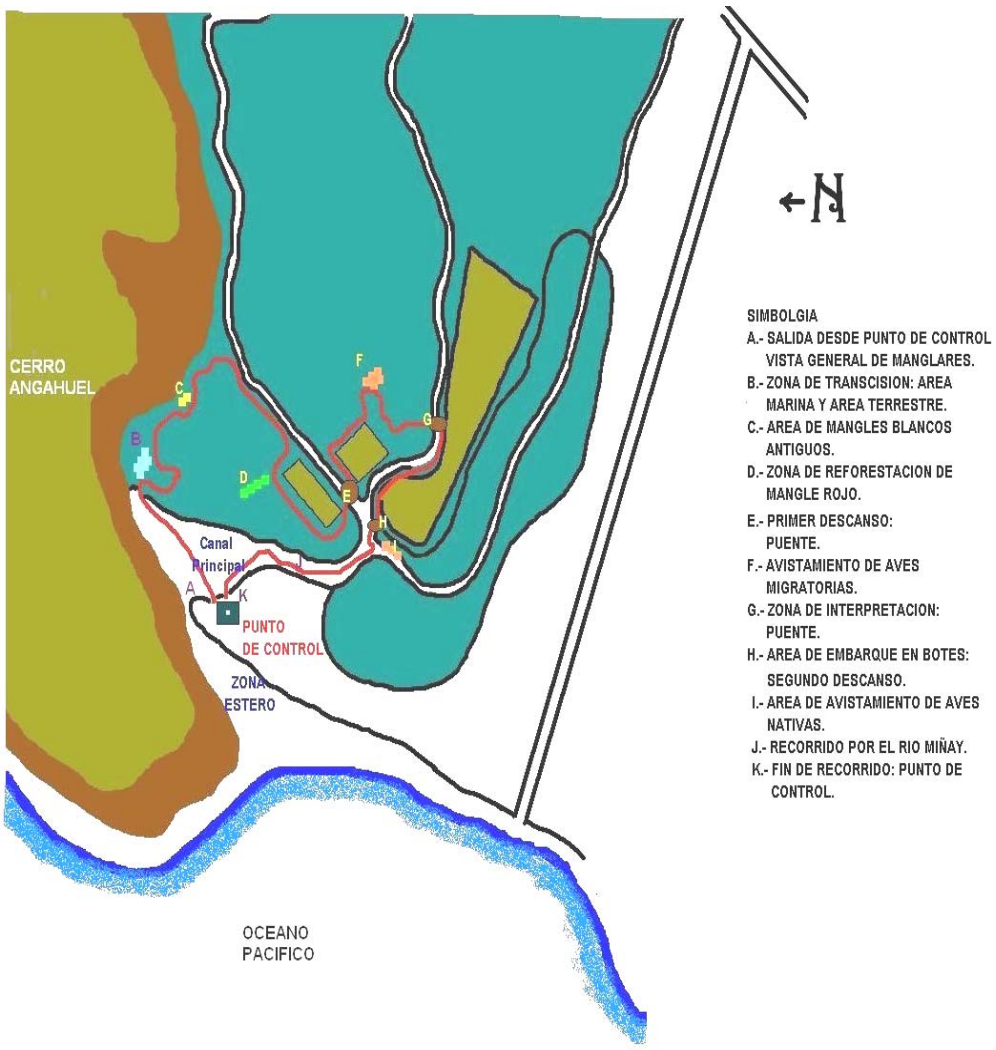
Fotos 18.- Desembocadura del estero

Fotos 19.- Vista de todo el manglar

Foto 20.- Santuario de Nuestra Señora de Fátima

ANEXO II

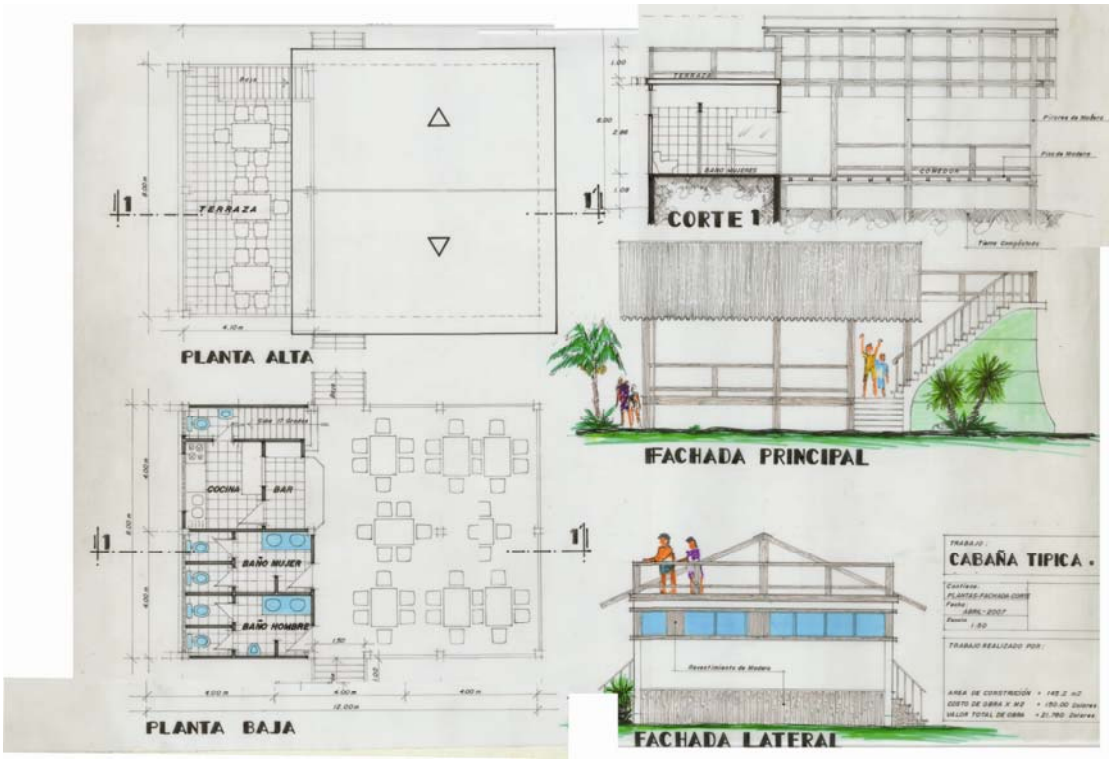
Mapa de señalización del Manglar de Palmar



