



**VICERRECTORÍA ACADÉMICA**

**DEPARTAMENTO DE CURSO MONOGRÁFICO**

**Proyecto Administrativo para la Creación de Alimentos para  
perro y Abono en base alimentos Desechados en los All  
Inclusive.**

**Sustentada por:**

Clarelis María Mariñez Gil - A00066821

Joel Antonio Noboa Lanfranco - A00084596

Angel Ilderim Deschamps De La Rosa - A00089946

**Asesor**

Santos Rafael Navarro

**Coordinación Curso Monográfico:**

**Dra. Sención Raquel Yvelice Zorob Avila**

**Trabajo Final en la modalidad de curso Monográfico para optar por el  
título de Licenciatura en Administración Turística & Hotelera.**

**Distrito Nacional, República Dominicana**

**Agosto, 2021**

## Índice de Contenido

### Contenido

<b>Dedicatorias y Agradecimientos</b> .....	6
<b>Resumen</b> .....	12
<b>Introducción</b> .....	13
<b>Desarrollo</b> .....	14
<b>Capítulo I: Los Hoteles Todo Incluido en la República Dominicana.</b> .....	14
1.1 Origen, proceso y disminución del turismo en los Hoteles todo Incluido.....	14
1.1.1 Origen de los Hoteles Todo Incluido. ....	15
1.1.2 Proceso de aumento o disminución del turismo en la República Dominicana. .....	19
1.2 Ocupación según las fechas en los Hoteles Todo Incluido. ....	22
1.3 Inversiones y Pérdidas según la ocupación de los Hoteles Todo Incluido.....	28
1.4 Resumen del Capítulo I .....	35
<b>Capitulo II. Proceso de Compra y Manipulación de los alimentos para los Hoteles Todo Incluido en la República Dominicana.</b> .....	36
2.1 Compra de los alimentos a los distribuidores para los Hoteles Todo Incluido.....	36
2.1.1 Departamento de compras de los hoteles.....	37
2.2 Manipulación de los alimentos.....	41
2.3 Tiempo y duración de productos comestibles.....	46
2.3.1 Etapa para determinar la vida útil de los alimentos .....	46
2.3.2 Tiempo de los productos comestibles .....	48
2.4 Resumen del Capítulo II .....	54
<b>Capítulo III: Proceso de compra y venta de la materia prima a los Hoteles Todo Incluido para su Reutilización.</b> .....	55
3.1 Producción de materia prima.....	55
3.1.1 Creación de una empresa dedicada al compostaje y la comida para perros. .....	57
3.1.2 Proceso de compra y recolección de la materia prima en el Hotel All Inclusive .....	59
3.1.3 Fabricación del compostaje y comida para perros.....	64
3.2 Venta y comercialización del All Inclusive Compost and Food. ....	66
3.2.1 Análisis FODA de las empresas All Inclusive Food and Compost. ....	69
3.3 Margen de ganancia por venta a corto, mediano, largo plazo .....	70

3.3.1 Marguen de ganancia.....	73
3.4 Resumen Capitulo III.....	74
<b>Conclusión</b> .....	75
<b>Recomendaciones:</b> .....	76
Bibliografía .....	77
<b>Anexo</b> .....	81
Anexo 1 .....	81
Anexo 2 .....	84
Bibliografía.....	93

## Índice de Figuras

<b>Figura 1:</b> Modelo de negocio de los Hoteles Todo Incluido.	Pág. 15
<b>Figura 2:</b> Hotel Montereal	Pág. 16
<b>Figura 3:</b> Hotel Embajador, Santo Domingo	Pág. 17
<b>Figura 4:</b> Hotel Jaragua, Santo Domingo	Pág. 17
<b>Figura 5:</b> Hotel Matun, Santiago	Pág. 18
<b>Figura 6:</b> Ministerio de Turismo	Pág. 19
<b>Figura 7:</b> Indicadores de Turismo 1980-2019	Pág. 21
<b>Figura 8:</b> Días Feriados 2021	Pág. 23
<b>Figura 9:</b> Tarifario del Grand Palladium, Punta Cana.	Pág. 23
<b>Figura 10:</b> Contrato de Palladium, Hotel Group	Pág. 25
<b>Figura 11:</b> Contrato de Palladium, Hotel Group	Pág. 26
<b>Figura 12:</b> Reporte de Ocupación Santo Domingo	Pág. 29
<b>Figura 13:</b> la tasa promedio de Ocupación Hotelera	Pág. 30
<b>Figura 14:</b> Comparativa del promedio de ocupación	Pág. 32
<b>Figura 15:</b> Cadena de Abastecimiento del Sector Hotelero	Pág. 37
<b>Figura 16:</b> Abastecimiento directos	Pág. 38
<b>Figura 17:</b> Abastecimiento por medio de un distribuidor	Pág. 39
<b>Figura 18:</b> Ciclo Epidemiológico fecal-oral	Pág. 42
<b>Figura 19:</b> Consejos simples para la seguridad alimentaria	Pág. 43
<b>Figura 20:</b> Certificaciones	Pág. 45
<b>Figura 21:</b> Diferencias entre fecha de caducidad y consumo	Pág. 47
<b>Figura 22:</b> Etapas a seguir y validar la vida útil de los alimentos	Pág. 48
<b>Figura 23:</b> Tabla de Conservación de Alimentos Fríos	Pág. 49
<b>Figura 24:</b> Plan de Gestión de residuos	Pág. 56
<b>Figura 25:</b> Logo de la empresa All Inclusive Compost	Pág. 57
<b>Figura 26:</b> Logo de la empresa All Inclusive Food	Pág. 58
<b>Figura 27:</b> Contenedores para la recolección de Desechos	Pág. 60
<b>Figura 28:</b> Factura de recolección de residuos sólidos	Pág. 61
<b>Figura 29:</b> Hoja de cálculo de material recogido en el Hotel	Pág. 62
<b>Figura 30:</b> Porcentaje d pérdida de los hoteles en los alimentos	Pág. 63

<b>Figura 31:</b> Temporada de los Hoteles All Inclusive	Pág. 63
<b>Figura 32:</b> Contenedores de plástico para compostaje	Pág. 64
<b>Figura 33:</b> Proceso de llenado de contenedores plásticos	Pág. 65
<b>Figura 34:</b> Maquina para la creación de comida para perros	Pág. 66
<b>Figura 35:</b> Etapas del proceso de ventas según el modelo AIDA	Pág. 67
<b>Figura 36:</b> Costo de alimentos para perros de alta calidad	Pág. 67
<b>Figura 37:</b> Costo de alimentos para perros de supermercado	Pág. 68
<b>Figura 38:</b> Consumo de energía eléctrica y agua	Pág. 72
<b>Figura 39:</b> Presupuestos de gastos administrativos	Pág. 72
<b>Figura 40:</b> Inversión Inicial en activos fijos y diferidos	Pág. 73

### Índice de Grafica

<b>Grafica 1:</b> Llegada de Pasajeros a Rep. Dom., marzo y abril 2021	Pág. 19
<b>Grafica 2:</b> Llegada de Pasajeros no residentes 2019-2021	Pág. 20
<b>Grafica 3:</b> Numero de Hoteles y establecimientos similares	Pág. 20
<b>Grafica 4:</b> Ocupación Santo Domingo 2020-2021	Pág. 27
<b>Grafica 5:</b> Indicador mensual de actividades económicas.	Pág. 33

## **Dedicatorias y Agradecimientos**

### **Dedicatorias**

#### **A Dios:**

Gracias a él, porque tanto como mi familia han horado para que este primer logro de muchos se pueda cumplir.

#### **A mi madre:**

Que ha luchado de manera incondicional para pueda tener un título en mis manos, con sus enseñanzas, sus ganas de vivir y demostrando ser mi mejor amiga apoyándome en cada una de las decisiones que tome para mi futuro.

#### **A mi abuela:**

Que ha sido mi segunda madre, me ha apoyado en el proceso de mi educación, en cómo ser un hombre de bien y lograr cumplir mis metas a toda costa.

#### **A mi padre:**

Que me ha enseñado que nunca es tarde para comenzar de nuevo, que siempre con perseverancia y con paciencia llegara todo lo que te propongas.

#### **A Tía Margo:**

Me enseñaste que la vida es corta, que hay que tener propósitos en la vida, que siempre debes estar con la frente en alto a pesar que tus sueños y deseos no se cumplan en el momento es bueno tener a personas ejemplares que te guíen para llegar a ser mejor.

#### **A mis padrinos (Héctor y Ramón):**

Porque son mis pilares, me han dejado en enseñanzas que me han ayudado a llegar donde estoy y gracias a sus consejos soy mejor cada día.

#### **A mi Abuelo (Zenon Ilderim):**

Gracias a ti estoy en la familia la cual me siento orgulloso, y aunque no estés conmigo en este momento ni puede compartir los momentos buenos de la vida,

llamarte "abuelo" o que me dieras algún consejo de la vida, me dejaste en una familia que lleva tu nombre en alto junto con tus enseñanzas. Gracias Abuelo.

**A Francheska y Tyrone:**

A ustedes porque desde kilómetros de distancia me brindaron su apoyo incondicional para llegar a donde estoy ahora.

**A mis abuelos: (Luis y Marianela):**

Siempre han estado ahí dándome la mano de familia que he necesitado y que siempre necesitare para cumplir poco a poco las metas que hasta ahora voy cumpliendo.

**A mis compañeros de monográfico (Joel y Clarelis):**

Gracias a ustedes estamos llegando a este punto y gracias a Dios que lo estoy compartiendo con personas que en tan poco tiempo los quiero como a mis hermanos. Siempre me llevare este hermoso recuerdo de compartir mis últimos meses de la universidad con ustedes, los dolores de cabeza, las buenas y malas decisiones que al final dieron fruto a este trabajo.

**A Tío Marino:**

Por ser ese abuelo que necesite en los momentos más difíciles y por nunca dejarme solo.

**A Martin:**

Me enseñaste que en tan poco tiempo fuiste un amigo, un hermano, un consejero, alguien que me enseñó que la vida es muy corta que a veces la persona que quieres está a dos cuadras y sin darte cuenta el destino te lleva a ella. Hubiera querido que te quedaras en esta vida y seguir disfrutando los buenos momentos.

**A Tía Mirta:**

Esa persona que me alfabetizó y todavía aún sigo llevando esas pequeñas enseñanzas que hoy en día llevo conmigo.

**A Tía Inmaculada:**

Mi profesora de matemáticas, mi tía, mi amiga, mi segunda madre. Gracias a ti logramos esto juntos y seguiremos disfrutando todos los logros que vienen en camino.

**A mi mejor amigo (Miguel González):**

Hermano, consejero, amigo leal. Gracias por que tu más bien que nadie sabes todo lo que pase para llegar donde estoy, lo que he atravesado para llegar a este logro y los que aún nos faltan por celebrar.

**A mi novia (Milly):**

Gracias porque a pesar del tiempo, volvimos a coincidir para enseñarme que con dedicación se puede llegar a cumplir todas las metas que uno como ser humano quiere llegar a cumplir. Por estar en esos momentos difíciles y darme esa vos de aliento para poder seguir adelante.

**A mi madre y hermana que la vida me regalo (Rita y Waleska):**

Gracias por apoyarme, gracias todos los permisos que me dieron para poder salir de trabajo a tiempo y cumplir con mi horario, por dejarme tomar exámenes en pleno horario de trabajo o hasta hacer las tareas en mi escritorio cuando el departamento se iba abajo. Gracias por enseñarme que todos los días se aprende algo nuevo, que todo en la vida es un proceso para poder llegar a donde uno quiere llegar.

**Angel Ilderim Deschamps De La Rosa**

Arelis Gil y Carlos Mariñez mis padres Sin ustedes nada de esto hubiera sido posible, gracias por ayudarme y apoyarme en todo este logro más que mío es de ustedes, los ama su Lic.

**Clarelis María Mariñez Gil**

**A mis padres:**

Este logro se lo dedico a mis padres Luis Noboa y Diosilda Lanfranco por enseñarme a luchar por mis sueños, por dame mis consejos en los momentos que más quería dejar todo, por ese apoyo incondicional y los tantos esfuerzos que tuvieron que hacer para que en el día de hoy pueda decir que soy un licenciado.

**A mis hermanos:**

Gracias a mi hermano Psicólogo e investigador Joan Noboa Lanfranco por toda esta asesoría que me ha dado en todo este proceso de la universidad. Lisaudy por ayudarme en los momentos que se me quedaban los trabajos en la casa. Luis Noboa (titi) por ese apoyo incondicional que siempre me dio en este proceso.

**A mi prometida: (Yomirys Reyes)**

Te dedico este logro a ti también amor. Gracias por tantos consejos que me diste, apoyarme para poder luchar por mis sueños, por decirme que no me rinda y ser un soporte cuando más lo necesitaba.

**A mis amigos y Familiares:**

Con todo mi aprecio esto no es mío esto es de ustedes.

**A mis compañeros de monografía (Angel Deschamps y Clarelis Mariñez)**

Esto es de todos nosotros, por cada mala noche, por cada huidero que teníamos para poder lograr culminar esta etapa. Mis respetos y cariño a los dos, siempre los tendré presente en mi vida.

**Joel Antonio Noboa Lanfranco**

**Agradecimientos****A mi madre:**

Gracias por apoyarme en todas mis decisiones (Buena y malas) y estar ahí en los momentos difíciles de la vida.

**A mi padre:**

Gracias por enseñarme que, aunque en la vida se comete errores nunca es tarde para remediarlos.

**A mi abuela:**

Porque, aunque no entendieras nada de mi carrera siempre tratas de darme ese aliento para salir adelante y ese pequeño empujón.

**A mi abuelo, Tía Margo y Martin:**

Que desde lo alto del cielo están disfrutando este logro tan grande y el cual sabemos que solo es el comienzo.

**A Tía Inmaculada y su familia (Ángel, Marino, Aura y Angie):**

Son parte de mi crianza y me enseñaron que si todo se hace en familia el ser humano puede celebrar más la vida, disfrutándola como se debe.

**A mis padrinos (Héctor y Ramón):**

Gracias a ustedes celebramos juntos que su ahijado ya será licenciado y una gran parte es por ustedes.

**A Miguel González:**

Mi mejor amigo por más de 10 años ese que sabe todo lo que he pasado, todas las caídas que se han atravesado en el camino. Gracias por estar ahí en los momentos buenos, malos y hasta complicados.

**A mí (Angel Ilderim Deschamps De La Rosa):**

Porque eres ejemplo para mi familia, hermanos y amigos. Gracias porque nunca te rendiste a pesar de tus caídas, porque tienes una familia que siempre estará ahí para apoyarte, porque tu ambición de ser mejor cada día nunca parará y porque llevaras este logro a lo alto para que no solo la familia lo celebre, sino que tú también puedas decir: Lic. Angel Ilderim Deschamps De La Rosa.

**Angel Ilderim Deschamps De La Rosa.**

En esta etapa final mi agradecimiento es primero a Dios por darme la fuerza y la capacidad para culminar esta etapa tan importante de mi vida, a mis padres, mis maestros por su enseñanza y dedicación, a mis compañeros que dieron todo por el todo y a cada persona que oporto su granito de arena para que o pudiera seguir adelante y terminar.

**Clarelis María Mariñez Gil**

Le agradezco primero a Dios porque en los momentos de silencio es quien me escucha y me daba la fuerza para seguir adelante. A mis padres, hermanos, amigos y personas allegadas les agradezco por cada granito de arena que han puesto para que pueda llegar a este logro de mi vida. De corazón se los agradezco inmensamente.

**Joel Antonio Noboa Lanfranco**

## Resumen

Los Hoteles All Inclusive en República Dominicana han existido desde los años 1930 cuando se introdujo el concepto todo incluido en los campos vacacionales en el cual las personas podían irse de viajes a disfrutar de los servicios que ofrece el destino tanto como el hospedaje, la gastronomía y atracciones de la región.

Sin embargo, en los hoteles todos los días se desperdician alimentos, por elaborar grandes cantidades que no son consumidas o porque los huéspedes del hotel la desperdician, lo que genera una pérdida en los hoteles que no tiene un retorno e incluso deben de pagar a una compañía externa para recoger los desechos sólidos.

Por tanto, la solución a esta problemática que viven los hoteles a diario es en la que se plantea crear una empresa que reutilice los desechos de los alimentos en los hoteles todo incluido para la creación de compostaje para las plantas y comida para perros, creando así un ingreso a los hoteles de los desperdicios.

## Introducción

El proyecto de investigación presentado a continuación busca estudiar la cantidad de residuos que desperdician los hoteles All inclusive en la República Dominicana a fin de crear abono para las plantas y comida para perros mediante el proceso de la recolección de la materia prima.

Cabe mencionar que en los Hoteles All Incluidos cada día pierden un 37% de los alimentos elaborados ya sea porque se preparan a grandes cantidades que no son consumidas o un 30% porque expira su vida útil. Sin contar con todos aquellos alimentos que llegan al buffet y quedan, los cuales van directamente a la basura.

Por tanto, se plantea la necesidad de mejorar el uso que se le da a esta materia prima que se desechan los Hoteles para crear nuevos productos para animales y nutrientes para las plantas.

Así mismo en el capítulo I, se explica cómo se crearon los Hoteles All Inclusive en la República Dominicana, su historia, la tasa de ocupación según las fechas y cuáles son las inversiones y pérdidas que tienen los hoteles según su ocupación. El capítulo II describe el proceso de compra de los alimentos, como se deben de manipulación de los alimentos y la duración que tienen los productos comestibles dependiendo a su vida útil. Por último, el Capítulo III donde se presentará la metodología a llevar a cabo de la producción de materia prima, su venta y comercialización y cuáles son los márgenes de ganancia a corto, mediano y largo plazo.

## **Desarrollo**

### **Capítulo I: Los Hoteles Todo Incluido en la República Dominicana.**

#### **1.1 Origen, proceso y disminución del turismo en los Hoteles todo Incluido.**

La OMT (Organización Mundial del Turismo) define al turismo como un fenómeno social, cultural y económico que supone el desplazamiento de personas a países o lugares fuera de su entorno habitual por motivos personales, profesionales o de negocios. Esas personas se denominan viajeros (que pueden ser o bien turistas o excursionistas; residentes o no residentes) y el turismo abarca sus actividades, algunas de las cuales suponen un gasto turístico. (UNWTO, s.f.)

Según Heung y Chu (2000) el turismo todo incluido se define como un viaje planificado de antemano y de prepago que cubre transporte, alojamiento, comida y visitas turísticas, y que se disfruta en un complejo que ofrece alojamiento, comida y actividades recreativas a un precio único.

El sistema “todo incluido” (en inglés, All Inclusive System- AIS) ha tomado una tendencia en la República Dominicana ofreciendo servicios en los destinos de sol y playa. El AIS se define como los servicios de viaje integrados, que el operador compra en grandes cantidades y que se venden a los clientes como un paquete, incluyendo la mayoría de los servicios (Holloway, 1998).

Los Hoteles todo Incluidos son un escape de las personas para tomar un respiro de la vida cotidiana, y a su vez descansar. Los Hoteles Todo incluido como su nombre lo indica, incluyen todos los servicios o atenciones necesarias para así proporcionarles a sus huéspedes una estancia cómoda. Sin embargo, algunas empresas han tomado los Hoteles All inclusive para hacer conferencias y brindarles a sus clientes un momento agradable luego de haber concluido la reunión, ese día que pasan en el hotel se le conoce como “Day Pass”.

Según Liza Yakovleva (2020) el Day Pass es un pase de un día en un hotel de lujo con la posibilidad de disfrutar de todas las instalaciones como el spa, la sauna y la piscina, que generalmente solo están disponibles para los huéspedes.

