AGROTURISMO EN LA HACIENDA GACHANEQUE

Zapatoca – Santander

Integrantes:

SILVIA CRISTINA CARREÑO MORENO COD: 17199003

LARRY STEVE DIAZ NIETO COD: 17101005

UNIVERSIDAD AUTONOMA DE BUCARAMANGA

FACULTAD ADMINISTRACIÓN TURISTICA Y HOTELERA

ESCUELA DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES

BUCARAMANGA

2005

PROYECTO PROFESIONAL

AGROTURISMO EN LA HACIENDA GACHANEQUE

Zapatoca – Santander

Integrantes:

SILVIA CRISTINA CARREÑO MORENO COD: 17199003

LARRY STEVE DIAZ NIETO COD: 17101005

PRESENTADO A:

LYDA MARITZA RIVERA MARTÍNEZ

COORDINADORA PROYECTO

UNIVERSIDAD AUTONOMA DE BUCARAMANGA

FACULTAD ADMINISTRACIÓN TURISTICA Y HOTELERA

ESCUELA DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES

BUCARAMANGA

2005

Nota de aceptación

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Firma del presidente del jurado

_____

Firma del jurado

_____

Firma del jurado

Ciudad y fecha

DEDICATORIA

A nuestros padres, hermanos

y Alberto Guevara

por su constante apoyo

y dedicación.

AGRADECIMIENTOS

Expresamos nuestro agradecimiento a:

Doctor Gilberto Acevedo, propietario de La Hacienda Gachaneque, por su valiosa colaboración.

Jorge Hernández Martínez y Lyda Maritza Rivera Martínez, Directores de la Investigación, por la valiosa orientación en este trabajo.

Álvaro Ricardo Díaz Nieto y Jorge Azad Díaz Nieto, Ingenieros, por la constante ayuda en este trabajo.

INDICE

Pág.

INTRODUCCION 13

CAPITULO I

1. ASPECTOS GENERALES DEL MUNICIPIO DE ZAPATOCA 15

1.1 UBICACIÓN 16

1.2 ASPECTO HISTÓRICO Y CULTURAL 17

1.2.1 Costumbres e identidad 22

1.3 ECONOMÍA 23

1.4 GASTRONOMÍA 23

1.5 SALUD 24

1.6 EDUCACIÓN 24

1.7 ARTESANÍAS 25

1.8 FERIAS 25

1.9 ATRACTIVOS TURÍSTICOS 26

1.9.1 Cueva del Nitro 26

1.9.2 Pozo del Ahogado 27

1.9.3 Hacienda las Puentes 27

1.9.4 Hacienda el Florito 28

1.9.5 Pico de la Vieja 28

1.9.6 Cataratas la Unión 29

1.9.7 Quebrada la Lajita 29

1.9.8 Caminos de Lenguerke 30

1.9.9 Campo Santo 31

1.9.10 Capilla Santa Bárbara 31
1.9.11 Parque Principal 32
1.9.12 Parque San Vicentino 32
1.9.13 Parque Francisco Basilio de Benavides 32

CAPITULO II

2. TURISMO ALTERNATIVO 35
2.1 TURISMO RURAL 37
2.1.1 Concepto 37
2.1.2 Características 39
2.1.3 Agroturismo 40
2.1.3.1 Concepto 41
2.1.3.2 Origen y evolución 42
2.1.3.3 Características 46
2.1.3.4 Perfil del turista 47
2.2 ECOTURISMO 47
2.2.1 Concepto 48
2.2.2 Características 49
2.3 TURISMO DE AVENTURA 50
2.3.1 Concepto 51
2.3.2 Características y modalidades 52
2.4 ANIMACIÓN TURÍSTICA 54

CAPITULO III

3. ANTECEDENTES GENERALES 58
3.1 HISTORIA DE LA VID 59
3.2 DESCRIPCIÓN DE LA VID 60

3.2.1 La raíz 62
3.2.2 El tallo 62
3.2.3 La hoja 62
3.2.4 La flor 63
3.2.5 El fruto o baya 63
3.2.5.1 Piel u hollejo 63
3.2.5.2 Raspón 63
3.2.5.3 La pulpa 64
3.2.5.4 Semillas 64
3.3 CARACTERÍSTICAS DEL CULTIVO 64
3.3.1 Suelo y clima 64
3.4 EL TRABAJO DEL HOMBRE 65
3.4.1 La vendimia 65
3.4.2 Cosecha 67
3.4.3 Madurez 69
3.4.4 Transporte y recepción del fruto 69
3.4.5 Pisado o prensado 70
3.5 LA VINIFICACIÓN 70
3.5.1 La vinificación en blanco 71
3.5.2 La vinificación en tinto 73
3.5.3 La vinificación en rosado 74
3.5.4 La vinificación como proceso de transformación 75
3.5.5 La fermentación alcohólica 76
3.6 LA CRIANZA 78
3.7 LA CLARIFICACIÓN, EMBOTELLADO, ETIQUETADO Y CRIANZA EN BOTELLA 78

CAPITULO IV

4. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN 81
4.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA 82
4.2 JUSTIFICACIÓN 82
4.3 OBJETIVOS 83
4.4 METAS 84
4.5 HIP ÓTESIS 84
4.6 LIMITANTES 85
4.7 DESTINATARIOS 85
4.8 DETERMINACIÓN DEL UNIVERSO 85
4.9 MUESTRA 85
4.9.1 Tamaño de la muestra 86
4.10 ESQUEMA DE LA ENCUESTA 87
4.11 RESULTADOS Y ANÁLISIS DE LOS DATOS 89

CAPITULO V

5. PROPUESTA 99
5.1 DISEÑO ARQUITECTÓNICO 126
5.2 PRESUPUESTO Y PROYECCIONES 139
5.3 COMERCIALIZACIÓN 141
5.4 DUMMY 142
5.5 DISEÑO PÁGINA WEB 144

CONCLUSIONES 151

BIBLIOGRAFIA 152

LISTA DE TABLAS

Pág.

Tabla 1. Lista de precios para decoración de las habitaciones 100
Tabla 2. Lista de precios para la construcción de la zona de camping 102
Tabla 3. Análisis de costos unitarios de nivelación subrasante 106
Tabla 4. Análisis costos unitarios construcción del kiosco -restaurante - 107
Tabla 5. Análisis costos unitarios construcción del kiosco -restaurante- 108
Tabla 6. Precios de la zona de pesca 111
Tabla 7. Análisis de costos unitarios de la construcción del Baby Zoo 115
Tabla 8. Análisis de costos unitarios para la construcción del establo 116
Tabla 9. Análisis costos unitarios para la construcción de las piscinas 119
Tabla 10. Análisis de costos unitarios para la construcción de vestieres 120
Tabla 11. Análisis de costos unitarios de construcción de los senderos 124
Tabla 12. Análisis de costos unitarios tanque 125
Tabla 13. Costo total proyecto de agroturismo Hacienda Gachaneque 127
Tabla 14. Lista de tarifa de equipos 128
Tabla 15. Calculo de porcentaje de prestaciones mano de obra 130

Tabla 16. (Análisis de Precios Unitarios de concretos para las obras) 131
Tabla 17. Análisis de precios unitarios replanteo 135
Tabla 18. Análisis de precios unitarios compactación 136
Tabla 19. Análisis de precios unitarios sendero en rajón 137
Tabla 20. Presupuesto de nomina 138

LISTA DE FIGURAS

Pág.

Figura 1. Diseño zona de camping 101
Figura 2. Diseño del restaurante Gachaneque 104
Figura 3. Vista frontal del restaurante Gachaneque 105
Figura 4. Diseño corte B-B de los kioscos de los senderos 109
Figura 5. Diseño corte A – A de los kioscos de los senderos 110
Figura 6. Diseño del interior de los kioscos 110
Figura 7. Vista lateral Baby Zoo 113
Figura 8. Vista en planta de Baby Zoo 114
Figura 9. Diseño de piscinas y vestieres 118

INTRODUCCIÓN

El Municipio de Zapatoca posee diversos atractivos turísticos naturales y culturales que son de gran importancia y a su vez proporcionan un espacio ideal para el desarrollo del agroturismo.

El desarrollo de este proyecto se hace con el fin de brindar al Municipio un lugar de esparcimiento, donde los visitantes y los habitantes tengan la oportunidad de interactuar con la naturaleza y a su vez aprender de de los diferentes procesos agrarios que allí se desarrollarán, dependiendo de los gustos y preferencias.

Para la ejecución del proyecto propuesto fue necesario realizar una serie de fases que condujeran al conocimiento y determinación de las diferentes variables y factores que inciden sobre su creación.

En el primer capitulo se encuentra recopilada la información general del Municipio de Zapatoca, como localización, población, clima, infraestructura, atractivos turísticos, etc. Este marco de referencia permitió un conocimiento general de la zona donde vamos a llevar a cabo nuestro proyecto.

En el siguiente capitulo se conceptualiza las variantes del turismo alternativo, teniendo en cuenta los conceptos y diferencias que existen entre cada uno de ellos. Nos enfocamos básicamente en el agroturismo pues es la base de nuestro proyecto, resaltando la importancia que ha tenido a través de los años en nuestro país.

En el tercer capitulo se recopila la información de manera clara y sencilla mas importante para entender la crianza y la transformación de la uva en vino. Exponemos la relación entre el proceso vitivinícola y el agroturismo, también la importancia que este proceso ha adquirido durante las ultimas décadas, siendo la vendimia una de las actividades agrarias mas bellas que se debe conocer y contemplar.

En los dos últimos capítulos exponemos la fase de investigación y la factibilidad que tiene el proyecto para su realización, con su justificación, objetivos, metas, limitantes, destinatarios y la población que se tuvo en cuenta para la realización de la investigación de mercados; finalmente encontraremos la propuesta, costos, diseños y métodos de comercialización.

I. MUNICIPIO DE ZAPATOCA

INTRODUCCION

En este capitulo se encuentra recopilada la información general del Municipio como localización, continuando con su historia, población, clima, atractivos naturales y el estado actual en educación, salud, economía, etc.

También se dan a conocer los principales atractivos de interés turístico tanto naturales como culturales que son de gran importancia y reconocimiento a nivel nacional e internacional, así como el gran legado dejado por sus antepasados alemanes como fue el de Geo Von Lenguerke.

1. ASPECTOS GENERALES DEL MUNICIPIO DE ZAPATOCA

1.1 UBICACIÓN

El Municipio de Zapatoca se encuentra ubicado en el Departamento de Santander, pertenece a la Provincia de Mares y se encuentra a una distancia de 65 Km. de la ciudad de Bucaramanga.

Cuenta con una extensión de 363 km2, tiene una altitud de 1720 metros sobre el nivel del mar, la cabecera municipal esta ubicada a 6º 49" 36" latitud norte y 0º 48" 36" longitud este, con respecto a Bogotá.

Zapatoca limita por el Norte con Betulia, por el Sur con Galán, por el Oriente con Barichara, Río Suárez de por medio, y los Santos y Girón, Río Sogamoso de por medio, y por el Occidente con San Vicente.

Su temperatura promedio es de 19 ºC y en términos generales su clima es templado.

Según el DANE su población aproximada es de 10.779 habitantes; 5.291 en la cabecera y 4.769 en el área rural, proyectada para el año 2002.

1.2 ASPECTO HISTORICO CULTURAL

ÉPOCA PRECOLOMBINA

En la época precolombina los suelos que hoy se conocen como el departamento de Santander estaban, al parecer, habitados por una tribu de indígenas denominada los Guanes. La región que habitaba esta civilización

estaba rodeada en el occidente por Saravita y llegaba hasta la cumbre de la cordillera de los Yariguíes. "Fray Pedro Simón dice que los españoles "dieron en un pueblo que se llamaba Guanentá, de donde pienso tomaba el nombre esta Provincia". Y como los caciques eran muchas veces apellidados con el nombre de su principal cacicazgo, parece muy probable que este sitio era la sede de aquel gran monarca, cuyos dominios abarcaban casi toda la parte central de Santander"[1].

Se cree que la zona limítrofe del imperio Guane estaba conformada de la siguiente forma: por el occidente con los Yariguíes; río de Oro abajo desde su confluencia con el Suratá hasta llegar a la boca del Rionegro; desde allí siguiendo una línea imaginaria hacia el oeste hasta dar a la caída de la quebrada Juan Angulo (Cutigatá) en el Río de Oro o Cañaverales; Valle de la Angulo arriba hasta el boquerón de Chocoa, para tomar desde allí una recta hasta el alto de Zapatoca y desde allí otra en dirección a la Serranía de Los Yariquíes; luego ésta por su cumbre hacia el sur hasta llegar a las cercanías de la desembocadura de la quebrada de Martín Ropero, o sea la vecindad de la confluencia del río Lenguaruco".[2]

Los Guanes tienen una acentuada influencia de la cultura Chibcha que se refleja con mayor fuerza en el área lingüística ya que si idioma tienen componentes típicos del chibcha. Descomponiendo el nombre Zapatoca es posible encontrar su traducción:

"Za": quería decir "no", "sin" o "noche"
"Pa": era un apócope de "paba" o "pabi" que significa "padre"
"Toca": es la terminación de varias dicciones Guanes, como "Aratoca", "Lubitoca", "Chinácota" quería decir "en lo alto del río".

---

[1] ARDILA DIAZ, Isaías. Zapatoca. Bogota: Editorial Ariel, 1988. P.
[2] www.zapatoca.com

Dado el carácter ideológico y descriptivo de aquel dialecto, que daba a cada sitio el nombre que correspondía a las características del lugar, podemos concluir que "Za-pa-toca" significaría: "Sin padre" o "noche del padre", "en lo alto del río", o sea "muerte (o sepultura) del padre en lo alto del río". Los Guanes llamaban "padre" al sol, y ellos veían que el sol se ocultaba detrás de los cerros de Zapatoca[3].

Zapatoca en alguna época representó un gran atractivo arqueológico debido a las tumbas encontradas en lugares como: La Cacica, allí se suscitó un tremendo combate durante la guerra civil. Este sitio fue en el que descansaban los restos de los indios yariguíes y se confirman con el hallazgo de fosas llenas de polvo, lozas y piedras labradas en la Cuchilla de San Pablo, Chocoa, La Unión, precisamente en el sitio llamado "El Mohán" que quiere decir "Jeque o Sacerdote", se hallaba un importante monumento indígena, un ídolo en forma de "uno" de dos metros de altura, que hoy se encuentra en el parque de Betulia. Junto a él se encontraron varios restos indígenas y cerámicas.

LA CONQUISTA

El pueblo de Zapatoca presentó un gran índice de población alemana en la época de la colonia, además aún hoy en la actualidad un buen número de sus habitantes conservan apellidos Guanes sin embargo la raza del indio Guane ya no existe.

Zapatoca fue fundada por colonos españoles o descendientes de estos, que emigraron de la península en los siglos XVII y XVIII, gentes de muy sanas costumbres, hidalgos campesinos que vieron en aquel pedazo de tierra una prolongación de la meseta de Castilla. Así, de sus primeros pobladores, los

[3] Ibíd.

Serrano, los Solano, los Gómez Farelo, los Díaz, los Forero y los Cortés, venían directamente de España. Los Acevedo, los Plata, los Rueda, los Prada, los Ortiz, eran descendientes de ilustres familias españolas que se habían establecido en San Gil, Girón, Barichara, Guane y El Socorro.

En 1760 figuran según el censo, 226 familias desde la quebrada Chimitá hasta Pao y de este último hasta Lubitoca 108 familias, además de 38 viudas. De todas estas familias solo se hallan siete (7) con apellidos de origen Guane: Cabarique, Chivatá, Ine, Taguada y Useche. Todas las demás llevaban apellidos españoles, sin que esto signifique que de las 372 familias, en total, solamente 7 fueran guanes, porque había varias mestizas y posiblemente algunas indígenas habrían podido adoptar apellidos españoles.[4]

LA FUNDACIÓN DE ZAPATOCA

Por ser un pueblo de origen colonial la iglesia marcó un punto determinante en la fundación de Zapatoca como Municipio; ya que con el afán de evangelizar se hizo necesario la fundación de pueblos hacia esa región. Ya consolidado y fundado Zapatoca fue un pueblo en desarrollo por su actividad agrícola y como punto de paso para la capital del país, por el camino que conducía hasta allí, con el paso del tiempo y con la construcción de la vía principal Zapatoca perdió la importancia que tuviera años atrás. Sin embargo aun se considera un pueblo agrícola sobresaliente.

El 21 de mayo de 1731 se posesionó como Cura de Guane el Dr. Francisco Basilio de Benavides. Este era un cura muy entusiasta, y permanecía la mayor parte del tiempo visitando a lomo de mula sus feligreses. Tres meses después de posesionado, visitó Zapatoca. El 9 de septiembre del mismo año,

[4] Ibíd.

bautizó cuatro niños, al parecer en la hacienda "Las Flores", puesto que los padrinos fueron don Salvador Parada, don Antonio de Rueda, don Cristóbal de Rueda y don Salvador Gómez (folios 303 y 304 del libro 4º de bautizos de Guane).

En diciembre de 1742 viajaron a Santa fe los señores Antonio de Rueda Ortiz y Melchor de La Prada, llevando un memorial al Arzobispo solicitándole erigir una viceparroquia en Zapatoca. El sitio ideal para fundar la viceparroquia era el que actualmente ocupa el Municipio, pero don Cristóbal de Rueda, su propietario no se resolvía a venderlo. Años antes se había pensado en el "Llano de los Gallos" llamado así porque el día de San Pedro se reunían allí los vecinos para apostar al primero que, galopando a caballo degollara un gallo suspendido en una cuerda, que se movía al pasar los jinetes, al estilo de la piñata actual. Es tradicional que allí se celebró el 30 de agosto de 1740 una misa solemne en honor de Santa Rosa, que dio su nombre a esta vereda. Pero se vio que el sitio era muy pequeño y carecía de agua.

El 17 de julio de 1743 viajó a Zapatoca el Dr. Francisco Basilio de Benavides y firmaron el acta de constitución de la viceparroquia. Don Antonio Rueda Ortiz, sobrino de don Cristóbal de Rueda, ofreció un terreno en la misma hacienda de "Las Flores", que vendió en cuarenta (40) pesos de a ocho (8) reales. Los vecinos prometieron construir allí la iglesia y casa del Cura, y la intitularon viceparroquia de San Joaquín de Guane. En dos meses y veinte días levantaron la iglesia (un templo pajizo) y la casa cural y le enviaron un mensajero para avisar al cura de Guane.