Elaborado por: Blgo. Marcelo González

ANEXO III

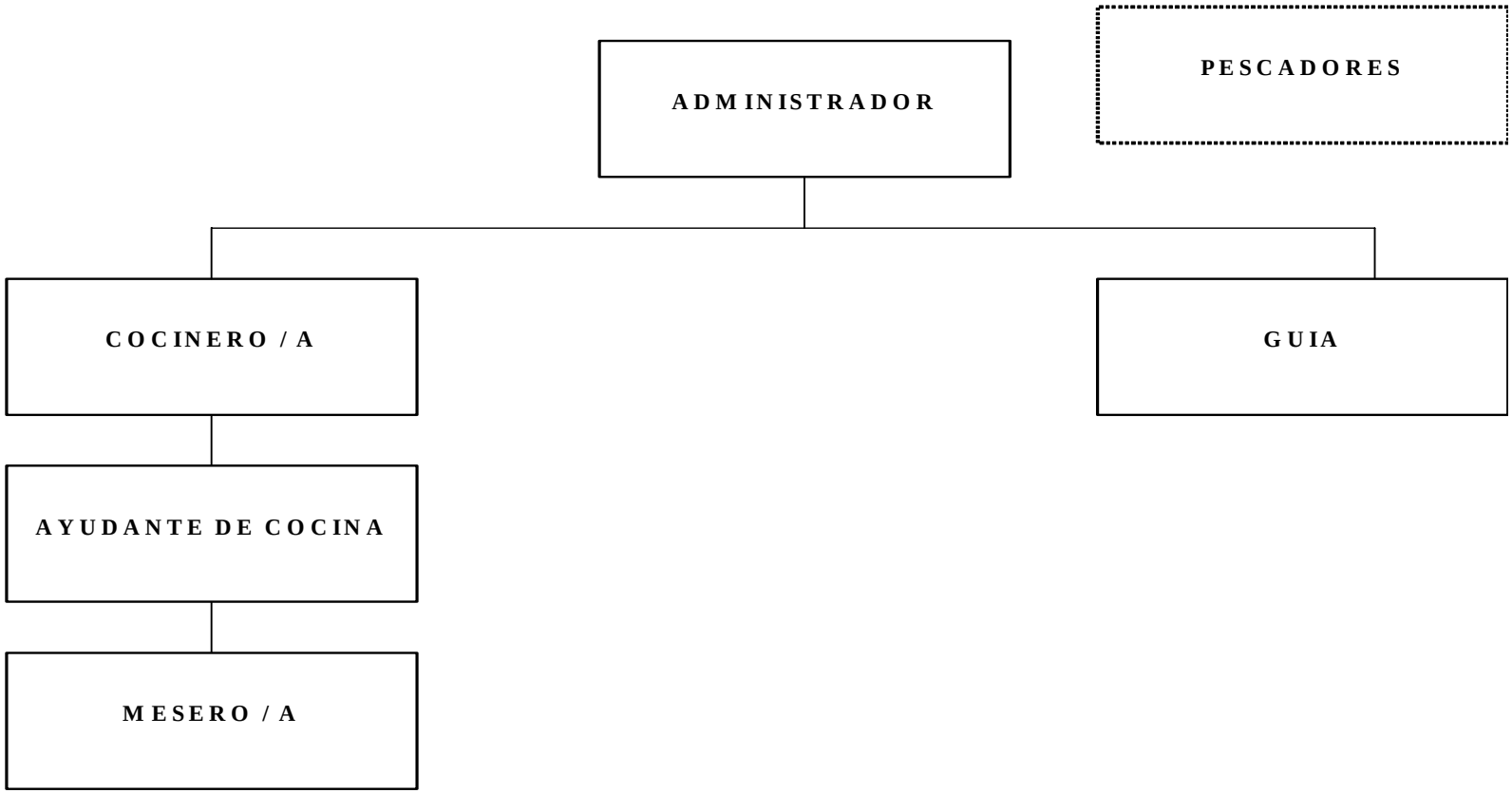
Plano de proyecto de Restaurante “Martín Pescador”



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.