**Figura 1.**

*Modelo de negocio de los Hoteles Todo Incluido.*

Alianzas 	Actividades clave 	Propuesta de valor 	Relación con el cliente 	Segmentos de cliente 
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Agencias Tour Operadoras</li> <li>2. Agencias Locales</li> <li>3. Socios del Hotel</li> <li>4. Membrecías con clientes</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Administraciones</li> <li>2. Recepción</li> <li>3. Reservas</li> <li>4. Mantenimiento</li> </ol> <b>Recursos clave</b>  <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Habitaciones</li> <li>2. Diseños</li> <li>3. Personal de trabajo</li> <li>4. Clientes.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Restaurantes a la carta</li> <li>2. Gimnasio</li> <li>3. Limpieza de habitaciones</li> <li>4. Wifi</li> <li>5. Área de niños</li> <li>6. Hotel todo incluido</li> <li>7. Servicio a la habitación</li> <li>8. Amenidades al llegar</li> <li>9. Animación en todas las áreas del hotel</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Early Check in/ Late Check Out</li> <li>2. Conserje</li> <li>3. Trago de bienvenida</li> <li>4. Reservaciones los restaurantes al momento de su llegada</li> </ol> <b>Canales</b>  <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reservas</li> <li>2. Canales</li> <li>3. Pagina de internet</li> <li>4. Agencias terceras</li> <li>5. Venta directa</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Negocios</li> <li>2. Conferencistas</li> <li>3. Turistas en busca de sol y playa</li> </ol>
<b>Estructura de costos</b>  <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Central de reservas</li> <li>2. Personal administrativo</li> <li>3. Personal de limpieza</li> <li>4. Socios del hotel</li> <li>5. Proveedores</li> <li>6. Otros</li> </ol>		<b>Flujo de ingresos</b>  <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coste de habitaciones</li> <li>2. venta de membrecías a los socios</li> <li>3. Extras</li> </ol>		

Nota: Datos tomados de Herramientas de estrategia e Innovación (2020)

### 1.1.1 Origen de los Hoteles Todo Incluido.

Su origen se remonta en los años 1930 cuando se introdujo el concepto todo incluido en los campos vacacionales Butlins en Inglaterra. La clase media judía de Londres le tenía envidia a la clase alta por tal motivo crearon sus propios "Camps Clubs" adaptándose a las necesidades de las clases medias. Se definía como un Camps Clubs las fincas grandes que estaban ubicadas en los alrededores de la capital de Londres y en los cuales por un solo precio ofrecían la comida y diversiones durante todo el día; las bebidas tenían un costo adicional y no se permitía llevarlas. (Tomás López-Guzmán, 2016)

En los años 50's Gerald Blitz con su nuevo operador turístico "Club Med" tuvo como idea eliminar los cargos adicionales que disgustaban a los clientes para hacer sus vacaciones más agradables. Sin embargo, a finales de los 70's el caribe específicamente Jamaica tomo las riendas en donde el empresario John Issa comenzó a abrir el primer complejo con todo incluido. No obstante, en los años 80 los cruceros adoptaron el concepto de todo incluido de Club Med, donde el caribe se fue posicionando como el destino más importante de los cruceros del mundo. Con los hoteles Súper Clubs y Sandals en Jamaica y **Jackta Village de playa Dorada puerto plata en República Dominicana** tuvieron la iniciativa de ofrecer bebidas Premium desde las once de la mañana hasta las dos de la mañana. En la actualidad los hoteles fueron añadiendo departamentos, tal y como es el caso de animación, programas para la mañana y la tarde, y shows en las noche, también deportes acuáticos no motorizados entre otros... (Colonial Tours & Travel, s.f.)

Actualmente, los viajes son organizados por intermediarios, en el que incluyen el viaje y un conjunto de bienes y servicios turísticos que se comercializan como un producto en particular y se venden a un precio global (Middleton, 1994).

## Figura 2.

*Hotel Montemar*



*Nota.* Datos tomados de *Puerto Plata Habla* (2020)

El Hotel Montemar fue iniciado antes de que Puerto Plata fuera declarado demarcación turística prioritaria mediante el decreto 2125 del 3 de abril de 1972. Al darse cuenta del potencial que tenía el turismo para impulsar la economía. (Gilbert, 2020)

**Figura 3.**

*Hotel Embajador, Santo Domingo.*



*Nota: Datos tomada de Imágenes de Nuestra Historia, Rep. Dom. (2014)*

El hotel El Embajador, de 289 habitaciones, con facilidades ajustadas a los requerimientos del momento. Se ubicó encima del farallón que domina la vista hacia el mar Caribe y rodeado, en principio, de grandes terrenos para la práctica del polo. Por muchos años fue el mejor hotel del país, y ha sido escenario de hechos históricos significativos. (Soñé, 2014)

**Figura 4.**

*Hotel Jaragua, Santo Domingo*



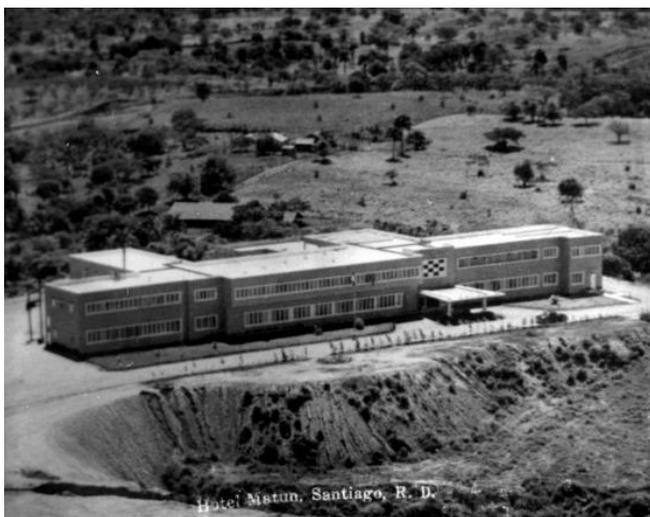
*Nota: Datos tomada de Imágenes de Nuestra Historia, Rep. Dom. (2014)*

Según José Delmonte Soñé (2014) inicia esta etapa de proyecto como “Hotel Nacional”, su construcción se inició el 5 de julio de 1940 y fue inaugurado con el nombre de Hotel Jaragua el 17 de agosto de 1942. Disponía de 66 habitaciones, de las cuales 30 eran de una cama, y 36 de dos; además de 3 apartamentos.

El hotel Jaragua tuvo una ampliación en 1946 con la adición de un cuerpo hacia el este para alojar 75 habitaciones, casino de juegos y otras dependencias. En 1985 el hotel fue demolido en su totalidad para dar paso a la nueva estructura que hoy existe.

### **Figura 5.**

*Hotel Matun, Santiago.*



*Nota:* Datos tomada de *Imágenes de Nuestra Historia, Rep. Dom.* (2014)

El hotel Matun, en Santiago, en el año 1948, cuyo nombre original fue hotel Marién. Constaba de 48 habitaciones y 3 apartamentos. Este al pasar de los tiempos ha tenido varias transformaciones. Sin embargo, allí se produjeron varios hechos significativos para la historia contemporánea del país. (Soñé, 2014)

### 1.1.2 Proceso de aumento o disminución del turismo en la República Dominicana.

En la actualidad el sector turístico dominicano sigue en recuperación, al registrar un crecimiento en abril de **7.5%** en la llegada de más de 327 mil visitantes, con relación a marzo.

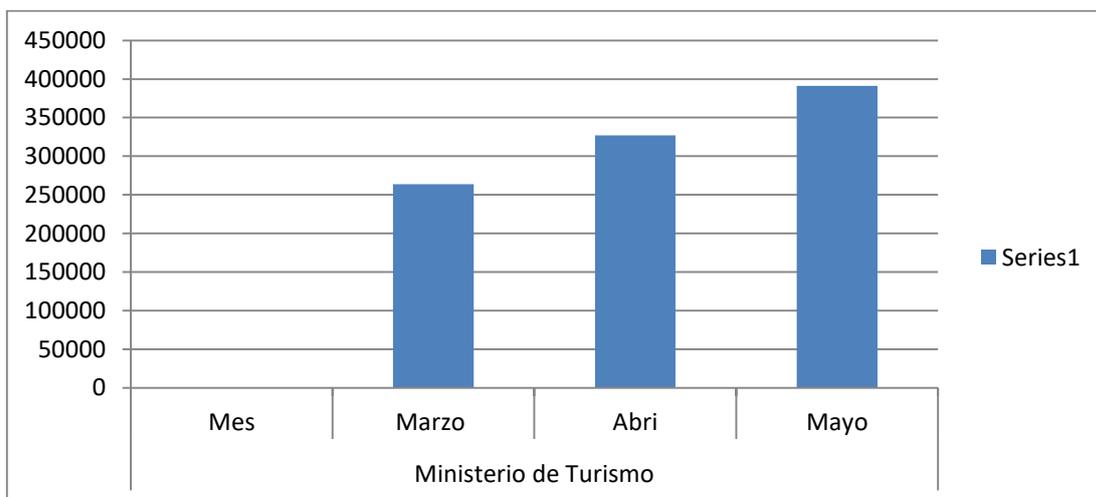
**Figura 6.**

*Ministerio de Turismo*

Ministerio de Turismo			
Mes	Marzo	Abril	Mayo
Pasajeros	263.867,00	327.074,00	390.948,00

**Grafica 1:**

*Llegada de pasajeros a República Dominicana, marzo y abril 2021*



*Nota.* Datos tomados de *Ministerio de Turismo (2021)*.

Mayo se presenta con un mayor flujo de llegadas de visitantes como se puede visualizar en la gráfica no.1. El 69.9% son extranjeros no residentes y el 30.1% fueron dominicanos no residentes. Lo cual indica un comportamiento positivo con el flujo de pasajeros que ha ingresado al país. (Infoturdominicano, 2021)

**Grafica 2:**

### Llegada de pasajeros no residentes. (2019-2021)



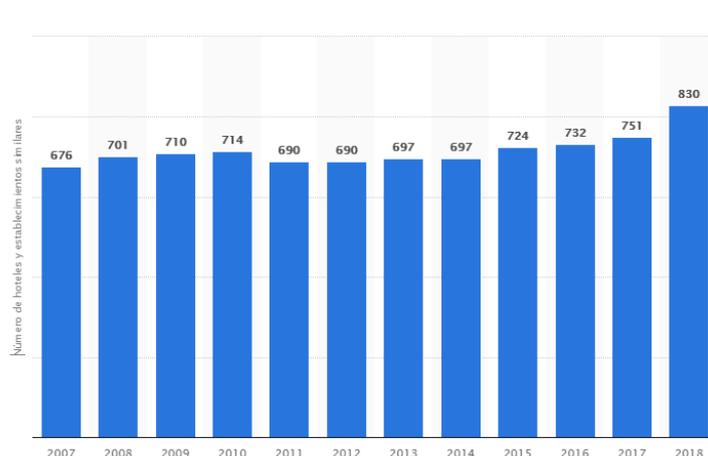
*Nota.* Datos tomados de *Infotur Dominicana (2021)*

Por otra parte, como se ve de manera detallada en los extranjeros no residente y dominicanos no residentes se observa que hubo una disminución de llegada en los pasajeros en los años 2019-2020 por causa de la pandemia Covid-19. Sin embargo, a finales del año 2020 hasta mayo del 2021 se puede notar un aumento en la llegada de los pasajeros a la República Dominicana dando como resultado positivo para la economía del país.

Según la Organización Mundial del Turismo la siguiente grafica presenta la evolución anual de los hoteles y establecimientos similares en la República Dominicana desde el 2007 al 2018. (Turismo, 2019)

### Grafica 3:

*Número de Hoteles y establecimiento similares.*



*Nota:* Datos tomados de la *Organización Mundial del Turismo (2018)*

Del 2007 al 2018 el turismo ha aumentado un 1.23% de sus Hoteles en la República Dominicana, representado esto una gran brecha para el aumento de empleos e ingresos al país.

**Figura 7: Indicadores de Turismo 1980-2019**

Período	Habitaciones hoteleras <sup>1/</sup> (Unidades)	Tasa ocupación hotelera <sup>1/</sup> (%)	Ingresos p/turismo <sup>2/</sup> (Millones US\$)	Empleos generados por la hotelería <sup>1/</sup>		
				Total	Directos	Indirectos
<b>Anual</b>						
1980	5.394	58,5	172,6	20.388	6.796	13.592
1981	6.132	59,5	206,3	23.180	7.727	15.453
1982	6.165	55,5	266,1	23.305	7.768	15.537
1983	6.527	60,3	320,5	24.693	8.231	16.462
1984	7.133	57,0	370,6	26.986	8.995	17.991
1985	8.562	61,8	451,0	32.364	10.788	21.576
1986	9.862	63,3	506,3	37.278	12.426	24.852
1987	12.043	74,1	571,2	45.522	15.174	30.348
1988	15.997	70,6	768,3	60.468	20.156	40.312
1989	18.478	70,7	818,4	69.846	23.282	46.564
1990	19.043	68,8	817,6	88.549	28.564	59.985
1991	21.510	64,5	840,4	97.871	27.963	69.908
1992	24.410	69,3	1.007,1	111.066	31.733	79.333
1993	26.801	74,7	1.223,7	112.564	32.161	80.403
1994	29.243	72,1	1.428,8	122.821	35.092	87.729
1995	32.846	76,8	1.570,8	126.458	36.131	90.327
1996	36.273	72,6	1.780,5	126.956	36.273	90.683
1997	40.453	76,2	2.099,4	155.744	44.498	111.246
1998	44.665	69,7	2.153,1	156.328	44.665	111.663
1999	49.623	66,9	2.483,3	159.786	45.653	114.133
2000	51.916	70,2	2.860,2	167.170	47.763	119.407
2001	54.034	66,3	2.798,3	154.106	44.031	110.075
2002	55.271	62,8	2.730,4	157.388	44.968	112.420
2003	56.542	72,7	3.127,8	164.694	47.055	117.639
2004	59.283	74,2	3.151,6	171.478	48.994	122.484
2005	59.281	73,9	3.518,3	172.116	49.176	122.940
2006	61.972	73,0	3.916,8	188.289	53.797	134.492
2007	64.242	72,2	4.064,2	189.760	54.218	135.542
2008	65.955	70,4	4.165,9	194.688	55.626	139.062
2009	65.669	66,0	4.048,8	197.966	56.561	141.405
2010	68.832	66,6	4.163,4	209.764	59.454	150.310
2011	68.403	69,3	4.391,0	213.858	60.627	153.231
2012	68.082	70,3	4.686,6	216.774	61.142	155.632
2013	68.814	71,7	5.063,5	222.027	62.768	159.258
2014	70.508	74,8	5.629,8	228.180	64.506	163.675
2015	72.192	75,5	6.115,9	263.936	74.648	189.288
2016	73.578	78,0	6.719,6	303.066	85.485	217.581
2017	77.947	77,1	7.184,1	325.079	91.721	233.358
2018	80.703	77,5	7.560,8	336.480	94.704	241.775
2019	83.041	71,6	7.468,1	358.365	100.716	257.649

Nota: Datos tomados de *Estimaciones de la Asociación de Hoteles y Turismo de la República Dominicana*, (ASONAHORES, 2019) y *Banco Central de la República Dominicana* (2019)

Según la **Figura 7, podemos** observar que desde los años 80 el turismo en la República Dominicana ha ido en aumentando sus ingresos los cuales para esa época eran de 172.6 Millones de Dólares, y, para el 2019 con 7,468.1 Millones de Dólares con un aumento de un 43.27% de sus ingresos.

No obstante, el turismo ha sido generador de empleos; para los años 80 solo había generado 20,388 empleos, y, para el 2019 tenía 358,365 empleos, con un aumento de un 17.58%, en el turismo.

Por tanto, mediante a los porcentajes anteriores podemos decir que el turismo cada vez que pasan los años va generando un aumento de los ingresos y plazas de empleos para la República Dominicana. Siendo así, la principal actividad económica. (Dominicana R. , 2012)

## **1.2 Ocupación según las fechas en los Hoteles Todo Incluido.**

Para una buena previsión estratégica de tarifas y equipamiento de suministros los Hoteles All Inclusive de Republica Dominicana se utilizan estrategias y se analizan los diferentes picos de fechas para manejar la ocupación, en estas estrategias no solo se valora el mercado nacional sino también el mercado internacional.

Para el caso de suministros de alimentos esta práctica de ocupación es vital ya que permite que el Hotel regule sus pedidos según la ocupación y desarrolla un diagnostico que en base a la cantidad esperada de huéspedes con el fin de satisfacer la necesidad de cliente al 100%.

**Figura 8.**  
*Días Feriados*



Nota: Datos tomados de *Gobierno de la República Dominicana, Ministerio de Trabajo (2021)*

Tal y como se detalla que los días Feriados contribuyen a la ocupación alta de los Hoteles, ya que esto permite a los Hoteles tener un flujo más alto de turistas, es decir, esos días feriados como los viernes o lunes se denomina fin de semana largo en el mercado local.

En la siguiente Tabla veremos un tarifario del Hotel Palladium Hotel Group, con las fechas y tarifas más altas, en base a la gráfica 3.

**Figura 9.**  
*Tarifario del Grand Palladium, Punta Cana. Habitación Deluxe.*

---

Grand Palladium, Punta Cana

---

Habitación: Deluxe

---

Fechas	Sencilla	Doble	Tripe	Niño 1	Niño 2
--------	----------	-------	-------	--------	--------

---

18/05/21-- 31/07/21	149,00	99,00	91,00	50,00	50,00
01/08/21 -- 31/08/21	171,00	114,00	105,00	57,00	57,00
01/09/21 -- 23/12/21	164,00	109,00	101,00	55,00	55,00

---

Nota: Datos tomados de *Tarifario de los hoteles Grand Palladium. (2021)*

Para este año que ha sido un año muy difícil en el ámbito del turismo, a pesar de esto a la fecha nos quedan 3 feriados de los cuales para el área Hotelera toma en cuenta, el feriado de agosto, septiembre, y noviembre. ¿Porque tenemos diferencia en tarifa en estos meses? El mercado dominicano puede tomar estos días libres corridos con un fin de semana largo, esto hace que las tarifas aumenten ya que el hotel se abarrota de Mercado local que generalmente solo viaja por 2 noches.

La fecha de junio a Julio es una fecha de verano donde los estudiantes de niveles básicos y bachilleres están de vacaciones y los padres aprovechan para viajar, lo cual contribuye un aumento en la zona de hoteles All inclusive. Sin embargo, los meses como septiembre y octubre son las fechas de menos flujo de turistas se puede notar. Por tanto, la tarifa de alojamiento se desploma al mínimo, obligando a los hoteles a bajar no solo la tarifa, también los suministros y empleados temporeros que solo contratan por los meses en temporada alta.

Veamos un contrato que nos fue cedido por la agencia Mkc Tours el mismo es real sin ofertas del año 2019. Este contrato suele tener una comisión al **20%**, esta contiene unas cláusulas de **Early Booking Windows** que se refiere a las habitaciones que reservamos con un periodo de fecha previa antes de viajar y **Travel Windows** es la fecha en la cual el cliente puede viajar con este porcentaje de descuento especial para las fechas con tarifas más altas.

