



**UNAPEC**  
**UNIVERSIDAD APEC**

**DECANATO DE TURISMO**

**Escuela de Turismo.**

**“Evaluación de la Oferta Alimenticia en los Hoteles  
Ecoturísticos de Jarabacoa”.**

**Sustentantes:**

<b>Prenda Susana Heredia Beato</b>	<b>2014-2283</b>
<b>Juleisy Inoa López</b>	<b>2014-2415</b>
<b>Zunysabel Solano Roa</b>	<b>2015-0022</b>

**Profesora Conferencista**

**Elesi Sánchez de Bucarelli**

**Monografía para optar por el Título de Licenciatura en Administración  
Turística y Hotelera.**

**Santo Domingo, Distrito Nacional**

**Julio 2018.**

# ÍNDICE

## DEDICATORIAS Y AGRADECIMIENTOS

RESUMEN .....	ii
INTRODUCCIÓN .....	1

## CAPÍTULO I: ALIMENTACIÓN EN LOS HOTELES ECOTURÍSTICOS.

1.1. Aspectos generales de la alimentación de los hoteles ecológicos. ....	4
1.2. Turismo Ecológico o Ecoturismo.....	12
1.3. Restaurantes ecológicos y su infraestructura. ....	21
1.4. Características de los hoteles ecológicos de la zona.....	26
1.5. Presentación del hotel ecoturístico Rancho Baiguate.....	27

## CAPÍTULO II: ASPECTOS METODOLÓGICOS.

2.1. Tipo de Investigación.....	32
2.2. Métodos de Investigación. ....	32
2.3 Técnicas e Instrumentos de Investigación. ....	32
2.4 Fuentes para la Recolección de Información.....	33

## CAPÍTULO III: PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS.

3.1 Presentación y Análisis de los Resultados. ....	34
3.1.1. Listado de Figuras .....	35
Gráfico 01 – Ubicación. ....	35
Gráfico 02 – Infraestructura.....	36
Gráfico 03 – Alimentación.....	37
Gráfico 04 – Premios y certificaciones.....	39
Gráfico 05 – Sostenibilidad .....	40

3.3. Propuesta de menú orgánico ecológico enfocado a la alimentación sana y nutritiva. ....	41
3.4. Presentación del Menú.....	45
<b>CONCLUSIONES .....</b>	<b>47</b>
<b>RECOMENDACIONES .....</b>	<b>49</b>
<b>REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....</b>	<b>51</b>
<b>ANEXOS .....</b>	<b>53</b>
<b>PÁGINA DE ANTIPLAGIO.....</b>	<b>54</b>

***DEDICATORIAS Y AGRADECIMIENTOS***



Le agradezco a Dios por haberme acompañado y guiado a lo largo de mi carrera, por ser mi fortaleza en los momentos de debilidad y por brindarme una vida llena de aprendizaje, increíbles experiencias y sobre todo felicidad.

A mis padres Daniel Heredia y Adalgiza Beato por apoyarme en todo momento, por los valores que me han inculcado, por haberme brindado la oportunidad de tener una excelente educación en mi vida, por siempre estar ahí dándome los mejores consejos, su apoyo incondicional y sobre todo por ser un excelente ejemplo de vida a seguir.

A mis hermanas por ser parte importante de mi vida, por siempre apoyarme en mis momentos de necesidad y por representar la unión familiar.

Le agradezco a los mejores compañeros de carrera que se pueda tener en la vida ya que gracias a ellos viví momentos inolvidables llenos de emociones. Creo que todos hemos aprendido y aprendemos continuamente de todos y de nosotros mismos tanto profesional como personalmente y es enriquecedor en ambos ámbitos. Y en especial a mi compañeras Juleisy Inoa que desde el primer día de comenzar esta etapa de nuestras vidas a estado ahí conmigo, apoyándonos una a la otra, por todos esos domingos que nos pasamos haciendo tareas, por todos esos días que sin importar lo cansada que estábamos amanecíamos haciendo tareas y siempre dando lo mejor de nosotras y a Zunysabel Solano que a pesar de que solamente ha estado con nosotras en esta etapa final demostró lo dedicada que es

con sus responsabilidades y buen compañerismo. Y, por último, pero no menos importante a ese compañero y amigo incondicional que hoy en día tenemos en el cielo, Eddy Antigua, **te quiero**.

A nuestra asesora Elesi Sánchez por todos sus consejos y entrega a lo largo de este proceso ya que siempre estuvo a nuestra disposición no importando la hora ni el momento en que la necesitáramos.

Y especialmente a mí, por nunca derrumbarme por completo y siempre seguir enfocada en mis metas por que como dice J.P. Sergent "El éxito no se logra sólo con cualidades especiales. Es sobre todo un trabajo de constancia, de método y de organización".

***Prenda Heredia.***

*A Dios.*

Por darme la vida, por iluminar mi mente con su luz en los momentos más difíciles para superar cada obstáculo y por plasmar en mí don de la sabiduría para compartir conocimiento con todo aquel que necesita y ser un ente útil en la sociedad.

A mi padre José Luis Inoa; a mi madre Miguelina López y a mi hermana Marie Inoa, gracias por confiar y apostar a mí, pero a la vez ser mi motor de arranque en todo momento con sus consejos, entrega y dedicación.

A todos aquellos seres maravillosos que han compartido conmigo sus enseñanzas y mis logros en estos tres largos años; en especial a la maestra Elesi Sánchez quién en todo momento siempre estuvo dispuesta y abierta a cualquier consulta sin importar el momento, hora, lugar y distancia. A mis compañeras Prenda Heredia quién tuvo el coraje de recorrer este trayecto sin importar las circunstancias del qué, cómo, cuándo, dónde y por qué; y a Zunysabel Solano que, aunque fue partícipe de la etapa final siempre estuvo dispuesta y me enseñó que hay que darle la oportunidad a los demás siempre que la necesiten, porque también son capaces.

A mis compañeros de carrera por tantas vivencias, experiencias, emociones, pero sobre todo por su gran amistad porque gracias a ellos mi familia se ha vuelto más grande. En especial a Eddy Antigua que, aunque su paso por nuestras vidas fue tan corto, nos enseñó que no existen días especiales para expresarle a tus seres queridos cuando significan para ti. Un beso que te llegue directo al cielo.

A ti querido lector/a.

Y pues a mí que, aunque muchas veces lloré por la fatiga, el sueño, cansancio, y por todos los domingos sacrificados sin poder convivir y compartir con mi familia; ¡he de decir VALIÓ LA PENA LA ESPERA!

Este logro ha sido gracias al granito de arena que aportaron todos ustedes, sin su apoyo nada de esto habría sido posible.

***Juleisy Inoa López.***

*A Dios.*

Porque sin importar nada él me demuestra que siempre está ahí para mí.

A mi madre Mercedes Roa, quien ha dado todo su esfuerzo para que yo ahora este culminando esta etapa de mi vida, por apoyarme en todo momento, por la magnífica labor de madre que ha realizado al educarme correctamente aceptándome siempre tal y como soy.

Gracias madre por ser mi mejor ejemplo, mi mejor amiga, por enseñarme a superarme, a valerme por mí misma, a ser responsable, a que nada es imposible si te lo propones y te dedicas, pero sobre todo por demostrándome que soy lo más importante en tu vida y que tu amor por mí es incondicional. Gracias por ser la mejor madre del mundo, **te amo.**

A mi bella familia por todo el cariño y apoyo que he recibido siempre de su parte, a mis tías por demostrarme lo que es ser una mujer luchadora, mi tío Alex por ser un ejemplo como hombre, mi tío Lebron por su carisma y a mis abuelas Isabel y Marisol, gracias por siempre llenarme de amor.

A todos mis compañeros de carrera, por compartir conmigo estos años llenos de muchos sacrificios y esfuerzos. En especial a Nelly por su cariño y apoyo incondicional desde el primer día y a mi hermana Kissairy por su amistad indispensable aun desde la distancia.

A mis cómplices en este proyecto Juleisy y Prenda por su dedicación y entrega, por estar siempre dispuestas, por aceptarme e integrarme a su equipo de la mejor manera, gracias chicas.

A la Prof. Enmi Torres por estar siempre dispuesta a ayudarnos y orientarnos, pero en especial a nuestra asesora, la Prof. Elesi Sánchez, por su orientación y atención a nuestras consultas, su ayuda incondicional en todo momento y por brindarnos el mejor asesoramiento posible. **Gracias.**

***Zunysabel Solano Roa.***

***RESUMEN***



La presente monografía reconoció el gran crecimiento y desarrollo del Ecoturismo o Turismo Ecológico en República Dominicana, pero también evaluó el impacto social y económico de la oferta alimenticia de los hoteles en Jarabacoa, la infraestructura de sus restaurantes, la importancia de tener sus propios huertos ecológicos y el uso de alimentos pocos nocivos y orgánicos para el consumo humano. En ese mismo orden, se realizó un instrumento de observación para garantizar que dichos establecimientos cumplieran con requisitos, condiciones y/o características legales (ubicación, infraestructura, alimentación, premios y/o certificaciones y sostenibilidad). Gracias a dicho instrumento se logró determinar si estos establecimientos se encuentran bajo las condiciones necesarias para operar bajo el concepto ecológico.

Tras haber obtenido las informaciones necesarias, se concluyó con el diseño de una propuesta de Menú Ecológico con el objetivo de que el cliente sea quien pueda elegir al momento de vivir su experiencia gastronómica sana y nutritiva; y recomendando todo aquello que se consideró como factor importante para el desarrollo continuo de la actividad ecoturística en la zona.