El Dr. Francisco Basilio emprende viaje y el 13 de octubre de 1743 se dijo la misa solemne y se fundó la ciudad según acta firmada por los señores: Francisco Basilio de Benavides, Melchor de La Prada García y Arenas Mendoza, Cristóbal de Rueda Sarmiento y Antonio de Rueda Ortiz Navarro y

como testigos Isidro de Acevedo, Ignacio Masías, Bartholomé Gómez Farelo, Juan Gómez Correa ,Blas Mexia de la Torre, Joseph Serrano , Raymundo Ortiz y Salvador Gómez , (estos tres últimos a ruego por no saber firmar). El 3 de Febrero de 1744 el Alcalde Ordinario Corregidor de naturales y forajidos y juez de cobranzas reales de la Villa de San Gil, don Miguel Antonio Meléndez de Valdés, aprobó el acta de fundación.[5]

LA INDEPENDENCIA

En Zapatoca se organizaron diversas guerrillas que rechazaron el dominio español. La guerrilla Zapatoca se organizó en 1817 y operaba junto a otra guerrilla denominada "la niebla", así nombrada por la ligereza para movilizarse de un sitio a otro.

Esta lucha de guerrillas fue el sistema popular del rechazo a las fuerzas españolas.

Fueron muchos los mártires fusilados en Zapatoca: Juan Ramírez, en marzo de 1918, Fidelia Ramos el 11 de diciembre de 1818, Ignacio Calvo, fusilado en Zapatoca como comandante de una guerrilla. Estos fusilamientos llenaron de indignación a los habitantes de esta villa y avivaron la rebeldía contra ya su vacilante autoridad y alimentó el ánimo enardecido de estos valerosos patriotas.

OTROS HECHOS HISTORICOS:

El 30 de octubre de 1760 El virrey José Solís Folch de Cardona aprobó su erección en Parroquia.

[5] Ibíd.

El 25 de julio de 1823 El Congreso de Colombia le confiere el título de Villa, el cual fue confirmado por el Vicepresidente Francisco de Paula Santander el 5 de abril de 1825.

El 26 de junio de 1850 Don Pablo Gómez Plata dona el lote para el Hospital San Juan de Dios, que es dado el servicio en 1860.

El 30 de diciembre de 1896 Zapatoca es elevada a Capital de Provincia.

El 14 de diciembre de 1917 Consagración del templo de San Joaquín.

El 07 de agosto de 1931 La carretera llega al corregimiento de la Fuente.

El 23 de diciembre de 1936 Se inaugura la carretera a San Vicente.

El 27 de abril de 1941 Se inaugura la carretera a Betulia.

El 26 de diciembre de 1941 El Doctor Eduardo Santos, Presidente de la República inaugura el puente sobre el río Suárez, quedando unida Zapatoca con el Socorro.

El 18 de diciembre 1948 Se inaugura el aeropuerto.

El 15 de septiembre de 1979 Se inaugura el puente Gómez Ortiz sobre el río Sogamoso, quedando en servicio la carretera a Bucaramanga por Chocoa.[6]

1.2.1 Costumbres e Identidad

Su espíritu religioso, resultado de gran cantidad de vocaciones religiosas, le han dado el nombre de "Ciudad Levítica". Zapatoca como todos los municipios de la Provincia de Mares tiene una mezcla de orígenes culturales propios de la colonia, la tradición oral es herencia de los antepasados Guanes y la iglesia aún tiene el poder social de los pueblos por eso su memoria o su poca historia permanece en enclaustrada en los templos.

La identidad de los habitantes de pueblos como Zapatoca esta arraigada a un profundo respeto por sus antecesores y por sus tradiciones por eso la

[6] Ibíd.

población tiene un sentido muy arraigado de las tradiciones religiosas y patrióticas.

1.3 ECONOMÍA

La economía del Municipio es esencialmente agrícola, allí se cultivan y procesan productos en especial frutas y verduras, estos abastecen a Barrancabermeja y Bucaramanga.

También por su excelente calidad, se destacan productos como el dulce, las conservas, los encurtidos, el vino, así como la industria del pan, que es considerado uno de los renglones más fuertes de la economía del Municipio.

Hay muchas microempresas o pequeñas famiempresas, donde se producen tabacos y se hacen bordados a mano que son reconocidos a nivel nacional.

Posee algunas fuentes de trabajo en explotaciones mineras y en pequeñas industrias, como yeso, cal, cobre y brea.

Zapatoca no tiene la altura de las grandes ciudades desde el punto de vista económico, pero goza de una aceptable economía.

1.4 GASTRONOMÍA

El Municipio de Zapatoca posee una gastronomía propia y característica del Departamento de Santander.

Entre los platos típicos se pueden resaltar: el cabro, la pepitota, las morcillas, los tamales, el mute, las ruyas, el pichón y las menudencias.

Las bebidas más representativas de la región son: la chicha, el guarapo y el masato. Estas bebidas son consideradas como una costumbre generacional ya que su consumo viene de generación en generación y es frecuente en momentos de celebración.

Existen golosinas típicas y representativas, que son elaboradas con recetas que han venido de generación en generación como son: cocadas, deliciosos, melcochas, arequipes y solteras.

1.5 SALUD

El Municipio de Zapatoca presta servicios médicos básicos en el hospital La Merced.

Para los casos de prevención, promoción, diagnostico y tratamientos especializados, se deben remitir a clínicas y hospitales de la ciudad de Bucaramanga, de acuerdo con el plan de salud al que se encuentre afiliado.

Según el DANE, Zapatoca es un Municipio con una población afiliada al régimen subsidiario de salud de 4.141 personas.

1.6 EDUCACIÓN

Por sus raíces religiosas era de esperarse que la dirección de la educación estuviera a cargo de la iglesia católica, en la actualidad la red de educación es privilegiada porque cuenta con destacados colegios.

Los colegios están diseñados, construidos, dirigidos y mantenidos por la comunidad salesiana, hermanas betlehemitas, hermanas de la presentación, la diócesis, el gobierno y la ciudadanía, actualmente solo se encuentra en

funcionamiento los colegios cooperativo salesiano santo tomas, sagrado corazón de Jesús de las hermanas betlehemitas y el instituto técnico industrial Juan XXIII.

Zapatoca cuenta con instalaciones o planteles educativos de gran capacidad técnica y funcionalmente bien construidos y de buen nivel educativo.

Las escuelas son construidas por la administración municipal, dando a ellas su mantenimiento, dotación y aseo en sus instalaciones locativas.

1.7 ARTESANÍAS

La artesanía propia del pueblo es el pauche, se remonta al año 1897 aproximadamente.

El pauche es el corazón de un árbol llamado arboloco yanime, cuyo tamaño no excede de cuatro metros de altura y es de color blanco.

El arte del pauche se ha constituido en la insignia de Zapatoca. Aprovechando la facilidad para cortar y moldear, predominan figuras como pájaros, frutas, animales, flores, tabacos y troncos.

Su talla y perfección dependen exclusivamente de la capacidad y gusto artístico del artesano.

1. 8 FERIAS

Tradicionalmente Zapatoca celebra las fiestas del la cordialidad y el retorno el 6 de enero.

1.9 ATRACTIVOS TURÍSTICOS

1.9.1 Cueva del Nitro

Formación natural que era usada por los indios precolombinos como lugar de protección y santuario. Situada un kilómetro al norte de la ciudad, es considerada una maravilla natural. Traspasando la entrada se halla un salón enorme, luego un viaducto bajo y después oscuridad total. Centenares de calles se cruzan en todas direcciones, adornadas con las estalactititas (formaciones crecientes desde el techo de la cueva hacia abajo, son porosas, normalmente cristalinas, gruesas y de color blanco o amarillo) y estalagmitas llamadas así por sus formaciones pilares pues crecen desde el piso de una cueva hacia arriba, se forman del carbonato de calcio[7].

Siguiendo la calle más transitada se halla el túmulo, pirámide de alabastro que semeja el féretro de un rico hombre. A medida que se avanza los peligros son mayores; hoyos profundos en los que al caer una piedra, el eco retumba por largo tiempo. Parece que está sobre la cúpula de otro templo subterráneo. Al llegar al extremo, se estrechan las paredes, sigue un salón alargado, un lago oscuro; la respiración se dificulta, y las antorchas se apagan.

Se dice que este viaducto atraviesa el río Suárez y tiene comunicación con la cueva de la “Antigua” en San Gil y con la “Macaregua” en Curití.[8]

Existe un paso famoso llamado “el paso de la monja”. Cuenta la leyenda que un grupo de religiosas visitaron la cueva, a la salida una monja quiso regresarse para llevarse un recuerdo de la cueva, se regreso cayendo en un

[7] R. Estudio Nº 140 por Fray Mora Díaz
[8] Ibíd.

paso y desapareció para siempre. Leyendas, porque nadie ha podido explorarla en su totalidad.

La cueva de Zapatoca es considerada como uno de sus principales atractivos turísticos. Los visitantes a este lugar acuden en temporada de vacaciones y especialmente los fines de semana, por eso es necesario tomar muchas precauciones para no perderse por sus complejas ramificaciones, es indispensable la compañía de una persona especializada y conocedora, se deben portar algunos elementos importantes como linterna y ropa adecuada.

1.9.2 Pozo del Ahogado

Es considerado un verdadero lugar de esparcimiento ecológico. Hermoso balneario natural sobre la Quebrada Zapatoca, rodeada de piedras que a su vez forman una pequeña cascada, esta ubicada a 15 minutos del poblado.

El viernes santo de 1861 dos obreros que trabajaban en la construcción del camino a San Vicente con el señor Lengerke, resolvieron bañarse en este pozo, habiendo perecido ahogado uno de ellos. En el costado occidental tenía una gacha (remolino), además de mucho bejuco, lo que al parecer fue la causa del accidente. Este hecho dio origen a su nombre.

Con las crecientes, a lo largo de los años, esta gacha fue sellada. La naturaleza se encargó de mejorar el sitio.[9]

1.9.3 Hacienda Las Puentes

Antiquísima casa, muy similar a todas las de su época. Tiene en sus paredes varios cuadros elaborados en 1917 por el pintor Segundo Agelvis. En la

[9] www.zapatoca.com

fotografía se alcanzan a apreciar dentro de unos óvalos algunos de ellos. Actualmente se encuentra en estado de abandono, ya que nadie se ha preocupado por restaurarlos.[10]

1.9.4 Hacienda El Florito

Arquitectura que nos remite a un pasado cargado de prosperidad.

Esta casa se encuentra situada en la jurisdicción de Betulia, pero está muy vinculada a la historia de Zapatoca.

Hoy solo quedan los patios y algunos muros, ya que esta reliquia también fue víctima de la violencia. Fue bombardeada en un encuentro con las fuerzas irregulares.[11]

Era el centro de actividades de Lengerke, fue construida para la vivienda de sus obreros, dotada de bodegas y pesebreras, para los centenares de mulas que utilizaba, para los trabajos de carga de exportación e importación de sus productos.[12]

1.9.5 Pico de La Vieja

Pico de considerable altura que ofrece una panorámica incomparable de Santander. Al oriente de la ciudad, en la serranía que encauza el río Suárez, se levanta este promontorio.[13]

---

[10] Ibíd.
[11] Ibíd.
[12] ARDILA DIAZ, Isaías. Op. Cit. P
[13] www.zapatoca.com

El abismo lo rodea por todas partes. Presenta un fenómeno de presión, que hace que allí choquen los vientos calientes que suben del río y los fríos que van del occidente. Desde esta atalaya se divisan Aratoca, Los Santos, Barichara, Villanueva, Socorro, Girón y parte de Bucaramanga.[14] Las vías de acceso a este lugar son casi inaccesible por estar aislado y rodeado del abismo. Éste lugar es un sitio característico de Zapatoca por su atractivo geográfico y porque en torno al lugar hay muchas leyendas propias de la tradición oral del pueblo.

1.9.6 Cataratas La Unión

Transitando por la carretera a la vereda La Unión, se encuentra esta maravilla natural. Es una cascada de aguas puras, limpias, no contaminadas.

Al caer sus aguas sobre la quebrada Zapatoca, forma un pozo de aguas tranquilas y agradable temperatura, para el descanso de quienes los días festivos buscan el contacto con la naturaleza.[15]

1.9.7 Quebrada La Lajita

Remanso de aguas que invita a la reflexión ecológica. Corriente de aguas cristalinas sobre una formación rocosa que atraviesa la carretera a La Unión.

Forma una serie de cascadas y pozos que brindan al turista, además de un paisaje extraordinario, un cómodo y relajante descanso.

Al desembocar en la Quebrada Zapatoca, forma una cascada que ofrece una placentera vista y un agradable sitio de baño.[16]

---

[14] Ibíd.
[15] Ibíd.

Se encuentra ubicada a una hora del casco urbano y es ideal para el turismo de aventura o deporte extremo.

1.9.8 Caminos de Lengerke

Los caminos de Lengerke son un ejemplo de la mano de obra santandereana y más concretamente de la Provincia de Mares, su construcción significó un aporte muy importante para el desarrollo de estos municipios ya por ellos transitaron los arrieros, el comercio del tabaco, café, quina y sombrero de paja. El camino comunica a varios municipios como: Jordán Sube, Villanueva, Barichara, Guane y Curití. Hoy en día este camino es un símbolo de la santandereanidad y un atractivo turístico.

El 2 de enero de 1860 contrato Lengerke con el Ayuntamiento de Zapatoca la reparación y rectificación del camino de esta ciudad a San Vicente. Tres años más tarde contrato con el gobierno Estado su prolongación hasta Barrancabermeja, que fue terminado en julio de 1864. Contrato simultáneamente el camino de Zapatoca hacia el Socorro.

Contrató otros caminos fuera de Zapatoca, tales como el de Girón a Marta, sobre el Sogamoso; el llamado camino de Cañaverales, desde un punto que hoy se llama el Cero hasta Puerto Botijas, sobre el río Lebrija; el de Girón a la Ceiba; y el del caserío de Lincoln o Aguadas hacia el Tablazo.

El 15 de octubre de 1868 contrató con el gobierno del Estado la construcción de un puente de hierro sobre el río Suárez, o Saravita, en el "paso de las Ruedas" en el camino de Guane a Zapatoca. La armadura de hierro, construida en Bremen (Alemania) fue terminada en 1870 y el puente fue

[16] Ibíd.

dado al servicio el 2 de febrero de 1872 por el Presidente del Estado, General Solón Wilches, quien le dio el nombre de Puente de Lengerke.

Los caminos prestaron grandes servicios al Estado y a sus habitantes, si se tiene en cuenta por ejemplo que en el primer semestre de 1868 se importaron por esta vía, traídos desde Puerto Santander (hoy Barrancabermeja) 2.420 bultos de mercancías y se exportaron 2.980 bultos de aguardiente, azúcar, añil, batán, café, cigarros, cueros, panela, quina, sombreros y tabaco.[17]

Estos caminos son ideales para caminatas a campo abierto, prácticas en amplios senderos empedrados; se comunican a otros sitios de interés como el pozo del ahogado y el pico de la vieja.

1.9.9 Campo Santo

Es un santuario donde reposan los restos de los primeros pobladores de Zapatoca, allí también descansan los restos del alemán Geo Von Lengerke y centenares de ilustres Zapatocas.

Este santuario es visitado por devotos y fieles del Señor de la Misericordia.

1.9.10 Capilla Santa Bárbara

Fue construida en el año de 1789, es una hermosa capilla de estilo colonial, se destaca por su arquitectura labrada en piedra y es conservada en perfectas condiciones.

[17] ARDILA DIAZ, Isaías. Op. Cit. P.

Esta capilla es un sitio de peregrinación y recogimiento, preferida por muchos turistas.

1.9.11 Parque Principal

Su arquitectura es de estilo colonial y republicano de las casonas que lo rodean, es acogedor y posee una singular belleza, esta adornado por frondosos árboles y hermosas palmas, engalanado por la hermosa catedral San Joaquín.

1.9.12 Parque San Vicentico

Dividido por una vía vehicular que lo atraviesa, dándole al uno identidad - cívica y al otro aspecto religioso; pues el elemento arquitectónico que lo conforma es la capilla de San Vicentico. Barrio del mismo nombre, donde todas las casas son idénticas, construidas en tapia y cubierta en teja de barro, pintadas en blanco los muros y de verde paste las puertas y ventanas.[18]

1.9.13 Parque Francisco Basilio de Benavides

Conformado por viviendas de tipo unifamiliar y la capilla que lleva el nombre de santa bárbara. Su estilo arquitectónico es colonial, construida en piedra de labor.

Este parque cuenta con grandes materas adornadas con árboles y zonas verdes que a su vez determinan zonas de recorrido o circulación peatonal en tableta cocida. También las materas conforman un espacio de encuentro y

[18] Ibíd. P.

descanso ubicado en su parte lateral. Se encuentra en perfecto estado de mantenimiento y aseo.[19]

[19] Ibíd. P.

II. TURISMO ALTERNATIVO

INTRODUCCIÓN

En este capitulo se conceptualiza los diferentes tipos de turismo alternativo que existen, junto a su definición y características más importantes.

Se amplían los conceptos más significativos del turismo rural y del agroturismo, se aclaran diferencias y similitudes entre ambos.

Se profundiza en el agroturismo siendo este la base de este proyecto, se puede observar las características más sobresalientes, las diferentes actividades que se pueden desarrollar, el desarrollo que ha tenido durante los últimos años en nuestro país y los beneficios que esto trae a la población local y turistas.

2. TURISMO ALTERNATIVO

El turismo alternativo es como su nombre lo indica una oportunidad para ofrecer un valor agregado al servicio, mediante condiciones geográficas fuera de lo común, actividades productivas típicas de una región determinada (como es el caso del agroturismo), organización de eventos que se acondicionen a las características de la región y actividades que propendan la satisfacción plena del turista.