Figura 10:

## Contrato de Palladium Hotel Group



## CONTRATO DE HOTEL

Código de contrato

LOCAL MKT  
2019

Compañía	Fiesta Bávaro Hotels SA (Pago Cliente Nacional en Moneda local (NIF/VAT Núm.: 101512865)
Hotel	<b>Grand Palladium Punta Cana Resort &amp; Spa</b> Playas El Cortesito, Bávaro, Higüey, República Dominicana
Representado por	Zarina Montalvo
Teléfono	3026505084
Temporada	2019
Validez del contrato	Desde 24/12/2018 Hasta 23/12/2019

Turoperador/ Agencia	MKC TOURS (NIF/VAT Núm.: 131823602) c/1ERA , No. 19, Av. Independencia 00000 Santo Domingo República Dominicana
Representado por	Clarelis Mariñez
Teléfono	829-917-5314
E-Mail	

Tarifas, Ocupacion y Periodos										1	2	3
										24/12/2018 01/01/2019	02/01/2019 02/02/2019	03/02/2019 21/04/2019
Release										14 días	7 días	14 días
Estancia Minima										3 días	3 días	3 días
Pos	Tipo Hab	CodHab	Min-MaXPAX	Min-MaxADT	Min-MaxNI	Cupo	SubCupo	Gar.				
1	DX		1-4	1-3	0-2	0	0	0	291 USD	231 USD	266 USD	
2	JS		1-4	1-3	0-2	0	0	0	320 USD	256 USD	292 USD	
3	LPST		1-4	1-3	0-2	0	0	0	325 USD	258 USD	298 USD	
<b>SUPLEMENTOS</b>												
Doble Uso Individual (0-0 años)					1,2,3				50,00%	50,00%	50,00%	
<b>REDUCCIONES</b>												
Adulto Extra (0-0 años)					1,2,3				25,00%	25,00%	25,00%	
Teen (13-17 años)					1,2,3				25,00%	25,00%	25,00%	
1er Niño (3-12 años)					1,2,3				50,00%	50,00%	50,00%	
2do Niño (3-12 años)					1,2,3				50,00%	50,00%	50,00%	
Niño Extra (0-2 años)					1,2,3				100,00%	100,00%	100,00%	

4	5	6	7
22/04/2019 28/06/2019	29/06/2019 17/08/2019	18/08/2019 01/11/2019	02/11/2019 23/12/2019
7 días	7 días	3 días	7 días
1 días	1 días	1 días	1 días
168 USD	183 USD	156 USD	178 USD
185 USD	201 USD	172 USD	196 USD
188 USD	204 USD	175 USD	199 USD
50,00%	50,00%	50,00%	50,00%
25,00%	25,00%	25,00%	25,00%
25,00%	25,00%	25,00%	25,00%
50,00%	50,00%	50,00%	50,00%
50,00%	50,00%	50,00%	50,00%
100,00%	100,00%	100,00%	100,00%

Precios Expresados en Dólar Americano

Por persona y día

En Régimen de estancia: All Inclusive

Impuestos Incluidos

Nota. Datos enviados por Palladium Hotel Group (2021)

**Figura 11.***Contrato de Palladium Hotel Group***CONTRATO DE HOTEL**

Código de contrato

**LOCAL MKT  
2019**

Compañía	Fiesta Bávaro Hotels SA (Pago Cliente Nacional en Moneda local (NIF/VAT Núm.: 101512865))
Hotel	<b>Grand Palladium Punta Cana Resort &amp; Spa</b> Playas El Cortesito, Bávaro, Higuey, República Dominicana
Representado por	Zarina Montalvo
Teléfono	3026505084
Temporada	2019
Validez del contrato	Desde 24/12/2018 Hasta 23/12/2019

Turoperador/ Agencia	MKC TOURS (NIF/VAT Núm.: 131823602) c/1ERA , No. 19, Av. Independencia 00000 Santo Domingo República Dominicana
Representado por	Clarelis Mariñez
Teléfono	829-917-5314
E-Mail	

## Ofertas

<b>1) Winter Early Booking Bonus (E.B.B.)</b>	<b>Fecha de Reserva</b>	<b>Fecha de Estancia</b>	<b>Aplicable en fechas a</b>
	01/05/2018 al 31/10/2018	24/12/2018 al 21/04/2019	Estancia

<b>acumulativa</b>	<b>prolongable</b>	<b>aplicable a ORD / POS</b>
Si	No	1,2,3

35% descuento

## Observaciones

**Winter E.B.B, Rooming list of pax booked thru October 31, 2018 are to be provided to hotel No later than November 15, 2018 or contract rates will be billed.**

## Ofertas

<b>1) Summer Early Booking Bonus (E.B.B.)</b>	<b>Fecha de Reserva</b>	<b>Fecha de Estancia</b>	<b>Aplicable en fechas a</b>
	01/05/2018 al 30/04/2019	22/04/2019 al 23/12/2019	Estancia

<b>acumulativa</b>	<b>prolongable</b>	<b>aplicable a ORD / POS</b>
Si	No	1,2,3

## Observaciones

**Winter E.B.B, Rooming list of pax booked thru April 30, 2019 are to be provided to hotel No later than May 15, 2019 or contract rates will be billed.**

Nota. Datos enviados por *Palladium Hotel Group (2021)*

**Grafica 4:**

*Ocupación Santo Domingo. (2020-2021)*



Nota. Datos tomados del *inventario de Asociación de Hoteles de Santo Domingo (2021)*

Por otra parte, nos preguntaríamos, ¿Porque la tarifa en enero, febrero las tarifas son tan altas? Esto se debe a que el cliente internacional especialmente los que viven en países fríos como Rusia, Canadá, Suecia, etc....; aprovechan esta fecha para tomar sus vacaciones en el caribe, esto sostiene una ventaja en ocasiones en los clientes internacionales ya que después de cierta cantidad de noches se considera larga estancia y se rectifica la tarifa a favor del cliente.

No obstante, esto generalmente sucede en las páginas Web cuando el cliente compra vacaciones paquetes con vuelo, transporte, excursiones y Hotel para toda la familia.

### **1.3 Inversiones y Pérdidas según la ocupación de los Hoteles Todo Incluido.**

Las inversiones para los hoteles juegan un papel muy importante debido a que este depende de muchos factores (ocupación, tipo de mercado que se quiere dirigir o está dirigido, temporadas, etc...) esto se debe a que el hotel puede tener momentos de entradas factibles para la empresa como hay momentos que no, y el mismo debe de buscar la mejor manera de poder recibir una buena cantidad de clientes y lograr recuperar su inversión.

En la Inversión y pérdida A & B según la ocupación del Hotel, pueden suceder muchos casos no solo el comportamiento exagerado del cliente que visita el hotel All inclusive y se sirve de manera desmesurada platos de comida que en realidad no consumirá y termina en la basura, también influye la temporada, en el caso de los productos a escasees o alza de los mismos, puede suceder el caso que mediante fenómenos naturales causas ajenas a la voluntad del cliente e hotel que estaba previsto recibir 200 habitaciones para un feriado en específico y el país en ese momento este pasando por un fenómeno natural o una causa política el cual impida al cliente desplazarse o ponga en riesgo la vida del mismo.

Esto implica una pérdida de miles y miles de dólares en las diferentes cadenas hoteleras que tenemos en el país ya que tenían una planeación de recibir esta cantidad de clientes para esta fecha, entonces en esto se basa nuestra investigación, que pasa con estos alimentos que al final no van a consumir los clientes, que pasa con esta cantidad de alimentos que al final no son viables para el consumo humano, no es que todo se pierda a primera instancia parte de esto se dirige al comedor de los empleados incluso hay hoteles que realizan.

Según el libro Contabilidad de la Empresa Turística (Turística, 2007) Departamento de A & B Conforman el intercambio generado al disponer de productos terminados como resultado de un proceso de producción y transformación de materia prima de alimentos y bebidas. Costo de ventas.

Es el costo de la materia prima consumida para la generación del producto terminado para la venta. “La primera característica destacable común con las empresas del sector es la intangibilidad del producto principal que generan, como el alquiler de las habitaciones, la venta de viajes y otros servicios. Ninguno de dichos servicios puede ser almacenado para ser vendido posteriormente, ya que ambos sólo pueden consumirse cuando se generan. En el área de alojamiento, una habitación que no ha sido vendida es una pérdida irrecuperable.

Según Allyn Freeman (2002). A todos los Gerentes, les compete administrar la productividad: “Administración de la Productividad. Como sucede con los tomates o las patatas de primera, un producto de mejor calidad puede producir un ahorro de costes porque genera mejor productividad, Aunque es fácil anticipar que la principal estrategia de ahorro consiste en comprar con descuento o lo más barato posible (algo que muchas veces es cierto, por ejemplo, en los viajes de avión), hay muchas excepciones en las que cuanto más se paga, más dinero se ahorró”

Para poder hablar un poco más a fondo del tema de inversiones y pérdidas, nos contactamos con un empleado de la cadena hotelera español Palladium el cual trabaja en el departamento de reservas para el mercado de Estados Unidos y Canadá (Dos de los países, donde sus residentes poseen un porcentaje muy alto a nivel de turismo en nuestro país).

### Figura 12:

#### Reporte de Ocupación Santo Domingo

##### REPORTE DE OCUPACION SANTO DOMINGO

Inventario de la muestra 2886  
Inventario AHSD - Regular 3927

	2020						2021					
	Jul	Ago	Sept.	Oct.	Nov.	Dic	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun
Hoteles abiertos:	13	14	17	19	20	20	22	25	26	26	26	25
Hoteles que reportan:	13	14	15	18	19	15	18	13	17	17	19	16
% occ cierre mes:	21%	25%	27%	32%	43%	43%	33%	39%	46%	51%	55%	51%
Variación % occ Max-Min:	38% - 72%											
Proyección % occ Julio:	61% (Variacion Max - Min: 25% a 70%)											
Malecon / Aeropuerto	54%	Reporte 5 hoteles (Vari. 38% a 72%) - Junio: 54%										
Financiero	50%	Reporte 9 hoteles (Vari. 40% a 70%) - Junio: 47%										
Colonial	51%	Reporte 3 hoteles (Vari. 46% a 69%) - Junio:53%										

Nota: Datos tomados de ASONAHORES (2021)

El 70-80% de las compras de los hoteles corresponder a gastos alimentaciones. Y de ese porciento se pierde en alimentos el 8% del total gastado.

Él nos explica que la inversión depende de comparaciones y proyecciones de años anteriores para poder estimar la tasa promedio de huéspedes que se hospedarán y la tarifa promedio que el mismo va a pagar por la habitación, el mismo puede variar en base a ofertas que se creen para el mercado en el cual se quieren dirigir.

Por eso los hoteles hacen estas diferentes proyecciones para poder proteger la inversión y que si en el transcurso existen perdidas sean leves, Vamos a ver un ejemplo que nos pudo explicar para poder entender el tema más a fondo:

### Figura 13:

*Comportamiento de la tasa promedio de ocupación Hotelera.*

Comportamiento de la Tasa Promedio de Ocupación Hotelera, Según Zonas, por Años Enero, años. 2018-2021										
Zonas	Años				Crecimiento absoluta			Crecimiento porcentual (%)		
	2018	2019	2020	2021	2019-2018	2020-2019	2021-2020	2019/2018	2020-2019	2021/2020
<b>Total</b>	<b>84,1</b>	<b>68,3</b>	<b>75,2</b>	<b>35,8</b>	<b>-15,8</b>	<b>6,9</b>	<b>-39,4</b>	<b>-18,8</b>	<b>10,1</b>	<b>-52,4</b>
Santo Domingo	56,9	52,9	55,4	35,9	-4,0	2,5	-19,5	-7,0	4,7	-35,2
Boca Chica-Juan Dolio	90,7	64,7	77,4	31,1	-26,0	12,7	-46,3	-28,7	19,6	-59,8
Romana-Bayahibe	89,1	73,1	73,8	45,4	-16,0	0,7	-28,4	-18,0	1,0	-38,5
Bávaro-Punta Cana	86,5	71,3	76,2	35,4	-15,2	4,9	-40,8	-17,6	6,9	-53,5
Puerto Plata	80,4	56,4	76,3	34,2	-24,0	19,9	-42,1	-29,9	35,3	-55,2
Sosúa-Cabarete	78,4	65,4	79,6	37,2	-13,0	14,2	-42,4	-16,6	21,7	-53,3
Samaná	84,8	70,4	81,0	31,2	-14,4	10,6	-49,8	-17,0	15,1	-61,5
Santiago	54,2	61,6	50,9	38,7	7,4	-10,7	-12,2	13,7	-17,4	-24,0

Fuente: Asociación de Hoteles y Turismo de la República Dominicana.

Nota. Datos tomados de *La Asociación de Hoteles y Turismo de la República Dominicana (2021)*

En la figura 13, podemos observar la tasa de comportamiento de los hoteles, la misma cuenta con el porcentaje de los turistas que viajan para

República Dominicana en los diferentes aeropuertos. Para este análisis solo tomaremos en cuenta el Aeropuerto de Punta Cana (Bávaro-Punta Cana) ya que la mayoría de los hoteles todo incluido se concentra en esa zona al igual que el hotel Palladium. Esto le ayuda a la empresa saber el flujo de turística años pasados y como proyecta el mismo para años futuros.

El ejemplo que nos brindó el empleado es el siguiente: En los hoteles se rigen mucho por la tarifa promedio que debe ser vendida sus habitaciones supongamos que una tarifa promedio es de 150 a 170 dólares por persona por cada noche que se hospede en el hotel.

Si un hotel llega a venderse para las temporadas altas en habitaciones donde se hospedaran como promedio 2 adultos y un mínimo de 3 noches, al hotel contar con una capacidad de más de 800 habitaciones en su complejo el ingreso que le puede generar sería un aproximado de US\$ 816,000 (Esto puede variar dependiendo la cantidad de noches que se aloje el huésped) calculemos que de ese monto solo el 30% a 40% sea la inversión que el hotel deba de brindar para poder cubrir todas la necesidad que el mismo necesite en esas fechas las cuales las habitaciones están reservadas.

Este % puede variar debido hay que hay veces que la inversión puede ser menor que días anteriores, todo va dependiendo de la ocupación que el hotel posea en ese momento, ya que la hotelería es muy volátil y al regirse por proyecciones y comparaciones de años anteriores todo esto puede variar según el flujo de huésped que el hotel reciba.

**Figura 14:**

*Comparativa del promedio de ocupación.*



Nota. Datos tomados de *La Asociación de Hoteles y Turismo de la República Dominicana (2021)*

Por otro lado, para hacer dichas comparativas y saber cómo puede variar porcentaje de inversión se toma en cuenta la tasa promedio de ocupación en los hoteles, debido a que, con este podemos ver que tan alta era la entrada de turistas en las diferentes zonas de la República Dominicana. El mismo puede tener un porcentaje mayor en años anteriores como menor y ver que estrategias de mercado se deben de realizar para poder determinar el dinero a invertir.

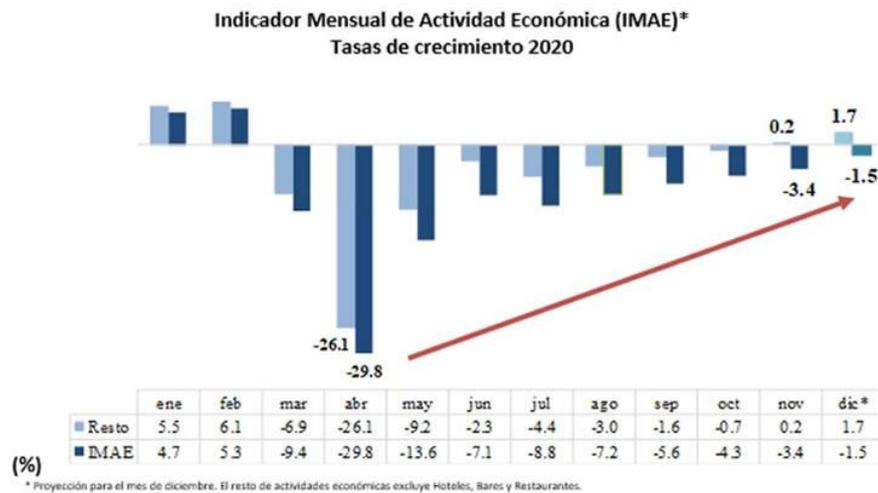
Como nos comentaba el empleado hotelero para estos años se debe de tomar en cuenta el año 2019 para realizar comparativas ya que para el año 2020 la pandemia afecto mucho este sector, ocasionando pérdidas económicas a los hoteles.

Según el Banco Central de la República Dominicana (2021), la actividad económica de los bares, restaurantes y hoteles se vio más afectada por la pandemia, al registrar una variación relativa de -71.3% en el resultado del PIB del trimestre abril-junio 2020. Sin embargo, en noviembre del 2020 el Indicador

Mensual de Actividad Económica (IMAE) pudo observar una recuperación de la actividad, dando a notar una variación relativa interanual menos negativa (-47.9%). Por tanto, mediante la pandemia mejore y siga disipándose permitirá que el desempeño económico global se intensifique y vuelva a la normalidad.

### Grafica 5:

*Indicador Mensual de Actividades Económicas, Tasa de Crecimiento.*



Nota: Estos datos fueron tomados de *Banco Central de la República Dominicana* (2021)

Según el Grafico 5, a medida que la pandemia ha ido disminuyendo a obtenido un 0.2% de crecimiento en el mes de noviembre y proyectándose para el mes de diciembre un 1.7% para el mes de diciembre, lo que constituye una importancia en su mejoría respecto al -3.4% de noviembre, al -4.3% de octubre y al -29.8% del mes de abril, representando este último el más crítico de la pandemia.

Tomando en cuenta estas informaciones las inversiones hoteleras o lo que un hotel puede invertir en base a la ocupación que presenta el mismo, todo depende también de las situaciones pueda estar atravesando el mundo o el mismo país (En este caso República Dominicana) y siempre ira de la mano de la cantidad de turistas que le hotel reciba, de los precios y promociones que se realice para poder acatar a uno a varios públicos determinados y poder contar

con las instalaciones correspondientes para que el hotel puede tener un visto bueno y atraer más clientes.

Todos estos factores pueden representar tanto un beneficio como una pérdida para el hotel, uno de los departamentos que más representa pérdida es el de alimentos (restaurantes, snack bar, etc...) ya que el huésped llega a desperdiciar los alimentos disponibles para su consumo o los productos ya cumplieron con su fecha de caducidad por lo cual deben de ser desechados del inventario.

Según la ONU (organizaciones de las naciones unidas) el **17%** de los alimentos que ya están disponibles para el consumidor se desperdicia, esto equivale a 931 millones de toneladas que fueron a parar a la basura en el año 2019. Esta información se dio a la luz para poder reducir la mitad de los desperdicios que se desechan para 2030. El peso de estos desperdicios puede equivaler a más de 23 millones de camiones de 40 toneladas cargados de desperdicios, que circulando uno de tras de otro podrían dar 7 vueltas a la tierra. (Nairobi, 2021)

Así como afecta de manera global puede causar un efecto negativo para las pérdidas hoteleras, estamos hablando que un **8% de los alimentos son desperdiciados en los hoteles**. Esto también puede representarse una diferencia tanto mayor como menor debido a la ocupación que el hotel posea en ese momento. No todos los hoteles suelen tener este mismo porcentaje de pérdida, ya que hay hoteles todo incluido que no tienen la misma cantidad de huéspedes que otros y por ende la inversión suele ser menor o puede haber otros que utilizan mucho los restaurantes a la carta para cada una de sus actividades diarias y este exigen una cantidad limitada de alimentos para así poder regular el inventario que el hotel posee.

Para este tema no nos concentramos se concentra las bebidas alcohólicas como los alimentos, ya que las bebidas alcohólicas no poseen una fecha de caducidad establecida y la misma puede generar un ingreso mayor al hotel, pero con relación a los alimentos y como mencionamos anteriormente el mismo

posee una fecha de caducidad establecida al momento de su compra y después de haber manipulado dichos alimentos.

#### **1.4 Resumen del Capítulo I**

El turismo ha tenido un cambio radical a partir de los años 30 en donde solo la clase alta podría disfrutar de los servicios de disfrute a un alto costo. Partiendo de ahí la clase media baja se vio en la necesidad de crear un espacio donde a un módico precio las personas podrían ir a relajarse. Al pasar de los tiempos innovando y creando así en la actualidad intermediarios que te hacen la vida más fácil a la organización de sus vacaciones, haciendo paquetes de viajes donde te incluyen el vuelo, transporte, la estadía en el hotel y excursiones. Con la pandemia del covid-19 el turismo tuvo una decaída para finales del año 2019 teniendo bajas en el sector turismo. Sin embargo, para finales del 2020 a la fecha actual (2021) se ha visto un aumento en la llegada de los turistas al país. Por tanto, está generando ingresos y plazas de empleo. No obstante, la ocupación de los hoteles ha tenido que reducir su capacidad de acogida de huéspedes a un 50%; creando ofertas para recompensar los meses de bajo flujo de turistas al país y abordar al turista local. Por tanto, para los hoteles esto representó una inversión o pérdida en los meses del año donde según la ocupación de su hotel demandó más insumos. No obstante, según la ocupación del Hotel se compran los insumos, pero hay veces que no todos esos insumos alimenticios son agotados. Según la ONU el 17% de los alimentos que ya están disponibles para el consumidor se desperdician, dando como equivalencia a 931 millones de toneladas de basura promedio en el año 2019. Estamos hablando que entre a un 8% a 17% de los alimentos son desperdiciados en los hoteles ya que hay hoteles que no tienen la misma cantidad de huéspedes que otros.