**PALABRAS CLAVES: Alimentación, Hoteles, Ecoturismo, Jarabacoa, Huerto, Menú.**

## ***INTRODUCCIÓN***



La actividad turística en la República Dominicana ha sido por décadas no solo el mayor atractivo sino también la principal fuente generadora de ingresos en la economía. Tal es el caso del Turismo de Sol y Playa, un detonante de la pérdida de la esencia del Turismo Tradicional, aquel que no solo es llevado a cabo con el objetivo de descansar sino también de conocer nuevas culturas, entrar en contacto directamente con la naturaleza, involucrar a las comunidades locales y crear un vínculo de beneficio mutuo con ellas.

No es hasta los años 80 donde el país despierta cierto interés por el Ecoturismo o Turismo Ecológico, una modalidad que nace de la necesidad del turista por conocer nuevos lugares, vivir grandes aventuras, salir de la rutina, disfrutar de algo nuevo y poco convencional manteniendo a su vez un contacto directo con la naturaleza y todo lo que esta puede ofrecer.

Justamente es aquí donde surgen lo que hoy se conoce como Hoteles Ecoturísticos, siendo estos establecimientos que logran funcionar en armonía con la naturaleza, pero a su vez garantizando comodidad a esos turistas aventureros que a la hora de dormir o comer buscan seguridad, calidad y confort, manteniendo su compromiso con el medio ambiente y garantizando su existencia y disfrute para las generaciones futuras.

Factor que cobran mayor importancia en todos los ámbitos de la vida y aunque no existe aún una oferta masiva de Ecoturismo, esta no deja de ser una gran alternativa

para aquellas personas que buscan disfrutar del medio ambiente, la naturaleza y a su vez disfrutar de una alimentación más sana y nutritiva.

Actualmente, el Ecoturismo en la República Dominicana ha adquirido una gran popularidad lo que lo ha convertido en la segunda oferta turística del país como actividad complementaria al Turismo de Sol y Playa. Todo esto, ha logrado el desarrollo social y económico de la ciudad de Jarabacoa; consolidándose como el polo turístico de mayor crecimiento e importancia en cuanto a Ecoturismo se refiere, lo que ha impulsado a sus establecimientos a mejorar su infraestructura e innovar en cuanto a servicios se refiere con la intención de ser cada vez, más atractivos.

Justamente, es cuando nace la incertidumbre de la oferta alimenticia de sus hoteles, la infraestructura de sus restaurantes, la importancia de tener huertos ecológicos propios y el uso de alimentos pocos o nada nocivos para el consumo humano. Pues, sin duda alguna los restaurantes que se encuentran en los Hoteles y/o Establecimientos Ecoturísticos ubicados en Jarabacoa ofrecen una magnífica calidad en sus platos y proporcionan experiencias positivas para los visitantes y anfitriones a través de una alimentación saludable con alimentos que van del jardín al plato. Sin embargo, aun contando con esta particularidad en su oferta, estos nos cuentan con un menú propio y elaborado donde el cliente pueda optar por los platillos de su elección.

Es por tal razón, que esta monografía tiene como objetivo evaluar la Oferta Alimenticia en los Hoteles Ecoturísticos de Jarabacoa y para lograrlo, es necesario

trabajar en objetivos específicos, los cuales permitirán culminar con lo antes mencionado, en los que se pueden mencionar:

- **Describir** la situación de la oferta alimenticia en los hoteles ecoturísticos de Jarabacoa.
- **Puntualizar** las condiciones y características que deben reunir los restaurantes de los hoteles ecoturísticos para su funcionamiento.
- **Proponer** un menú orgánico ecológico enfocado a la alimentación sana y nutritiva

***CAPÍTULO I:***

***ALIMENTACIÓN EN LOS HOTELES  
ECOTURÍSTICOS.***



## **1.1. Aspectos generales de la alimentación de los hoteles ecológicos.**

Los seres humanos necesitan, además del agua que es vital, una ingestión de alimentos variada y equilibrada. “La alimentación humana es algo tan elemental para el mantenimiento de la vida como el aire que respiramos”. (Salud, 2010)

Existen una gran variedad de alimentos y tipos de alimentación distintos. El tipo de alimentación depende en gran medida de las zonas geográficas. Tal es el caso de las zonas costeras, donde se consumen mucho más pescados y mariscos. Además, cada región tiene sus cultivos típicos sin mencionar que el clima es un factor determinante para la siembra de especies comestibles.

### **1.1.1. La Alimentación.**

“La alimentación consiste en la obtención, preparación e ingestión de alimentos.” (EcuRed, 2018) En otras palabras, es una de las actividades y procesos más esenciales de los seres vivos ya que está directamente relacionada con la supervivencia.

Una alimentación saludable se logra combinando varios alimentos en forma equilibrada, lo cual satisface las necesidades nutritivas para un correcto crecimiento y desarrollo de las capacidades físicas e intelectuales.

### 1.1.2. Tipos de alimentación.

Según la publicación del blog (Ciencias, 2018):

La alimentación de los seres vivos cuenta con 2 tipos:

- **Autótrofa:** Es aquella en donde los seres vivos que son capaces de elaborar su propio alimento a partir de las sustancias disponibles en su entorno usando luz o energía química. A este grupo pertenecen los vegetales o plantas, las algas, entre otros...
- **Heterótrofa:** Es aquella en la cual los seres vivos no son capaces de elaborar su propio alimento y dependen de otros organismos para la nutrición, tanto de plantas como de otros animales. Estos, necesitan coger las sustancias necesarias para alimentarse de otros seres vivos o restos de seres vivos. A este conjunto conciernen los animales, los hongos y numerosos microorganismos.

### 1.1.3. Clasificación de la alimentación.

Por su forma de comer y distribuir la comida que consumen las personas (Buena Salud , 2010) clasifica la alimentación en:

- **Vegetariano:** Se refiere a alguien que consume solo verduras o vegetales y que no come carne animal, aunque pueden que consuman huevos y leche.

- **Ovolactovegetariano:** La alimentación ovolactovegetariana excluye la carne, el pescado y las aves. Incluye huevos y lácteos en cantidades pequeñas o moderadas, y sobre todo vegetales: cereales, frutas, hortalizas (verduras, legumbres, tubérculos). Se reconoce como una dieta cabalmente adecuada desde el punto de vista nutritivo, fácil de seguir, apropiada para los niños, y con muchas ventajas respecto a la alimentación omnívora.
- **Lactovegetariano:** Sólo incluye la leche y sus derivados como alimento de origen animal. Es igualmente satisfactoria en cuanto a aporte nutritivo. Las proteínas de la leche complementan y enriquecen las proteínas vegetales, de manera que resulta fácil obtener todos los aminoácidos esenciales. Es preferible que se usen productos lácteos desnatados, especialmente los adultos.
- **Pescovegetariano:** Los que solo comen carne de peces.
- **Apivegetariano:** Es donde se consume la miel.
- **Vegano:** Se trata de la forma más estricta o pura de los vegetarianos. Cuando una persona se somete a ella, no puede consumir productos de origen animal, se consumen sólo frutas, verduras, legumbres, granos, nueces y semillas. Es decir, no hay huevos, ni queso, ni yogurt, ni helados u otros productos de tipo lácteo. Este grupo no consumen nada de origen animal, ni utilizan nada proveniente de explotación animal, ni explotan animales de ninguna manera.

- **Fruitariano o Frugívoros:** Para las personas que hacen parte de este grupo, el principio básico es la alimentación a base de frutas puesto que contienen el germen de la vida, razón por la cual son suficientes y altamente saludables. Son los que solo consumen frutos.
- **Orgánica:** Es el que come cosas provenientes de agricultura y ganadería ecológica.
- **Macrobiótica:** Consiste en el consumo exclusivo de alimentos cocinados. Los alimentos crudos según los adeptos a la alimentación macrobiótica no se digieren con tanta facilidad en nuestro cuerpo. Lo ideal para ellos es cocinar todo para eliminar contaminantes, residuos y potenciar los nutrientes.
- **Carnívora:** La carne y el pescado son sus componentes básicos. Este tipo de alimentación aporta un exceso de proteínas y de grasas, con repercusiones negativas para la salud. Por ejemplo: exceso de ácido úrico y de colesterol, putrefacciones intestinales, y un mayor riesgo de enfermedades cardíacas isquémicas (infarto, angina de pecho) y de cáncer.

#### 1.1.4. Proveedores.

Un Proveedor es la persona o empresa que abastece con algo a otra empresa o a una comunidad. (Porto & Merino, 2014)

Cabe destacar que, fundamentalmente existen dos tipos claramente diferenciados de proveedores:

- a) **Los de Bienes:** Son los que aportan, venden y surten de objetos o artículos tangibles. Ejemplos de ellos son los proveedores de bebidas para bares y restaurantes o los de madera para las carpinterías.
- b) **Los de Servicios:** Son aquellos que no ofrecen algo material sino una actuación que permite que sus clientes puedan desarrollar su actividad con total satisfacción.

Los proveedores deben cumplir con los plazos y las condiciones de entrega de sus productos o servicios para evitar conflictos con la empresa a la que abastecen. En muchos casos, estas compañías tienen que tener un departamento de soporte o atención técnica, ya que las interrupciones del servicio causan grandes problemas al cliente.