"El sector turístico basado en la naturaleza y en las áreas naturales protegidas es aquel que ha presentado un constante aumento en su demanda por parte de los viajeros del mundo esto incluye al ecoturismo, algunas modalidades de deportes modificados o al aire libre, modalidades como las rurales, culturales y étnicas, aventuras controladas, turismo cinegético, (modalidad turística basada en la caza legal y controlada) náutica etc. Su preservación requiere verdaderos profesionales en todos los niveles que garanticen un adecuado desarrollo de los servicios, para que puedan emerger todos sus beneficios socioeconómicos y hacia el manejo sustentable de los beneficios, mientras surge el ecoturismo y otras formas especializadas de turismo, en forma simultanea se presenta en los últimos años una decadencia en cuanto a ciertas manifestaciones de turismo masivo, sobre todo el llamado de sol y playa hay indicios de que el modelos turístico masivo de (sol y playa) se esta agotando en el mundo entero".[20]

[20] ZAMORANO CASAL, Francisco Manuel. "Turismo Alternativo". 1ra Edición. 2002. México DF. Editorial Trillas. Pág. 137.

El aumento en la amenaza de la extinción de los recursos naturales ha servido para que los gobiernos de países desarrollados inviertan y se interesen en el desarrollo del turismo alternativo ya que este asegura una forma de conciencia y descanso.

El turismo alternativo nace también como una necesidad del hombre por descubrir cosas nuevas, no es solo es un requerimiento superficial sino social por conocer nuevas culturas, estilos de vida y costumbres como las deportivas, gastronómicas etc.

El mayor beneficio que tiene el turismo alternativo es su sustentabilidad porque propone una fuente de empleo y de reactivación económica en áreas locales y que por lo general están olvidadas por el gobierno nacional. En un país como Colombia esta forma de turismo es muy importante en la construcción de identidad nacional porque la cultura colombiana presenta una característica poco vista en el mundo y tiene que ver con su diversidad de costumbres gracias a sus condiciones geográficas de pisos térmicos lo que hace que en poca distancia se encuentren lugares con distintos climas y por ende costumbres.

“La Secretaría de Turismo, considerando al Turismo Alternativo una oportunidad para diversificar la oferta de productos turísticos de México y consolidar un modelo de desarrollo sustentable, ha conformado un programa de trabajo para fortalecer el Sector a través de la estrategia de *Desarrollo y Transferencia de Tecnología*, instrumento que permite orientar, facilitar y unificar criterios para la conformación de productos turísticos de Turismo Alternativo bajo el marco de la sustentabilidad y competitividad, generando así materiales didácticos que aportan conocimientos y tecnologías para su desarrollo.

Por lo anterior, la Dirección de Desarrollo de Turismo Alternativo pone a disposición los materiales elaborados hasta el momento, los cuales servirán de base para la conformación de productos turísticos de este segmento".[21]

2.1 TURISMO RURAL

La idea del turismo rural nace como una necesidad por hacer contacto con el estilo de vida rural su origen es en Europa sus principales exponentes son: Francia, este es posiblemente el país con mayor diversidad de fórmulas y por tanto, tiene una mayor noción del concepto de turismo rural, a Francia los siguen Reino Unido y España a partir de la construcción de ferrocarriles en el siglo XIX con el movimiento romántico y es una fuente de reactivación económica para las áreas locales de un país.

Es una respuesta al movimiento del turismo alternativo y por las condiciones en las que se practica el turismo rural es también directamente relacionado con el ecoturismo.

El Turismo Rural es "aquella actividad que se basa en el desarrollo, aprovechamiento y disfrute de nuevos productos presentes en el mercado e íntimamente relacionados con el medio rural".[22]

2.1.1 Concepto

La complejidad de este de turismo es alta a la hora de entender el significado del concepto, sin embargo es una diferencia de más del procedimiento que de la forma, dos conceptos como turismo rural y agroturismo en forma parecen iguales pero el procedimiento por el cual se llevan a la práctica son

[21] http://www.sectur.gob.mx/work/resources/LocalContent/11335/8/DefinicionTurismoAlternativo.pdf
[22] García Cuesta, 1996

distintos siendo prioridad del turismo rural el alojamiento, sin embargo algunos teóricos consideran que la línea que marca la frontera entre estos dos conceptos es invisible y los consideran iguales, a continuación se sita la explicación sobre el término encontrada en http://imsturex.unex.es/TA3.htm.

Por su parte, en el ámbito europeo, la Comisión de las Comunidades Europeas (1990), tratando de aportar un concepto válido para todos los países comunitarios define el turismo rural en base a tres hechos:

- El turismo rural es un amplio concepto que comprende no sólo las vacaciones en granjas, sino cualquier otra actividad turística en el campo.
- El turismo rural recoge toda actividad turística de interior.
- Turismo rural es un concepto que abarca toda actividad turística endógena soportada por el medio ambiente humano y natural.

En consecuencia, el turismo rural a partir de la propuesta de la Comisión Europea se define como cualquier actividad turística implantada en el medio rural, pudiendo concluir que (Vera y otros, 1997)

- No existe una definición exacta de turismo rural en Europa, ni tan siquiera de espacio rural, que engloba formas y acepciones muy distintas según los países. El producto no es homogéneo, la simbología es insuficiente y la oferta suele limitarse al alojamiento. Además, el turismo rural no tiene un espacio propio respecto a otros productos turísticos, y a menudo surgen las consecuencias de una imagen de turismo barato.

- El concepto turismo rural debe ampliarse más allá del agroturismo, con el que frecuentemente se confunde, incluso el mismo concepto de agroturismo también debe precisarse.
- Para que el turismo rural, excesivamente centrado en la oferta de alojamientos, pueda contar con un espacio propio como auténtico producto turístico debe ofrecer un paquete de turismo rural, es decir, un conjunto de prestaciones que comprenda también una oferta de servicios de tipo social, cultural y deportivo, cuyo desarrollo se realice respetando el medio ambiente.[23]

2.1.2 Características

- El agotamiento del turismo convencional; su saturación y deterioro generan insatisfacción y, por ello, reacciones que por parte de la demanda se concretan en la búsqueda de ofertas novedosas y más atractivas y satisfactorias, de acuerdo con las nuevas coordenadas de los modos de vida, modas y hábitos, y que, por parte de la oferta, se traducen en una mirada e intervención en el interior, donde se activan los recursos y se crean los negocios turísticos, en ocasiones integrados o articulados con el litoral.
- El desarrollo del ecologismo, como paradigma proyectable sobre todos los ámbitos de la vida y la consolidación de la cultura ambiental.
- La mercantilización de lo eco y de la naturaleza, que adquiere el carácter de bien de consumo.
- El turismo rural tiene como característica principal el desarrollo en un entorno especial (el campo) sus alojamientos son más personalizados

[23] Dirección de Fomento al Turismo Alternativo, Sectur México, modificado por Jorge Neyra. http://imsturex.unex.es/TA3.htm

y cómodos evitando en su totalidad el préstamo de servicios comunitarios y haciéndolos personales.

- Requiere seguridad, calidad y buena infraestructura.

Un aspecto indispensable para cualquier proyecto de turismo es determinar el perfil del usuario el cual veremos a continuación:

Edad: entre 30 y 45 años
Nivel cultural: medio y medio – alto
Nivel económico: medio y medio – alto
Actividades: senderismo, visitas culturales, rutas gastronómicas, conocimiento de las artesanías de la región y trabajos de campo.
Motivación: en la mayoría de los casos, la búsqueda de tranquilidad, así como el disfrute del entorno natural y el conocimiento del medio rural.
Medios de transporte: vehículo propio
Organización del viaje: personal
Periodos: fines de semana, puentes, semana santa, fiestas navideña y verano.
Origen: generalmente de la misma comunidad o regiones limítrofes.

2.1.3 Agroturismo

Es una derivación del turismo rural el cambió radical se ve en la composición del ambiente, desaparece la preocupación por satisfacer necesidades individuales y se piensa en una convivencia por medio baños compartidos, comedor comunal etc. Las actividades que se realizan tienen que ver con aprender las tareas propias de ambiente rural.

2.1.3.1 Concepto

El agroturismo es un tipo de turismo distinto, novedoso, que basa su propuesta en la acogida en un marco privilegiado, en plena naturaleza, dentro de ella, junto con quienes acompañan el correr de las horas y de los días a ella, y viven, compartiendo experiencias al calor de la lumbre o en la intimidad de un escaño.

En el agroturismo la acogida forma parte de la actividad agraria, ganadera o artesana, ya que el agricultor que acoge huéspedes, enseña su profesión y acerca y muestra al visitante un nuevo e insospechado mundo: la auténtica vida del campo, actividades agrícolas, ganaderas, también la artesanía, el ritmo de las estaciones etc.

Este modo de acogida supone intercambio y respeto mutuo y está abierto a todo tipo de personas.

Para Héctor López Bandera, el agroturismo es un tipo de turismo que ha tenido un gran desarrollo en el país, "Colombia es un país cafetero por excelencia y que de alguna manera ha contado con el apoyo de la Federación Nacional de Cafeteros, la cual en su momento decidió diversificar la actividad, enfocándose hacia la potencialidad de nuestras regiones cafeteras hacia la actividad turística".[24]

El turismo rural se localiza principalmente en el interior del país, aunque ya hay comunidades de turismo tradicional de litoral que también las ofertan, y permite practicar ciertas actividades y deportes que nos contactan con la naturaleza (senderismo, rutas en bicicleta, a caballo), o simplemente la

[24] www.colombia.com/especiales/2002/agroturismo/agroturismo.asp

contemplación de los paisajes. Cuando se realizan actividades típicas de la tierra éste turismo se convierte en Agroturismo.

El Agroturismo incluye el alojamiento compartido o independiente en la vivienda de los propietarios, dedicados a la actividad ganadera, agrícola o forestal. Se trata de reactivar las zonas más deprimidas con una mejora de su calidad de vida, complementando las actividades económicas tradicionales con las turísticas.[25]

2.1.3.2 Origen y evolución

La iniciativa del Agroturismo ha tenido muy buena acogida en las ciudades al igual que el turismo rural aunque estos dos conceptos tienen una marcadas diferencias es necesario resaltar que su objetivo principal sigue siendo el mismo dar al ciudadano una alternativa de conocer el campo, descansar a precios muy cómodos, por eso el agroturismo tiene su origen en el turismo rural.

En lo que respecta a su vertiente económica, además de la cifra de negocios correspondiente a conceptos tales como alojamiento, restauración, actividades de ocio, hay que destacar otros aspectos beneficiosos como:

- La rehabilitación del patrimonio arquitectónico y cultural
- La reactivación de la economía local
- Comercialización directa de los productos agroalimentarios y artesanos
- Reconocimiento del papel de la mujer en el medio rural
- La dignificación del papel del agricultor en la sociedad

[25] Ibíd.

- Intercambio cultural-urbano
- Transmisión real, objetiva, natural de la realidad socio política cultural de esta sociedad [26]

En los años 60 en Europa, las zonas comprendidas por la denominada agricultura marginal, corrían el riesgo de despoblarse.

Había voluntad de mantener las pequeñas explotaciones existentes, puesto que además de producir sus alimentos, son garantes del paisaje y del espacio rural.

Europa no renuncia a su modelo de agricultura familiar pero la solución de ésta, pasa por apoyar inversiones de carácter no agrícola, y aquí precisamente es donde el agroturismo juega un papel decisivo.

España en su inmensa mayoría, posee una de las típicas zonas de agricultura de montaña del continente europeo por esta razón realizó estudios de tierras en las que el agroturismo podría dar resultado.

En 1988 el Gobierno Vasco publica un decreto en el que se recoge la posibilidad de acceder a ayudas, a propietarios de explotaciones agrarias que quieran complementar sus actividades con la turística. Poniéndose en marcha en una acción para implementar el programa de agroturismo.

Este programa permite a los propietarios de viviendas rurales ofrecer servicios de alojamiento, teniendo que reunir unas condiciones mínimas de habitabilidad y con una capacidad mínima de 2 habitaciones y máxima de 6. Ofreciendo el servicio mínimo de alojamiento y desayuno pudiéndose ampliar dicha oferta si el propietario así lo desea.

[26] www.nekatur.net/agro_definicion.asp

Para emprender un proyecto de agroturismo la ayuda del estado es fundamental una vez este sea conciente de las ventajes que tiene un proyecto de agroturismo (Dar a conocer esta modalidad turística, Poner en manos del público potencial la oferta existente) poner en marcha el negocio no resulta tan complicado.

El agroturismo en Colombia surge principalmente en el eje cafetero con el aprovechamiento de los frondosos paisajes de esta región del país y de la buena infraestructura que ofrecen las haciendas cafeteras de la región.

Actualmente, el turismo agrario es eminentemente doméstico haciendo este aspecto más interesante este tipo de turismo, los principales emisores de interés lo presenta Bogotá sin embargo una característica de este tipo de turismo es que el mercado no es fácil de focalizar por considerarse un destino de fin de semana a diferencia del turismo masivo que se caracteriza por las temporadas clásicas de vacaciones.

Héctor López con respecto a su origen, asegura que: "En alguna época cuando el país tenía una mejor imagen y la situación no era tan complicada para la actividad turística nacional, se contaba con un mercado pequeño y marginal de turismo internacional, procedente de España, Italia y Francia. Y concluye. "Este turismo está muy enfocado al mercado doméstico y sobretodo, el centrado en las posibilidades de turismo y recreación del departamento del Quindío".[27]

Acerca de la relación entre agroturismo y turismo rural explica que en el país se puede hablar más de turismo rural que de agroturismo, porque, "mientras el agroturismo propicia el contacto con la población rural, las actividades de ordeño, cultivo, las posibilidad de trabajar en beneficio del café y de todo lo

[27] www.colombia.com/especiales/2002/agroturismo/agroturismo.asp

que implica el agro, en el eje cafetero no sucede esto. La gente de alguna manera va a realizar más un turismo de observación. Un turismo, si se quiere recreativo, pero que no participa de las actividades rurales".

En la actualidad el atractivo de las haciendas cafeteas ha perdido Interés y este lo han ganado los parques temáticos dirigiendo al turista hacia una práctica más activa del agroturismo porque los parque que se han construido están orientados hacia la interacción con las costumbres de la región y de sus habitantes "Actualmente el mercado ya no está tan atraído por las fincas, pasó a un segundo lugar. Ahora la gente visita más los parques temáticos, inicialmente, el Parque Nacional de la Cultura del Café y más recientemente, un par de años para acá, el Parque Nacional de la Cultura Agropecuaria, PANACA que recibe unos 400.000 visitantes al año, los cuales están dando paso a nuevos parques temáticos y a nuevos desarrollos liderados por la Fundación para el Desarrollo del Quindío".[28]

En la actualidad el líder del agroturismo en el país sigue siendo el eje cafetero con 220 fincas dedicadas a la actividad turística.

"Este fenómeno está siendo repicado por Cundinamarca que ya tiene una oferta importante puesta en el mercado; el Huila que ha considerado promocionar a Garzón y Gigante como los destinos para el turismo rural, así como de fincas cafeteras y algo está pasando en el departamento del Meta, con sus fincas ganaderas".

"En Cundinamarca y Boyacá el turismo está más concentrado en las poblaciones secundarias, pero donde poco visitan las haciendas puesto que los hoteles se tomaron de alguna manera la infraestructura, lo que conlleva a que la región tenga más una vocación hotelera. A este se accede

[28] Ibíd.

principalmente a través de un mercado bogotano concentrado en la periferia".[29]

El mayor inconveniente que presenta Colombia para la promoción del agroturismo es el tema de seguridad ya que Colombia presenta un conflicto armado interno el tránsito en las rutas nacionales no es del todo confiable, un segundo aspecto es el que tiene que ver con la infraestructura ya que en algunos lugares es muy pobre y no responde a las necesidades que exigen los turistas.

Héctor López ratifica el concepto de agroturismo al afirmar que se trata de un proyecto de turismo familiar "Insisto, es un turismo familiar y si uno mira el número promedio de personas pueden ser unas 4 o 5 en promedio que viajan en su mayoría por vía terrestre, muchos en su vehículo propio. De hecho, no es un turismo aéreo, tanto así que los paquetes que se han ensayado vía aérea de AVIANCA o de ACES, no han dado los resultados esperados".[30]

2.1.3.3 Características

- Por las cualidades de sus alojamientos el turista debe tener la sensación de un ambiente familiar, tranquilidad y contacto directo con el mundo rural y la naturaleza.
- Intenta reactivar el comercia en zonas deprimidas con una mejora en su calidad de vida complementado las actividades económicas mediante el turismo.
- Es una actividad que pretende mantener la identidad de las familias campesinas dándole la oportunidad de aumentar sus ingresos.

[29] www.colombia.com/especiales/2002/agroturismo/verdadero.asp
[30] Ibíd.

- Las limitaciones de las casas le permiten al turista gozar de un servicio más amble y evitar las aglomeraciones.
- Las casas del agroturismo permiten alojar de 10 a 15 personas como máximo.
- Los alojamientos están disponibles todo el año y deben contar con los servicios mínimos y condiciones de higiene, que permitan al usuario adaptarse al cambio de la ciudad al campo.
- Deben dejarse al descubierto los rasgos característicos de la región que es lo que el turista busca.
- Difundir su riqueza cultural, histórica, turística, ecológica, agrícola, ganadera, apícola, avícola, hortícola etc.

2.1.3.4 Perfil del turista

Edad: entre 30 y 45 años
Nivel cultural: medio y medio – alto
Nivel económico: medio y medio – alto
Actividades: senderismo, visitas culturales, rutas gastronómicas, conocimiento de las artesanías de la región y trabajos de campo.
Motivación: en la mayoría de los casos, la búsqueda de tranquilidad, así como el disfrute del entorno natural y el conocimiento del medio rural.
Periodos: fines de semana, puentes, semana santa, fiestas navideña y verano.
Origen: generalmente de la misma comunidad o regiones limítrofes.

2.2 ECOTURISMO

Su principal atractivo lo tiene la región en la que se práctica ya que el turista busca un espacio en que se combinen belleza natural, descanso y conciencia por la preservación del medio ambiente. En la sociedad actual las personas

citadinas pierden el contacto con el medio ambiente por eso su necesidad de cambio de ecosistema ya que ciudad se convierte en sinónimo de estrés. El ecoturismo cuenta con un elemento pedagógico que tiene como objeto recordarle al turista la importancia de sus recursos naturales y la preservación de estos.