## **Capítulo II. Proceso de Compra y Manipulación de los alimentos para los Hoteles Todo Incluido en la República Dominicana.**

### **2.1 Compra de los alimentos a los distribuidores para los Hoteles Todo Incluido.**

Según el Centro Europeo de Postgrado (2021), el proceso de compra en el sector hotelero, se define como el acto que va desde que el hotel solicita la mercancía a los proveedores hasta a la entrega a los departamentos del hotel por la recepción y conservación de dichas mercancías.

El proceso de compras se puede diferenciar de diferentes maneras y/o momentos según sus fases. Dentro de estas podemos encontrar:

- **Estudios previos que ya se han realizado o una planificación de compras y negociaciones con los proveedores para luego pasar a una fase de selección de los mismos.**

No obstante, CEUPE (2021), nos indican que estas dos primeras fases coinciden con: “las fases del proceso de decisión de compra del consumidor”, dicho proceso lleva a lo siguiente:

1. Reconocimiento de la necesidad que existe antes de proceder con la compra.
2. Búsqueda de informaciones del producto que se necesita en el momento.
3. Evaluación de las alternativas de los proveedores que puede ofrecer dicho producto de buena calidad.
4. Decisión de compra del producto
5. La compra
6. Evaluación del producto recibido y el servicio ofrecido durante la compra.

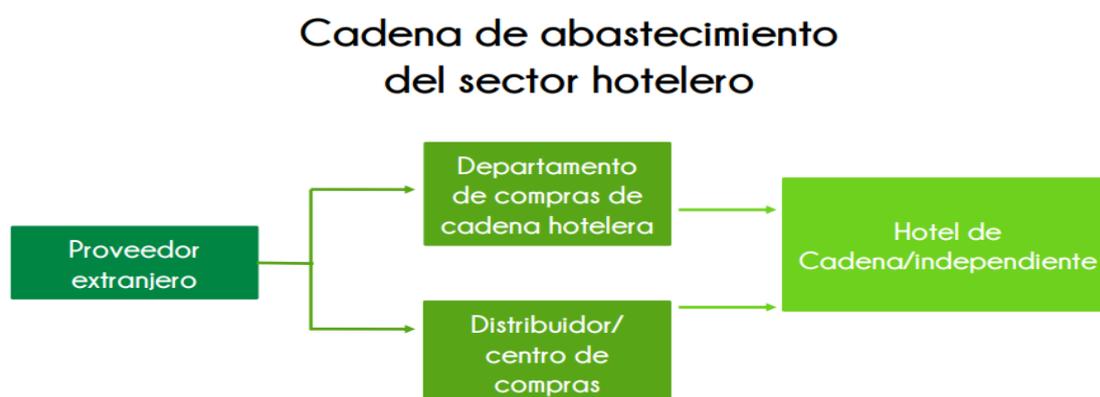
### 2.1.1 Departamento de compras de los hoteles

Según las investigaciones de Cindy Medaglia (2016), Analista Económico, en la dirección de inteligencia comercial (PORCOMER) la mayor parte de las cadenas hotelera tienen segmentados sus departamentos de compras en tres dependiendo de la frecuencia de compra del producto y/o servicio:

- **Los operacionales:** en este renglón se contemplan los alimentos, equipos de obras menos (Como cables bombillos, etc.) artículos de animación. La frecuencia de compra de estos productos es semanal.
- **Inversión y reposición:** se incluye los muebles, las vajillas y/o cubertería de reposición, artículos para la recreación y animación. La frecuencia de compra es de 3-6 meses.
- **Activos de largo plazo:** podemos encontrar activos y materiales para el desarrollo de remodelaciones o nuevas habitaciones que el hotel necesite. Esto posee una frecuencia de compra anual.

**Figura 15:**

*Proveniente de PROCOMER*



Nota: Datos tomado de *la promotora del Comercio Exterior de Costa Rica* (2016)

Entre la manera en las cuales un sector hotelero se puede abastecer están: Los abastecimientos directos y los abastecimientos por medio de un distribuidor y/o centro de compras.

En la figura 15 podemos ver una cadena de abastecimiento del sector hotelero. Este explica que primero comenzamos con el proveedor extranjero, que como explicamos más arriba es con el cual se hacen las negociaciones anteriores y después de haber realizado un análisis para poder identificar el producto el cual se requiere en el momento que se está solicitando.

Luego pasa al departamento de compras de la cadena hotelera el cual está a cargo de adquirir el producto ya solicitado o al distribuidor del centro de compra para así hacer llegar el producto y se mantenga en la cadena hotelera.

**Figura 16:**

*Los abastecimientos directos*



Nota: Datos tomado de *la promotora del Comercio Exterior de Costa Rica* (2016)

En este tipo de compra el hotel le exige al proveedor lo siguiente:

1. Abastecimiento directo, lo cual es poco común el aquel producto que son importados desde el extranjero.
2. Las compras directas siempre se dan en las categorías como frutas, vegetales, productos cárnicos y los pedidos son más frecuentes. Esto

exige una demanda alta en la capacidad de respuesta por parte del proveedor.

3. La realización de procesos de importación.

### Figura 17.

*Los abastecimientos por medio de un distribuidor y/o centro de compras.*



Nota: Datos tomado de *la promotora del Comercio Exterior de Costa Rica* (2016)

Para este tipo de compras varia un poco ya que tanto el hotel como el distribuidor tienen sus exigencias. En una parte el hotel le exige al distribuidor y el distribuidor le exige al proveedor:

#### **Hotel al distribuidor:**

1. Una alta capacidad de respuesta y disponibilidad inmediata
2. El hotel se encarga de compra de una forma centralizada pero el encargado de abastecer los diferentes hoteles de la cadena sería el distribuidor.
3. El distribuidor debe de realizar los procesos de importación

#### **Distribuidor al proveedor:**

1. El proveedor debe de desarrollar una estrategia de envíos frecuentes y manejar el inventario
2. Debe de enviar al centro de abastecimiento que posee el distribuidor
3. Debe de poseer un registro de productor, logística y cumplir con el proceso de importación.

Ya que sabemos el proceso de compra del hotel, hay algunos aspectos que ellos toman en cuenta al momento de realizar una solicitud de compra a los proveedores, dentro de los cuales se encuentran los siguientes:

- **Relación calidad/precio:** Para lograr una alta eficiencia de costos el todo incluido exige un precio bajo y lo cual será compensado con un alto volumen.
- **Puntualidad y cumplimiento con los pedidos:** en el sector la capacidad de respuesta y frecuentes entregas fundamentales sirven para evaluar a un distribuidor o proveedor.

La mayoría de los distribuidores poseen sus bodegas, por ende, queda sujeto a la eficiencia y frecuencias de abastecimiento siempre y cuando el hotel lo exija. Regularmente estos pedidos se realizan de 2 a 3 veces a la semana.

- **Cartera de productos:** El hotel se considera como una mini ciudad por lo cual este siempre va a requerir abastecimiento de una amplia gama de productos, tomando en cuenta que este no es un requisito obligatorio al momento de buscar a un proveedor, pero si es deseables que el distribuidor pueda ofrecer una gran variedad de productos.
- **Intervención de múltiples contactos en compra:** la compra siempre va a recaer por el gerente del departamento de compras, pero hay algunos productos que deben ser evaluados por terceros. Ejemplo: en el caso de los productos alimenticios, el chef del hotel es el cual debe de evaluar dichos productos y en el caso de los artículos de limpieza, sábanas, etc. deben de ser evaluados por la gerente de ama de llaves.
- **Marcas son de poca relevancia:** a excepción de los licores, salsas y amenidades los cuales el consumidor final tiene un contacto directo con el producto hay un resto de categorías de marcas que son el factor decisivo al momento de realizar una compra al proveedor.

Si el hotel es de lujo o mientras más sea de lujo esta característica deja de ser válida, ya que, en esta categoría de hotel buscan lo mejor de lo mejor en sus productos y marcar un diferenciador clave al momento de vender su hotel.

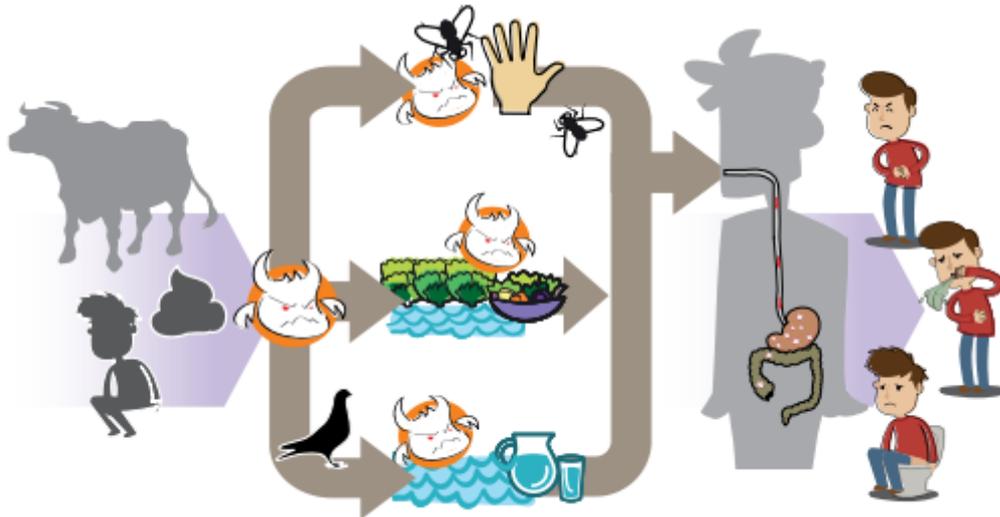
- **No certificaciones de calidad:** Ninguna de las cadenas hoteleras ni los distribuidores solicitan certificaciones de calidad, solo buscan que el producto cumpla con los requisitos y condiciones de acceso para considerarlo como válido.

## **2.2 Manipulación de los alimentos.**

La práctica deficiente utilizada al preparar los alimentos junto a la falta de conocimientos puede repercutir negativamente en la venta y consumo de los productos finales (Andalucía, 2004). Al lavar las frutas y vegetales, es tan nocivos dejarlos con residuos de materia Fecal o con tierra, que con los residuos químicos de los detergentes usados para limpiarlos (Mora, 2013).

Si bien, estas prácticas pueden ocurrir en cualquier parte del mundo, es importante identificar los diferentes factores y causas que pueden incidir en el deterioro de la salud de las personas por el consumo de alimentos.

De acuerdo a lo ya mencionado, podemos decir que la manipulación de los alimentos es el trato o cuidado que les proporcionan las personas a los mismos. Evitando así cualquier tipo de contaminación que pueda provocar algún daño al consumirlos. No obstante, muchas personas desconocen la manera correcta de como manipular los alimentos para su consumo final.

**Figura 18:***Ciclo Epidemiológico Fecal-Oral*

Nota: Datos tomados de *Manual para Manipuladores de Alimentos* (2017).

Según la FAO y la OPS (2017), el manipulador de alimentos es toda aquella persona que manipula directamente alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que espera, por tanto, que cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos. Existen 2 ciclos más comunes los cuales se pueden transmitir algunos patógenos a los alimentos. Tales como:

**Ciclo Fecal oral corto:** este ciclo se caracteriza cuando una persona no se lava bien las manos y manipula un alimento que son luego consumidos por otras personas, así enfermándose.

**Ciclo Fecal oral largo:** este ciclo se caracteriza cuando las materias fecales llegan a una corriente de agua donde son regadas por esa agua contaminada una ingesta de las bacterias patógenas.

A su vez, la falta de conocimientos y poca preparación del personal puede incidir de manera negativa en la manipulación de alimentos (Koopers, Calderon, Schneider, & Dominguez, 2009).

Tal y como expresa Feldman et. Al (2015), quienes están a cargo de manipular los alimentos deben disponer conocimientos básicos sobre enfermedades transmitidas por alimentos, así como también las medidas de higiene y sanidad en la correcta manipulación de los mismos; y tener conciencia del riesgo que conlleva manejar los ingredientes, utensilios y herramientas durante todo el proceso de fabricación del producto.

La seguridad de los alimentos va de la mano con toda la cadena alimenticia, desde la producción, hasta cuando se sirve al comensal en la mesa o mejor dicho hasta su destino final; En dado caso en que se rompa la cadena o normas correspondiente a la manipulación de los alimentos esto puede traer consigo enfermedades.

### Figura 19:

#### *Consejos simples para la seguridad alimentaria*



Nota: Datos tomados *Centro para el control y la Prevención de Enfermedades* (2017)

En la Figura 19, se describen cuáles son los pasos para tener una buena seguridad alimentaria y así prever cualquier tipo de enfermedades a causa de las mismas.

Algunas de ellas no solo inciden en la preparación, sino, en la conservación de los mismos, tales como son el botulismo que es una intoxicación producida por la ingesta de alimentos envasados en malas condiciones. (OMS, s.f.)

Por lo tanto, son muchas las personas que con trabajo duro y esfuerzo diariamente contribuyen a que los alimentos que consumimos tengan una calidad de higiénica que nos permita evitar las enfermedades que llevan como nombre ETAS. (Organización Panamericana de la Salud, 2017)

La manipulación de alimentos es considerada como una pieza fundamental en la calidad y seguridad de los productos ofrecidos por las empresas (Paulino, Araújo, Fernandes, Leao, & Pinheiro, 2012). Dentro de sus beneficios se considera que garantiza la vida y salud de los consumidores, brinda mayor reputación a las compañías y complace las expectativas de los clientes. Si tenemos una correcta manipulación en los alimentos podremos prevenir las enfermedades transmitidas por las mismas llamadas ETAS.

Sin embargo, los países en vías de desarrollo como República Dominicana aun no presentan niveles de control sanitarios considerables.

Sobre todo en relación a los alimentos que son consumidos por gran parte de la población (Kooper, Calderon, Schneider, & Dominguez, 2009). Esta situación puede traer consigo consecuencias tales como aumento de las quejas, rechazo del producto, baja capacidad de rendimiento en los empleados, menores ingresos a las empresas en cuestión, e intoxicaciones y enfermedades mortales (Andalucia, 2004)

Algunas de las enfermedades mortales que puede causar el mal manejo de los alimentos son la salmonella, las toxinas del estafilococo dorado (aureus), Gastroenteritis por Clostridiumm perfringens, entre otras más. (Children, 2015) (OMS, s.f.)

En la Republica Dominicana existen leyes las cuales muchos de los establecimientos que manipulan alimentos no las tienen, tales como son: el reglamento General para el control de Riesgos en Alimentos y Bebidas,

Certificación Cristal, Certificación ISO-9001 y Certificación Safety First cuyo propósito es velar por el cumplimiento de normas y estándares de los hoteles y restaurantes. Correspondientes a la manipulación de alimentos.

Por lo cual, es importante señalar que el profesional de la alimentación tiene la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los consumidores por medio de una adecuada manipulación en los productos alimenticios. (Andalucía, 2004)

La manipulación de los alimentos no es más que toda aquella persona que trabaje, manipule los mismos durante la preparación de un plato. También se debe de tener en cuenta que en la República Dominicana y otros países no tienen los conocimientos de las tablas a utilizar para cortar los alimentos; utilizan la misma tabla en la cual cortan un pollo crudo para cortar vegetales o quesos y esto conlleva a una contaminación alimenticia. Existen 7 tipos de tablas para picar por diferentes colores que son: Tabla Amarilla (aves), Azul (Mariscos), Verde (Vegetales), Blanco (Quesos y panes), Marrón (productos cocinados), Roja (Carnes), Negra que no es muy común (presentación de platos)

### Figura 20:

Certificaciones



De ser así, cabría preguntarse ¿Cuál es el tiempo y duración de Alimentos comestibles en los hoteles y restaurante?

### **2.3 Tiempo y duración de productos comestibles.**

El tiempo que transcurre un alimento desde su elaboración hasta su degradación, tanto como la temperatura, la luz o el oxígeno, puede hacer variar el periodo a esto se le conoce como la vida útil de un alimento. (Caracuel, 2015)

#### **2.3.1 Etapa para determinar la vida útil de los alimentos**

Según Wilson (2015), Si la fecha de marcado de los productos fuera más clara o exacta las personas responderían de forma más directa y supondría un mayor desperdicio. Cabe destacar que el marcado de la fecha importa mucho teniendo en cuenta que en el mercado no se aplica de forma congruente el etiquetado.

Así mismo nos cuenta que Ángel Caracuel (2015) que los alimentos tiene un modo en cómo se estropean lo cual afecta la duración de su vida útil, esto se debe algunos factores como son las propiedades del producto final y del mediante en que se elaboró, almacenó, distribuyó y utilizó los cuales se dividen en:

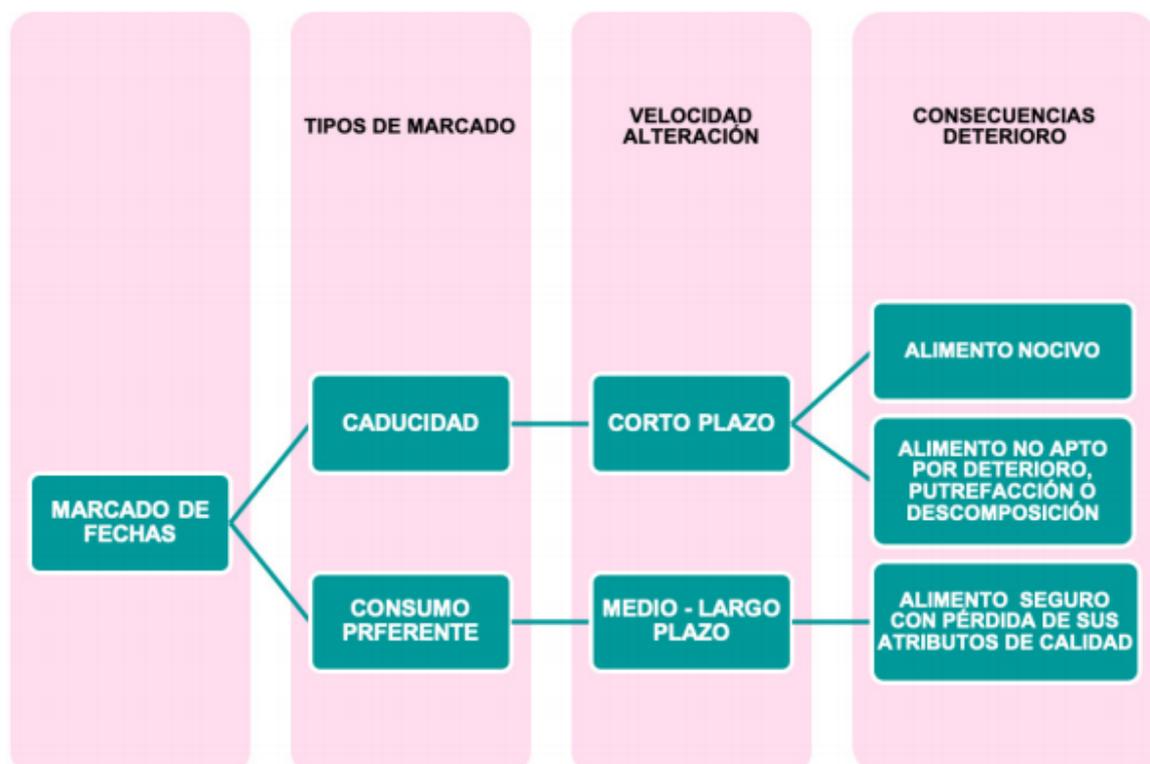
- Factores intrínsecos: materias primas, composición y formulación del producto, estructura del producto, presentación del producto, actividad de agua, valor del pH y acidez total, y disponibilidad de oxígeno y potencial redox.
- Factores extrínsecos: elaboración, higiene, sistema y materiales de envasado, y almacenamiento, distribución y exposición en el punto de venta.

Otros factores: manipulación y utilización por el consumidor, y consideraciones comerciales.

Cabe destacar que no todos los productos alimenticios requieren la indicación de durabilidad tales como es el caso de las frutas y hortalizas frescas que no están procesadas, vinos, productos de panadería de un consumo inmediato, azúcar, vinagre, sal de cocina.