Siguiendo algunos de los consejos que proporciona (La Menorquina, 2018) en su blog, a continuación los que ayudan a seleccionar al mejor proveedor que se ajuste a las necesidades de un establecimiento:

- ✓ Hay que **crear alianzas con el proveedor** de un producto estrella ya que adquiere una relevancia estratégica en dicho restaurante. Intente que se genere una relación de confianza para que se le respete. Tampoco hay que dejar de lado a otro proveedor, que se encarga de productos con menos importancia, en éstos es suficiente que se le entregue todo a tiempo.

- ✓ Debe conocer la **trayectoria de su posible proveedor**. Son muy importantes elementos como la localización geográfica, su tamaño, la experiencia en el sector, la calidad de sus productos. Infórmese y compare con otras empresas que ofrezcan los mismos servicios.
  
- ✓ Investigue si son buenos proveedores para tu negocio.
  
- ✓ Hay ciertos factores que pueden perjudicar al servicio final de un proveedor, **la tecnología, la infraestructura o incluso la logística**. Asegúrese de cómo funcionan y de cómo realizan las entregas de sus pedidos, puede preguntar si les importa que haga una visita a sus instalaciones.
  
- ✓ Debe analizar aspectos como la **orientación al cliente, la importancia de la calidad, el cumplimiento de plazos**.
  
- ✓ El servicio de **postventa** es uno de los factores más importantes para verificar la seriedad del proveedor. Dígase, cumplimiento de las entregas, servicio técnico o la atención de las consultas.
  
- ✓ El **precio** es una cuestión no menos importante que el resto. Evalúe las posibilidades de pago del proveedor.

### **1.1.5. Huertos Ecológicos.**

Un huerto ecológico no es más que una forma de cultivo en la que se aprovechan los recursos de la forma más natural posible y evitando dañar a la naturaleza. (Intermón, 2018)

Es por la definición anterior, que muchas empresas como el caso de los hoteles ecoturísticos, han puesto en marcha este proyecto. Pues, se suele pensar que todos los alimentos que se cultivan son totalmente saludables, pero en ocasiones en un supermercado no es posible determinar cómo se han sembrado o recogido esos alimentos.

De acuerdo con lo expresado por (Intermón, 2018) en su blog, en una sociedad cada vez más globalizada, la agricultura se ha transformado para lograr abastecer a un gran número de personas y conseguir un beneficio económico, por eso en ocasiones estas prácticas dañan seriamente la salud del medio ambiente o la calidad de los productos.

Todo lo anterior, sin mencionar que esto provoca daños no solo al medio ambiente; sino también a la salud de los seres humanos, no garantizando una buena calidad de vida y longevidad.

### 1.1.6. Ventajas de los Huertos Ecológicos.

Existen varias ventajas que ofrecen este tipo de plantaciones y las principales han sido mencionadas en el blog de (Intermón, 2018):

- a) **Son más sostenibles:** Los recursos utilizados para sembrar y recoger son totalmente naturales y, por lo tanto, no dañan ni la tierra ni el planeta. En explotaciones más amplias dedicadas a un consumo masivo, se usan pesticidas o técnicas que pueden deteriorar el planeta.
- b) **Son más baratos:** Crear un huerto ecológico te puede permitir ahorrar mucho en alimentos, ya que utilizando los suministros como el riego de forma eficiente se pueden conseguir grandes resultados.
- c) **Ayudan a sectores desfavorecidos:** Algunos ayuntamientos han puesto en marcha iniciativas en las que ofrecen parcelas destinadas a huertos ecológicos a grupos sociales en riesgo de exclusión, o incluso escuelas y otro tipo de asociaciones, para promover un uso social.
- d) **Puede ser un proyecto educativo:** Algunos colegios implican a los más pequeños y les ponen en contacto con la naturaleza a través de huertos ecológicos en los que aprenden la importancia del trabajo en equipo y otros valores educativos esenciales.

e) **Son más saludables:** Porque en todo momento se es consciente de lo que se planta y de cómo se hace, y se estará consumiendo alimentos con productos químicos posiblemente nocivos.

## 1.2. Turismo Ecológico o Ecoturismo.

El **Ecoturismo** es una modalidad de turismo especializado que se basa en la realización de viajes que tiene como fin realizar actividades de apreciación, conservación y conocimiento de la naturaleza, a través del contacto con la misma; siempre involucrando y beneficiando a toda la comunidad local.

Según (Conéctate, 2017):

El país es atracción de los extranjeros por sus hermosas playas y aunque se esté visualizando un auge en el ecoturismo por los turistas locales, son pocas las medidas que se han tomado para el desarrollo como tal de las ofertas complementarias que proyecten mayores beneficios que el todo incluido, siendo este el caso del Ecoturismo.

Si se analiza bien por un momento, “**Ecoturistas** han existido siempre, desde tiempos muy remotos o incluso desde el principio de la humanidad. Cada vez que ancestros viajaban a regiones desconocidas a explorar nuevas tierras se les podría calificar de viajes **ecoturísticos**”. (M, 2011)

Igualmente, pueden ser considerados “**ecoturistas**” los antiguos naturalistas y exploradores que viajaban a descubrir y estudiar zonas desconocidas, como bien indica (M, 2011):

Estos tenían que organizar un viaje y una logística, marcar rutas, hacer itinerarios, investigar, salir de sus países, llegar a regiones desconocidas y encontrarse con una naturaleza y biodiversidad no común para ellos, para luego así regresar a sus tierras con mucha información del lugar que exploraron.

Desde el siglo XX se ha escuchado el término **Ecoturismo**, como una forma de viajar sin provocar daños al medio ambiente. Sin embargo, el Ecoturismo no nació con el invento de esta palabra, sino que siempre hubo un segmento de mercado que siempre había viajado por su propio país para observar la naturaleza.

Dentro de los antecedentes históricos de este concepto (Espinal & Calderón, 2004) sostuvieron que:

En República Dominicana en la década de los 80 se despertó cierto interés por visitar los parques nacionales, pero no es hasta el inicio de los años 90 cuando se perfila un proceso de desarrollo con la creación de la unidad de Ecoturismo en la Dirección General de Parques, el surgimiento de la primera tour operadora de ecoturismo y la oferta de aventura en Jarabacoa por parte de Rancho Baiguate.

En junio de 1944 se organiza el Primer Congreso Internacional de Ecoturismo en el Hotel Rivera de Barahona, con la participación de expertos internacionales como Ana Báez y Hector Ceballos-Lascuráin, organizado por ASONAHORES y una fundación. En septiembre del mismo año se lleva a cabo otro evento similar, organizado por la PUCMM y la Usis de la Embajada Norteamericana, con expertos internacionales como el Dr. Gerardo Budowski, Dr. Wallece y Marcos Vinicio García, este último, creador de la primera maestría en Ecoturismo en Costa Rica.

Es así como en Jarabacoa surgen otras empresas, aumentando la oferta y la demanda de turismo de aventuras, con lo cual se va consolidando como destino ecoturístico. Además, (Espinal & Calderón, 2004) sostuvieron que:

En 1995 el proceso se acelera con nuevas empresas en otros puntos de la geografía nacional; realización de talleres y conferencias en la materia; creación de la Comisión Nacional de Ecoturismo por parte del Ministerio de Estado de Turismo; inicio de la Maestría en la Facultad de Ciencias de la Universidad Autónoma de Santo Domingo (UASD); integración del tema ecoturístico por parte de varias ONG's, ambientalistas; impartición del primer curso de ecoturismo a los guías nacionales de turismo, entre otros acontecimientos. (Espinal & Calderón, 2004)

En el año 1996 el Ministerio de Turismo acoge el modelo de desarrollo sostenible y crea la asesoría Ecoturística y Ambiental; promueve los atractivos naturales o

ecoturísticos como parte de la oferta publicitaria del país; se promueve el ecoturismo a través de las oficinas de turismo en el exterior, entre otras acciones. En 1997, se crea el departamento de Ecoturismo y Medio Ambiente del Ministerio de Estado de Turismo; se inicia la capacitación de guías locales de ecoturismo; se celebra la Primera Feria Nacional de Ecoturismo y Producción en Jarabacoa, donde se implementa la “Estrategia Nacional de Desarrollo Ecoturístico” por parte del MITUR. Para este año también se implementa en el MITUR la “Categorización de las Empresas y Micro-empresas Ecoturísticas”.

En 1998 se inicia el segundo grupo de la maestría en Ecoturismo, se consolida con la visitación de ecoturistas, se organiza la Segunda Feria Internacional de Ecoturismo y Producción en las Ruinas del Primer Santiago de América, Jacagua; surgen nuevas ofertas ecoturísticas en diferentes puntos geográficos del país; el Departamento de Ecoturismo y Medio Ambiente del MITUR firma nuevos convenios de cooperación para el desarrollo del ecoturismo; en el MITUR se crea el bando de información de las empresas ecoturísticas existentes; se firma el Memorando de Entendimiento para la Observación de Ballenas Jorobadas entre la Marina de Guerra, Parques, los dueños de embarcaciones para la observación de ballenas, el CEBSE y el MITUR.

De los más de veinte proyectos ecoturísticos que existían en 1998 en el país, “solo dos polos o zonas constituyeron los modelos a nivel de participación comunitaria, Jarabacoa y la zona del Salto del Limón en Samaná.” (Espinal & Calderón, 2004)

Otros acontecimientos importantes que sostuvieron (Espinal & Calderón, 2004):

En 1999 el ecoturismo siguió creciendo con la instalación de nuevas empresas con ofertas llamativas y otros lugares de interés ecoturísticos se fueron descubriendo como son los 27 Charcos de Damajagua en Puerto Plata; se llevó a cabo la 3ra Feria Ecoturística y de Producción en Sabana de La Mar; se actualiza el banco de datos de las empresas ecoturísticas; se continua el proceso de capacitación en ecoturismo; se firmó el Memorando de Entendimiento.