"Durante mucho tiempo, las especies y animales, vegetales y su hábitat se consideraron materia prima inagotable, si concebir que estos recursos naturales tenían un límite al cual estamos llegando."[31]

"La UICM (Unión Mundial para la Naturaleza) define al ecoturismo como: << Aquella modalidad turística ambientalmente responsable consiente en viajar o visitar áreas naturales relativamente si disturbar con el fin de disfrutar, apreciar y estudiar los atractivos naturales (paisaje, flora y fauna silvestre) de dichas áreas, así como cualquier manifestación cultural (del presente y del pasado que pueda encontrarse ahí, mediante un proceso que promueve la conservación, tiene bajo impacto ambiental y cultural; proporciona un involucramiento activo y socioeconómicamente benéfico de las poblaciones locales"[32]

2.2.1 Concepto

El componente principal de este tipo de turismo es el concepto de ecología el cual dice así: "el término ecología proviene de la raíz griega oikos que significa casa y la raíz logos que significa la ciencia o el estudio de. Literalmente hablando, la ecología se refiere al estudio de los pobladores de

[31] ZAMORANO CASAL, Francisco Manuel. Op. Cit. Pág. 135.
[32] Ibíd. Pág. 139

la tierra, microorganismo, plantas, animales y el género humano, quienes conviven como componentes dependientes entre si."[33]

"El ecoturismo es un nuevo movimiento conservativo basado en la industria turística que Jones, 1992, define como viajes responsables que conservan el entorno y sostienen el bienestar de la comunidad local. Se acompañan por códigos éticos y un enorme grupo de viajeros internacionales, estudiantes, pensadores y el apoyo de los gobiernos de algunos países industrializados."[34]

2.2.2 Características

Los grupos de viajeros que hacen práctica del ecoturismo buscan contacto con la naturaleza, estar físicamente activos, visitar zonas rurales parques nacionales y aventuras.

La preocupación por un mejor medio ambiente desato en los años setentas una corriente que se dedicó a juntar el negocio, ecología y turismo en lo que lamamos ecoturismo.

"Ecoturismo es aquella modalidad turística ambientalmente responsable que consiste en visitar áreas naturales sin perjudicarlas, con el fin de disfrutar, apreciar y estudiar los atractivos de flora y fauna silvestres que se encuentran en el lugar, así como todas las manifestaciones culturales del presente y del pasado, que involucra un proceso de conservación y el involucramiento socioeconómicamente benéfico de las sociedades receptoras."[35]

---

[33] Ibíd. Pág. 136
[34] Ibíd. Pág. 148
[35] http://www-ni.laprensa.com.ni/cgi-bin/print.pl?id=economia-20020523-02

Hay quienes piensan erróneamente que ecoturismo significa no tocar la naturaleza. “El ecoturismo es un proceso, no está muerto, está en constante evolución, hay que conservar, pero no conservar sin tocar. Tiene tres componentes que son: el crecimiento económico, la equidad social y la sustentabilidad ambiental”.

Eso significa que los habitantes de un lugar que está siendo aprovechado mediante el turismo, deben propiciar el mejoramiento de su condición económica, mantener el equilibrio con el medioambiente y desarrollar la infraestructura necesaria de forma adecuada.

Para Enrique Zamora, gerente de la Tour Operadora Nicarao Lake Resort, Ecoturismo es “la conciencia de promover el turismo conservando el medio ambiente para beneficio económico de las personas. Es la forma más democrática en cuanto a la generación de empleos, mejoramiento económico y conservación de la naturaleza”.

2.3 TURISMO DE AVENTURA

Es otra modalidad de turismo alternativo algunos lugares han optado por el turismo de aventura como una oportunidad de ofrecer los atractivos geográficos de la región, ese es el caso de Santander que ha aprovechado los ríos para la práctica del canotaje, las cuevas para la exploración de las mismas, el terreno montañoso del cañón del Chicamocha para la práctica del Rappel entre otros deportes, el lema de turismo de esta región es Santander tierra de aventura.

2.3.1 Concepto

El concepto no esta bien definido para algunos es turismo deportivo, para otros turismo de adrenalina y para otros turismo de aventura, pero en el fondo busca lo mismo, por medio de actividades distintitas y novedosas por parte de los turistas cansados de comportamientos estáticos y convencionales de los centros turísticos tradicionales, deseosos de emociones o bien probar sus capacidades físicas o su temple, atraídos por estas modalidades deportivas comenzaron a demandar nuevas formas de esparcimiento intenso y emocionante.

La prestación de un servicio de esta índole requiere un recurso altamente profesional capacitado, tanto técnicamente en la disciplina que le compete como en los factores de conducción grupal, seguridad, responsabilidad, planeación, diseño, conocimiento y conciencia de la problemática específica que esto implica.

La práctica de deportes extremos exige unas condiciones mínimas de seguridad que debe ser brindadas por expertos que acompañen a los turistas en la práctica de la actividad deportiva y además una infraestructura que permita desarrollar las actividades y la recuperación después de su práctica.

En muchas ocasiones se olvida que los usuarios pueden ser de cualquier características: hombre, mujeres, niños, jóvenes o ancianos por esos la infraestructura debe ser pensada para los requerimientos de cada uno de sus usuarios.

2.3.2 Características y modalidades

- **Caminatas:** consiste en realizar caminatas por ambientes naturales montañosos o de llanura, motivados por bellezas escénicas o culturales. Por lo general se parte de un punto determinado y se regresa al mismo lugar, luego de haber disfrutado de una excursión de día completo o medio día. Estas caminatas son de larga duración con el objeto de entrar en contacto con la naturaleza, vivir una experiencia de reto físico calculado, además de interactuar con culturas o etnias tradicionales, por se orientadas le dan la seguridad al turista de llegar a destinos lejanos con seguridad, la condición física que requieren para desarrollar este ejercicio es variable el necesario es: ropa ligera, botas deportivas, mochila, bolsa para dormir, sombrero o gorra, lentes oscuros, filtro solar y muchas ganas de caminar, alimentos, botiquín de primeros y agua.
- **Ascensionismo:** es ascender a la cumbre de un cerro, donde tiene mayor preponderancia la preparación y la resistencia física del individuo que el equipo técnico a utilizar.
- **Travesía:** es unir dos puntos determinados en un circuito, ya sea a través de una caminata, o utilizando diversos medios como bicicletas, caballos, vehículos 4 x 4. Lo distintivo es que a medida que se va avanzando se van armando distintos campamentos, lo que da una idea de que esta modalidad podría llevar varios días para concretarla.
- **Escalada:** consiste en escalar una pared, la cumbre de un cerro, una cascada, u otro obstáculo, valiéndose de equipo técnico altamente especializado, implica un desafío, exige una buena condición física y mental, el equipo necesario para la práctica de este deporte es: arnés, mosquetones, ochos, cuerdas, protección, ropa ligera, zapatos de escalada (uñas de gato).

- **Ciclomontañismo:** se trata de realizar excursiones en bicicletas por lugares montañosos. Las mismas tienen que estar equipadas y diseñadas para transitar por este tipo de terreno. Cuando las excursiones se realizan por ambientes de llanura se denominan cicloturismo, es un deporte que permite internarse en lugares remotos, explorar paisajes ricos en fauna así como culturas regionales equipo necesario: casco, ropa ligera y cicla.
- **Cabalgata:** consiste en realizar una excursión a caballo o en una mula hasta un lugar determinado y regresar al punto de partida en el día, o realizar una travesía de varios días recorriendo ambientes naturales y culturales.
- **Observación de Fauna:** se trata de la observación directa, visual o auditiva, de la fauna que se encuentra en ese momento en el lugar de acuerdo a la temporada del año.
- **Ecoturismo:** consiste en salidas a ambientes naturales donde las actividades educativas cumplen un rol fundamental, siendo una de ellas la interpretación y la concientización ambiental. Es el denominador común de las actividades del Turismo Alternativo.
- **Parapente:** permite cumplir uno de los sueños más comunes del hombre, volar, es derivado del paracaidismo, para lanzarse es necesario colocar la parte inferior del parapente en el sentido opuesto al que sopla el viento, así el aire infla el casquete. Equipo necesario: un gran paracaídas, una silla, arnés y los controles, brakes que permiten darle dirección al vuelo, casco, altímetro y barómetro (la mayoría de veces el equipo es suministrado y es indispensable ir acompañado)
- **Rafting:** es una de las opciones más populares entre las personas que busca la práctica de deportes extremos, pues cuenta con servicios bastante completos que ofrecen las siguientes característica: emoción de navegar, el espectáculo de los parajes a través de la travesía, no

se requiere experiencia y no hay que comprar equipo, existen clasificaciones que describen la velocidad de las aguas. Esta clasificación va de menor a mayor grado de dificultad, por ejemplo los llamados clase I y II son los más fáciles con aguas casi quietas, los rápidos clase III son ideales para los que son principiantes en este deporte y en poco tiempo pueden enfrentarse a rápidos clase IV; los catalogados clase v tienen dificultades que solo pueden superar aquellos más experimentados y los de clase VI son recomendados para verdaderos expertos en la materia. El equipo necesario: se requiere balsa, chaleco salvavidas, casco y remos (los accesorios son proporcionados por las empresas que prestan el servicio).

2.4 ANIMACIÓN TURÍSTICA

Es un servicio agregado que se presenta al turismo alternativo, su objetivo es integrar al turista y animarlo a participar en actividades de integración. El desarrollo de cualquier proceso de integración depende directamente del factor humano, para que tenga éxito esta actividad es necesaria la participación del turista la cual debe ser responsabilidad del animador de el depende que las personas se sientan identificadas con la actividad y por ende participen de el.

Esta estrategia se puede presentar en destinos que carezcan de elementos recreativos o donde estos si existan sin embargo se necesita determinar el momento oportuno en los que se puedan desarrollar estas actividades.
El animador determinará que tipo utilizar estos dependen del perfil de turista que este bajo su control.

- **Animador difusor:** Facilita el acceso a los contenidos culturales y su asimilación critica. Como su nombre lo indica, difunde paquetes de

información, es una persona perfectamente enterada del quehacer de su comunidad, sus costumbres, fiestas, tradiciones, lugares de interés, gastronomía de todo tipo para todos los gustos, lugares de reunión y típicos, orienta al usuario sobre las inquietudes que pueda tener sobre sitios, temas, lugares, actividades, pasatiempos, museos, vida cultural y deportiva, etc.

- **Animador monitor**: Despierta el interés y capacita en su campo determinado. Presenta múltiples posibilidades de ocupación del tiempo libre, de tal manera que sean atractivas para los usuarios.

- **Animador de grupo**: Es el responsable de integrar al grupo en torno de sus objetivos, que ayuda a planear acorde con los gustos, necesidades y preferencias de las personas que lo constituyen, es un mediador entre las personas y las actividades, además de ser un facilitador técnico, es la bujía que permite que haya dinamismo en el grupo y que sabe en que momento debe permitir a los participantes tomar las riendas de sus actividades y decisiones.

- **Animador coordinador:** Es una persona que interviene operativamente en:

  a) El dominio de la producción y difusión del arte, ya sea en el sector de la creación artística, la difusión o los mediadores.

  b) El dominio de la acción cultural o social que tiende a poner a la población en condiciones de expresarse por caminos individuales o colectivos en todos los aspectos de la vida cotidiana.

c) El dominio de la acción social que sirve para los servicios sociales en general.[36]

[36] ZAMORANO CASAL, Francisco Manuel. Op. Cit. Pág. 56 – 57

II PROCESO VITIVINICOLA

INTRODUCCIÓN

Este capitulo tiene como objetivo fundamental conceptuar de manera sencilla y clara, las claves necesarias para entender la crianza y la transformación de la uva en vino.

La vendimia es una de las operaciones más bellas entre las actividades agrarias, que los amantes del vino deben intentar contemplar y conocer.

El proceso vinícola ha adquirido gran relevancia durante las últimas décadas y el interés por el vino se está convirtiendo cada vez más en el motivo principal de viajes, encuentros y experiencias personales y culturales.

Es por ello que se pretende en este capitulo exponer la importancia y relación de la vendimia y el proceso vitivinícola con el agroturismo.

3. ANTECEDENTES GENERALES

La Hacienda Gachaneque es un proyecto realizado en el Municipio de Zapatoca el cual busca procesar la uva para hacer vinos. El proyecto turístico se basa en esta producción, para este fin la Hacienda cuenta con 86 hectáreas de las cuales 4 son de uva y cuenta con 53.000 árboles plantados de distintas especies tropicales como naranja, mandarina, limón, maracuya, entre otros.

Se han cultivado diez clases de uva, algunas de ellas son injertos como: Red Glove y Barlinka. La uva Isabella es un tipo de uva que no puede ser sembrada como injerto pero es la que ha obtenido mayor éxito por su adaptación a las características de terreno y clima factores que son los más determinantes a la hora de llevar satisfactoriamente un cultivo. También se le conoce como uva criolla y es apta para la siembra por su resistencia a enfermedades como roya, brotitis, mildeo belloso y oldio.

Los viñedos fueron sembrados con la intención de producir vinos, porque el cultivo es tecnificado y cumple con las normas mínimas para la recolección del fruto.

Las plantas están sembradas en línea dentro de bolsas con arena a un espacio entre ellas de 25 cm. por 25 cm. El terreno es abonado adecuadamente como lo exige este tipo de plantaciones, la orientación en la que deben estar sembrados los surcos es importante ya que determina los periodos de luz a los que debe estar expuesta, la planta de la uva no depende de la luz sino del calor. Los surcos deben ser orientados en sentido norte sur para que el calor recaiga en las hojas y no dañe el fruto.

3.1 HISTORIA DE LA VID

“La vitis vinífera o uva, es uno de los cultivos más antiguos de la humanidad, la historia del vino es casi tan antigua como la evolución del hombre, es originaria del antiguo continente y se introdujo a América en el siglo XVI, se encuentra algunas áreas de importancia en EE.UU., México, Argentina y Chile”. [37]

El vino fue introducido en América como parte del rito religioso traído por los monjes católicos de España, por eso su valor espiritual, la importación del vino resultaba una tarea difícil así que los españoles se idearon la forma de cultivarlo en las nuevas tierras. Los nobles parrales ayudaban también a combatir los calores en las capillas solitarias. Las uvas no sólo servían para preparar el vino sino que eran consumidas frescas y constituían un nutritivo alimento.

Las primeras vides que entraron al continente americano fueron traídas de las islas canarias.

“En 1932 llegó a Colombia proveniente de España, el agrónomo publicista Ceferino Gonzáles, contratado por el gobierno nacional con el objeto de hacer estudios sobre clima y suelos de las regiones más aptas de Colombia para cultivo de la vid y a la vez estudiar los cultivos ya existentes, dar las nuevas técnicas y adaptar las nuevas variedades existentes en otros países. Se inicio en esta época el proceso de exploración de diferentes cultivos diseminados en el país.

En La Hoya Tequendama, el agrónomo Gonzáles localiza, algunas plantas de la vid muy viejas, de buen desarrollo y abundante ramaje.

[37] LARREA, R. A. Viticultura Básica. P 132. Ed. Aedos Barcelona. 1985

Unas presentaban síntomas de inflorescencias, pero que llegaban a cuajar el grano, en otras, aunque el grano cuajaba los frutos nunca llegaron a mostrar buen desarrollo ni a madurar. Estas vides eran de origen europeo.

En la regiones como Cúcuta (Norte de Santander), San Antonio (Venezuela) y el departamento de Bolívar se encuentran este tipo de cultivos. Las plantaciones de mayor importancia se encontraron en Espinal (Tolima), en la Unión (Bolívar), Tuluá, El Cerrito, Yumbo y otros municipios en el Valle del Cauca, con posibilidad de éxito".[38]

En los años veinte introdujeron la producción de vinos en Colombia con unos pequeños cultivos ubicados en el Valle del Cauca más adelante los cultivos se extendieron por el resto del país ya que para el año de 1.932 los viñedos ya estaban presentes en Antioquia, Santander, Tolima y Santa Marta.

3.2 DESCRIPCIÓN DE LA VID

"La vid es un arbusto trepador, vivaz, de tronco retorcido y largos sarmientos. Desde el punto de vista de la botánica la vida corresponde a la siguiente clasificación:

Tipo: fanerógama
Clase: angioesperma
Orden: ramnida
Familia: ampelidácea o vitácea
Género: vitis
Especies: varias
Variedad: varias [39]

[38] ACOSTA Lilia, SATIZÁBAL, Javier y LEGARDA Elsy María. Diseño de un plan estratégico de comercialización de la uva Isabella en el Valle del Cauca. Santiago de Cali 2002. P.5
[39] ÁLVAREZ ASPERÓ José. La viña, la vid y el vino. México DF. .Ed Trillas, 1991. P.17.

La planta de la vid se adapta sin dificultades a terrenos de distinto origen geológico y de diversa constitución: húmedos, arenosos, limosos, arcillosos, cálcicos., etc.

Acepta climas muy diferentes como templados, gran cantidad de agua en el subsuelo y una humedad de aire proporcionadamente elevada. Pero necesita siempre de inviernos fríos y veranos largos y calientes. El área geológica de su cultivo esta comprendida entre los paralelos 50º de latitud norte y 38º latitud sur.

La vid es una planta que puede vivir hasta 100 años en producción, según el tipo de planta, de zona y de clima. La vid noble empieza a producir después del cuarto año de ser sembrada y el séptimo u octavo obtiene el fruto su calidad óptima. Los promedios normales de la vida de una planta fluctúan entre 25 y 40 años.

La uva se reproduce por semillas, estaca, acodo, barbado e injerto. Puede dejarse crecer como parra, pero comúnmente se poda en forma de cepa baja, con los sarmientos inclinados hacia el suelo. No obstante en las zonas frías convine mantener los sarmientos en alto sujetos en algún soporte. La vid esta compuesta de un gran numero de partes extremadamente pequeñas llamadas células, su composición es compleja pero su funcionamiento es asombroso".[40]

La planta posee diferentes órganos bien definidos como son: raíz, tallo, hojas, flores y frutos.

[40] ÁLVAREZ, José. Op. Cit P.18.