**Figura 21:**

*Diferencias entre fecha de caducidad y consumo preferente.*



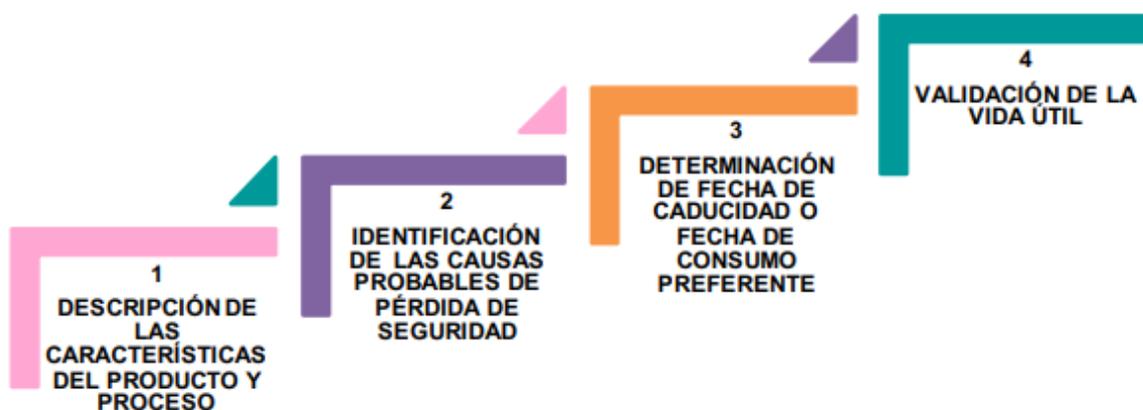
Nota: Datos tomados de *Guía para determinación de la vida útil de los alimentos* (2020).

La fecha de caducidad es aquella que establece el momento a partir del cual el producto no debe consumirse y la fecha de consumo preferente se refiere al tiempo en el cual el producto, no abierto, mantiene todas sus propiedades siempre que este almacenado de la manera correcta. (Gutiérrez, Soriano, & Lanero, 2020)

Los procesos deben de estar estandarizados con el fin de reducir al máximo las posibles variaciones en los diferentes lotes. Sin embargo, siempre debe considerarse en el estudio la variabilidad de los productos y tener en cuenta las características más desfavorables que representen al lote. (Gutiérrez, Soriano, & Lanero, Guía para la Determinación de la vida útil de los alimentos, 2020)

**Figura 22:**

*Descripción de las etapas a seguir para establecer y validar la vida útil de los alimentos.*



Nota: Datos tomados de *Guía para determinación de la vida útil de los alimentos* (2020).

En la figura 22, nos muestran una propuesta de las etapas a seguir para establecer y validar la vida útil de los alimentos.

### 2.3.2 Tiempo de los productos comestibles

En la siguiente Figura 23 mostraremos las temperaturas que deben de tener los productos y su tiempo de duración.

Food Safety es un portal en el cual podemos tener acceso sobre la seguridad alimentaria proporcionada por agencias gubernamentales, las cuales son: el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS), la Administración de

alimentos y medicamentos de los Estados Unidos y el Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades.

**Figura 23:**

*Tabla de Conservación de Alimentos Fríos*

**FoodSafety.gov**

<b>Alimentos</b>	<b>Tipo</b>	<b>Refrigerador (40 °F o menos)</b>	<b>Congelador (0 °F o menos)</b>
<b>Ensalada</b>	Ensaladas de huevo, pollo, jamón, atún y macarrones	De 3 a 4 días	No se congelan bien
<b>Perros calientes</b>	Paquete abierto	1 semana	De 1 a 2 meses
	Paquete sin abrir	2 semanas	De 1 a 2 meses
<b>Fiambre</b>	Paquete abierto o en lonchas	De 3 a 5 días	De 1 a 2 meses
	Paquete sin abrir	2 semanas	De 1 a 2 meses
<b>Tocino y embutidos</b>	Tocino	1 semana	1 mes
	Embutidos crudos, de pollo, pavo, cerdo o res	De 1 a 2 días	De 1 a 2 meses
	Embutidos bien cocidos, de pollo, pavo, cerdo o res	1 semana	De 1 a 2 meses
	Salchichas que se compran congeladas	Después de cocinarlas, 3 a 4 días	1 a 2 meses a partir de la fecha de compra

Continuación de **Figura 23:**

*Tabla de Conservación de Alimentos Fríos*

<b>Jamón</b>	Fresco, sin curar, crudo	De 3 a 5 días	6 meses
	Fresco, sin curar, cocido	De 3 a 4 días	De 3 a 4 meses
	Curadas, cocinadas antes de consumir, sin cocinar	5 a 7 días o fecha "vencimiento"	De 3 a 4 meses
	Bien cocido, sellado al vacío en fábrica, sin abrir	2 semanas o "consumir preferentemente antes del"	De 1 a 2 meses
	Cocido, envuelto en la tienda, entero	1 semana	De 1 a 2 meses
	Cocido, envuelto en la tienda, cortado en lonchas, a la mitad o en espiral	De 3 a 5 días	De 1 a 2 meses
	Jamón de Virginia, cocido	1 semana	1 mes
	Enlatado, con etiqueta "Conservar refrigerado", sin abrir	De 6 a 9 meses	No congelar
	Enlatado, no perecedero, abierto <b>Nota:</b> Un jamón enlatado sin abrir, que no haya pasado su	De 3 a 4 días	De 1 a 2 meses

	fecha de vencimiento, se puede guardar a temperatura ambiente por 2 años.		
	Jamón Prosciutto, Parma o Serrano, tipo italiano o español seco, cortado	De 2 a 3 meses	1 mes

Continuación de **Figura 23**:

*Tabla de Conservación de Alimentos Fríos*

<b>Aves de corral frescas</b>	Pollo o pavo, entero	De 1 a 2 días	1 año
	Pollo o pavo, en trozos	De 1 a 2 días	9 meses
<b>Huevos</b>	Huevos crudos con cáscara	De 3 a 5 semanas	No congelar con cáscara. Batir claras y yemas juntas y luego congelar.
	Claros y yemas de huevo crudas <b>Nota:</b> Las yemas no se congelan bien	De 2 a 4 días	12 meses
	Huevo crudo congelado con cáscara por accidente	Usar inmediatamente después de descongelar	Mantener congelado, luego refrigerar para descongelar

<b>Nota:</b> Deseche cualquier huevo congelado cuya cáscara esté rota		
Huevos duros	1 semana	No congelar
Sustitutos de huevo, líquidos, sin abrir	1 semana	No congelar
Sustitutos de huevo, líquidos, abiertos	3 días	No congelar
Sustitutos del huevo, congelados, sin abrir	Después de descongelar, 1 semana o consulte la fecha "Consumir antes de"	12 meses
Sustitutos del huevo, congelados, abiertos	Después de descongelar, 3 a 4 días o en la fecha debajo de "consumir preferentemente antes del"	No congelar
Guisados con huevos	Después de hornear, 3 a 4 días	Luego del horneado, 2 a 3 meses
Ponche de huevo, comercial	De 3 a 5 días	6 meses
Ponche de huevo, casero	De 2 a 4 días	No congelar
Tartas: calabaza o	Después de hornear, 3 a 4	Luego del horneado,

	pacana	días	1 a 2 meses
	Tartas: natilla y chifón	Después de hornear, 3 a 4 días	No congelar
	Quiche con relleno	Después de hornear, 3 a 5 días	Luego del horneado, 2 a 3 meses

Continuación de **Figura 23**:

*Tabla de Conservación de Alimentos Fríos*

<b>Sopas y guisados</b>	Con verduras o carne agregadas	De 3 a 4 días	De 2 a 3 meses
<b>Sobras</b>	Carnes rojas o blancas cocidas	De 3 a 4 días	De 2 a 6 meses
	Croquetas o medallones de pollo	De 3 a 4 días	De 1 a 3 meses
	Pizza	De 3 a 4 días	De 1 a 2 meses

Nota: Datos tomados de *Food Safety* (2021)

## 2.4 Resumen del Capítulo II

En todos los Hoteles existen procesos para llevar a cabo el buen funcionamiento de este, como es el departamento de compras de los Hoteles todo incluido, el cual trata de buscar una manera más asequible y organizada para realizar las solicitudes necesarias, el mismo va desde la elección adecuada de los proveedores hasta los tiempos de compras según la duración del producto o material en cuestión.

El departamento de compras puede realizar abastecimiento de productos de manera directa para esto generalmente se utiliza una cadena de abastecimiento en la cual el departamento identifica si nuestro proveedor debería ser internacional o Local, depende del costo del mismo según el tiempo de duración, la frecuencia de compra y la calidad que exige el producto en cuestión; En estos procesos cabe destacar que se analiza el distribuidor, el proveedor, la relación calidad, precio, puntualidad, cartera de productos y si estos proveedores se mantienen en el mercado activos en procesos de compras regularmente ya que esto habla de la relevancia de sus marcas y las certificaciones de calidad que poseen los mismos.

En el proceso ya mencionado debemos tener en cuenta una parte muy importante de este que es la manipulación de alimentos con los que se abastece el hotel por vía del departamento de compras y la manera de almacenamiento de este, este depende de su ciclo de duración.

El proceso comienza desde que la persona que toca el producto, los utensilios que utiliza hasta donde y cuando es empacado, en este proceso también influyen las temperaturas en las que se manejan y el método de transporte adecuado que se utiliza para movilizar de un lugar a otro; La manipulación de alimentos es considerada como una pieza fundamental en la calidad de los productos ofrecidos, para esto tenemos diferentes certificaciones de calidad que se encarga de velar por el cumplimiento de las normas y estándares de los Hoteles y Restaurantes, alguna de estas son ServSafe, ISO9001:2015 y Cristal International Standards

## **Capítulo III: Proceso de compra y venta de la materia prima a los Hoteles Todo Incluido para su Reutilización.**

### **3.1 Producción de materia prima**

Según Federico Caballero Ferrari (2015) una materia prima es todo bien que es transformado durante un proceso de producción hasta convertirse en un bien de consumo, es decir, que la materia prima es la base o componente que va cambiando y esto puede ser a través de maquinarias o esfuerzo humano convertirse en un producto final.

Recordando que, un compost es un tipo de abono que se consigue mediante el proceso de descomposición de materiales orgánico. Estos materiales orgánicos son desechos que tiramos todos los días habitualmente a la basura. Por tanto, esto da como resultado una tierra con alto valor nutritivo para las plantas y una excelente forma de disminuir la basura que se genera a diario.

La comida para perros no es más que el aporte de nutricional a que le damos de comer a nuestros animales para que mantengan su salud bienestar.

Según un estudio de Farm Journal (2020), el aumento de la compra de alimentos orgánico para mascotas ha crecido casi en la misma medida que para el sector de los humanos. Esto se debe principalmente a una mayor consciencia sobre lo que conlleva un alimento orgánico: una cantidad significativa de calorías densas en nutrientes y la no utilización de pesticidas, fertilizantes sintéticos u organismos modificados genéticamente.

Así, las mascotas se alimentan de ingredientes frescos y libres de transgénicos.

**Figura 24:***Plan de Gestion de Residuos*

Nota: Datos tomados de *Gestión de Residuos en los Hoteles*

- Prevenir: Tomar precaución o medidas para evitar un daño.
- Reducir: Hacer menor la cantidad.
- Reutilizar: reusar algo con una función distinta.
- Reciclar: Proceso de reutilizar desperdicios.
- Recuperar: obtener lo que antes se tenía.
- Eliminar: proceso que deje de existir.

Dentro de los beneficios a obtener los hoteles mediante el proceso de reutilización de la materia prima son:

1. Desperdiciar menos
2. Ahorrar facturas de residuos
3. Aumentar ingresos por la venta
4. Mejorar la imagen en base al reciclaje y al fomento del no desperdicio

Por tanto, de acuerdo a las necesidades que se viven en la actualidad, en siguiente proyecto de investigación se asentaran las bases 2 empresas que trabajen con una materia prima 100% natural obtenida de los Hoteles All Inclusive.

Tomando en cuenta que nuestra comida esta echa de productos 100% natural sin conservantes, realizamos una encuesta a 36 personas para rectificar si nuestro producto tendrá una salida exitosa en el mercado y de la misma manera a quien sería dirigido.

En resumen y según verificamos los precios de diferentes lugares de los cuales pudimos investigar, nuestro producto tendrá un alto porcentaje de aceptación masiva, ya que en este proyecto aportamos el cuidado del medio ambiente como prioridad y calificamos que lo más importante para nuestras mascotas es tener los nutrientes necesarios con comida de calidad 100% natural y un abono para las plantas que les permitirá crecer y ofrecernos esos frutos que consumimos día a día, al mismo tiempo concientizamos a los huéspedes del hotel All inclusive a no desperdiciar y a cuidar de nuestro planeta.

### 3.1.1 Creación de una empresa dedicada al compostaje y la comida para perros.

#### Figura 25:

*Logo de la empresa: All Inclusive Compost*



Nota: Creación propia del logo (2021)

“**All Inclusive Compost**” es empresa creada con el fin de reutilizar los alimentos desechados en los hoteles todo incluido para creación de abono para las plantas, con productos 100% naturales.

**Figura 26:**

*Logo de la empresa: All Inclusive Food*



Nota: Creación propia del logo (2021)

“**All Inclusive Food**” es una empresa creada con el fin de reutilizar los alimentos desechados en los hoteles todo incluido para la creación de comida para perros, con productos 100% naturales.

Sin embargo, la sostenibilidad del producto en la industria se basa en las operaciones, el envase y los ingredientes, de esta manera aportamos a la comercialización del producto los siguientes beneficios tales como:

Utilizamos envases ecológicos no dañinos al medio ambiente, estos poseen las características de mantener durante más tiempo la vida útil del alimento.

**Sus 3 funciones fundamentales son:**

1. Minimizar el impacto sobre el Medio ambiente
2. Envase diseñado para no transferir sustancias tóxicas a los alimentos
3. Estos envases biodegradables son económicamente favorables y suelen presentarse en un buen diseño.

Los procesos utilizados para la creación del alimento que no impacten al medio ambiente con la emisión de gases tóxicos y desechos. No obstante, utilizamos ingredientes 100% natural basado en alimentos no reutilizados en los All Inclusive en el país lo que nos da una ventaja en los demás alimentos que para aminorar costos utilizan diferentes tipos de químicos.

Nuestro producto esta personalizado con una acción que lleva a cabo la base de la empresa la cual se enfoca en disminuir el desperdicio de comida en los hoteles y concientizar a los huéspedes de esta práctica que hace perder cantidades innumerables de dinero a estos establecimientos y ni hablar de las malas costumbres en desechar comida sin tocarla.

### **3.1.2 Proceso de compra y recolección de la materia prima en el Hotel All Inclusive**

Contaremos con el personal calificado el cual se encargará de buscar y clasificar la materia prima que los hoteles nos suministren para nuestros procesos.

Cada recogida contara con un supervisor, el cual se encargará de preservar que el proceso se lleve de una manera correcta. Se recolectará 1 vez al día, 1 hora después del cierre de los restaurantes 12:00AM. Evitando así cualquier inconveniente o retraso que pueda tener la comida a la hora del servicio.

Luego de ser recolectada la materia en el hotel, es revisada por el restaurant, pesada y previamente pre sellado, hasta su recolección por nuestro personal, quien le realizara la debida inspección y pesara nuevamente para darle salida.

**Figura 27:**

*Contenedores para la recolección de Desechos Hotel All Inclusive.*



Nota: Creación propia (2021)

El proceso de recolección constara de contenedores en el cual se clasifican por la duración de descomposición de la materia prima y la recolección de carnes para la creación de la comida para perros. Cada contenedor esta echo de resina plástica con un peso de 165.34lbs la cual permitirá que los alimentos no tengan una rápida descomposición.

Los tanques cada uno tendrán un color y una etiqueta, dependiendo la materia prima la cual se va desechando, como por ejemplo las carnes irán en un tanque de color rojo, los vegetales de color verde y todo desecho restante estará en un tanque de color crema, así permitirá que el proceso sea más ágil y no haya ningún tipo de inconvenientes.



**Figura 29:***Hoja de Cálculo de material recogido en el Hotel.*

<b>Temporada 1</b>		
<b>RESIDUOS</b>	Total Contenedores	Total Lb x trimestre
Carnes	42	6.944,28
Mariscos	23	3.802,82
Vegetal	15	2.480,10
<b>Total</b>	<b>80</b>	<b>13.227,20</b>
<b>Temporada 2</b>		
<b>RESIDUOS</b>	Total Contenedores	Total Lb x trimestre
Carnes	50	8.267,00
Mariscos	33	5.456,22
Vegetal	25	4.133,50
<b>Total</b>	<b>108</b>	<b>17.856,72</b>
<b>Temporada 3</b>		
<b>RESIDUOS</b>	Total Contenedores	Total Lb x trimestre
Carnes	40	6.613,60
Mariscos	30	4.960,20
Vegetal	10	1.653,40
<b>Total</b>	<b>80</b>	<b>13.227,20</b>
<b>Temporada 4</b>		
<b>RESIDUOS</b>	Total Contenedores	Total Lb x trimestre
Carnes	50	8.267,00
Mariscos	33	5.456,22
Vegetal	25	4.133,50
<b>Total</b>	<b>108</b>	<b>17.856,72</b>
<b>Temporada 5</b>		
<b>RESIDUOS</b>	Total Contenedores	Total Lb x trimestre
Carnes	29	4.794,86
Mariscos	23	3.802,82
Vegetal	18	2.976,12
<b>Total</b>	<b>70</b>	<b>11.573,80</b>

Nota: Datos tomados del Hotel (2021)

En la tabla de datos se toma la referencia que tendríamos un total de 3 contenedores por restaurant que son 12, en la temporada alta se identifican 108 contenedores diversificados en diferentes restaurants ya que todos están abiertos, es la temporada media y media baja se cierran algunos buffet por la baja ocupación por lo cual fueron redistribuidos, en la parte de las comidas nuestra recolección sería en base a carnes,

mariscos y vegetales.

### Figura 30:

*Porcentaje de pérdida de los hoteles en los alimentos.*

Tipo de Recolección	% Consumo
Carnes	80%
Mariscos	60%
Vegetal	40%
temporada	trimestral

Nota: Datos tomados de *Hotel (2021)*

El consumo mayoritario en los restaurants es de carne por lo cual se pierde más materia prima del mismo equivalente a un 80%, el 60% a los mariscos y el 40% a vegetales.

### Figura 31:

*Temporada de los Hoteles All Inclusive*

Temporadas	Fechas	Temporada	% Ocupación
Temporadas 1	23 Dic - 28 Feb	Baja	Ocupación 65%
Temporadas 2	1 Mar - Abr	Alta	Ocupación 95%
Temporadas 3	Mayo - Jun	Media	Ocupación 80%
Temporadas 4	Jul - Ago.	Alta	Ocupación 95%
Temporadas 5	Sep. - 20 Dic	Media - Baja	Ocupación 70%

En la gráfica podemos observar la ocupación por temporada en base a la cantidad de habitaciones que posee el hotel Palladium Hotel Group que son 2,000.00 en total tomamos como referencia las temporadas altas y bajas para definir el volumen de clientes que visitan el hotel, este cálculo está basado en 1 noche y propone 5 temporadas las cuales en base a ocupación son denominadas Alta, Media, Baja y Media Baja.

### 3.1.3 Fabricación del compostaje y comida para perros.

**Figura 32:**

*Contenedores de plásticos para compostaje.*



Nota: Datos tomadas de *Google Imágenes.* (2021)

Este compostaje de prácticos nos ayudaría a procesar alrededor de 1200 Litros de materia prima, a su vez podría ampliar a una capacidad de 1,600 litros.