Para el año 2000 el ecoturismo estaba convertido en la segunda oferta turística del país, básicamente como oferta complementaria; Jarabacoa se consolidó como el polo turístico de mayor crecimiento en el área de Caribe antillano; se celebró la Cuarta Feria Ecoturística y de Producción en la zona de Manoguayabo, Distrito Nacional; se inició el proceso de creación de la Asociación de Empresas Ecoturísticas; se capacito en ecoturismo a los guías del Pico Duarte; se firmó el Memorando de Entendimiento, entre otros acontecimientos. El 18 de agosto de ese mismo año se promulgó la Ley 64-00, Ley General De Medio Ambiente y Recursos Naturales, la cual fue creada con el fin de proteger nuestros recursos naturales los cuales comenzaban a ser muy admirados por los turistas.

(Espinal & Calderón, 2004) Afirmaron que “con esta Ley se crea el Ministerio de Estado de Medio Ambiente y Recursos Naturales el cual funge como organismo rector de la gestión del medio ambiente, los ecosistemas y los recursos naturales.”

Ya para finalizar, (Espinal & Calderón, 2004) en su tesis expresaron:

En el 2001 se celebró La Quinta Feria Ecoturística y de Producción en la presa de hatillo, Cotuí; se creó la Asociación de Empresas Ecoturísticas, el MITUR participo en la Reunión de las Américas para la Preparación del Año Mundial del Ecoturismo.

Y a este paso han ido aumentando las actividades y ferias ecoturísticas, las cuales se han estado celebrando cada año hasta la actualidad. Pues, la participación de los comunitarios se manifiesta administrando ellos mismos sus pequeñas empresas ofertando servicios en los proyectos, guías de aventuras y locales, manejo de caballos, choferes, cocineros, etc.

### **1.2.1 Hoteles ecoturísticos.**

Un **hotel** es un establecimiento o asentamiento en el cual se hospeda o se acoge a los viajeros, que pagan por su alojamiento, comida y otra serie de servicios. Según su situación geográfica, características de exploración y prestación de servicios

estos cuentan con varias modalidades como: **Hoteles de Ciudad, Hoteles de Playa, Bungalow, Cabañas y Villas & Hoteles de Montaña.**

En este último, entran lo que hoy conocemos como **hoteles ecoturísticos** los cuales no son más que establecimientos de alojamiento turístico que tanto en su construcción como en su funcionamiento respeta al máximo el medio ambiente, mediante la utilización de materiales naturales, la incorporación de energías renovables, alimentación elaborada con productos ecológicos, entre otros aspectos. (EcuRed, EcuRed, 2018)

Otro concepto a citar, es el de (Kalalu-Danza, 2018) donde se sostiene que un hotel ecoturístico es una construcción típica con materiales de la zona, generalmente ubicada en el interior del territorio (bosques, montañas, zonas de amortiguamiento de los parques nacionales y otras áreas equivalentes, áreas de uso público de los parques nacionales, etc.)

Cabe resaltar, que estos lugares pueden ser de una, dos, tres y hasta cuatro habitaciones o más, y su calidad de ajustarse a los estándares de calidad deben ajustarse a los estándares internacionales de las empresas de alojamiento turístico. Además, al estar destinados a una actividad ecológica, los servicios deben ser sanos y sumamente respetuosos con el medio ambiente destacándose así por el reciclaje de basura, tratamiento de aguas negras, integración de las comunidades

locales, uso sostenible de los recursos naturales, implementación de pequeñas empresas turísticas, etc.

### **1.2.2. Condiciones y/o características que deben reunir los hoteles ecoturísticos para su operación, alimentación y certificación.**

De acuerdo con el artículo 41, establecido por el Ministerio de Turismo en su Reglamento de Modalidades de Hoteles, los establecimientos ecoturísticos deberán reunir las condiciones mínimas exigidas para la categoría que les corresponda, con las siguientes particularidades:

- a) La superficie de las habitaciones podrá reducirse a dos metros cuadrados si son dobles y un metro cuadrado si son individuales.
- b) La altura de suelo a techo de ambas, en 0.20 metros.
- c) Será necesaria la instalación de aire acondicionado frío y caliente.

En adición a todo lo anterior, (Kalalu-Danza, 2018) ha señalado los siguientes requisitos de forma más detallada:

- Debe ser construido con material que armonice con el entorno.
- El proyecto de alojamiento debe ser de baja densidad (inferior a 30 plazas por hectárea.)
- Manejo sostenible del agua y la basura, por medio de reciclaje.
- Usar empleados locales.

- Debe ser respetuoso de su medio ambiente.
- La calidad de los baños y demás servicios deben ajustarse a los estándares internacionales del turismo.
- Parte de sus ganancias debe destinarse a obras comunitarias como centros comunales y de salud, clubes culturales y deportivos, escuelas, carreteras y caminos, canchas deportivas entre otras.
- Debe usar energía ambientalmente sana.
- Jardinería exuberante con especies nativas y endémicas preferiblemente, con sistema de plaqueo.
- Solicitud de registro al departamento de empresas y servicios del MITUR.
- Cualquier otro que determine el MITUR.

Sin embargo, para República Dominicana el Hotel Ecológico ideal es el de cuatro habitaciones, cada una con su baño, sanitario, sala de estar cama doble, ropero y balcón; donde la división interna sea con material que aisle el sonido entre las habitaciones, con la finalidad de lograr privacidad.

Así como lo expresa un artículo publicado en la revista virtual La vanguardia (Jarque, 2013) :

Sin duda, una de las mayores características del turismo ecológico es precisamente tener una alimentación ecológica. Los alojamientos antes mencionados, tanto hoteles como casas rurales o campings, deberían garantizar que la comida que ofrezcan sea ecológica o, como mínimo, que provenga de agricultores de la zona.

### **1.3. Restaurantes ecológicos y su infraestructura.**

De acuerdo con la publicación del blog de la (La Menorquina, 2018) sobre este tema:

Una de las tendencias con más éxito en gastronomía son los restaurantes ecológicos. Todo esto tiene mucho que ver con la llamada **revolución verde**, caracterizada por una creciente preocupación social por la alimentación sana, el desarrollo sostenible y la defensa del medio ambiente.

A nadie se le escapa que detrás del concepto de restaurante ecológico se encuentran cuestiones como: el interés por preservar el medio ambiente, la cocina sana donde primen los productos naturales, es decir, con una menor intervención del hombre y, sobre todo, con un uso nulo (o reducido al máximo) de productos químicos como conservantes y colorantes artificiales.

Aunque, como bien lo expresa (PositivoOnline, 2015) en su blog:

Los restaurantes ecológicos están alineados con una nueva mentalidad caracterizada por la toma de conciencia sobre cómo se consiguen y tratan los alimentos (y también los animales de los que provienen) y una preocupación notable por el medio ambiente, el uso equilibrado de los recursos humanos y un reparto justo de los beneficios generados con la recolección, manufactura y distribución de los productos alimentarios.

Tanto los sitios donde se ubican, así como el tipo de comida son elementos esenciales para que un restaurante sea denominado ecológico. Es preciso saber que en muchas ocasiones se puede visualizar una estructura sumamente tradicional, es decir, como si se tratase de un restaurante común; sin embargo, la clave está en la parte que ofrecen, puesto que los diversos platillos al estilo peculiar demuestran que se puede comer exquisitamente cuidando de la salud, y disfrutando de la gastronomía. Ahora bien, algunos detalles que caracteriza a un restaurante ecológico son mencionados a continuación:

- Los menús que proporcionan son muy ecológicos, por ende, se trata de comida sana que ayuda a la salud misma y que permite deleitar su paladar.
- Los productos son totalmente reciclados y de un cultivo ecológico, es por ello que no incurren en químicos u otro tipo de elementos para la producción de cada uno de los productos que se utilizan en la elaboración de los platillos.
- Los platos en que se sirven la comida son sumamente cuidados, pero son parte del proceso de reciclaje, de manera que no se contamina en la mínima medida el medio ambiente como tal.
- Los pesticidas no se hacen presente en la producción de los insumos para los ricos platillos, los cuales suelen ser parte de lo que echan mano los que se encargan de producir productos de consumo humano.

- Cada uno de los productos son considerados como de primera calidad, es por ello que poco a poco van cobrando protagonismo en el mercado.

En la actualidad, dichos establecimientos juegan un papel muy importante ya que no atentan contra la vida humana, pero si tienen la ventaja de ofrecer grandes platillos, justos para deleitar el paladar de quienes se adentran a una hermosa aventura gastronómica.

Los restaurantes ecológicos están creciendo poco a poco, de hecho, son muchos los países que cuentan con al menos uno, y es que lo primordial es la salud y justamente en ella es que trabaja este tipo de lugares para disfrutar del buen comer y a la vez del arte culinario.

### **1.3.1 Requisitos y/o condiciones para los restaurantes y/o comedores en los establecimientos ecoturísticos.**

Al igual que todas las empresas del mundo, los restaurantes también requieren de una serie de requisitos y/o condiciones para su funcionamiento dentro de la vida ecológica. A continuación, algunas informaciones que nos comparte (La Menorquina, 2018) y (Rey, 2015) en sus publicaciones:

- a) **Usar agua depurada.** Concienciar a la gente sobre el problema que supone despilfarrar agua es una dura tarea; sin embargo, muchos negocios han instalado sistemas que filtran este recurso natural para cocinar, hacer infusiones y hielos.
  