3.2.1 La raíz

Comprende la parte subterránea de la planta, su función sujetar perfectamente la planta al suelo por medio de sus raíces y absorbe los jugos y líquidos del suelo para contribuir a la alimentación de la planta tomando las sustancias nutritivas en forma liquida que ascienden hacia las otras partes de la planta. Su crecimiento es en dirección inversa a la del tallo.

3.2.2 El tallo

Son órganos aéreos de la planta, tienen forma cilíndrica y suelen tener una altura pequeña.

La función de los tallos es levantar y sostener en alto las hojas y flores, que necesitan gran aireación y mucho sol. Son duros y fuertes, resisten al viento y otros agentes metereológicos.

Al mismo tiempo sirven de canales de enlace y distribución para los líquidos que circulan por el interior.

3.2.3 La hoja

Constituye la parte más importante de la planta, son grandes y percioladas, la forman láminas verdes de conformación típica con escotaduras que se dividen en lóbulos, más o menos profundos, pueden ser de tres a cinco, en las hojas se aprecian unos nervios de los cuales cinco son los principales. La función de la hoja es transformar el gas carbónico del aire y los líquidos que llegan del suelo en la savia elaborada.

3.2.4 La flor

Se agrupan en panículo, también opuesto a las hojas, cada flor consta de cáliz, estambre y pistilo. Forman racimos pequeños, la flor posee un perfume suave y agradable pero poco perceptible.

3.2.5 El fruto o baya

Es la transformación de un pistilo y esta formado por una piel, carne o pulpa y pepitas o semillas. Es una baya, la uva, de color variado que encierra varias semillas, las variedades se diferencian por la forma de sus hojas y principalmente, por las características del fruto.

3.2.5.1 Piel u hollejo

Es la envoltura externa del grano, esta formado por tres capas:

Capa externa: Contiene una sustancia cerosa llamada pruina, a la que se adhieren las levaduras y gérmenes aportadas por el viento o los insectos.
Capa media: Contiene las sustancias odorantes, que no están bien identificadas químicamente. También contiene tanino.
Capa interna: Contiene las sustancias colorantes que son: para la uva blanca, la quercitrosida y el quercetrol, de color amarillo; para la uva tinta, la enosida y el enidol, de color rojo. [41]

3.2.5.2 Raspón

Conjunto de ramificados pedicelos, y los granos engarzados a él. Presentan distintos aspectos en su forma exterior, según su conjunto está formado por

[41] Ibíd. P. 52.

una o mas partes, llamándose simples o ramosos; de acuerdo a como sea el entorno, en alargados, redondos o cónicos; y de la manera como estén reunidos los granos, en compactos, sueltos, etc.

3.2.5.3 La pulpa

Generalmente es incolora, se encuentra fundamentalmente agua y azúcar. Tanto la pulpa como el hollejo tienen ácidos orgánicos, pero en la pulpa se encuentran en menor cantidad.

3.2.5.4 Semillas

Cada fruto posee generalmente de tres a cuatro semillas, aunque pueden no tener. Contienen una elevada cantidad de materias grasas, de tanino y materias resinosas, que pueden comunicar un sabor desagradable al mosto. De ahí la importancia de no romper las pepitas en el presado, ni prolongar la permanencia de las mismas en el mosto.

3.3 CARACTERÍSTICAS DEL CULTIVO

La labranza de la uva puede darse en climas muy diferentes, pero necesita siempre de inviernos fríos y veranos largos y calientes. El área geológica de su cultivo esta comprendida entre los paralelos 50º latitud norte y 38º latitud sur.

3.3.1 Suelo y clima

“La composición del suelo, sus mapas subterráneos, la climatología, el sol, las lluvias, las tormentas de granizo, la humedad ambiente y los vientos, son algunos de los factores que intervienen en el añado”.

Las características necesarias para la producción de uva, y por consiguiente vino, de alta calidad responden a unos estándares básicos tales como: Ph entre 5,5 y 7,0 con un óptimo de 6,8; composición: suelos profundos, con buen drenaje superficial y profundo, de fertilidad alta. Temperatura: entre 16 º C y 32º C con un óptimo de 24 º C Pluviosidad: de 1000 mm. anuales.

La tierra de los viñedos debe ser fértil, para obtener rápidamente una planta vigorosa, el sistema de plantación es en líneas separadas entre si por mas de dos metros y las plantas se encuentran separadas una de otras por distancias un poco inferior a los dos metros.[42]

3.4 EL TRABAJO DEL HOMBRE

3.4.1 La vendimia

La vendimia es el proceso de recolección. Las uvas son recogidas de los racimos desde la viña o parral.

Esta parte del proceso es el que demanda mayor esfuerzo y se ve recompensado en el proceso final, parte del encanto de un buen vino es el espíritu que este guarda porque encierra el sacrificio del agricultor.

La clave de la calidad de un buen vino depende de la maduración de su fruto. Antes de la recogida de la uva, un enólogo o persona conocedora, debe realizar un seguimiento riguroso de la maduración de los frutos, y así darle visto bueno para que comience el proceso de la vendimia. Esta es una operación esencial y clave para la calidad de un gran vino.

[42] Ibíd. P.47.

El proceso de la vid sigue siendo muy artesanal muestra de esto es la recolección manual, sin embargo la tecnificación también ha llegado para esta industria, algunos expertos dicen que el proceso original es mejor porque mejora la fermentación y es uno de los valores añadidos que debe tener un buen vino y describen al proceso como “una de las operaciones mas bellas entre las actividades agrarias, que los amantes del vino deben intentar contemplar, es un proceso que inicia cuando el grado, el color y la acidez de la uva han alcanzado el nivel óptimo, es decir, se seleccionan las uvas individualmente en función de su estado de maduración”[43], pero para otros el proceso industrial da una mayor tranquilidad higiénica.

Para desprender los racimos de uva de la cepa, los vendimiadores utilizan "corquetes u cocetes" (cuchillos curvos).

“Durante el proceso de vendimia se tiene especial cuidado de que todo el material que entra en contacto con las uvas esté en perfecto estado y limpio para evitar que la uva entre en contacto con cualquier agente extraño que pudiera alterar su calidad.

Para que la recolección de las uvas sea hecha de una manera apropiada se utilizan tijeras de punta atrás mencionados como cuchillos curvos o también denominados corquetes u cocetes para poder eliminar las bayas que aún no han madurado adecuadamente o que presentan enfermedades y no reúnen los requisitos mínimos de calidad.

[43] http://www.tierradevino.com/vendimia/2vendimia.htm

El fruto recogido se deposita en cestos de mimbre o en canastillas plásticas (con una capacidad de 15 a 20 Kg.) y en "comportas" de madera (de 80 a 120 kilogramos)". [44]

Las uvas deben llegar enteras y en perfecto estado a las bodegas, sin que inicie el proceso de fermentación antes de lo necesario.

El arribo a la bodega trae consigo un largo proceso y que determina el tipo y la calidad del vino, los cuidados que se tienen en esta parte del proceso ayudan a que el grano de uva se dañe lo menos posible al llegar al lugar ya que de lo contrario fermentaría antes de tiempo.

Al llegar al lugar donde comienza el proceso los granos están intactos y no fermentados y posteriormente pasan a la estrujadora, donde el grano es presionado sin afectar los escobajos (soporte leñoso del grano) y semillas.

El producto que se obtiene se denomina mosto. Luego es prensado de modo anaeróbico (sin la presencia de oxígeno, evitando el contacto con el aire) para evitar la fermentación la cual necesita de oxigeno.

3.4.2 Cosecha

Las uvas deben ser recogidas dependiendo del tipo de vino que se busca conseguir, una inapropiada recogida afecta directamente el tipo de vino. Esa es la importancia del proceso de la vendimia ya que determina la maduración exacta de la uva.

[44] http://www.tierradevino.com/vendimia/2vendimia.htm

“Para la recolección de los racimos las uvas deben estar en perfecto estado los criterios de calidad son: sanas, limpias, que no tengan ningún olor ni sabor, libre de enfermedades, opacas, limpias, exenta de huellas de ataques de insectos, bien pegadas al racimo, una maduración uniforme, bien formadas y desarrolladas”[45].

La vid constituye el factor más importante para producir vino. Para obtener vinos de alta calidad se requieren tres condiciones esenciales:

1. Optima calidad, con el equilibrio perfecto entre azúcar y ácido al llegar a su madurez, de modo que el vino resultante esté bien balanceado.

2. Haber sido plantada la vid en el suelo ideal para su crecimiento y nutrición, y bajo condiciones climáticas apropiadas para que pueda producir uvas completamente maduras.

3. Un delicado y experto viticultor que sepa tratar las uvas. [46]

Los mejores vinos son producidos cuando la planta vinícola consigue una fuerte constante de variedades de uva de alta calidad año con año.

[45] Diseño de un plan estratégico de comercialización para la uva Isabella en el Valle del Cauca Pág. 47
[46] Ibíd. P. 80-81

3.4.3 Madurez

La fecha de recolección viene determinada por el momento en que la uva alcanza su madurez. Las características que determinan la madurez de la vid son las siguientes: racimo colgante sin rigidez; su color, que varía de acuerdo con las especificaciones del vino, entre amarillo, dorado, azul negruzco y rojo violeta. Los granos pierden dureza, acompañados de una piel transparente y flexible en las variedades blancas y pedúnculos suelto en algunas variedades, rojizo, pero jamás verdoso. El sabor del grano es dulce y agradable, aún en las variedades ácidas o con poco grado de azúcar.

También se le conoce a la maduración como el fin del proceso biológico que se ve acompañado d una reducción de su acidez y una nueva mezcla de aromas una vez alcanzado este nivel el bayo debe ser recogido para seguir con el proceso de vinificación.

3.4.4 Transporte y recepción del fruto

La forma de transporte es muy importante pues puede alterar el proceso de fermentación. Buscando simplificar la manipulación y carga del fruto del viñedo se mecanizaron los procesos mediante maquinas cosechadoras cortadoras, para conservar la integridad del fruto y ahorro de tiempo.

3.4.5 Pisado o prensado

El pisado de la uva es la practica ecológica mas antigua que se conoce, esta practica ha sobrevivido ante la instalación de maquinas industriales.

De este proceso se obtiene el mosto o zumo es ligeramente viscoso y esta constituido principalmente por agua y otros elementos de la uva interrelacionados.

Hoy en día en muchos viñedos practican este método empírico, esto se debe a la superioridad integral que muestra el fruto aplastado, sin dilaceraciones que afecten directamente a los hollejos, semillas y raspones.

Actualmente existen procedimientos mecanizados mediante estrujadores de rodillos mas o menos estriados y regulables para no dañar ni triturar el fruto; cuya función es el aplastamiento del fruto con menos suspensiones orgánicas y residuales, estando exento de los posibles gustos astringentes de raspones muy herbáceos.

3.5 LA VINIFICACIÓN

La recolección se hace manual, y se lleva a cabo cuando el índice de grados Baumé (indicador de alcohol) es el adecuado.

Los racimos son colocados en cajas habitualmente metálicas llamadas gamelas al hombro de quien las recoge, no debiendo pesar más de

15 Kg., tanto por el peso sobre la persona como por el deterioro por aplastamiento si se carga en demasía.

Se trata de conservar los racimos con sus granos intactos.

Un factor importante es que el grano de uva se dañe lo menos posible al llegar al lagar ya que de lo contrario fermentaría antes de tiempo.

Las uvas vendimiadas manualmente, son recibidas en la bodega para comenzar un largo camino hasta la botella.

El objetivo fundamental de toda buena vinificación es extraer y preservar al máximo todo el potencial aromático y gustativo que contienen los racimos maduros en sus pieles, para ello es fundamental evitar manipulaciones innecesarias y trabajar a temperatura controlada, para evitar así la oxidación del mosto.

Existen dos procesos básicos de vinificación que se corresponden con la elaboración de vino blancos y tintos; los rosados se sitúan en un proceso similar al de los blancos.

3.5.1 La vinificación en blanco

La vinificación en blanco separa el mosto de la pasta, mediante el escurrido y prensado.

1. Llegada al lagar: Las uvas perfectas, especialmente las blancas, pueden estropearse a fuerza de retrasos y con un duro traslado entre el viñedo y el lagar, por lo cual la rapidez

es esencial ; la vendimia, el transporte y el prensado deben llevarse a cabo de forma rápida y cuidadosa.

2 Prensar: Después de estrujarlas (o incluso, hoy en día, sin estrujarlas), las uvas blancas son prensadas para extraer todo su jugo. Es importante prensar antes de la fermentación para que el contacto entre el jugo y los hollejos. Las semillas y los raspones sea mínimo.

3 Fermentación: Los depósitos de acero inoxidable están bien para la fermentación del vino blanco en la medida en que se consiguen el control suficiente de temperatura y, por lo tanto, el control sobre la actividad de la levadura y el estilo del vino ultimado.

4 Filtrar el mosto: Hay que tratarlo de nuevo, antes de la fermentación, para aclarar el mosto y asegurarse de que el vino sea claro y estable. Algunos afirman que ello priva al vino de sabor, pero los partidarios de este proceso aseguran que los mejores filtros son bastante delicados.

5 Maduración: Los vinos blancos con mucho cuerpo suelen ser envejecidos más adelante en barricas nuevas de roble para darles riqueza de sabor y textura (los mejores vinos también pueden ser fermentados en las barricas). El embotellado se puede hacer desde el depósito o desde la barrica. [47]

[47] http://www.csgastronomia.edu.mx/ClubVino/vinoelabora.html

3.5.2 La vinificación en tinto

Una vez se extrae el hollejo se este a la estrujadora a la fermentación. A continuación se exponen los pasos para adelantar el procesamiento del hollejo.

1. Pisado: El pisado, el método tradicional, no solo es una costumbre pintoresca, sino también la mejor manera de romper las uvas para extraer su jugo, su color y el tanino de sus pieles.

2. Fermentación: Se puede producir en depósitos cerrados o descubiertos. Las temperaturas se pueden controlar cuidadosamente o no. Cualquiera que sea el procedimiento, esta es la fase en la que las levaduras convierten el azúcar de la uva en alcohol y por lo tanto, el jugo del vino.

3. Sumergir los hollejos: Durante la fermentación, una capa de hollejos sube a la superficie de la masa burbujeante y tiene que ser sumergida regularmente en el fondo, ya sea mecánicamente o empujándola con una vara, para asegurarse de que dejan el color dentro del liquido.

4. Prensado: Las uvas del vino se estrujan antes de la fermentación, pero al final se lleva a cabo un prensado. La masa sobrante de la pulpa de uva se pone en una prensa para conseguir el tánico (vino de prensa), que puede ser mezclado para mejorar el vino final.

5. Maduración: De hecho pocos vinos tintos, están fermentados en barricas, pero la mayoría de los mejores, especialmente los que se pretende que mejoren con la edad, están parcialmente envejecidos en barricas nuevas de roble para darles profundidad y complejidad.

6. Trasiego: A medida que maduran, los vinos tintos dejan un sedimento; por ello son movidos en un proceso llamado "trasiego", según el cual el vino se desplaza delicadamente de una barrica a otra limpia. El traslado final es la línea de embotellado.[48]

3.5.3 Vinificación en rosado

Producir un vino rosado es un proceso a mitad de camino entre el vino blanco y el tinto. En muy pocos casos, la ley permite producir vino rosado simplemente mezclando vino blanco y tinto (por ejemplo, en la champaña rosa), pero el color de la mayoría de los vinos rosados no espumosos provienen directamente de los hollejos de uvas tintas. Esto puede darse antes de la fermentación, al aplastar las uvas y dejarlas macerar por un periodo de hasta 36 horas, o prensando con mucho cuidado los racimos enteros para exprimir delicadamente el mosto tintado, o con una breve fermentación con los hollejos. Cualquiera que sea el método, después de la fermentación el rosado sigue en gran parte el mismo tratamiento que los vinos blancos. [49]

[48] Ibíd.
[49] Ibíd.

3.5.4 La vinificación como proceso de transformación

Entendemos por vinificación el proceso mediante el cual, y a través de distintas fases, el mosto se transforma en vino por el fenómeno químico biológico de la fermentación alcohólica, debida a la actividad de las levaduras, y en la cual los azucares del mosto se convierten en alcohol y en anhídrido carbónico, acompañado de otras reacciones químicas y actividades de otros microorganismos y fermentos.

Deben distinguirse dos métodos de vinificación:

La vinificación inmediata, o sea, a partir del momento que ha sido obtenido el mosto.

La vinificación diferida, realizada posteriormente con mostos conservados, que son restablecidos a su primitiva condición de mostos fermentables.

La vinificación inmediata es el método mas corriente, posiblemente el mas racional por razones tecnológicas, aunque a veces no resulte el mas adecuado, según las circunstancias enotécnicas, y comprende distintos sistemas clásicos y otros de técnica mas reciente.

En cambio, la vinificación diferida el sistema es único, requiere mayores exigencias y especiales precauciones, pero ofrece la oportunidad de elaborar vinos distintos en cualquier momento, según la demanda del mercado y, asimismo, en las disponibilidades de mostos conservados. Este método se asemeja

a la forma de elaboración continuada, como trabajan las demás industrias de bebidas.

El interés por el vino que se muestra cada vez más en todo el mundo ha supuesto que este producto haya adquirido una gran relevancia.

Saber lo que se bebe aumenta el placer. Cada vino tiene sus peculiaridades. La descripción de los vinos de mesa suele limitarse a la clase de uva y a la región de origen; la de los grandes vinos conduce hasta un viñedo especial y a una tradición que con frecuencia se ha conservado durante varias generaciones. En caso de los vinos artesanales solo han demostrado su potencial de calidad durante los últimos años y depende del viticultor.

Tanto en el caso de zonas vinícolas tradicionales como las otras de reciente tradición, el vino se está convirtiendo cada vez más en el motivo principal de muchos viajes, encuentros, experiencias personales, paisajes y culturas. [50]

3.5.5 Fermentación alcohólica

Es la transformación del mosto en vino, la fermentación alcohólica consiste en un proceso bioquímico en el cual las levaduras u hongos unicelulares o pueden ser levaduras identificadas en laboratorios y que son capaces de transformar el azúcar en alcohol etílico y anhídrido carbónico fundamentalmente. El mosto

[50] http://www.csgastronomia.edu.mx/ClubVino/vino.html

es el elemento que contiene el azúcar y este se convierte en alcohol o gas carbónico.