Dependiendo de la materia prima utilizada va depender el tiempo de descomposición según el tipo de alimentos que se utilizaran:

#### **Materia de descomposición Rápida de 30 a 60 días**

- Pasto
- Hojas de arboles
- Plantas

#### **Materia de descomposición Lenta 60 a 90 días**

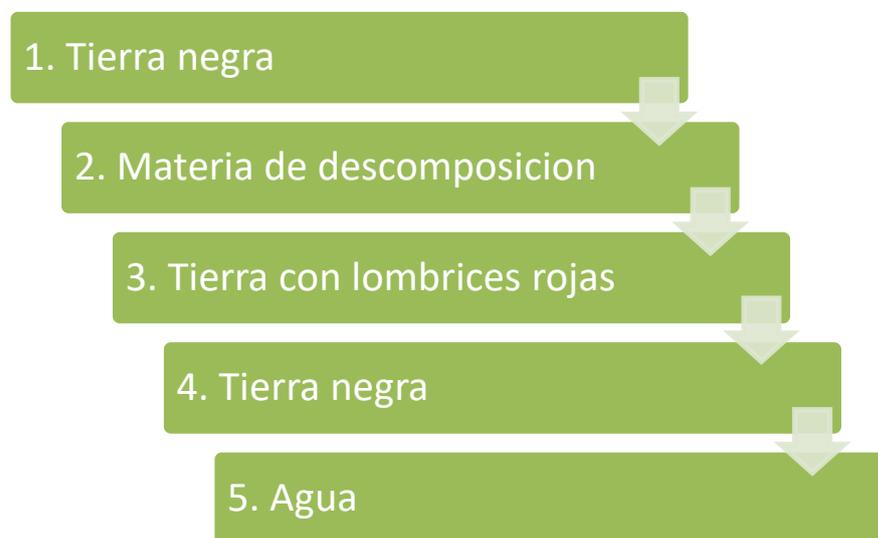
- Restos de Frutas o Verduras
- Restos de Café o te
- Flores
- Pasto Seco

**Materia de descomposición Muy lenta más de 90 días**

- Cartón
- Ramas
- Cascaras de Huevo
- Frutos Secos
- Frutas

**Figura 33:**

*Proceso de llenado de contenedores plásticos para compostaje*



Nota: Datos tomados de *Hágalo Usted Mismo*, (2020)

En la figura 33, muestra la secuencia que debe de tener para realizar para llenado de los tanques del compostaje que se muestran en la figura 32. Así se obtendrá un resultado de mayor calidad para el abono de las plantas.

A lo largo del tiempo este proceso ha ayudado a muchas de las empresas que realizan compostaje para obtener un producto de buena calidad. Aunque podemos decir que cada quien tienen un Ingrediente más para hacer que sus productos sea de calidad Premium. El compostaje que realizaremos será el de lombrices este aporta mayor nutriente a la tierra para obtener así un abono de mayor calidad.

**Figura 34:**

*Maquinaria para la Creacion de Comida para perros*



Nota: Datos tomados de Saibainuo (2018)

Esta maquinaria tiene la capacidad de producir alrededor de 100 a 800kg de comida para perros por hora, cuenta con una mezcladora de materia prima, diferentes figuras de la purina, tiene un proceso de secado para la humedad, aromatiza los alimentos con diferentes sabores y cuenta con un embalaje.

La maquinaria solo estará en funcionamiento 4 horas al día, ya que con esa cantidad de horas tendríamos la producción para distribuir en las zonas aledañas y demás, si en dado caso hubiese otra demanda del producto se trabajaría por más tiempo.

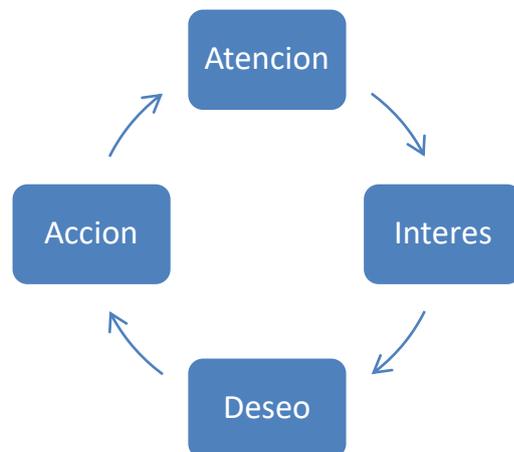
### **3.2 Venta y comercialización del All Inclusive Compost and Food.**

Según el Blog de Marketing Estratégicos **Fuente especificada no válida.**, se llama proceso de venta al conjunto de etapas o fases en la cual tiene que pasar una empresa desde el marketing hasta la conclusión de la venta, este debe de estar claramente definido para tener así una secuencia en su proceso.

Hace unos años atrás muchas empresas no sabían cómo poder obtener una buena relación de ventas con los clientes, por tanto, se crearon cuatro etapas según el modelo AIDA que debemos de tener en cuenta para las buenas ventas.

**Figura 35:**

*Etapas del proceso de ventas según el modelo AIDA*



Nota: Datos tomados de INBOUNCYCLE (2019)

1. **Atención:** En esta etapa debemos de crear un ambiente para llamar la atención a nuestros clientes potenciales de nuestros productos o servicios.
2. **Interés:** En esta etapa, ya captada la atención del cliente debemos de despertar el interés hacia nuestros productos.
3. **Deseo:** Si en las 2 primeras fases el cliente sigue interesado en esta experimenta el deseo de poder adquirir el producto ofertado.
4. **Acción:** Esta fase es la de conclusión donde el cliente culmina el proceso de venta y adquiere nuestro producto o servicio.

## Estudio de Mercado

**Figura 36:**

*Costos de los alimentos para perros de alta calidad.*

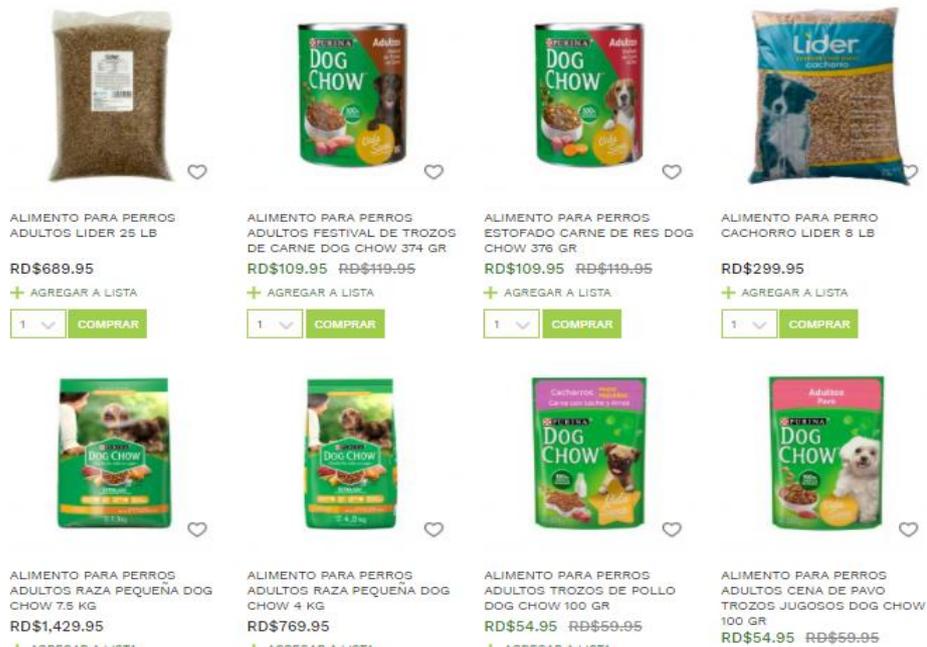
			
ZIGNATURE SALMON FORMULA	NUTRI SOURCE ADULT CHICKEN & RICE SMALL BITE	PURE VITA SMALL BITES SALMON & PEAS ENTRÉE GRAIN FREE	NUTRIENCE OG ADULT SMALL BREED CHICKEN & BROWN RICE 5.5 LBS
Desde: RD\$1,300.00	Desde: RD\$1,045.00	Desde: RD\$1,260.00	RD\$1,025.00
SELECCIONAR OPCIONES	SELECCIONAR OPCIONES	SELECCIONAR OPCIONES	LEER MÁS

Nota: Datos obtenidos de Zooplies (2021)

En este estudio pudimos verificar comidas con estándares de calidad bastante altos al igual que los precios, la mayoría de esto productos están compuestos por diferentes ingredientes como son salmón y pollo.

**Figura 37:**

*Costos de los alimentos para perros de Supermercados*



Nota: Datos obtenidos de *Supermercado Nacional (2021)*

En otros lugares como el Supermercado Nacional encontramos varias marcas nacionales como la marca Líder a costos más asequibles, pero según opiniones de algunos compradores no de tan alta calidad.

En este estudio de mercado se verifica que la venta de comida para perro los costos varían desde RD \$ 299.95 DOP la marca más económica, hasta 1,429.95 DOP la marca con mayor aceptación en el mercado, dejándonos un margen negociado bastante extenso para la venta de nuestro producto basado en la calidad del mismo.

Según la revista MILENIO Fuente **especificada no válida**. los alimentos de perro se clasifican en categorías tales como:

**Tipo AB:** Grupo en el que se encuentran los alimentos peor calificados. Cubre requerimientos nutricionales indispensables, pero está pensado únicamente para que el perro satisfaga su apetito.

**Tipo AE:** Son mejores que los del grupo anterior, pero no de gran calidad. Cubre los requerimientos nutricionales indispensables e incluye algunas vitaminas y minerales y otros ingredientes funcionales.

**Tipo AP:** Es de las mejores categorías. Cumplen los requerimientos mínimos de nutrición, incluyen vitaminas y minerales además de ingredientes funcionales que generan beneficios adicionales.

**Tipo AS:** Son alimentos especializados, lo mejor de lo mejor. Su formulación cubre los requerimientos nutricionales de todas las diferentes razas e, incluso, algunos de sus ingredientes están aprobados para consumo humano, Incluyen vitaminas y minerales y contienen un mayor grado de ingredientes funcionales.

Nuestro alimento cumple con todos los requerimientos descritos, donde podemos garantizar nuestro producto **AS**.

Nuestro enfoque principal para la venta y comercialización del producto serian clínicas veterinarias que tienen cachorros en mal estado de nutrición y las fundaciones de animales que se encargan de recatar animales abandonados, este sería el principal enfoque sin dejar atrás consumidores individuales, cadenas de supermercados y Pets shops.

### 3.2.1 Análisis FODA de las empresas All Inclusive Food and Compost.

#### Fortaleza

- Rentabilidad en la empresa creada
- Control de productos e inventario el cual se quiere vender
- estar ubicados en la zona hotelera para tener un mejor manejo de distribución del producto

### **Oportunidades**

- Creación de empleos
- Concienciación a los clientes con respecto a clasificación y reutilización de alimentos
- Buscar una fuente de recuperación de ingresos para la cadena hotelera

### **Debilidades**

- falta de recursos para crear un buen crecimiento empresarial
- Creación de nuevas estrategias para cubrir las necesidades del mercado.
- Renovación de tecnología para el mejor desarrollándole de la empresa.

### **Amenaza**

- Temporadas hoteleras
- Competencia del mercado.
- Descomposición de los alimentos

### **3.3 Margen de ganancia por venta a corto, mediano, largo plazo**

Para poder determinar el margen de ganancias debemos de hablar de las inversiones, costos y gastos que llevan el levantamiento de la empresa de comida para perros y abonos naturales en base a residuos de alimentos desperdiciados por los hoteles All inclusive.

Para esto debemos tomar en cuenta que el costo de adquisición de materia prima estaría alrededor 6,000.00 dólares a 8,000.00 dólares (equivalentes a 345,000.00 pesos dominicanos a 462,600.00 pesos dominicanos) estos precios pueden variar debido a las temporadas ya que el consumo en una temporada baja puede ser menor que en una temporada alta.

### **Costo de producción**

La planta productora de la comida de perros tiene la capacidad de procesar de 100 a 800 kg por hora y la misma le da el terminado en forma de croquetas pequeñas aptas para el consumo canino. Tomando en cuenta que se realizaran turnos de 4 horas (en la primera fase serian de 1 a dos turnos diarios) esto también puede variar dependiendo de la

demanda del producto en el mercado.

Las horas de jornadas van a ir aumento al pasar de los años para lograr tener una capacidad de inventario aceptable para nuestros clientes y el cubrir la demanda del mercado.

Teniendo en cuenta que nuestra materia prima tendrá un valor de 462,600.00. Incluyendo el monto total del agua para utilizar en la planta nos deja saber que nuestro costo de producción posee el mismo valor que el costo de adquisición de la materia.

### **Presupuesto de producción**

El costo de producción se confirma de todo aquello que interviene directamente. Más abajo le explicamos los componentes que conforman dicho costo:

Abono: para este debemos tomar en cuenta que la producción se realizaría cada tres meses ya que al usar el método de compostaje el mismo toma 3 meses para poder tener un producto final.

Alimento para perros: En este realizaremos la producción diaria (4 horas) de uno a dos turnos los 5 días de la semana, y tomaremos en cuenta el cálculo diario que se debe de tener para su producción.

### **Costo de envases y ensamblaje:**

Los embaces que utilizaremos para el ensamblaje serian biodegradables al igual que las cajas que se utilizaran para enviar el producto y lograr venderlo al mayoreo, para poder enviar una mayor cantidad del producto para nuestros clientes.

Importando este tipo de envases nos sale como empresa a 0.02 centavos de dólar equivalente a 1.15 pesos dominicanos, ya que la empresa que nos va a suplir con este tipo de envases exige una compra de 20,000 envases biodegradables el mismo nos arroja un cálculo de 23,000.00 el costo.

Si a este le agregamos el estampado de la marca de nuestro producto, el precio se elevaría a 35,000.00 pesos dominicanos.

**Figura 38:***Consumo de energía eléctrica y consumo agua:*

Equipos	Unidades	Numero de motores	Consumo de Kw/H/Motor	Consumo Kw/total	Hora/dia	Total de consumo kw-h/dia
	Planta procesadora	1	2	178	178	4
Ventilador	1	3	2.5	2.5	4	10
Computador	2	2	0.5	0.3	8	2.4
Alumbrado			9.0	9.0	8	72
					TOTAL	796.4

<b>Servicios:</b>					
<b>Agua Potable</b>		8	2,000.00	16,000.00	2,666.67
<b>Electricidad</b>		8	65,000.00	520,000.00	86,666.67
<b>Total</b>				<b>536,000.00</b>	<b>89,333.33</b>

En la parte de la producción no podemos dar cuenta que la energía, la planta que estaríamos usando posee la parte de producción los alimentos, empackado y sellado para poder lograr un producto terminado que solo amerite se embazado para su distribución.

Para el consumo anual de esto podemos calcular que el costo diario de esto sería 796.4 x 16.20 pesos (Costo del KW en Punta Cana): 12, 901.68. Si lo queremos llevar a las 4 horas de trabajo vendríamos hablando 51,606.72 dando un costo mensual de 258,033.60 pesos para una producción diaria de 2400 kg de alimento de perros ya que la máquina produce de 500 a 700 kg por hora.

**Figura 39:***Presupuestos de gastos administrativos*

Concepto	Sueldos mensual en pesos	Sueldo anual
	Gerente General	50,000.00
Gerente de produccion	44,000.00	528,000.00
Gerente de Marketing y Ventas	38,000.00	456,000.00
Contabilidad	35,000.00	420,000.00
Empleado de oficina	25,000.00	300,000.00
Operador de la maquinaria	18,000.00	216,000.00
Limpieza	16,000.00	192,000.00
Vigilancia	20,000.00	240,000.00
Chofer	20,000.00	240,000.00
	<b>Total</b>	<b>3,192,000.00</b>

**Figura 40:***Inversión inicial en activo fijo y diferido*

Recursos	Cantidad	Monto	Monto total	Monto mensual
<b>Otros:</b>				
Planta Eléctrica	1	150,000.00	150,000.00	Pago Unico
Aire acondicionado	3	95,000.00	285,000.00	Pago Unico
Camaras de seguridad (Juego de Camara)	5	16,000.00	80,000.00	Pago Unico
Cableado estructurado	30	800.00	24,000.00	Pago Unico
Zafacón	5	500.00	2,500.00	Pago Unico
Cartuchos de impresora:	20	2,500.00	50,000.00	Pago Unico
Extintor	3	5,000.00	15,000.00	Pago Unico
<b>Total</b>		<b>269,800.00</b>	<b>606,500.00</b>	

*Terreno*

Recursos	Cantidad	Monto	Monto total	Monto mensual
<b>Recursos tecnológicos:</b>				
Internet (Mensual) (MB)	100	100.00	10,000.00	1,666.67
Laptops Dell Inspiron	3	40,000.00	120,000.00	Pago Único
Celular Flota Samsung	4	25,000.00	100,000.00	Pago Único
Impresora multifuncional HP	3	30,000.00	90,000.00	Pago Único
Servicio en la Nube (Mensual)	5	17,500.00	87,500.00	14,583.33
Proyector	1	25,000.00	25,000.00	Pago Único
Televisores de 60 pulgadas	3	67,000.00	201,000.00	Pago Único
Cable HDMI	3	150.00	450.00	Pago Único
Archiveros	2	2,900.00	5,800.00	Pago Único
<b>Total</b>			<b>639,750.00</b>	<b>16,250.00</b>

Recursos	Monto (Alquiler)	Monto total	Monto mensual
<b>Servicios:</b>			
Terreno	201,250.00	1,610,000.00	268,333.33
<b>Total</b>		<b>1,610,000.00</b>	<b>268,333.33</b>

Con respecto al terreno, estaríamos rentando dicho espacio ya que al ser una empresa nueva en el mercado no nos conviene invertir en un terreno que al final debemos tener proyectado que le sacaremos beneficio más al producto con menor inversión.

### 3.3.1 Marguen de ganancia.

Ya visto los gastos de activos fijos y producción de la materia prima para convertirla en alimento para perros hemos llegado que nuestro margen de ganancia seria el siguiente:

La conversión de Kg a libra nos da un estimado de 5291.94 libras de alimento para perros si dividimos este en paquetes de 10 libras nos da un total de 529 paquetes listos para la compra y venta del producto. Este tendría un valor en el mercado de 800 pesos dominicanos.

Esto nos daría un monto total de 423,200 pesos dominicanos en mercancía diaria, equivalente a que al mes tendríamos un total 12, 696,000.00 pesos dominicanos en mercancía mensual que la empresa posee.

Si le restamos los gastos fijos al precio total del producto que son 1, 130,266.66 al monto total mensual que son 12, 696,000.00 nos daría un total de 11, 565,733.03.

Tomando en cuenta que en la primera inversión debemos de sacar los activos fijos que poseen un pago único dígame: Laptops, aires acondicionados, etc. a este debemos de plasmar un retorno de inversión de 5 años que paulatinamente se van a ir abonando al capital inicial.

Lo cual deja dicho que durante el transcurso de los primeros años la empresa puede ver un retorno de inversión anual de 10 a 15 por ciento y tener un margen de ganancia después de gasto de un 30% a un 40%.

### **3.4 Resumen Capitulo III**

Muchos de los hoteles All Inclusive no se preocupan por el tema de los desechos, ¿Que se pueden hacer con ellos?, ¿Que productos innovadores puedo hacer?

Todos los Hoteles no siempre deben de tener una ganancia, en ocasiones los hoteles conllevan perdidas de materiales que a simple vista no le generan algún tipo de ingresos. El departamento de Ventas y comercialización es la clave de las empresas ya que es aquella quien sabe cuál es el rumbo del producto que se está realizando, creando así un mercado meta al cual se va a dirigir.

Por tanto, en el estudio económico realizado, podemos verificar que la inversión es rentable a partir de los datos suministrados en el mismo, el margen de ganancia es factible a la inversión y el porcentaje estimado anual está proyectado aumentar un 30 a 40 %, la compra de la maquinaria así como la importación de los envases plásticos biodegradables y algunos puntos más de lo que es la inversión, nos da a notar que el tiempo de retorno de la inversión es menor a 1 año del comienzo de la producción.

## Conclusión

Este proyecto será el pionero en aportar una solución viable y económica vía desechos para la creación de Alimentación para perros y abono Natural. Para esto se realizó un estudio formal e investigativo de todo lo concerniente a la preparación de los alimentos para perro y abonos para las plantas en el cual desglosamos el proceso del compostaje y cuál es la duración de los alimentos para su correcta utilización, así como la cantidad de desechos por día en base a la descomposición de los alimentos en tres clases.

Después de tener los datos correctos mediante un estudio económico, valoramos la fabricación y producción diaria que podemos tener con el mismo, en el cual destacamos la funcionalidad de los Hoteles All inclusive por temporada baja, media y alta sobre la capacidad, tarifas y zonas desarrollando cada proceso en el manejo que tienen los restaurants junto a compras y su almacén.