- b) **Servir carne y pescado elaborado en unas condiciones humanitarias y sostenibles.** Para que un restaurante pueda catalogarse como ecológico no es obligatorio que sea vegano ni vegetariano. Eso sí, los productos de origen animal que se sirvan deben haberse producido en unas condiciones idóneas para los animales: éstos deben vivir en un espacio cómodo y suficiente, ser alimentados con pasto natural y en condiciones cómodas, sin estrés añadido, respetando su dignidad y sin sobre explotación.
  
- c) **Respetar el medio ambiente.** Mediante el uso de productos biodegradables y respetando escrupulosamente los protocolos de reciclaje e higiene. Por ejemplo, en los restaurantes ecológicos no se tira el aceite de cocina una vez

utilizado, sino que se recicla para la fabricación de productos tan diversos como: jabón, biodiésel, velas, barnices o pinturas.

- d) **Tener un huerto propio.** O, al menos, muy cerca del restaurante, ya que los clientes valoran mucho los productos de mercado y de máxima proximidad. Además, de esta forma se garantiza el uso de alimentos naturales, logrados con métodos respetuosos con el medio ambiente y sin que tengan cabida los productos químicos.
  
- e) **Incluir en la carta productos caseros.** Esta es otra de las principales señas de identidad de los restaurantes ecológicos. La idea es procesar los productos de forma artesanal y natural, dentro del propio negocio o muy cerca del mismo.
  
- f) **Favorecer la economía colaborativa y de continuidad.** Estableciendo lazos de unión con agricultores y dueños de granja locales que, a ser posible, incluya el intercambio de servicios. Todo ello con el objetivo de optimizar los recursos naturales y también nuestro tiempo.
  
- g) **Ofrecer vino de barril.** Cientos de restaurantes en todo el mundo se han sumado a la idea de dispensar el vino directamente de la barrica; con el fin de

ahorrar los costes del envío y del envasado de esta bebida. Su calidad aumenta al mismo tiempo que baja su precio. Además, el daño al medio ambiente se minimiza gracias al uso de barriles reciclables.

Ya por último y no menos importante, no es necesario que el restaurante cumpla todas estas condiciones, pero sí la mayoría de ellas.

#### **1.4. Características de los hoteles ecológicos de la zona.**

##### **1.4.1 Hoteles ecoturísticos en Jarabacoa.**

Luego de haber realizado un levantamiento en la zona se ha podido determinar que Jarabacoa cuenta con 6 hoteles que practican esta actividad dentro sus servicios. Entre ellos se encuentran: **Los Bohíos Campo Añil, Rancho Jarabacoa, Sonido del Yaque, Rancho Las Guazaras, Complejo Ecoturístico Angostura y Rancho Baiguate**; siendo este último el más importante debido a que es el único establecimiento model lugar que ofrece excursiones de turismo aventurero y campamentos ecológicos en veranos para niños y adolescentes.

##### **1.4.2. Tipos de infraestructura que poseen.**

Respecto al tema tratado a lo largo de este documento (Kalalu-Danza, 2018) también expresa que como en el país existe cuatro microclimas (Tropical Húmedo de Bosque, Tropical Húmedo de Sabana, Seco Estepario y Altitudinal o de

Montaña) cada hotel cuenta con sus materiales típicos que definen el tipo de arquitectura. Pues, de ahí es posible contar con la vivencia de tejamaní o de palma cana en el seco estepario; de tablas de palma real o de madera aserrada (caoba, cabirma, capa, algarrobo, roble, cigua, caya, etc.) en los húmedos del bosque y de sabana; y de pino en el altitudinal o de montaña.

Las edificaciones dichos establecimientos en su mayoría están construidos a base de bamboo para las paredes, palmas de cana para los techos y gacebos y madera de pino tratado para las puertas y ventanas.

Es por todo lo mencionado anteriormente, que dichos establecimientos cuentan con características que lo hacen comunes al momento de hablar de ecoturismo: piscina, Wi-Fi, parqueo, bar, terraza, jardín, permisión de animales, cabalgatas, ciclismo, senderismo, canotaje, restaurante, discoteca, billar, área de juegos para niños, producción agropecuaria, fogata, balneario, artesanía, entre otros.

### **1.5. Presentación del hotel ecoturístico Rancho Baiguatè.**

Actualmente el hotel cuenta con una propuesta alimenticia muy nutritiva, ya que utilizan los alimentos cosechados en sus huertos y otros alimentos obtenidos a través de suplidores responsables de la comunidad. Sin embargo, su propuesta no deja de ser un tanto pobre a nivel de variedad, esto debido a que no cuentan con un menú exclusivo del lugar, sino que solo se basan en un buffet para cada día.

Aunque el concepto del buffet no es algo negativo, no todas las personas desean que les impongan lo que deben comer. No obstante, este tipo de hoteles ecológicos no son utilizados en general para largas estancias, pero se sabe que hay personas que disfrutan de una estancia más prolongada, lo que complica un poco el concepto de buffet; que por lo general durante el transcurso de la semana no suele ser muy variado.

### **1.5.1 Ubicación, servicios que ofrecen, instalaciones y departamentos.**

Rancho Baiguate se encuentra ubicado en Jarabacoa, Provincia La Vega República Dominicana estando 155 km de distancia de la ciudad Santo Domingo. (Baiguate, 2018)

Este, además, consta de tres cabañas principales que le proporcionan a Jarabacoa un total de 71 habitaciones, piscina, gift shop, área de ping pong, voleibol, cancha de baloncesto, parqueo privado, galería de arte, un restaurante buffet, un bar, soft ball, Jardín papillon, lago de pesca y la selección de aventuras más completa de la región.

Entre ellas se encuentran Pico Duarte, River Rafting, Canyoning, Trekking, Mountain Biking, Salto Baiguate en caballo, Salto Jimenoa, Maromas Pacours y Senderismo.

Según (Baiguate, 2018) dentro de los servicios que brindan no solo a sus clientes sino también a la comunidad se encuentra el programa GREEN MINDS en el cual tienen como misión fomentar la conciencia ecológica en los niños de la Escuela La Joya mediante la implementación de un curso de educación ambiental en su currículo a través de artes y oficio, servicios a la comunidad y otras actividades. Jarabacoa está en la región del medio oeste de la República Dominicana y tiene un clima templado todo el año. Este hermoso campo ofrece aire fresco de montaña, pinos altos, enormes cascadas y muchos rápidos de río. Es el hogar del Pico Duarte, el pico más alto en el Caribe, a 10,128 pies. Los lugareños son amables y humildes; siempre dispuesta a prestar una mano amiga.

Ahora bien, debido a un cambio en la administración del hotel hay ciertas informaciones que no pueden ser compartidas a terceros.

Según la recepcionista, quien no se identificó, Rancho Baiguate cuenta con los siguientes departamentos: Alimentos y Bebidas, Marketing, Recepción, Contabilidad, Ama de llaves, Eventos y Banquetes, Gerencia, Recursos Humanos, Compras y Cuentas por Cobrar.

Es por lo mencionado anteriormente, que no se es posible abundar de cómo funcionan estos departamentos. Sin embargo, la recepcionista afirmó que en ocasiones es imposible describir la función de cada quien ya que una misma persona ejerce las funciones de dos o tres departamentos.

### **1.5.2 Diagnóstico o situación actual de la calidad alimenticia del Rancho Baiguate.**

Rancho Baiguate se encuentra dentro de los favoritos al momento de escoger un hotel ecológico para vacacionar, esto debido al buen servicio ofrecido por su personal, su infraestructura vanguardista acorde con el medio ambiente que les rodea, el sin número de actividades con las que cuentan para aquellos que van a disfrutar de sus instalaciones y la excelente comida que ofrece con ingredientes extraídos directamente desde sus huertos.

Rancho Baiguate también cuenta con un Restaurante Buffet para disfrutar de la comida típica de la cocina dominicana y después de cenar como de costumbre los huéspedes pueden pasar a tomar un coctel en el bar, en una atmosfera tranquila frente a un jardín ecológico. (Baiguate, 2018)

Hablar de la calidad alimenticia del Rancho Baiguate es hablar de excelencia, este hotel, sin lugar a duda no tiene nada que envidiarle a los demás. Y es que Rancho Baiguate se preocupa por el buen comer de sus visitantes, con huertos totalmente ecológicos desde donde son cosechados la mayoría de los alimentos utilizados para la creación de deliciosos platos tipos dominicanos cocinados con los mejores estándares de higiene y calidad, buscando siempre preservar la naturaleza y la tierra donde son cultivados estos alimentos.

Sin embargo, aun contando con cierta calidad en los alimentos a ofrecer dentro de su buffet, este lugar no cuenta con un menú en el cual se le pueda brindar al cliente otras opciones al momento de vivir su experiencia gastronómica.

***CAPÍTULO II:***  
***ASPECTOS METODOLÓGICOS.***



## **2.1. Tipo de Investigación.**

Este proyecto contará con un tipo de investigación **descriptiva**. Debido a que trata de describir en todos sus componentes principales una realidad actual, además de reseñar rasgos, cualidades, características y atributos fundamentales del objeto de estudio.

## **2.2. Métodos de Investigación.**

Los métodos de investigación que serán utilizados son: **análisis documental**, porque analiza información escrita sobre el tema de investigación en libros, revistas, documentos y otras fuentes bibliográficas. Y **análisis de campo**, debido a que se enfoca en los resultados obtenidos a través de visitas al lugar de estudio con el objetivo de cualificar datos.