Para que la fermentación alcohólica se produzca de manera favorable, son necesarias varias condiciones, comprendidas en tres grupos:

1. Condiciones biológicas: levaduras, su selección, desarrollo y acción.
2. Condiciones físicas: temperatura, presión y operaciones mecánicas.
3. Condiciones químicas: ácidos, oxígenos, sustancias y procesos químicos. [51]

Tipos según las condiciones de fermentación:

Sin hollejo	uva negra	vino tinto
	uva tinta con pulpa blanca	vino blanco o rosado
	uva tinta con pulpa tintorera	vino clarete o tinto
Con hollejo	uva blanca	vino blanco
	uva tinta o pulpa blanca	vino clarete o tinto
	uva tinta con pulpa tintorera	vino tinto[52]

Esta clasificación no es rígida pues pueden variar su color definitivo por procesos de elaboración y transformación mezclas de uvas de distinto color o de colores intermedios, como son las doradas o rosadas.

[51] ÁLVAREZ, José. Op. Cit P. 80 y 81
[52] ÁLVAREZ, José. Op. Cit P. 89

3.6 LA CRIANZA

Una vez que el vino líquido ya esta elaborado viene la etapa de la crianza, esta consiste en pulir el sabor del vino, guardando este durante un determinado tiempo en barriles de roble. El roble elimina las impurezas y la madera le añade aroma, siendo esta la característica de un vino de gran calidad. Gracias al tanino que contiene el roble se puede agregar complejidad aromática y gustativa al producto final.

3.7 CLARIFICACIÓN, FILTRADO, EMBOTELLADO, ETIQUETADO Y CRIANZA EN BOTELLA

Se inicia a partir de la crianza, la fórmula tradicional consiste en añadir albúmina (clara de huevo)al tanque con el fin de eliminar impurezas, la albúmina tiene unos componentes que se encargan para este fin.

El filtrado es un proceso que los grandes productores de vino están buscando eliminar por considerar que se pierde calidad al manipular la baya.

El proceso del filtrado es necesario en los vinos jóvenes ya que estos no tienen un proceso de añejamiento, cuando un vino es dejado en los barriles de roble durante una buena cantidad de tiempo (8 años apróx.) el proceso de filtrado se vuelve innecesario porque los componentes de la madera se encargan de cumplir esta función.

El embotellado se debe realizar inmediatamente tras el proceso de clarificación, es de gran importancia el tipo de corcho que se utilice, el cual debe tener una medida de 44 mm., su función es mantener el líquido libre de factores externos como el oxígeno que alteren el sabor o aroma del licor, por lo general las botellas utilizadas en el envase de los vinos son de color oscuro especialmente verdes para evitar un envejecimiento prematuro especialmente por el contacto con la luz. Un vino de calidad es acompañado por lo general de una botella con diseño elegante.

Los expertos que tienen bodegas para guardar el vino y pueden hacer una crianza en botella deben tener en cuenta dos factores. El primero es que lo recomendable es tener la bodega en un cuarto de madera y el segundo es que el cuarto debe tener un control adecuado de los factores externos como la humedad, temperatura, luz etc.

IV. INVESTIGACIÓN DE MERCADOS

INTRODUCCIÓN

El objetivo de este capitulo es la investigación para conocer la viabilidad de la creación del proyecto agroturístico en La Hacienda Gachaneque, y determinar el grado de aceptación por parte de los turistas y la población local.

Se presenta la metodología de la investigación que se aplicará y se explicará las principales características como son la muestra que se va a tomar, la técnica es de campo y el instrumento que será la encuesta.

También se presenta el planteamiento del problema, la justificación, los objetivos generales y las metas que se buscan con el desarrollo de este proyecto, así mismo la hipótesis, los limitantes y los destinatarios de este proyecto.

De igual forma se muestra el universo que se tomará, el esquema de la encuesta, tabulaciones, gráficos y los resultados con su respectivo análisis y conclusiones.

4. METODOLOGIA DE LA INVESTIGACIÓN

El objetivo de esta investigación es estudiar la viabilidad de la creación de un producto agroturístico vinícola en el Municipio de Zapatoca y determinar la aceptación por parte de los turistas. Para lograr este estudio se consultaron fuentes bibliográficas necesarias para iniciar el desarrollo de la investigación.

Teniendo en cuenta el objeto de estudio se determinó que es una investigación cualitativa de tipo exploratorio ya que lo que se pretende es conocer más a fondo las necesidades, motivaciones y aptitudes que tienen los turistas que visitan el Municipio de Zapatoca para comprobar si un centro agroturístico vinícola cumple las expectativas de este mercado.

El diseño de la investigación es experimental ya que a partir de la manipulación de varias variables se analizará y confirmará la viabilidad de la creación de este nuevo producto.

La técnica de investigación a utilizar es de campo, para llevarla a cabo se tendrá un contacto directo con las personas involucradas como son población local y turistas.

El instrumento para la recolección adecuada de los datos para esta investigación será el de la encuesta. Estas encuestas serán aplicadas a los turistas que lleguen a Zapatoca, vía terrestre y realizadas en el parque principal por ser ésta la entrada con mayor afluencia de turistas al Municipio. La recopilación de estos datos se realizará durante los días 1 y 2 de octubre del año 2005.

Para aumentar el nivel de confianza de esta investigación y determinar la claridad de las preguntas de la encuesta se realizó una prueba piloto con 5 personas escogidas aleatoreamente y quienes no tenían ningún conocimiento acerca de este proyecto. Con los aportes de estas personas se corrigió el cuestionario para conseguir una encuesta clara y precisa.

La aplicación de la encuesta se trabajará con un total de 8 preguntas.

El método formal que se usó en este proyecto fue:

4.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Zapatoca es un Municipio que carece de un producto turístico adecuadamente definido y planificado que permita a los turistas disponer de diversas actividades y la posibilidad de interactuar con la naturaleza a través de un proceso productivo propio de la región.

La Hacienda Gachaneque cuenta con un cultivo de uva, siendo un atractivo natural propio y característico, que puede ser adaptado y explotado correctamente para que los turistas tengan la posibilidad de involucrarse con el proceso vitivinícola, además esta hacienda cuenta con servicios básicos y se encuentra en buenas condiciones arquitectónicas; por sus características se pretende crear un servicio de alojamiento agroturístico de calidad que genere desarrollo a la región.

4.2 JUSTIFICACIÓN

Ante la problemática de alojamiento turístico en el Municipio de Zapatoca, que no cubre las necesidades reales para poder incrementar el turismo, toda vez que se proyecte como eje potencial de la zona para los años venideros.

Se pretende aprovechar la existencia de un recurso agrícola (viñedos) y se espera involucrar los siguientes aspectos.

Aprovechamiento del cultivo y del proceso de elaboración de los vinos, en visitas guiadas.

Ofrecer un servicio agroturístico que le permita al visitante involucrarse con el proceso vinícola y tener contacto con la naturaleza, tanto animal como vegetal.

Brindar un servicio de alimentación y hospedaje en cómodas habitaciones en la finca donde se encuentre el viñedo.

Realizar visitas guiadas a los lugares turísticos aledaños a Zapatoca.

4.3 OBJETIVOS

Promocionar la variada y autentica oferta turística de Zapatoca, a través del desarrollo del agroturismo en La Hacienda Gachaneque.

Despertar en el turista el interés por ampliar su cultura y conocimiento, ofreciéndole el entorno ideal para descubrir las bondades turísticas del Municipio de Zapatoca reflejadas en tierras aptas para cultivos de productos no tradicionales en la región como es el de la uva.

Ofrecer un lugar de alojamiento dotado de una infraestructura turística completa, cómoda y acogedora, en el cual las visitas serán guiadas para que el turista logre interactuar positivamente con la naturaleza del Municipio.

Diversificar la oferta turística existente en el Municipio de Zapatoca a través del diseño de un producto agroturístico en La Hacienda Gachaneque.

4.4 METAS

- Adecuación de una finca vinícola con espacios donde los visitantes puedan interactuar el proceso de cultivo de la uva y la elaboración del vino.
- Proyección y reconocimiento de Zapatoca como eje turístico a mediano plazo.
- Adecuación de alojamiento rural y realización de una zona de camping para ofrecer un mejor servicio a los turistas y visitantes.
- Con la creación del centro vinícola se conseguirá una mayor afluencia de turistas, lo cual proporcionará nuevos ingresos a la comunidad.
- Realización de un centro agroturístico donde además de los cultivos de uva, los visitantes puedan interactuar con los animales.

4.5 HIPÓTESIS

El aprovechamiento de La Hacienda Gachaneque, como centro agroturístico en el Municipio de Zapatoca, conducirá a un desarrollo turístico sostenible de la Provincia de Mares, en el Departamento de Santander, consiguiendo de esta manera un reconocimiento a nivel nacional.

Por lo tanto, la interacción del turista en la región con el agroturismo, le permitirá encontrar en el Municipio de Zapatoca un lugar innovador, de descanso y tranquilidad para suplir sus necesidades de esparcimiento y recreación.

4.6 LIMITANTES

- Vías de acceso: la principal vía de acceso a Zapatoca, está en mal estado.
- Planta turística escasa.

4.7 DESTINATARIOS

Población del Departamento.

Turistas.

Oficina de Turismo de Zapatoca.

4.8 DETERMINACIÓN DEL UNIVERSO

El universo esta conformado por el Área Metropolitana de Bucaramanga y como segunda parte el Municipio de Zapatoca. En el Área Metropolitana de Bucaramanga se tendrá como marco de referencia la población mayor de 20 años y perteneciente a los estratos 4, 5 y 6 respectivamente con un total de 107.885 habitantes (fuente DANE). En el Municipio de Zapatoca se tendrá como marco de referencia la población mayor de 25 años, sin tener en cuenta los estratos sociales, teniendo un total de población de 5.291 habitantes de la cabecera municipal.

4.9 MUESTRA

El tipo de muestreo que se va utilizar es un muestreo probabilística aleatorio simple, ya que todos los elementos del universo tienen la misma probabilidad de ser escogidos.

4.9.1 TAMAÑO DE LA MUESTRA

Para hallar el tamaño de la muestra se tomará la siguiente formula:

$$n: \frac{N * p * q * z^2}{(N-1) * e^2 + z^2 * p * q}$$

En donde:

n= Tamaño de la muestra

N= Población: 113.176

107.885 Habitantes de Bucaramanga estratos 4, 5 y 6

5.291 Habitantes de Zapatoca

P= Probabilidad de éxito (0.5)

Q= Probabilidad de Fracaso (0.5)

Z= Nivel de Confianza (1.96)

E= Probabilidad de Error (0.1)

DESARROLLO FORMULA:

$$n= \frac{113.176 * (0.5) * (0.5) * 1.96}{(113.176 - 1) * (0.1)^2 + (1.96)^2 * (0.5) * (0.5)}$$

n = 96 encuestas a realizar.

4.10 ESQUEMA DE LA ENCUESTA:

ENCUESTA

La presente encuesta tiene como finalidad medir el grado de aceptación de un producto turístico y determinar cual es el mercado específico al cual puede ser dirigido.

El estudio se realiza por estudiantes de la Universidad Autónoma de Bucaramanga –UNAB- por ello, se agradece la seriedad y la veracidad de la información suministrada.

- **Por favor, indique el lugar de su procedencia:**

____ Nacional ____ Extranjero Lugar de procedencia _____

- **¿En que temporada prefiere viajar a Zapatoca?**

____ Fines de semana ____ Festivos ____ Mitad de año

____ Fin de año ____ Otra Cuál _____

- **Por favor, indique porque visita el Municipio?**

____ Descanso ____ Negocios ____ Vacaciones ____ Otro

Cuál _____

- **¿Qué actividades realiza durante su estadía?**

____ Caminatas ____ Visitas a monumentos ____ Agroturismo

____ Ecoturismo ____ Otras Cuál _____

- **¿Se interesaría por las actividades agroturísticas?**

____ Si ____ No

La Hacienda Gachaneque esta ubicada en el Municipio de Zapatoca, cuenta con servicio de alojamiento y 86 hectáreas de naturaleza, 4 de estas cultivada por uva Isabella de excelente calidad de donde se extrae el vino tinto Don Alejo, tipo exportación.

- **¿Que actividades agroturísticas le gustaría encontrar en La Hacienda Gachaneque?**

____ Culturales/vinícolas ____ Ordeño ____ Alimentación de animales

____ Pesca ____ Procesos técnicos alrededor de cultivos agrícolas

- **¿Que servicios adicionales le gustaría encontrar en La Hacienda Gachaneque?**

____ Restaurante ____ Información técnica ____ Zona recreacional

____ Alojamiento ____ Bodegas de vino ____ Otro Cuál _____

- **¿Que tipo de alojamiento le gustaría encontrar?**

____ Cabaña ____ Camping ____ Hamaca ____ Otro

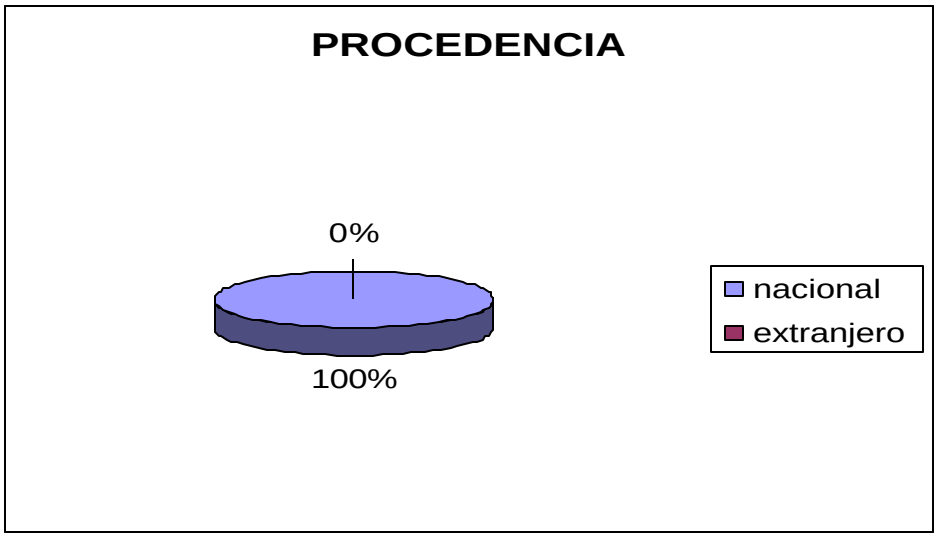
Cuál _____

GRACIAS

4.11 RESULTADOS Y ANALISIS DE LOS RESULTADOS:

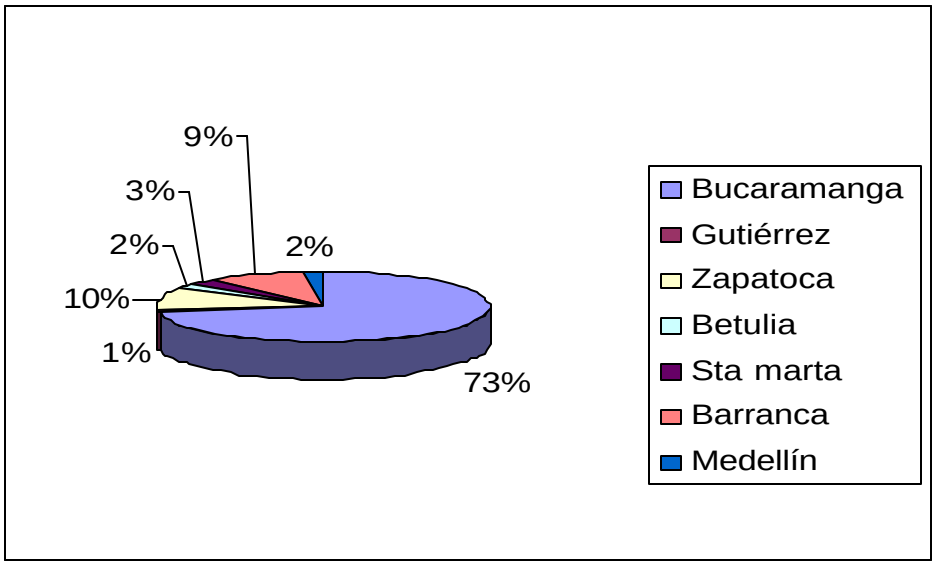
1. Lugar de procedencia:

a)	Nacional	**96**
b)	Extranjero	**0**



Cual:

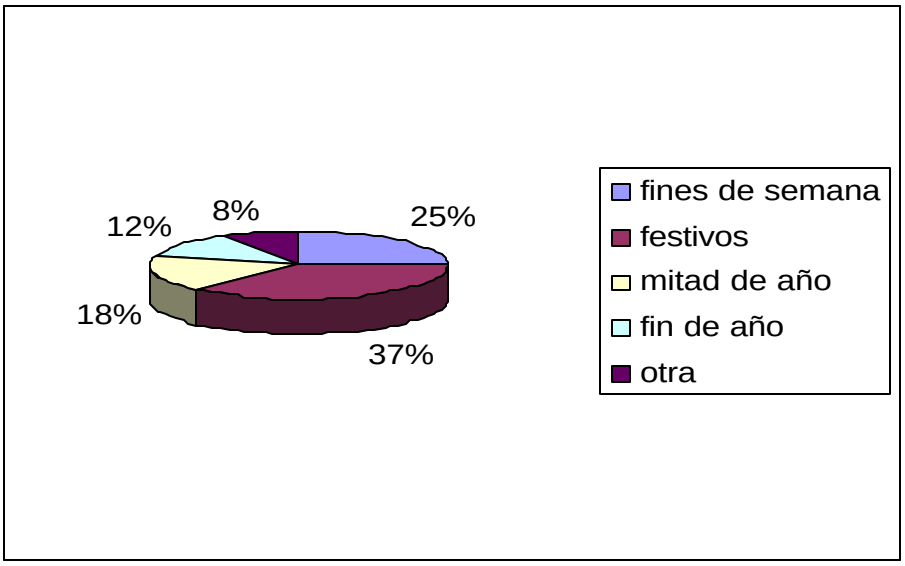
Bucaramanga	**69**
Gutiérrez	**1**
Zapatoca	**10**
Betulia	**2**
Santa Marta	**3**
Barranca	**9**
Medellín	**2**



En esta gráfica podemos observar que el Municipio de Zapatoca es visitado en su mayoría por turistas nacionales procedentes de Bucaramanga con un 73% y otras regiones como Barranca 9%.