Cabe destacar que para la estructuración de la empresa recopilamos datos mediante una encuesta que realizamos a 36 personas para poder desarrollar un producto asequible.

Por tanto, el resultado obtenido fue que la calidad para las personas es muy importante, pero a un precio asequible. Sin embargo, podemos decir que el monto de inversión para este proyecto es medio y un rango de ganancia sustancialmente alto para los estándares establecidos para la composición del material a realizar.

Valoramos que este proyecto es una gran iniciativa para que se unan más cadenas hoteleras y poder hacerlo realidad.

### **Recomendaciones:**

Al terminar este trabajo de grado, le motivamos a los turistas a reducir el consumo de desperdicios en los hoteles All Inclusive así preservan el medio ambiente de tanta contaminación de basura que se está viendo en la actualidad. Algunos puntos a destacar son los siguientes:

- A) Concientización de los problemas ambientales a raíz de las grandes cantidades de basura.
- B) Cuidar la higiene, para poder manipular los alimentos en la cocina.
- C) Investigar cuales son las causas más comunes en la cual los turistas desperdician tantos alimentos.

## Bibliografía

- Andalucía, J. d. (2004). *Manuel de Alimento*. Andalucía.
- Beltré, L. F. (s.f.). *FAO*. Obtenido de <http://www.cedaf.org.do/intranet/resena/articulos/2014/alimentos.pdf>
- Buitrago, P. E. (23 de Mayo de 2020). Obtenido de <https://allextruded.com/entrada/tendencias-2020-para-la-industria-del-pet-food-22272>
- Caracuel, A. (10 de junio de 2015). Obtenido de <https://www.restauracioncolectiva.com/n/la-vida-util-de-los-alimentos-consumos-preferentes-y-fechas-de-caducidad>
- Children, H. (21 de Noviembre de 2015). Obtenido de <https://www.healthychildren.org/Spanish/health-issues/conditions/abdominal/Paginas/Food-Poisoning-and-Food-Contamination.aspx>
- Colonial Tours & Travel*. (s.f.). Obtenido de <https://www.colonialtours.com/historia-todo-incluido-all-inclusive-republica-dominicana.htm>
- Dominicana, B. C. (7 de enero de 2021). Obtenido de <https://www.bancentral.gov.do/a/d/5003-importancia-del-turismo-en-republica-dominicana>
- Dominicana, I. (2015). Obtenido de <http://www.institucionaldominicana.com/la-manipulacion-residuos-la-industria-alimentos/>
- Dominicana, R. (2012). Obtenido de <https://www.republicadominicana.org.br/rp/economia/>
- Droste, R. (11 de febrero de 2020). *SODIMAC*. Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=N8Pm1gUAkXk>
- Educacion, M. d. (s.f.). *Mineducacion*. Obtenido de [https://www.mineducacion.gov.co/1759/articles-347771\\_Manual\\_Preencion\\_Notificacion\\_de\\_ETA.pdf](https://www.mineducacion.gov.co/1759/articles-347771_Manual_Preencion_Notificacion_de_ETA.pdf)
- enfermedades, C. p. (21 de julio de 2017). *cdc*. Obtenido de <https://www.cdc.gov/foodsafety/es/keep-food-safe-es.html>
- Española, R. A. (s.f.). Obtenido de <https://dle.rae.es/dilapidar>
- FAO. (1 de Abril de 2020). *Organizacion de las Naciones Unidas para la Alimentacion y la Agricultura*. Obtenido de <https://www.prensalibre.com/vida/salud-y-familia/como-aprovechar-los-desperdicios-de-la-cocina/>
- FAO. (s.f.). *Perdida de alimentos en Republica Dominicana y Recomendaciones de distribucion*. En L. F. Beltre, *Perdida de alimentos en Republica Dominicana y Recomendaciones de distribucion* (pág. 22).
- FAO, & OPS. (2017). *Manual para Manipuladores de alimentos*. Washington, D.C.

- Ferrari, F. C. (16 de noviembre de 2015). *ECONOMIPEDIA*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/materia-prima.html#:~:text=Una%20materia%20prima%20es%20todo,en%20un%20bien%20de%20consumo.&text=Las%20materias%20primas%20son%20el,producto%20apto%20para%20el%20consumo.>
- Freeman, a. (2002). *Como Reducir costes en las empresas*. Ediciones Gestion 2000.
- Gilbert, S. (4 de Noviembre de 2020). *Puerto Plata Habla*. Obtenido de <https://puertoplatahabla.com/pp/revelan-montemar-y-jack-tar-village-fueron-los-primeros-hoteles-del-destino-puertoplata/>
- Gutiérrez, C., Soriano, P., & Lanero, j. (2020). Guia para la Determinación de la vida útil de los alimentos. Valencia: FEDACOVA. Obtenido de <https://www.fedacova.org/wp-content/uploads/2020/11/Guia-Determinaci%C3%B3n-Vida-%C3%Atil-2020.pdf>
- Gutiérrez, C., Soriano, P., & Lanero, j. (2020). Guia para la Determinación de la vida útil de los alimentos. Valencia: FEDACOVA. Obtenido de <https://www.fedacova.org/wp-content/uploads/2020/11/Guia-Determinaci%C3%B3n-Vida-%C3%Atil-2020.pdf>
- Holloway, C. (1998). *The business of tourism* . UK.
- Infoturdominicano. (17 de junio de 2021). Obtenido de <https://infoturdominicano.com/rd/republica-dominicana-recibe-1-4-millones-de-visitantes-no-residentes-entre-enero-mayo-del-2021-964-mil-son-extranjeros/>
- Kooper, G., Calderon, G., Schneider, S., & Dominguez, W. (2009). *FAO*. Obtenido de <http://www.fao.org/publications/card/es/c/75dfb832-0336-5cd3-8433-9cd28115e18f/>
- Levapan, C. D. (2017). *Institucional Dominicana*. Obtenido de <http://www.institucionaldominicana.com/la-manipulacion-residuos-la-industria-alimentos/>
- Libre, D. (2020). Obtenido de <https://www.diariolibre.com/estilos/buena-vida/compostar-que-es-y-por-que-es-importante-hacerlo-JI18989132>
- Medaglia, C. (junio de 2016). Sector Hotelero en RD y su dinamica de Compras. págs. 1-95.
- Middleton, V. T. (1994). *Marketing in Travel and Tourism*. Oxford: ButterworthHeinemann.
- Molina, T. (08 de Julio de 2018). *Diario Libre*. Obtenido de <https://www.diariolibre.com/actualidad/botar-comida-en-medio-de-hambre-OK10297944>
- Mora, M. (07 de enero de 2013). Manipulacion de los alimentos. *Listin Diario*.
- Nacional, S. (2021). Obtenido de <https://supermercadosnacional.com/hogar/cuidado-de-mascotas/alimento-para-perros.html>

- Nairobi. (4 de marzo de 2021). *ONU*. Obtenido de <https://unric.org/es/onu-el-17-de-los-alimentos-disponibles-para-el-consumidor-se-desperdicia/>
- Navarro, J. (2017). *Definición ABC*. Obtenido de <https://www.definicionabc.com/negocios/all-inclusive.php>
- OMS. (s.f.). *Organización Panamericana de la Salud*. Obtenido de [https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com\\_content&view=article&id=10836:2015-enfermedades-transmitidas-por-alimentos-eta&Itemid=41432&lang=es](https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10836:2015-enfermedades-transmitidas-por-alimentos-eta&Itemid=41432&lang=es)
- OMT. (s.f.). *Organización Mundial del Turismo*. Obtenido de <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>
- Organización Panamericana de la Salud, F. (2017). *Manual para Manipuladores de Alimentos*. Washington, D.C: OPS.
- palacios, C. J. (19 de Septiembre de 2014). Obtenido de <https://blogs.20minutos.es/cronicaverde/2014/09/19/el-derroche-del-bufe-todo-incluido/>
- Paulino, G., Araújo, D., Fernandes, L., Leao, P., & Pinheiro, P. (2012). Gestion de Calidad del servicio de Alimentos y Bebidas. *Estudios y Perspectivas del Turismo*, 763-777.
- Postgrado, C. E. (2021). *CEUPE*. Obtenido de <https://www.ceupe.com/blog/direccion-gestion-hotelera-proceso-compras.html>
- Safety, F. (28 de enero de 2021). *FoodSafety* . Obtenido de <https://espanol.foodsafety.gov/es/food-safety-charts/cold-food-storage-charts>
- saibainuo. (2018). Obtenido de [https://es.made-in-china.com/co\\_extruderfoodmachine/product\\_Jinan-Saibainuo-Pet-Food-Processing-Machine\\_enuhsengy.html](https://es.made-in-china.com/co_extruderfoodmachine/product_Jinan-Saibainuo-Pet-Food-Processing-Machine_enuhsengy.html)
- Soñé, J. D. (27 de Junio de 2014). *Imágenes de Nuestra Historia* . Obtenido de <https://imagenesdenuestrahistoria.wordpress.com/2014/06/27/los-primeros-grandes-hoteles-en-republica-dominicana/>
- Tomás López-Guzmán, F. O.-A. (2016). Turismo all-inclusive en República Dominicana. *Revista de Economía del Caribe*.
- Torras, V. (2020). *Como diseñar modelo de negocios*. Obtenido de <https://www.pinterest.es/pin/358669557807389890/>
- Travel, C. T. (s.f.). Obtenido de <https://www.colonialtours.com/historia-todo-incluido-all-inclusive-republica-dominicana.htm>
- Turismo, O. M. (Febrero de 2019). *Statista*. Obtenido de <https://es.statista.com/estadisticas/1018192/evolucion-anual-del-numero-de-hoteles-y-establecimientos-similares-en-republica-dominicana/>

Turística, C. d. (2007). Mc Graw Hill.

Turístico, E. (4 de Enero de 2021).

Ucha, F. (2012). Obtenido de <https://www.definicionabc.com/social/desechos.php>

Unidas, O. d. (1 de Julio de 2020). Obtenido de  
<https://news.un.org/es/story/2020/07/1476822>

UNWTO. (s.f.). *Organizacion Mundial de la Salud*. Obtenido de  
<https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>

Valdés, P. (25 de abril de 2019). *Inboundcycle*. Obtenido de  
<https://www.inboundcycle.com/proceso-de-venta-que-es-y-como-funciona#:~:text=El%20proceso%20de%20venta%20es,o%20servicio%20de%20la%20compa%C3%B1a%3B1%C3%ADa.>

Vincent C.S Heung, R. C. (1 de Agosto de 2000). Important factors affecting Hong Kong consumers' choice of a travel. 52-69.

Wilson, N. (02 de Noviembre de 2015). *FAO*. Obtenido de <http://www.fao.org/save-food/news-and-multimedia/news/news-details/es/c/357464/>

Yakovleva, L. (26 de Agosto de 2020). *Hotel Treats*. Obtenido de  
<https://www.hotel treats.com/es/blog/consumers/que-es-un-day-pass>

Zooplies. (2021). Obtenido de <https://zoopliesrd.com/categoria-producto/perros/alimentos/>

## Anexo

### Anexo 1

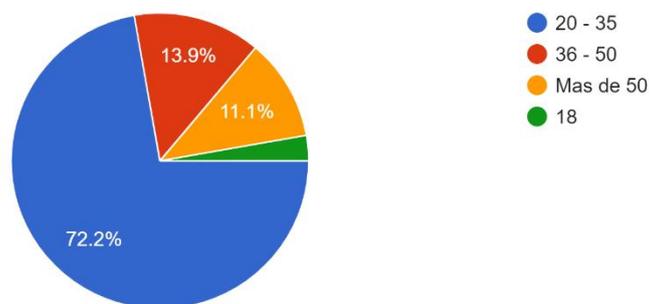
#### ENCUESTA

Anexo resultados de la encuesta establecida

#### Gráfico 1

EDAD

36 respuestas

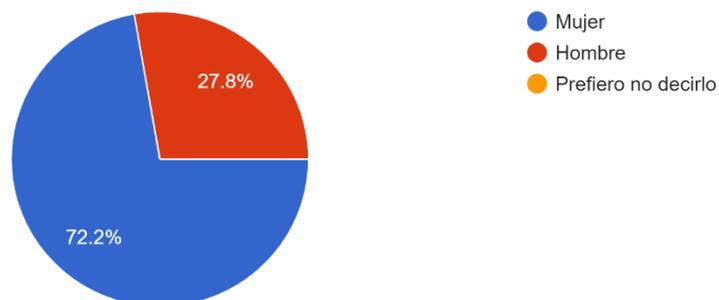


De acuerdo con los resultados arrojados por la encuesta en el grafico 1 el 72.2 % entre una edad de entre 20 y 35 tomaron la encuesta la Mayoría Mujeres según el grafico 2.

#### Gráfico 2.

Sexo

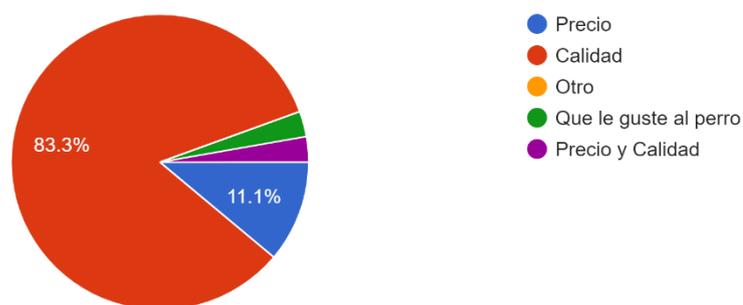
36 respuestas



En el grafico 3 como podemos verificar el 83.3% de personas prefieren darles a sus perros una comida de calidad antes que optar por el precio que nos arrojó un resultado de un 11.1% esto no da un margen de probabilidades de que nuestro producto es factible a las necesidades de cliente.

Grafico 3.

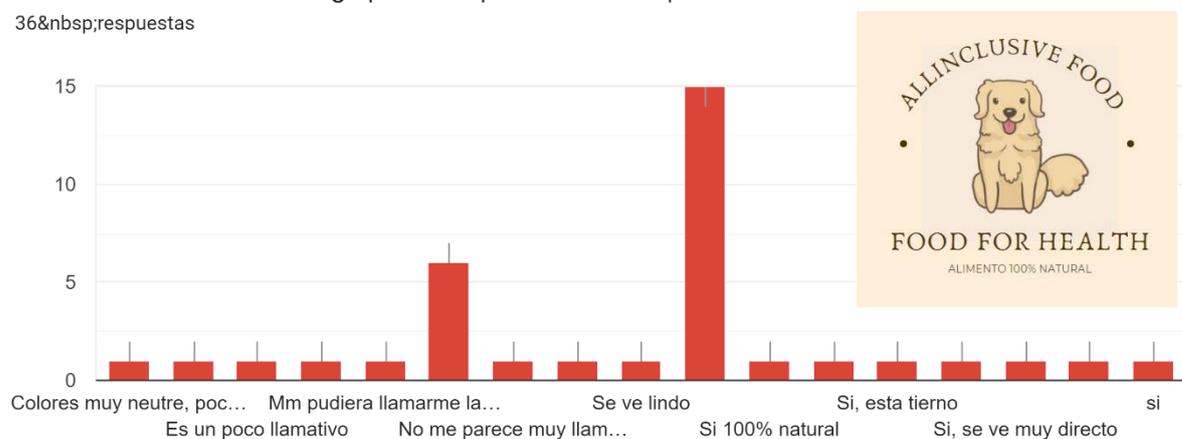
Que opción elegirías a la hora de comprar la comida para tu perro  
36 respuestas



En esta grafica podemos verificar la aceptación que tuvieron los clientes a la hora de presentarles nuestro logo con la intención de realizar un concepto de comida con los todos los nutrientes necesarios.

Grafica 4

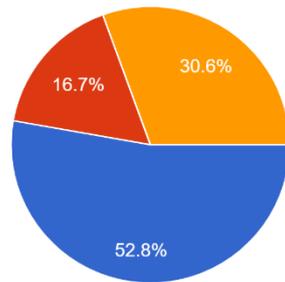
Te llama la atención este logo para comprar comida de perro  
36 respuestas



En esta grafica podemos verificar la aceptación que tuvieron los clientes a la hora de presentarles nuestro logo con la intención de realizar un concepto de abono para las plantas.

Grafica 5.

Te llama la atención este logo para comprar abono para tus plantas  
36 respuestas



● Si  
● No  
● Tal vez



**Anexo 2**  
Anteproyecto final



**ANTEPROYECTO DE MONOGRAFÍA DE GRADO**

**Proyecto Administrativo para la Creación de Alimentos para perro y  
Abono en base alimentos Desechados en los All Inclusive.**

**Sustentada por:**

Clarelis María Mariñez Gil - A00066821

Joel Antonio Noboa Lanfranco - A00084596

Angel Ilderim Deschamps De La Rosa - A00089946

**Profesores del módulo**

Santos Rafael Navarro

**Gestión de Proyectos**

Modulo I

**Distrito Nacional, República Dominicana**

2021

## **1. La selección y definición del tema de investigación**

### **1.1 Selección del título**

Creación de Alimentos para perro y abono a base de alimentos desechados en los Hoteles All Inclusive (Todo Incluido).

### **1.2 Definición del tema:**

- El modelo o instrumento sería una maquinaria para creación de compostaje y la producción de comida de perro.
- \*El objeto de estudio es la creación de comida para perro y abono para plantas en base a los desechos de alimentos de los Hoteles All Inclusive.
- \*El campo de acción es el Mercado de los Hoteles All Inclusive de la Republica Dominicana.

## **2. Planteamiento del problema de investigación.**

Los residuos sólidos son aquellos elaborados de un material que después de haber realizado su función para la cual fue creado, es desechado y a su vez transformándose en basura. (Levapan, 2017). Tal y como expresa ECORED (Dominicana I. , 2015), en la República Dominicana se generaban cerca de 10,000 toneladas de residuos y que la mitad de ellos son residuos sólidos.

Según la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la Agricultura) el 37% de las perdidas en los Hoteles y Restaurantes es a causa de que preparan cantidades que no son consumidas y el 30% porque expira su vida útil; Solo el 8% de los alimentos descartados aptos para el consumo se utilizan para alimentar animales. No obstante, el 4% de los alimentos son regalados a personas particulares para usos como abonar la tierra o producir biodiesel, entre otros usos. (FAO, Perdida de alimentos en Republica Dominicana y Recomendaciones de distribucion) (Beltré, s.f.)

Sin embargo, en los hoteles All Inclusive “Todo Incluido” los desechos de alimentos por parte de los comensales causan una problemática en su día a día, representando pérdidas en el área de los restaurantes. Todo lo que llega al buffet y queda en el bufet va a la basura. Nada se aprovecha o tiene un uso de retorno para el hotel, se considera que da mala imagen o podría causar problemas con sanidad. (palacios, 2014)

Para afrontar los problemas anteriores se está realizando un proceso llamado “El Compostaje”; Este se define como el proceso natural de

putrefacción o descomposición de la materia orgánica, como residuos, desechos de animales y restos de alimentos por los microorganismos, en condiciones controladas... El compost es importante ya que mejora la salud del suelo en general y su resistencia ante las crisis, como la sequía y adaptación al cambio climático, el mismo según explica la organización Oxfam puede hacerse en casa y no representa ninguna dificultad, tomando en cuenta que debe de tener claras 3 ideas importantes antes de empezar: 1. Preparar el compostador, 2. Añadir los desechos orgánicos y 3. Regar el compost. (FAO, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2020)

### **3. Objetivos de la investigación.**

**3.1 Objetivo General:** Crear una empresa que pueda otorgar una alternativa de ingresos para aquellos alimentos desechados por los turistas en los Hoteles All Inclusive e utilizarlos para preparar alimento para perros y abonos.

#### **3.2 Objetivos Específicos:**

- Analizar los gastos que poseen los hoteles al momento de deshacerse de esos alimentos que los turistas no consumieron.
- Diseñar una empresa que pueda aprovechar los desechos alimenticios para poder crear un mayor ingreso económico en los hoteles.
- Determinar las necesidades que el mercado hotelero posee en la República Dominicana.
- Plantear un esquema de ingresos y egresos generados en base a la creación del producto que se ofrecerá al mercado.
- Desglosar las oportunidades de empleo que la empresa puede ofrecer y el crecimiento que la misma pueda dar.