## **2.3 Técnicas e Instrumentos de Investigación.**

La técnica de investigación que se utilizará para la recolección de información en esta investigación será **la observación**, procurando a través de esta ser objetivos en cuanto a la realidad basada en el análisis de los datos.

En lo que se refiere al instrumento de investigación, se utilizará una guía de observación o lista de cotejo. En la cual se mostrarán las variables y los indicadores fundamentales de mayor importancia para el desarrollo de esta investigación.

## **2.4 Fuentes para la Recolección de Información.**

Para la recolección de información manejada en la elaboración de esta monografía se utilizará como fuente primaria la observación, obteniendo los datos y las informaciones de primera mano, como la de los empleados del hotel y una tabla de evaluación elaborada por los investigadores del tema. Además, para dichas evaluaciones se tomarán como referencia las condiciones y/o características establecidas en los temas 1.2.2., 1.2.3., y 1.2.4.

También, se recurrirá a fuentes secundarias como bibliografías, páginas web, artículos de periódicos, revistas y otros documentos escritos; de donde se obtendrá información ya existente relacionados al problema de investigación.

Esta investigación además estará limitada a analizar y consultar la situación actual de la Oferta Alimenticia de los Establecimientos Ecoturísticos en Jarabacoa, tomando como referencia el hotel más importante de la zona **“Rancho Baiguate”** para así determinar su nivel de calidad y explicar las razones por las cuales este tiene un nivel aceptable o no.

***CAPÍTULO III:***  
***PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE LOS***  
***RESULTADOS.***



### **3.1 Presentación y Análisis de los Resultados.**

Como mencionado en el Capítulo II, la técnica a utilizar para fines de cualificar datos es la observación, utilizando como instrumento una guía de observación o lista de cotejo. A continuación, se muestra la guía elaborada tomando como referencia las observaciones realizadas en el lugar de estudio, la cual cuenta con un total de cinco variables a medir, cada una con sus diferentes indicadores que serán evaluados en un rango del 1 al 5; donde 1 es muy malo, 2 malo, 3 regular, 4 bueno y 5 excelente.

Luego de haber visitado Rancho Baiguatate y realizado la observación del lugar tomando como base una guía de escala del 1-5 es posible deducir las siguientes informaciones:

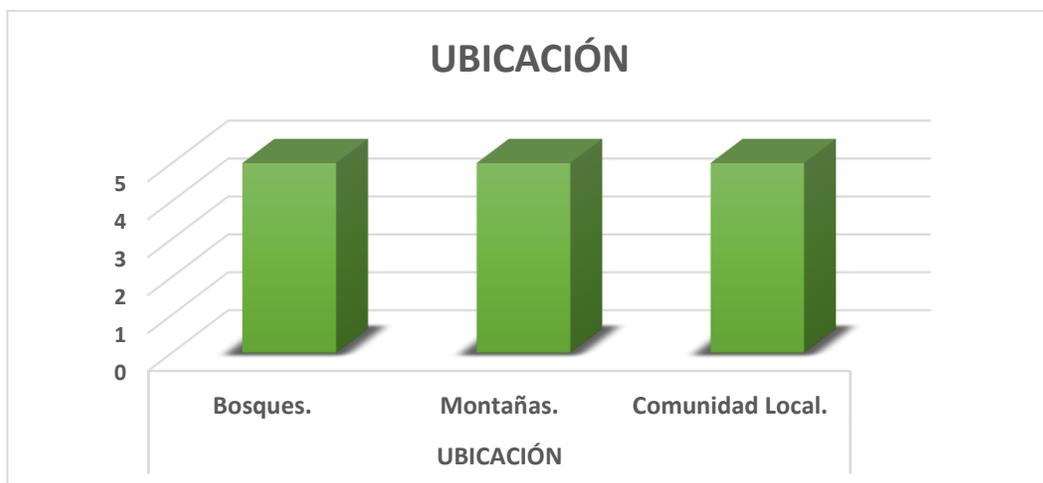
### 3.1.1. Listado de Figuras

**Tabla No.01**

<b>VARIABLES</b>	<b>INDICADORES</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>UBICACIÓN</b>	Bosques.					✓
	Montañas.					✓
	Comunidad Local.					✓

*Fuente. Los autores*

**Gráfico 01 – Ubicación.**



*Fuente: Tabla No.01*

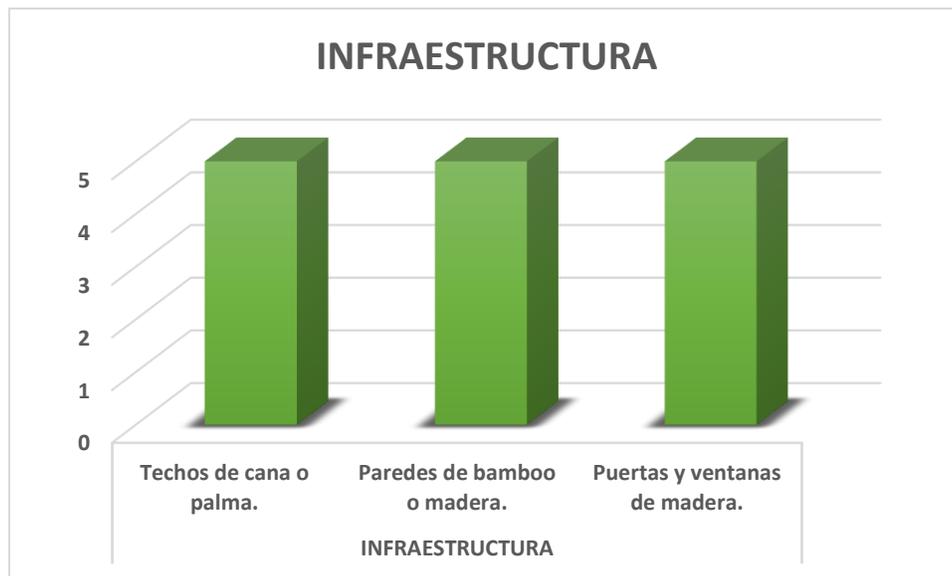
Al ser observada la ubicación de Rancho Baiguate, se pudo determinar que el lugar cuenta con excelentes condiciones ya que se encuentra ubicado en una zona de bosques, montañas y cercano a una comunidad local, lo que indica que a través de la observación de la variable de ubicación el hotel cuenta con una excelente puntuación.

**Tabla No.02**

<b>VARIABLES</b>	<b>INDICADORES</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>INFRAESTRUCTURA</b>	Techos de cana o palma.					✓
	Paredes de bamboo o madera.					✓
	Puertas y ventanas de madera.					✓

*Fuente. Los autores*

**Gráfico 02 – Infraestructura.**



*Fuente: Tabla No.02*

En este aspecto, tras las observaciones realizadas se han determinado que, en cuanto a infraestructura, Rancho Baiguat cuenta con todos sus requisitos de un hotel ecoturístico. Contando así, con una infraestructura en armonía con el medio ambiente compuesta por techos de palma, paredes, puertas y ventanas en madera.

**Tabla No.3**

<b>VARIABLES</b>	<b>INDICADORES</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>ALIMENTACIÓN</b>	Restaurante ecológico.					✓
	Bar.					✓
	Dispensador de bebida.				✓	
	Huerto propio.					✓
	Vinos en Barril.	✓				
	Platos y vasos reutilizables.					✓
	Variedad de alimentos.			✓		
	Menú plateado.	✓				

*Fuente. Los autores*

**Gráfico 03 – Alimentación.**



*Fuente: Tabla No.03*

En cuanto a este aspecto según las observaciones Rancho Baiguat cuenta con un excelente restaurante ecológico, bar, huerto propio y platos y vasos desechables en favor del medio ambiente. Sin embargo, cuenta con algunas debilidades donde

clasifican como bueno su sistema dispensador de bebidas, regular su variedad de alimentos, malo su sistema de vinos en barril para evitar el cúmulo de botellas de cristal y muy mala su variedad de alimentos en la oferta alimenticia ya que no cuenta con un menú que le permita al cliente optar por el platillo que le sea más atractivo a su paladar.