2. En que temporada prefiere viajar a Zapatota:

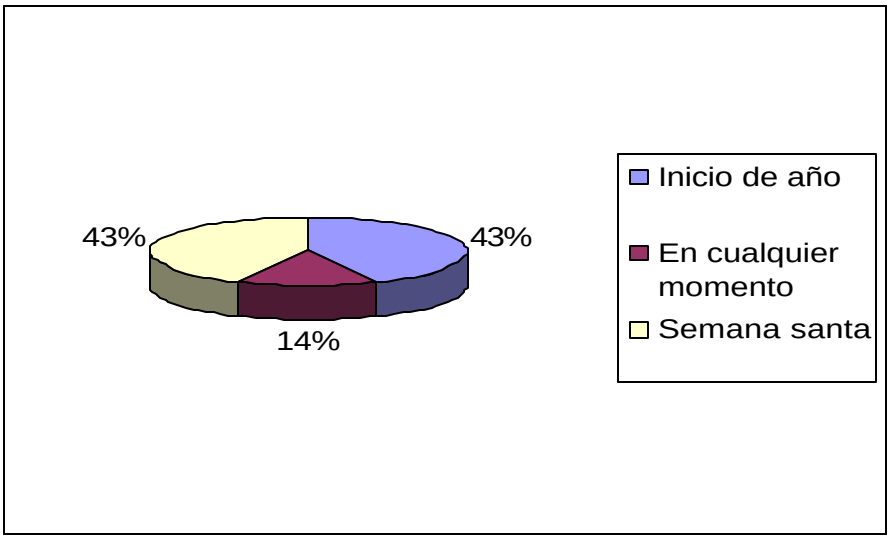
a)	Fines de semana	**21**
b)	Festivos	**31**
c)	Mitad de año	**15**
d)	Fin de año	**10**
e)	Otra	**7**



En esta gráfica podemos observar que Zapatoca atrae mayor número de turistas o visitantes durante los fines de semana y en especial días festivos con un 25% y 37% respectivamente, así como las temporadas altas como mitad y fin de año con 18% y 12% respectivamente.

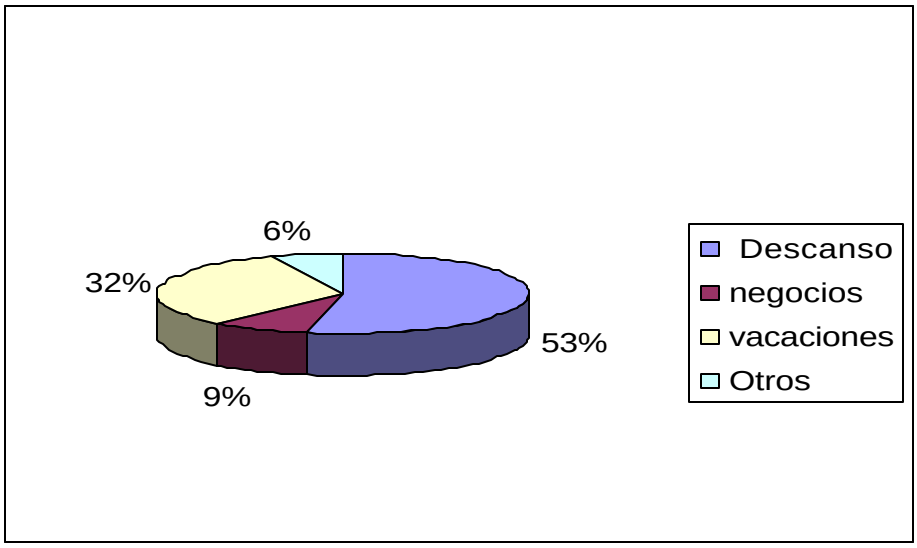
Cuál:

Inicio de año	**3**
En cualquier momento	**1**
Semana santa	**3**



3. Por qué visita el Municipio:

a) Descanso	**42**
b) Negocios	**7**
c) Vacaciones	**25**
d) Otros	**5**



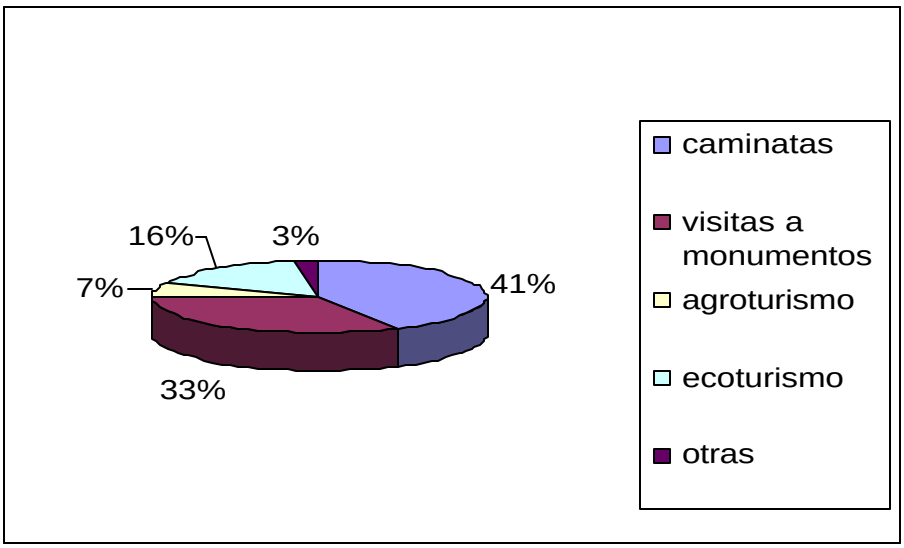
Cuál:

Visita familiar	**1**
Trabajo	**1**
Ecoturismo	**2**
Turismo	**1**

Como podemos observar el Municipio de Zapatoca es preferido por los visitantes para descansar 53% y pasar vacaciones 32%.

4. Que actividades realiza durante su estadía:

a)	Caminatas	**49**
b)	Visitas a monumentos	**38**
c)	Agroturismo	**8**
d)	Ecoturismo	**18**
e)	Otras	**3**



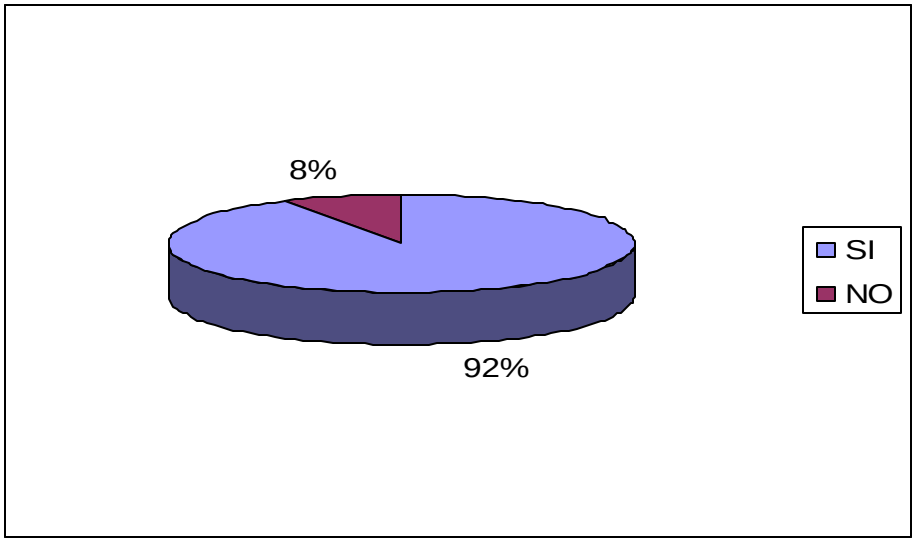
Cuál:

Compartir con amigos	**3**

Podemos ver en esta gráfica que la actividad preferida de los turistas y visitantes son las caminatas 41%, visitar monumentos 33% y actividades ecoturísticas con un 16%.

5. Se interesa por las actividades Agroturísticas:

a)	Si	**88**
b)	No	**8**

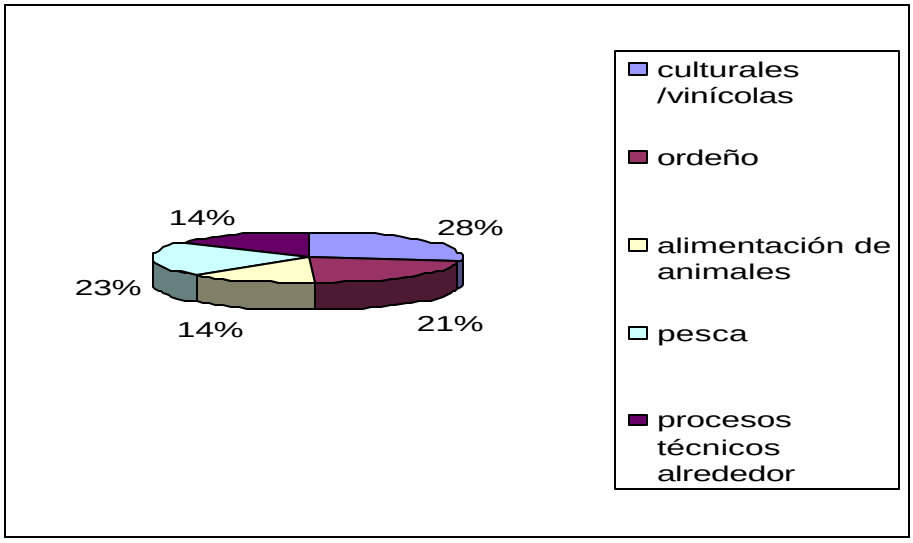


Las actividades agroturísticas son de alto interés para turistas que llegan a la región 92% quienes están interesados en la participación y vinculación de las actividades propias del campo.

Esto indica que La Hacienda Gachaneque podría ser el centro agroturístico ideal para los visitantes.

6. Que actividades Agroturísticas le gustaría encontrar en La Hacienda Gachaneque:

a)	Culturales / vinícolas	**45**
b)	Ordeño	**33**
c)	Alimentación de animales	**22**
d)	Pesca	**36**
e)	Procesos técnicos alrededor de los cultivos agrícolas	**23**

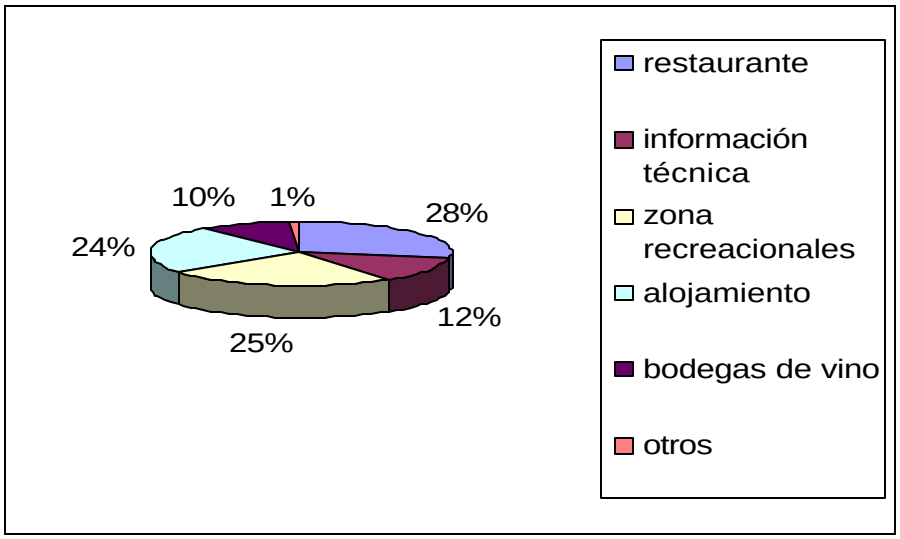


Podemos ver que las actividades culturales y específicamente vinícolas tienen gran acogida por parte de los turistas 28%, quienes desean conocer más acerca del cultivo de la uva y del proceso de elaboración del vino y el 14% de los encuestados mostraron interés en la elaboración de productos que se realizan alrededor de la uva.

Otras actividades que despertaron gran interés en las personas, fueron la pesca 23% y el ordeño 21% seguidamente la alimentación de animales con un 14%.

7. Que servicios adicionales le gustaría encontrar en La Hacienda Gachaneque:

a)	Restaurante	**50**
b)	Información técnica	**21**
c)	Zona recreacional	**45**
d)	Alojamiento	**42**
e)	Bodegas de vino	**18**
f)	Otros	**2**



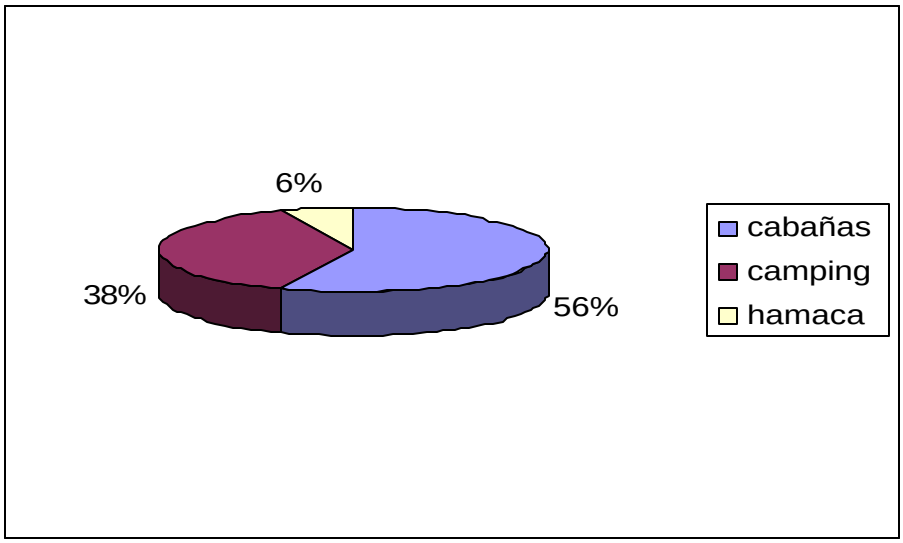
Cuál:

Gimnasio	**1**
Cabalgatas	**1**

El 28% de las personas encuestadas demandan el servicio de restaurante dentro de las instalaciones de La Hacienda, así como el 25% desean zonas recreacionales, seguido de el servicio de alojamiento 24%.

8. Que tipo de alojamiento le gustaría encontrar:

a)	Cabañas	**64**
b)	Camping	**43**
c)	Hamaca	**7**



El 56% de la población encuestada prefiere el servicio de alojamiento en cabañas, por ser el más cómodo, siguiendo con el alojamiento en zonas de camping 38%.

V. PROPUESTA

INTRODUCCION

Después de la investigación, estudio y análisis de los datos arrojados en el capitulo anterior, se demostró claramente que la creación del proyecto agroturístico vinícola en el Municipio de Zapatoca, cumple con las expectativas de los turistas y generara mayor afluencia de turistas a la región.

La realización de este proyecto traerá beneficios económicos y así mismo permitirá crear nuevos empleos que beneficiarán a la población local del Municipio y a sus alrededores.

Se plantea las ideas para su realización y se concretan las actividades y servicios que se podrán prestar; se calculan los costos totales para la creación y funcionamiento de este centro y el retorno de la inversión, además cuenta con la propuesta de comercialización donde se proponen los folletos, la pagina Web y las agencias de viajes como formas seguras y directas de posicionarse.

5. PROPUESTA

Luego de haber realizado el análisis de mercado, lo que se pretende es crear un centro agroturístico vinícola en Zapatoca ya que no solo será una opción de descanso y esparcimiento sino también una oportunidad de desarrollo económico y social para el Municipio.

La propuesta es crear el centro agroturístico vinícola en el Municipio de Zapatoca, específicamente en La Hacienda Gachaneque donde los visitantes podrán encontrar los siguientes:

SERVICIOS:

- **Alojamiento:** (habitaciones y camping)

  - **Habitaciones:** existen 5 habitaciones dentro de la casa principal respectivamente con capacidad para la acomodación de 15 huéspedes aproximadamente, estas habitaciones son para el descanso de los visitantes que deseen hospedarse en La Hacienda de manera más acogedora.

    La propuesta es decorar de manera uniforme las habitaciones existentes, el material escogido para los muebles será pino rústico y el costo promedio total será de $9’207.800.

  - Habitación 1: cama doble + camarote
  - Habitación 2: cama doble + camarote
  - Habitación 3: cama doble

- Habitación 4: cama doble
- Habitación 5: camarote + cama auxiliar

Tabla 1. Lista de precios para decoración de las habitaciones

ARTICULO	PRECIO UNIDAD	CANTIDAD	TOTAL
Cama doble rustica 1.40 * 1.90	$ 350.000	4	$ 1'400.000
Camarotes rústicos 1.00 * 1.90	$ 650.000	3	$ 1'950.000
Cama auxiliar	$ 110.000	1	$ 110.000
Colchón doble semi - ortopédico profundidad 15	$ 225.000	4	$ 900.000
Colchón sencillo semi - ortopédico profundidad 15	$ 160.000	7	$ 1'120.000
Mesas de noche 1 cajón	$ 60.000	9	$ 540.000
Almohadas sintéticas	$ 12.000	15	$ 180.000
Juego de cama / sabanas dobles (blancas)	$ 44.000	8	$ 352.000
Juego de cama / sabanas sencillas (blancas)	$ 33.000	14	$ 462.000
Cobijas dobles	$ 32.000	8	$ 256.000
Cobijas sencillas	$ 20.000	14	$ 280.000
Toalla grande	$ 14.000	30	$ 420.000
Toalla de manos	$ 6.000	10	$ 60.000
Tendidos doble ajustables	$ 59.900	8	$ 479.200
Tendidos sencilla ajustable	$ 49.900	14	$ 698.600
	TOTAL		**$ 9'207.800**

NOTA: los juegos de camas, toallas, cobijas y tendidos se cotizaron 2 unidades por persona o cama.

- **Zona de Camping:** esta zona quedaría ubicada en la parte inferior izquierda de La Hacienda. Aquí los visitantes podrán armar su carpa (con capacidad para 2, 4 y 6 personas).