### **4. Justificación de la investigación.**

Nuestro tema seleccionado se basa en los desperdicios de comida que se obtienen en los hoteles All inclusive (Todo Incluido) de República Dominicana, buscamos mejorar el uso que se le puede dar a este material en el porcentaje que se desecha tanto en el área de cocina como los desperdicios de comida que dejan los huéspedes que es el más alto.

#### **4.1 Justificación teórica**

Nuestra propuesta es, que estos alimentos que sean desechados que no se puedan utilizar para consumo humano podamos utilizarlos para el consumo animal y como abono natural;

Esta propuesta va en base a capacitar el consumo de los huéspedes y crear una nueva fuente de sobrevivencia para animales y plantaciones en caso del abono.

#### **4.2 Justificación metodológica**

En nuestro trabajo informaremos la manera en la cual se realizan estos tipos de alimentos y abonos, creando una empresa en recolección de los mismos al igual que una manera en que los mismos huéspedes tengan conciencia al tomar cierta cantidad de alimentos que nos serán consumidos.

#### **4.3 Justificación práctica**

Crear recolectores en las cocinas como los de algunos hoteles los desechos plásticos, metal, papel en este caso sería vegetales, carnes, mariscos y arroces; Todo esto en base al uso que tendrán estos materiales.

### **Marco de referencia**

#### **5. Marco teórico**

##### **5.1 Hoteles All Inclusive (Todo Incluido)**

Hoteles All Inclusive es una etiqueta utilizada en el sector turístico y designa a aquellos paquetes turísticos en los que el [consumidor](#) paga un precio cerrado por todos los servicios de un hotel. Así, cuando el viajero contrata este tipo de paquete el precio incluye el viaje, la habitación, la comida, la bebida y las actividades de ocio y [tiempo libre](#). (Navarro, 2017)

##### **5.1.1 Ventajas y Desventajas de un Hotel Todo Incluido**

Dentro de las ventajas están que pagas por adelantado un monto determinado, lo cual esto ayuda a mantener tu presupuesto sin tener que sacar cuentas y pensar estrategias para comer, trasladarse, dormir y hacer turismo. Son lugares perfectos para descansar, todo lo que necesita lo tienes al alcance de tus manos. Los precios en paquetes son generalmente mucho más factibles

tomando en cuenta la cantidad de servicios incluidos en un resort. No obstante, disfruta en plena paz sin remordimientos y son ideales para la familia con niños. (Travel)

Sin embargo, tienen sus desventajas; pues algunos servicios no están incluidos en el paquete, como es el spa y bebidas alcohólicas Premium, estas en un solo sitio y algunos complejos están en lugares remotos alejados de las ciudades privándote de explorar los alrededores y conocer la cultura local. Por último, tiendes a dilapidar y desperdiciar, el hecho de que hayas pagado por algo te incita a consumirlo como sea, independientemente si lo necesitas o no. (Travel)

## **5.2 Leyes que regulatorias de los residuos solidos**

El artículo 59 del Reglamento 139-98 para la aplicación del Impuesto Sobre la Renta establece que los contribuyentes que generen pérdidas por mercancía obsoleta, deteriorada, inservible o mal confeccionada, pueden deducirlas como gasto, siempre que sea destruida en presencia de un representante de la Dirección General de Impuestos Internos (DGII). (Molina, 2018)

El artículo 130 de la Ley General de Salud (número 42-01) establece que todo alimento o bebida que no se ajuste a las condiciones señaladas por ese texto o sus reglamentos, debe ser retirado de circulación, destruido o desnaturalizado por Salud pública. (Molina, 2018)

## **5.3 Compostaje**

### **5.3.1 Tipos de Compost**

Estos son los tipos de compost más utilizados (Libre, 2020):

- Compost orgánico básico, en un contenedor de madera o cubeta reciclada en casa.
- Al aire libre, en la tierra.
- Industrial o pila estática aireada.
- Composta de restos de café.
- Avi-compostaje.
- Compost de lombrices.

### **5.3.2 Utilidad del compost y tiempo de maduración.**

Esto nos permite no tener basura regada. En lugar de comprar abono para las plantas mejor los elaboras con tus desperdicios y también ayudas a cuidar el medio ambiente. Además, de deshacerte de la basura obteniendo un excelente fertilizante que te sale gratis.

El compost maduro se tiende a tardar entre 6 y 12 meses el cual pueda emplearse como abono para la tierra. Transcurrido ese tiempo tendrá un color marrón y aspecto homogéneo, será fino, fácil de desmenuzarse y con olor a tierra de bosque convirtiendo los residuos en fertilizante natural. (Libre, 2020)

### **5.3.3 Compost en los Hogares**

Hay varias técnicas para compostar los residuos orgánicos y materiales con los que tardas más que con otros, pero lo ideal es que no desperdiciemos nada, para ello solo se necesitara una cubeta con tapa y pequeños orificios para que entre oxígeno, cartón, hojas secas, residuos como cascara de huevo, bolsitas de té, restos de alimentos como pan, pasta o arroz, frutas y vegetales (ajíes, verduras, tomate, albahaca, cilantro, lechuga y espinaca), que al final son vitamina para las plantas y un gran abono para sembrar. (Libre, 2020)



## **5.4 Alimentos para perros**

### **5.4.1 Elaboración de alimentos**

### **5.4.2 Materia prima para la comida.**

### **5.4.3 Duración del producto terminado**

## **5.2 Marco conceptual**

**5.2.1** Desechos son aquellos materiales, sustancias, objetos, cosas, entre otros, que se necesita eliminar porque ya no ostenta utilidad. Cuando preparamos los alimentos del día, desechamos cualquier sobrante que nos interviene en la preparación. (Ucha, 2012)´

**5.2.2** Paquete Turístico es el conjunto de servicios prestados en base a un itinerario organizado previamente, que es adquirido en forma “de bloque” a un precio único y global; lo cual se le considera un conjunto de servicios tales como alojamiento, transporte, gastronomía, recreación, visitas guiadas, entre otros. (Turístico, 2021)

**5.2.3** Dilapar es malgastar los bienes propios, o los que alguien tiene a su cargo. (Española).

## **5.3 Marco Espacial**

La fábrica la cual nos ayudara para la creación del Compost y la comida para perros está ubicada en la Autopista 6 de noviembre, calle Los Girasoles # 15, San Cristóbal, República Dominicana.

## **5.4 Marco Temporal**

El proyecto surge de la necesidad de reutilizar los materiales no comestibles para los humanos y reusarlos para consumo animal y abono a plantas en República Dominicana para el periodo mayo-agosto 2021.

## **6. Aspectos Metodológicos.**

### **6.1 Métodos de investigación**

El tipo de estudio que iremos a utilizar es el descriptivo y el explicativo, esto nos ayudara a aportar mediante los datos e información otorgada por parte de la cadena de hoteles a trabajar y así poder presentar los procedimientos, estadísticas, las ventajas y desventajas que podemos encontrar en el camino al momento de crear la empresa. Dejando el beneficio económico y la rentabilidad que esto puede generar al paso del tiempo.

Mediante el método descriptivo, este se encargará de los recursos que necesitamos y aquellos que sean necesarios para poder determinar el tema y problema a tratar, también tomando en cuenta aquellos aspectos que debemos tomar en cuenta al momento de la creación de nuestra empresa.

Por otro lado, nos aportara al mejoramiento de la misma para la toma de decisiones que puedan traer tantos efectos positivos como negativos, logrando así un mejor funcionamiento de la empresa.

Con respecto al método explicativo nos servirá para investigar esas pequeñas tendencias de las cuales no tenemos o el mercado no tiene mucho conocimiento y así poder otorgarle la información lo más clara y precisa posible.

En estos casos, cuando la información no es dominada por un mercado amplio es mejor tener aquellos aspectos informativos para así poder otorgarle el mensaje con la mejor calidad posible.

## **6.2 Técnicas de investigación**

Con respecto a las técnicas de investigación utilizaremos las entrevistas, cuestionarios a los diferentes sujetos de estudio (en este caso sería la cadena hotelera a la cual nos estaremos enfocando) y así poder analizar la factibilidad que puede proveer la empresa como modelo de negocio.

## **6.3 Procedimientos**

Las fuentes primarias que utilizaremos para obtener información, serían los trabajos que sean realizados con respecto al tema (Monográficos y/o tesis), así como estadísticas públicas por el Banco Central con respecto al tema de los desechos y conocer más a fondo la cantidad de turistas que recibimos al pasar de los años y así observar de como los hoteles están manejando los turistas en los diferentes espacios el mismo ofrece en sus instalaciones.

La segunda fuente sería mediante los conocedores del mercado hoteles que posee un amplio conocimiento de los procesos hoteleros en los departamentos de A&B (alimentos y bebidas) y poder crear un análisis estadístico con el fin de tener una información concreta del tema.

## **7. Tabla de contenido del informe final**

Es el esquema preliminar del índice del trabajo final, desarrollo mínimo 30 páginas a desarrollar luego de aprobado el anteproyecto.

Capítulos-Objetivos-Subtemas: El investigador debe definir los capítulos de trabajo, identificar los objetivos de cada capítulo y los subtemas que incluye cada uno de ellos.

Debe colocar tres capítulos ok. Por ejemplo

**Portada**

**Índice**

**Índice de Contenido**

**Índice de Figuras**

**Índice de Graficas**

**Dedicatorias y Agradecimientos**

**Resumen y palabras clave**

**Introducción**

**Capítulo I: Los Hoteles Todo Incluido en la República Dominicana.**

1.1 Origen, proceso y disminución del turismo en los Hoteles todo Incluido.

1.2 Ocupación según las fechas en los Hoteles Todo Incluido.

1.3 Inversiones y Pérdidas según la ocupación de los Hoteles Todo Incluido.

**Capítulo II: Proceso de Compra y Manipulación de los alimentos para los Hoteles Todo Incluido en la República Dominicana.**

2.1 Compra de los alimentos a los distribuidores para los Hoteles Todo Incluido.

2.2 Manipulación de los alimentos.

2.3 Tiempo y duración de productos comestibles.

**Capítulo III: Proceso de compra y venta de la materia prima a los Hoteles Todo Incluido para su Reutilización.**

3.1 Producción de materia prima

3.2 Venta y comercialización del producto terminado

3.3 Margen de ganancia por venta a corto, mediano, largo plazo.

**Conclusiones**

**Recomendaciones**

**Referencias bibliográficas**

**Anexos**

## Bibliografía

- Andalucía, J. d. (2004). *Manuel de Alimento*. Andalucía.
- Beltré, L. F. (s.f.). *FAO*. Obtenido de <http://www.cedaf.org.do/intranet/resena/articulos/2014/alimentos.pdf>
- Buitrago, P. E. (23 de Mayo de 2020). Obtenido de <https://allextruded.com/entrada/tendencias-2020-para-la-industria-del-pet-food-22272>
- Caracuel, A. (10 de junio de 2015). Obtenido de <https://www.restauracioncolectiva.com/n/la-vida-util-de-los-alimentos-consumos-preferentes-y-fechas-de-caducidad>
- Children, H. (21 de Noviembre de 2015). Obtenido de <https://www.healthychildren.org/Spanish/health-issues/conditions/abdominal/Paginas/Food-Poisoning-and-Food-Contamination.aspx>
- Colonial Tours & Travel*. (s.f.). Obtenido de <https://www.colonialtours.com/historia-todo-incluido-all-inclusive-republica-dominicana.htm>
- Dominicana, B. C. (7 de enero de 2021). Obtenido de <https://www.bancentral.gov.do/a/d/5003-importancia-del-turismo-en-republica-dominicana>
- Dominicana, I. (2015). Obtenido de <http://www.institucionaldominicana.com/la-manipulacion-residuos-la-industria-alimentos/>
- Dominicana, R. (2012). Obtenido de <https://www.republicadominicana.org.br/rp/economia/>
- Droste, R. (11 de febrero de 2020). *SODIMAC*. Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=N8Pm1gUAkXk>
- Educacion, M. d. (s.f.). *Mineducacion*. Obtenido de [https://www.mineducacion.gov.co/1759/articles-347771\\_Manual\\_Preencion\\_Notificacion\\_de\\_ETA.pdf](https://www.mineducacion.gov.co/1759/articles-347771_Manual_Preencion_Notificacion_de_ETA.pdf)
- enfermedades, C. p. (21 de julio de 2017). *cdc*. Obtenido de <https://www.cdc.gov/foodsafety/es/keep-food-safe-es.html>
- Española, R. A. (s.f.). Obtenido de <https://dle.rae.es/dilapidar>
- FAO. (1 de Abril de 2020). *Organizacion de las Naciones Unidas para la Alimentacion y la Agricultura*. Obtenido de <https://www.prensalibre.com/vida/salud-y-familia/como-aprovechar-los-desperdicios-de-la-cocina/>
- FAO. (s.f.). Perdida de alimentos en Republica Dominicana y Recomendaciones de distribucion. En L. F. Beltre, *Perdida de alimentos en Republica Dominicana y Recomendaciones de distribucion* (pág. 22).
- FAO, & OPS. (2017). *Manual para Manipuladores de alimentos*. Washington, D.C.

- Ferrari, F. C. (16 de noviembre de 2015). *ECONOMIPEDIA*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/materia-prima.html#:~:text=Una%20materia%20prima%20es%20todo,en%20un%20bien%20de%20consumo.&text=Las%20materias%20primas%20son%20el,producto%20apto%20para%20el%20consumo>.
- Freeman, a. (2002). *Como Reducir costes en las empresas*. Ediciones Gestion 2000.
- Gilbert, S. (4 de Noviembre de 2020). *Puerto Plata Habla*. Obtenido de <https://puertoplatahabla.com/pp/revelan-montemar-y-jack-tar-village-fueron-los-primeros-hoteles-del-destino-puertoplata/>
- Gutiérrez, C., Soriano, P., & Lanero, j. (2020). Guia para la Determinación de la vida útil de los alimentos. Valencia: FEDACOVA. Obtenido de <https://www.fedacova.org/wp-content/uploads/2020/11/Guia-Determinaci%C3%B3n-Vida-%C3%Atil-2020.pdf>
- Gutiérrez, C., Soriano, P., & Lanero, j. (2020). Guia para la Determinación de la vida útil de los alimentos. Valencia: FEDACOVA. Obtenido de <https://www.fedacova.org/wp-content/uploads/2020/11/Guia-Determinaci%C3%B3n-Vida-%C3%Atil-2020.pdf>
- Holloway, C. (1998). *The business of tourism* . UK.
- Infoturdominicano. (17 de junio de 2021). Obtenido de <https://infoturdominicano.com/rd/republica-dominicana-recibe-1-4-millones-de-visitantes-no-residentes-entre-enero-mayo-del-2021-964-mil-son-extranjeros/>
- Kooper, G., Calderon, G., Schneider, S., & Dominguez, W. (2009). *FAO*. Obtenido de <http://www.fao.org/publications/card/es/c/75dfb832-0336-5cd3-8433-9cd28115e18f/>
- Levapan, C. D. (2017). *Institucional Dominicana*. Obtenido de <http://www.institucionaldominicana.com/la-manipulacion-residuos-la-industria-alimentos/>
- Libre, D. (2020). Obtenido de <https://www.diariolibre.com/estilos/buena-vida/compostar-que-es-y-por-que-es-importante-hacerlo-Jl18989132>
- Medaglia, C. (junio de 2016). Sector Hotelero en RD y su dinamica de Compras. págs. 1-95.
- Middleton, V. T. (1994). *Marketing in Travel and Tourism*. Oxford: ButterworthHeinemann.
- Molina, T. (08 de Julio de 2018). *Diario Libre*. Obtenido de <https://www.diariolibre.com/actualidad/botar-comida-en-medio-de-hambre-OK10297944>
- Mora, M. (07 de enero de 2013). Manipulacion de los alimentos. *Listin Diario*.
- Nacional, S. (2021). Obtenido de <https://supermercadosnacional.com/hogar/cuidado-de-mascotas/alimento-para-perros.html>

- Nairobi. (4 de marzo de 2021). *ONU*. Obtenido de <https://unric.org/es/onu-el-17-de-los-alimentos-disponibles-para-el-consumidor-se-desperdicia/>
- Navarro, J. (2017). *Definición ABC*. Obtenido de <https://www.definicionabc.com/negocios/all-inclusive.php>
- OMS. (s.f.). *Organizacion Panamericana de la Salud*. Obtenido de [https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com\\_content&view=article&id=10836:2015-enfermedades-transmitidas-por-alimentos-eta&Itemid=41432&lang=es](https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10836:2015-enfermedades-transmitidas-por-alimentos-eta&Itemid=41432&lang=es)
- OMT. (s.f.). *Organizacion Mundial del Turismo*. Obtenido de <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>
- Organización Panamericana de la Salud, F. (2017). *Manual para Manipuladores de Alimentos*. Washington, D.C: OPS.
- palacios, C. J. (19 de Septiembre de 2014). Obtenido de <https://blogs.20minutos.es/cronicaverde/2014/09/19/el-derroche-del-bufe-todo-incluido/>
- Paulino, G., Araújo, D., Fernandes, L., Leao, P., & Pinheiro, P. (2012). Gestion de Calidad del servicio de Alimentos y Bebidas. *Estudios y Perspectivas del Turismo*, 763-777.
- Postgrado, C. E. (2021). *CEUPE*. Obtenido de <https://www.ceupe.com/blog/direccion-gestion-hotelera-proceso-compras.html>
- Safety, F. (28 de enero de 2021). *FoodSafety* . Obtenido de <https://espanol.foodsafety.gov/es/food-safety-charts/cold-food-storage-charts>
- saibainuo. (2018). Obtenido de [https://es.made-in-china.com/co\\_extruderfoodmachine/product\\_Jinan-Saibainuo-Pet-Food-Processing-Machine\\_enuhsengy.html](https://es.made-in-china.com/co_extruderfoodmachine/product_Jinan-Saibainuo-Pet-Food-Processing-Machine_enuhsengy.html)
- Soñé, J. D. (27 de Junio de 2014). *Imágenes de Nuestra Historia* . Obtenido de <https://imagenesdenuestrahistoria.wordpress.com/2014/06/27/los-primeros-grandes-hoteles-en-republica-dominicana/>
- Tomás López-Guzmán, F. O.-A. (2016). Turismo all-inclusive en República Dominicana. *Revista de Economía del Caribe*.
- Torras, V. (2020). *Como diseñar modelo de negocios*. Obtenido de <https://www.pinterest.es/pin/358669557807389890/>
- Travel, C. T. (s.f.). Obtenido de <https://www.colonialtours.com/historia-todo-incluido-all-inclusive-republica-dominicana.htm>
- Turismo, O. M. (Febrero de 2019). *Statista*. Obtenido de <https://es.statista.com/estadisticas/1018192/evolucion-anual-del-numero-de-hoteles-y-establecimientos-similares-en-republica-dominicana/>

Turística, C. d. (2007). Mc Graw Hill.

Turístico, E. (4 de Enero de 2021).

Ucha, F. (2012). Obtenido de <https://www.definicionabc.com/social/desechos.php>

Unidas, O. d. (1 de Julio de 2020). Obtenido de  
<https://news.un.org/es/story/2020/07/1476822>

UNWTO. (s.f.). *Organizacion Mundial de la Salud*. Obtenido de  
<https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>

Valdés, P. (25 de abril de 2019). *Inboundcycle*. Obtenido de  
<https://www.inboundcycle.com/proceso-de-venta-que-es-y-como-funciona#:~:text=El%20proceso%20de%20venta%20es,o%20servicio%20de%20la%20compa%C3%B1a%20de%20venta,es,o%20servicio%20de%20la%20compa%C3%B1a%20de%20venta>.

Vincent C.S Heung, R. C. (1 de Agosto de 2000). Important factors affecting Hong Kong consumers' choice of a travel. 52-69.

Wilson, N. (02 de Noviembre de 2015). *FAO*. Obtenido de <http://www.fao.org/save-food/news-and-multimedia/news/news-details/es/c/357464/>

Yakovleva, L. (26 de Agosto de 2020). *Hotel Treats*. Obtenido de  
<https://www.hotel treats.com/es/blog/consumers/que-es-un-day-pass>

Zooplies. (2021). Obtenido de <https://zoopliesrd.com/categoria-producto/perros/alimentos/>