**Tabla No.4**

<b>VARIABLES</b>	<b>INDICADORES</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>PREMIOS O CERTIFICACIONES</b>	Solucionista del año IX edición					✓
	Dominican Treasures					✓
	Consortio Ecológico por la Secretara de Estado de Turismo.					✓

*Fuente. Los autores*

**Gráfico 04 – Premios y certificaciones.**



*Fuente: Tabla No.04*

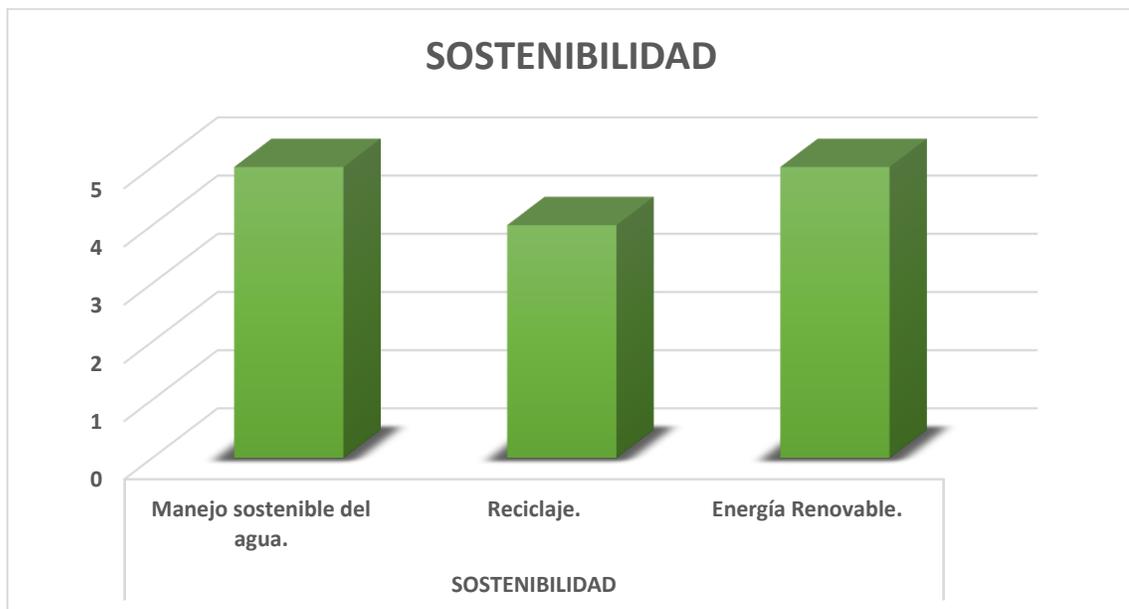
En lo que corresponde a este aspecto, las observaciones afirman que Rancho Baiguate es un hotel excelente ya que cuenta con las certificaciones requeridas para denominarse ecológico dentro de sus funciones y operación; siendo algunas de estas certificaciones **Solucionista del año IX edición, Dominican Treasures y Consortio Ecológico por la Secretara de Estado de Turismo.**

**Tabla No.5**

<b>VARIABLES</b>	<b>INDICADORES</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>SOSTENIBILIDAD</b>	Manejo sostenible del agua.					✓
	Reciclaje.				✓	
	Energía Renovable.					✓

*Fuente. Los autores*

**\_Gráfico 05 – Sostenibilidad.**



*Fuente: Tabla No.05*

Según el resultado arrojado por las observaciones Rancho Baiguate es un excelente establecimiento ecológico ya que cuenta con un sistema de manejo sostenible del agua y es productora de energía renovable que lleva electricidad hasta algunas áreas del hotel y la comunidad local. Sin embargo, lo consideran bueno por su sistema de reciclaje, el cual aun con su interés de ayudar al medio ambiente es pobre debido al poco apoyo recibido por aquellas personas que visitan el lugar y las comunidades aledañas.

### **3.3. Propuesta de menú orgánico ecológico enfocado a la alimentación sana y nutritiva.**

Como parte importante de la evaluación a la Oferta Alimenticia de los Hoteles Ecoturísticos de Jarabacoa, tomando como referencia el hotel ecoturístico Rancho Baiguate, se ha realizado la propuesta un menú orgánico ecológico enfocado a la alimentación sana y nutritiva con la cual se busca llamar la atención de los huéspedes del hotel de ingerir alimentos sanos, conocer otro tipo de platos y tener más variedad de platillos durante el almuerzo.

#### **3.3.1 Objetivo.**

Todo esto, con el fin de que el mismo pueda ser de agrado para todos sus visitantes y que para su elaboración se pueda hacer uso de aquellos alimentos cultivados en los huertos ecológicos del hotel, para así de esta manera garantizar alimentos frescos, libre de aditivos químicos y 100% nutritivos.

Esto a su vez, permitirá al hotel presentar una gama más amplia dentro de su oferta alimenticia, ya que como mencionado al inicio este solo tiene la opción del buffet. Cabe destacar, que con la propuesta y creación de un menú se busca crear otra alternativa para aquellas personas que a la hora de comer prefieren optar por platillos de su elección.

### 3.3.2 Descripción del menú.

La propuesta de menú se compone de cuatro tiempos y una pequeña variedad de bebidas, a continuación, los detalles:

#### Tiempos.

1. **Entradas.** Este primer tiempo es una característica común de todo menú, especialmente para aquellas personas que prefieren disfrutar de una alimentación más extensa. Consta de 4 platillos:

- **Sopa de Auyamas:** Delicioso caldo elaborado a base de auyama, mantequilla, cebolla, consomé de carne y crema de leche.
- **Crema de Zanahoria:** Elaborada a base de zanahorias, ajo, mantequilla, ajonjolí y cilantro.
- **Bollitos Criollos:** A base de pimientos rojos, cebollín, ajíes dulces, mantequilla, harina de maíz y cúrcuma.
- **Croquetas de Plátano:** Exquisitez a base de plátano maduro, trocitos de coco, canela y una pizca de azúcar.

**2. Platos Fuertes:** El tiempo que nunca puede faltar ya que es el plato principal.

- **Atún a la Crema.** Elaborado a base de atún, trocitos de queso, champiñones y trozos de papas.
- **Tomates rellenos de Carne Molida.** Preparación a base de tomates, cebolla, ajíes, carne molida y queso mozzarella.
- **Pescado con Tomates, Aceitunas y Alcaparra.** Compuesto por pescado, tomate, cebolla, papas, aceitunas y alcaparras.
- **Sardinas a la Plancha.** Deliciosas sardinas elaboradas con ajo, aceite de oliva y perejil.
- **Carne ecológica a la Plancha con Champiñones.** Especialidad de la casa preparada a base de carne de soya, champiñones, ajo, y aceite de oliva.

**3. Guarniciones:** En este tiempo se encuentra el complemento del plato principal.

- Bollos de arroz integral.
- Paella Vegetal.
- Arroz con vegetales.
- Arroz con plátano maduro.
- Berenjenas rellenas de carne molida con maíz.

**4. Postres:** El único tiempo que resaltará la satisfacción de los platos anteriores.

- Arepa de Maíz.
- Torta de Auyama y Coco.
- Torta de Piña y Mango.
- Majarete.

**Bebidas.**

- Corteza de piña.
- Conchas de Mango.
- Limonada.
- Jugo de Cereza Natural.
- Jugo de Chinola Natural.
- Agua.

Ya por último y no menos importante, este menú aplicará sólo en la hora de almuerzo y todos los comensales deben notificar un día antes por cuál opción optarán a fin de no hacer uso innecesario de los alimentos del buffet y siempre colaborar con la naturaleza sin sobreexplotar todo aquello que nos provee al momento de utilizar los ingredientes para cocinar.

### 3.4. Presentación del Menú.



RANCHO  
**BAIGUATE**  
*mil opciones, más vida!*

# Menú

## Entradas

**Sopa de Auyama**  
Auyama, mantequilla, cebolla, consomé de carne y crema de leche.

**Crema de Zanahorias**  
Zanahoria, ajo, cebolla, mantequilla, ajinjolí y cilantro.

**Bollitos Criollos**  
Pimientón rojo, Cebollín, Ajíes dulces, mantequilla, harina de maíz y cúrcuma.

**Croqueta de Plátano**  
Plátano maduro, trocitos de coco, canela y una pizca de azúcar.

## Platos Fuertes

**Tomate rellenos de carne molida**  
Tomates, cebolla, ajíes, carne molida, queso mozzarella.

**Atún a la Crema**  
Atún, Trozos de queso, champiñones, trozos de papa.

**Pescado con Tomates, Aceitunas y Alcaparra**  
Pescado, tomate, cebolla, papas, aceitunas y alcaparras. ..

**Sardinas a la Plancha**  
Sardina, ajo, aceite de oliva, perejil.

**Carne Ecológica a la Plancha con Champiñones**  
Carne de Res o de Soya, Champiñones, Ajo, aceite de oliva. .



# Menú

## Guarniciones

Bollos de arroz integral  
Paella vegetal  
Arroz con vegetales  
Arroz con plátano  
Berenjenas rellenas de carne molida  
con maíz.

## Postres

Arepas de Maíz  
Torta de Auyama y Coco  
Torta de Piña y Mango  
Majarete

## Bebidas

Corteza de Piña  
Conchas de Mango  
Agua  
Limonada  
Jugo de Chinola Natural  
Jugo de Cereza Natural



***CONCLUSIONES***



A lo largo de la presente investigación sobre la Oferta Alimenticia de los Hoteles Ecoturísticos de Jarabacoa ha sido posible cumplir con los objetivos establecidos, de tal manera que se concluye con lo siguiente:

- La situación actual de la Oferta Alimenticia de Rancho Baiguate se encuentra dentro de los favoritos al momento de escoger un hotel ecológico para vacacionar, esto debido al buen servicio ofrecido por su personal, su infraestructura vanguardista acorde con el medio ambiente que les rodea, el sin número de actividades con las que cuentan para aquellos que van a disfrutar de sus instalaciones y la excelente comida que ofrece con ingredientes extraídos directamente desde sus huertos.
- Rancho Baiguate cuenta las condiciones y características que deben reunir los restaurantes de los hoteles ecoturísticos para su funcionamiento. Pues, dicho establecimiento entra dentro de las Modalidades de Hoteles establecidas en el artículo 41, del Reglamento del Ministerio de Turismo de la República Dominicana.
- El hotel cuenta con un Restaurante Buffet para disfrutar de la comida típica de la cocina dominicana. Sin embargo, aun contando con cierta calidad en los alimentos a ofrecer Rancho Baiguate no cuenta con un menú preestablecido donde el cliente pueda optar por un plantillo elaborado al antojo de su paladar. Por tal razón, se diseñó una propuesta de menú orgánico ecológico enfocado a la alimentación sana y nutritiva. Todo esto con

el propósito de llamar la atención de los huéspedes del hotel de ingerir alimentos sanos, conocer otro tipo de platos y tener más variedad de platillos durante el almuerzo.

Como bien mencionando en el desarrollo de esta investigación y para concluir de manera formal se ha de reiterar: “Hablar de la calidad alimenticia del Rancho Baiguate es hablar de excelencia, este hotel, sin lugar a duda no tiene nada que envidiarle a los demás. Y es que Rancho Baiguate se preocupa por el buen comer de sus visitantes, con huertos totalmente ecológicos desde donde son cosechados la mayoría de los alimentos utilizados para la creación de deliciosos platos tipos dominicanos cocinados con los mejores estándares de higiene y calidad, buscando siempre preservar la naturaleza y la tierra donde son cultivados estos alimentos.”

***RECOMENDACIONES***



Los restaurantes ecológicos están creciendo poco a poco, de hecho, son muchos los países que cuentan con al menos uno, y es que lo primordial es la salud y justamente en ella es que trabaja este tipo de lugares para disfrutar del buen comer y a la vez del arte culinario, sin atentar contra la vida de los seres humanos.

De acuerdo con los hallazgos y resultados a fines de esta investigación, para garantizar el desarrollo y crecimiento continuo de la actividad ecoturística de Rancho Baiguate en lo que concierne a su oferta alimenticia y operación, se recomienda lo siguiente:

Con la intención de que este lugar pueda ser de agrado para todos sus visitantes, que implemente el menú ecológico propuesto y que en su elaboración se pueda hacer uso de aquellos alimentos cultivados en los huertos ecológicos del hotel, para así de esta manera garantizar alimentos frescos, sin nocivos y nutritivos, en todo el sentido de la palabra.

Además, se puntualiza en las siguientes:

- **Variedad en los alimentos:** Si bien es cierto que el hotel cuenta con su propio huerto desde el cual cosechan la mayor parte de los alimentos utilizados para la creación del buffet; también es cierto que cuentan con una limitada variedad de platos. Por lo que, se sugiere al hotel adquirir alimentos de otros suplidores certificados de la zona y de esta manera poder lograr una mayor diversidad de platillos a la hora del cliente disfrutar de una experiencia gastronómica.

- **Menú plateado:** Como bien presentada la propuesta en el subtema 3.3, se recomienda acoger la misma ya que es un menú que intenta ser atractivo y que a su vez trata de aportar una opción diferente para aquellas personas que no se sientan preferencia por seleccionar todo aquello que prefiera degustar atraídas o en su defecto que desean experimentar una nueva gastronomía.
- **Dispensadores de Bebidas:** No todas las bebidas con las que cuenta el hotel se encuentran en dispensadores, sino su gran mayoría en botellas de vidrio o envases plásticos de fábrica. Es por esto, que se recomienda implementar el uso de dispensadores para de esta forma mejorar aún más el sistema de reciclaje ya que en un establecimiento ecoturístico es indispensable actuar y pensar a favor del medio ambiente.
- **Reciclaje:** El hotel Rancho Baiguatè, no cuenta con un programa de reciclaje activo que cubra al 100% todas las botellas que son consumidas por los huéspedes. Por lo que se recomienda implementar dentro de su programa de reciclaje una medida donde esos envases de vidrios y plásticos puedan ser llevados a las escuelas de la comunidad local y fomentar con los y las estudiantes el uso de estos; para la realización manualidades que luego pueden ser comercializadas a otras empresas o incluso utilizarse para decorar las calles de las comunidades aledañas.

## ***REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS***



### **Libros.**

Ciencias, A. (2018). Tipo de Alimentación . *Area Ciencias* .

Espinal, H., & Calderón, C. (2004). *Importancia del ecoturismo en el desarrollo turístico de la República Dominicana, Caso: Municipio de Jarabacoa*. Santo Domingo. Recuperado el 2018

Intermón, O. (2018). 5 ventajas de los huertos ecológicos. *Oxfam Intermón* .

### **Páginas Webs y Revistas Digitales.**

Baiguete, R. (2018). <https://ranchobaiguete.com/spanish/lodging/index.htm>. Recuperado el 7 de 4 de 2018, de <https://ranchobaiguete.com/spanish/lodging/index.htm>

Ciencias, A. (2018). Tipo de Alimentación . *Area Ciencias* .

*Conéctate*. (3 de Noviembre de 2017). Recuperado el Febrero de 2018, de <http://www.conectate.com.do/articulo/jarabacoa-la-vega-republica-dominicana/>

EcuRed. (28 de Junio de 2018). *EcuRed*. Obtenido de EcuRed: <https://www.ecured.cu/Alimentaci%C3%B3n>

EcuRed. (06 de 06 de 2018). *EcuRed*. Obtenido de EcuRed: [https://www.ecured.cu/Hotel\\_ecol%C3%B3gico](https://www.ecured.cu/Hotel_ecol%C3%B3gico)

Espinal, H., & Calderón, C. (2004). *Importancia del ecoturismo en el desarrollo turístico de la República Dominicana, Caso: Municipio de Jarabacoa*. Santo Domingo. Recuperado el 2018

Intermón, O. (2018). 5 ventajas de los huertos ecológicos. *Oxfam Intermón* .

Jarque, J. (2013). Turismo ecologico. *La vanguardia*.

- Kalalu-Danza. (29 de Junio de 2018). *Kiskeya Alternative Destination*. Obtenido de <http://kiskeya-alternative.org/certif/req-tur/alojamin.htm>
- M, R. (12 de Junio de 2011). *Turismo.net.ve*. Recuperado el Febrero de 2018, de <http://www.turismo.net.ve/portal/index.php/articulos/89-articulos/342-el-ecoturismo>
- Menorquina, L. (26 de Junio de 2018). *La Menorquina*. Obtenido de La Menorquina: <https://blog.menorquina.com/que-es-un-restaurante-ecologico>
- Porto, J. P., & Merino, M. (2014). *Definición de Proveedor*. Copyright © 2008-2018.
- PositivoOnline. (2015). Conoce las características de un restaurante ecológico. *Positivo Online*.
- Rey, J. (26 de Junio de 2015). 10 reglas de oro para ser un restaurante ecológico. *Diego Coquillat*. Obtenido de <https://www.diegocoquillat.com/10-reglas-de-oro-para-construir-un-restaurante-ecologico/>
- Salud, B. (2010). *Buena Salud* . Obtenido de Buena Salud : <https://www.buenasalud.net/2010/07/19/tipos-de-alimentacion.html>

**ANEXOS**



## INSTRUMENTOS DE INVESTIGACION PARA OBSERVACIÓN.

### GUÍA DE OBSERVACIÓN.

**Elemento que observar:** Condiciones de los restaurantes en establecimientos ecoturísticos.

**Lugar:** Hotel Rancho Baiguate.

**Fecha:** 26-27 de mayo 2018.

**Observadores:** Juleisy Inoa, Prenda Heredia y Zunysabel Solano

VARIABLES	INDICADORES	1	2	3	4	5
UBICACIÓN	Bosques.					X
	Montañas.					X
	Comunidad Local.					X
INFRAESTRUCTURA	Techos de cana o palma.					X
	Paredes de bambú o madera.					X
	Puertas y ventanas de madera.					X
ALIMENTACIÓN	Restaurante ecológico.					X
	Bar.					X
	Dispensador de bebida.				X	
	Huerto propio.					X
	Vinos en Barril.	X				
	Platos y vasos reutilizables.					X
	Variedad de alimentos.			X		
	Menú plateado.	X				
PREMIOS O CERTIFICACIONES	Solucionista del año IX edición					X
	Dominican Treasures					X
	Consortio Ecológico por la Secretaria de Estado de Turismo.					X
SOSTENIBILIDAD	Manejo sostenible del agua.					X
	Reciclaje.				X	
	Energía Renovable.					X

Rangos: 1 al 5; 1- muy malo, 2- malo, 3- regular, 4- bueno y 5- excelente.

# PÁGINA DE ANTIPLAGIO

## Dustball Plagiarism Report

Score: 100%

Pues, la participación de los comunitarios se manifiesta administrando ellos OK  
antes ecológicos están alineados con una nueva mentalidad caracterizada por OK  
actualidad, dichos establecimientos juegan un papel muy importante ya que OK  
preferible que se usen productos lácteos desnatados, especialmente los adultos OK  
edificaciones dichos establecimientos en su mayoría están construidos a base OK  
Pues, dicho establecimiento entra dentro de las Modalidades de Hoteles OK  
anteriormente, que dichos establecimientos cuentan con características que lo OK  
Ubicación, servicios que ofrecen, instalaciones y departamentos OK  
corresponde a este aspecto, las observaciones afirman que Rancho Baiguaté OK  
, pueden ser considerados ecoturistas los antiguos naturalistas y exploradores OK  
mostrarán las variables y los indicadores fundamentales de mayor importancia OK  
ros acontecimientos importantes que sostuvieron (Espinal & Calderón, 2004): OK  
Gracias a dicho instrumento se logró determinar si estos establecimientos OK  
fundamentalmente existen dos tipos claramente diferenciados de proveedores: OK  
diante el uso de productos biodegradables y respetando escrupulosamente los OK  
vegetariano: La alimentación ovolactovegetariana excluye la carne, el pescado OK  
conjunto conciernen los animales, los hongos y numerosos microorganismos OK  
PREMIOS O CERTIFICACIONES Solucionista del año IX edición OK  
embargo, la recepcionista afirmó que en ocasiones es imposible describir OK  
Además, para dichas evaluaciones se tomarán como referencia las condiciones OK