  Tendrán la oportunidad de hacer pequeñas fogatas donde podrán si así lo desean, integrarse y para esto se asignará un espacio, así como también habrá un asador.

  En esta zona también contará con iluminación y para ello se instalarán lámparas alógenas de alta intensidad, los baños que abastecerán esta zona serán los mismos que estarán en el área de las piscinas.

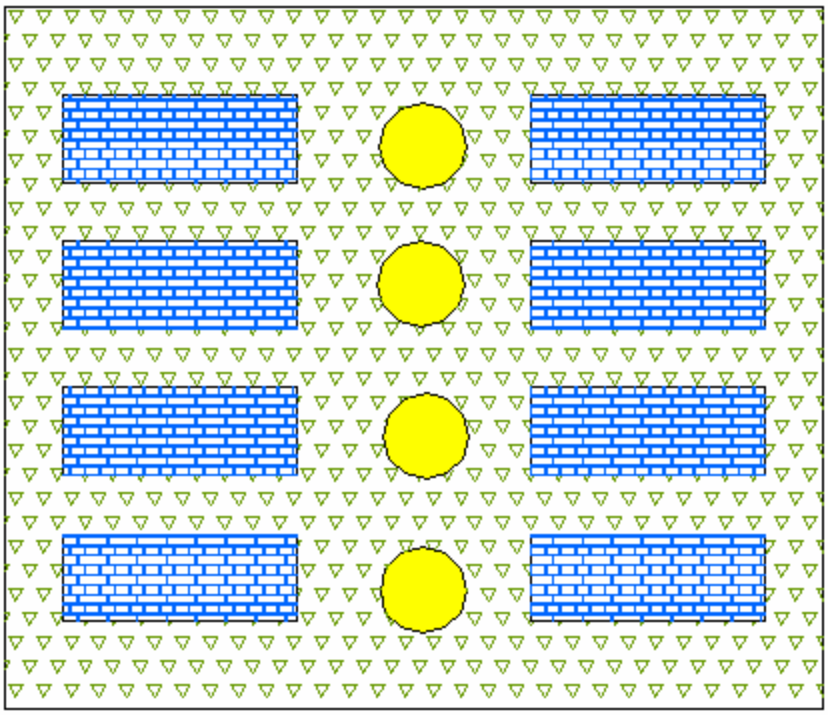


Figura 1. Diseño zona de camping

Tabla 2. Lista de precios para la construcción de la zona de camping

ARTICULO	PRECIO UNIDAD	CANTIDAD	TOTAL
Carpa tipo iglú, tela impermeable que evita frió y humedad para 2 personas	$100.000	4	$ 400.000
Carpa tipo iglú para 4 personas	$150.000	3	$ 450.000
Carpa tipo iglú para 6 personas	$200.000	2	$ 400.000
Colchonetas	$ 23.000	32	$ 736.000

PRESUPUESTO DE INSTALACIÓN LÁMPARAS ALÓGENAS					
	UNIDAD	CANTIDAD	RENDIM.	TARIFA	TOTAL
Mano de obra	Jornal	3	0,2	$ 30.000	$ 450.000
Cableado	Ml.	50	1	$ 10.000	$ 500.000
Poste de hormigón pretensazo	Un.	1	1	$ 250.000	$ 250.000
Luminarias	Un.	4	1	$ 50.000	$ 200.000
Bombillos alógenos	Un.	4	1	$ 30.000	$ 120.000
Tubería conduit 2"	Ml.	40	1	$ 15.000	$ 600.000
				TOTAL	**$ 2.120.000**

PRESUPUESTO BBQ					
	UNIDAD	**CANTIDAD**	**RENDIM.**	**TARIFA**	**TOTAL**
Mano de obra	Jornal	2	1	$ 30.000	$ 60.000
Ladrillo tolete común	Un.	80	1	$ 300	$ 24.000
Mortero 1:3	M3	0,25	1	$ 175.000	$ 43.750
Base en concreto de 3000 psi	M3	0,1	1	$ 165.000	$ 16.500
Realce en concreto 0,2x1 m	ML	1	1	$ 9.900	$ 9.900
Acero pdr 60 n°4	KG	10	1	$ 2.100	$ 21.000
Lamina de acero calibre 10	M2	1	1	$ 5.000	$ 5.000
				TOTAL	**$ 180.150**

NOTA: Las tarifas que se tendrán será de:

Costo por persona llevando la carpa $15.000

Costo por persona alquilando la carpa y colchoneta (sin sabanas y sin almohadas) y se hace con previa reserva.

Para 2 personas: $15.000

Para 4 personas: $20.000

Para 6 personas: $25.000

- **Restaurante Gachaneque:** estará ubicado en la parte trasera derecha de la casa con una capacidad estimada para 70 comensales, esta área tendrá 400 metros cuadrados, estará abastecido con una cocina completamente equipada, con su respectiva bodega y batería de baños.

Aquí se podrá disfrutar de variados platos típicos y estará abierto al público para desayunos, almuerzos, cenas y eventos.

Planta Restaurante Gachaneque

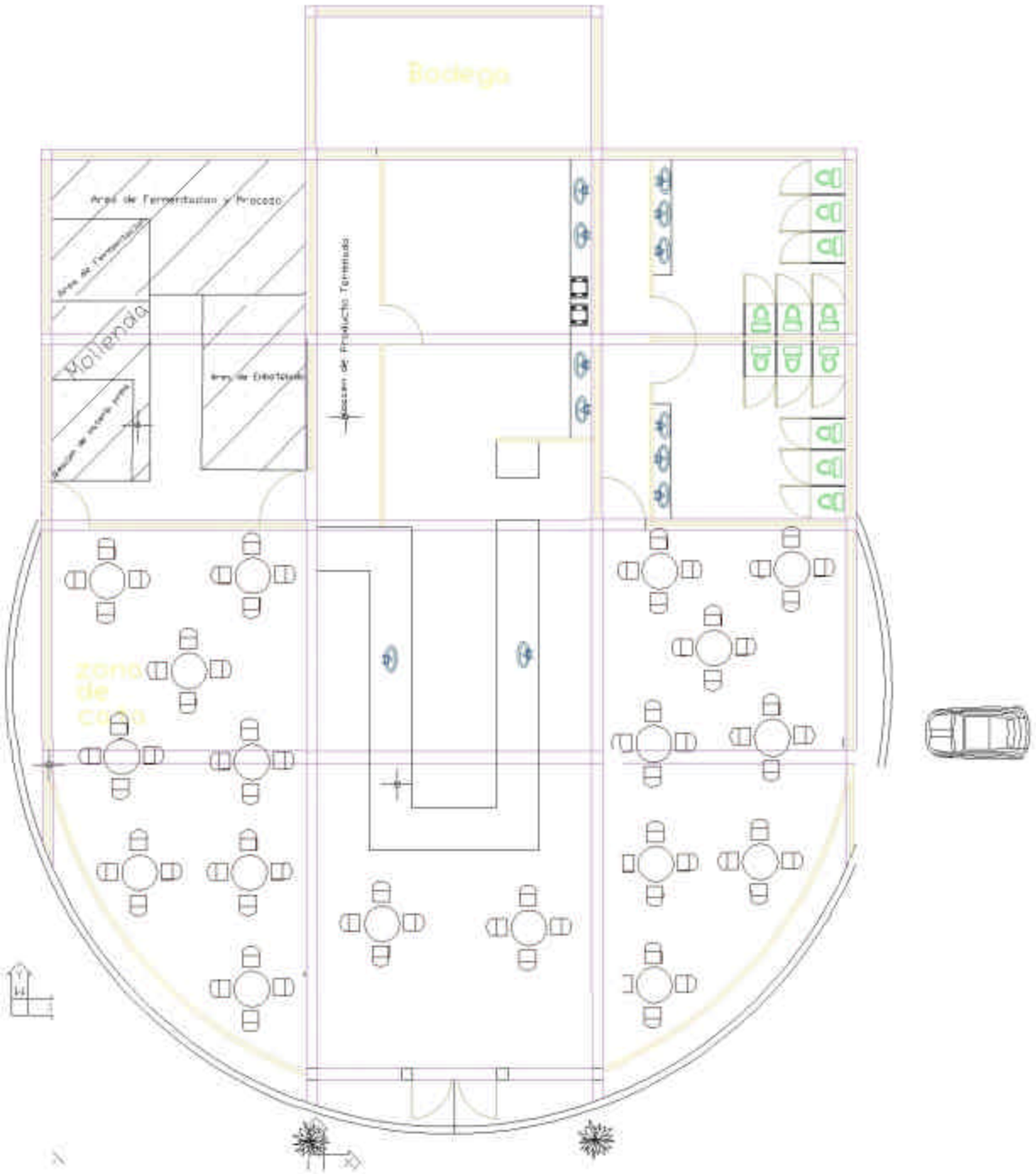


Figura 2. Diseño del restaurante Gachaneque

Vista Frontal Restaurante Gachaneque

Figura 3. Vista frontal del restaurante Gachaneque

Tabla 3. Análisis de costos unitarios de nivelación subrasante

ANÁLISIS UNITARIOS					
OBJETO:					
PROPONENTE:				FECHA:	
CAPITULO:	BÁSICOS			UNIDAD:	M2
ITEM:	NIVELACIÓN SUBRASANTE			CANTIDAD:	
1. EQUIPO (A)	**CANT.**	**TARIFA (1 EQUIPO)**	**REND. UND/DIA**	**VR/PARCIAL $**	**SUBTOTAL (A)**
0041, HERRAMIENTAS MENORES	1	$0,00	1,00	$0,00	
0075, VOLQUETA	1	$180.000,00	150,00	$1.200,00	
0060, RETROEXCAVADORA 320C LR	1	$600.000,00	2000,00	$300,00	
0073, VIBROCOMPACTADOR	1	$500.000,00	2000,00	$250,00	
					$1.750,00
2. MATERIALES (B)	**UND.**	**PRECIO UND.**	**CANT.**	**VR/PARCIAL**	**SUBTOTAL (B)**
	M3	$0,00	0,08	$0,00	
	0	$0,00	0,00	$0,00	
DESPERDICIO	%	$0,00	5,00	$0,00	$0,00
3. MANO DE OBRA (C)	**CANT.**	**SALARIO INTEGRAL/DIA**	**REND. UND/DIA**	**VR/PARCIAL**	**SUBTOTAL (C)**
003,AYUDANTE	2	$21.900,00	2000,00	$22,00	
					$22,00
4,OTRIS CONCEPTOS	**CANT**	**PRECIO UND.**	**REND.**	**VR/PARCIAL**	**SUBTOTAL (D)**
CONSUMIBLES	1	$ 1.000,00	1,00	$ 1.000,00	
					1000,00
	COSTO DIRECTO UNITARIO (A+B+C+D)				$2.772,00
FIRMA Y SELLO AUTORIZADO					

Tabla 4. Análisis costos unitarios construcción del kiosco –restaurante-

ANALISIS UNITARIOS					
OBJETO:					
PROPONENTE:				**FECHA:**	
CAPITULO:	**BASICOS**			**UNIDAD:**	GBL
ITEM:	KIOSCO RESTAURANTE DIAM 25M			**CANTIDAD:**	
1. EQUIPO (A)	**CANT.**	**TARIFA** (1 EQUIPO)	**REND.** UND/DIA	**VR/PARCIAL** $	**SUBTOTAL** (A)
0041, HERRAMIENTAS MENORES	1	$182.860,00	1,00	$182.860,00	
0075, VOLQUETA	1	$180.000,00	150,00	$1.200,00	
0038, FORMALETA TAPA COLUMNA 30*240	1	$1.200,00	2000,00	$0,60	
0074, VIBROCOMPACTADOR (RANA)	1	$42.000,00	1,00	$42.000,00	
0038, FORMALETA TAPA COLUMNA 30*240	15	$1.200,00	1,00	$18.000,00	
					$244.060,60
2. MATERIALES (B)	**UND.**	**PRECIO UND.**	**CANT.**	**VR/PARCIAL**	**SUBTOTAL** (B)
00076. CONCRETO DE 2500 PSI	M3	$151.040,00	24,54	$3.707.100,00	
00003. ACERO PDR 60	KG	$1.800,00	50,00	$90.000,00	
COLUMNA DE 0,25X0,25	ML	$30.000,00	51,00	$1.530.000,00	
00238. TUBERIA RIB LOC 6	ML	$20.220,00	6,00	$121.300,00	
00165. SIKA	KG	$5.000,00	81,81	$409.100,00	
00132. HOFFMAN VITRIFICADO	UN	$510,00	3000,00	$1.530.000,00	
MACHIMBRE	M2	$5.000,00	487,08	$2.435.400,00	
TEJA	M2	$10.000,00	487,08	$4.870.800,00	
00067. CAÑUELA	M3	$60.000,00	2,00	$120.000,00	
PISO EN GRANITO	M2	$40.000,00	487,08	$19.483.200,00	
REALCE EN CONCTRETO 1*1,5	ML	$30.000,00	10,00	$300.000,00	
MESON	ML	$70.000,00	15,00	$1.050.000,00	
00392. TUBO PRESION 11/2"X 6 M RED 21 PRESION	ML	$52.040,00	10,00	$520.400,00	
00391. TUBO PRESION 1/2"X 6 M RED 9 PRESION	ML	$1.800,00	7,00	$12.600,00	
GRIFERIA	UN	$120.000,00	4,00	$480.000,00	
IINODOROS	UN	$300.000,00	6,00	$1.800.000,00	
LABAMANOS	UN	$80.000,00	4,00	$320.000,00	
00212. TUBERIA DE GRESS Ø 4"	ML	$8.400,00	15,00	$126.000,00	
00064. CAJA CORTACIRCUITO 13.2KV	UND	$130.000,00	1,00	$130.000,00	
CAJAS DE INSPECCION 60X60	UND	$60.000,00	3,00	$180.000,00	
POZO CEPTICO	UN	$250.000,00	1,00	$250.000,00	
TRAMPA DE GRASA	UN	$40.000,00	4,00	$160.000,00	
DOTACION COCINA	GLB	$5.000.000,00	1,00	$5.000.000,00	
PARRILLA CON CHIMENEA	GLB	$1.500.000,00	1,00	$1.500.000,00	
00133. IGAS NEGRO	KG	$7.890,00	81,18	$640.500,00	
ACOMETIDA BAJA TENCION	GLB	$500.000,00	1,00	$500.000,00	
LUMINARIAS	GBL	$500.000,00	1,00	$500.000,00	
BODEGA VINOS	GBL	$6.000.000,00	1,00	$6.000.000,00	
DESPERDICIO	%	$53.766.400,00	7,00	$3.763.600,00	$57.530.000,00
3. MANO DE OBRA (C)	**CANT.**	**SALARIO** INTEGRAL/DIA	**REND.** UND/DIA	**VR/PARCIAL**	**SUBTOTAL** (C)
003,AYUDANTE	4	$21.900,00	0,10	$876.000,00	
004,OFICIAL	2	$43.800,00	0,10	$876.000,00	
002,TOPOGRAFO	1	$54.700,00	1,00	$54.700,00	
006,CADENERO I	1	$21.900,00	1,00	$21.900,00	
					$1.828.600,00
4,OTRIS CONCEPTOS	**CANT**	**PRECIO UND.**	**REND.**	**VR/PARCIAL**	**SUBTOTAL** (D)
CONSUMIBLES	1	$ 100.000,00	1,00	$ 100.000,00	
					100000,00
	COSTO DIRECTO UNITARIO (A+B+C+D)				$59.702.661,00
FIRMA Y SELLO AUTORIZADO					

Tabla 5. Análisis costos unitarios construcción del kiosco –restaurante-

ANALISIS UNITARIOS					
OBJETO:					
PROPONENTE:				FECHA:	
CAPITULO:	BASICOS			UNIDAD:	GBL
ITEM:	KIOSCO RESTAURANTE DIAM 2M			CANTIDAD:	
1. EQUIPO (A)	**CANT.**	**TARIFA (1 EQUIPO)**	**REND. UND/DIA**	**VR/PARCIAL $**	**SUBTOTAL (A)**
0041, HERRAMIENTAS MENORES	1	$83.930,00	1,00	$83.930,00	
0075, VOLQUETA	1	$180.000,00	150,00	$1.200,00	
0038, FORMALETA TAPA COLUMNA 30*240	1	$1.200,00	2000,00	$0,60	
0074, VIBROCOMPACTADOR (RANA)	1	$42.000,00	1,00	$42.000,00	
0038, FORMALETA TAPA COLUMNA 30*240	8	$1.200,00	1,00	$9.600,00	
					$136.730,60
2. MATERIALES (B)	**UND.**	**PRECIO UND.**	**CANT.**	**VR/PARCIAL**	**SUBTOTAL (B)**
00077. CONCRETO DE 3000 PSI	M3	$160.140,00	0,35	$56.600,00	
00003. ACERO PDR 60	KG	$1.800,00	10,00	$18.000,00	
COLUMNA DE 0,25X0,25	ML	$30.000,00	24,00	$720.000,00	
00213. TUBERIA DE GRESS Ø 6"	ML	$14.000,00	6,00	$84.000,00	
00165. SIKA	KG	$5.000,00	1,18	$5.900,00	
00132. HOFFMAN VITRIFICADO	UN	$510,00	80,00	$40.800,00	
MACHIMBRE	M2	$5.000,00	7,07	$35.300,00	
TEJA	M2	$10.000,00	7,07	$70.700,00	
00067. CAÑUELA	M3	$60.000,00	1,00	$60.000,00	
PISO EN GRANITO	M2	$40.000,00	7,07	$282.800,00	
REALCE EN CONCTRETO 1*1,5	ML	$30.000,00	0,00	$0,00	
MESON	ML	$70.000,00	0,00	$0,00	
00392. TUBO PRESION 11/2"X 6 M RED 21 PRESION	ML	$52.040,00	0,00	$0,00	
00391. TUBO PRESION 1/2"X 6 M RED 9 PRESION	ML	$1.800,00	0,00	$0,00	
GRIFERIA	UN	$120.000,00	0,00	$0,00	
IINODOROS	UN	$300.000,00	0,00	$0,00	
LABAMANOS	UN	$80.000,00	0,00	$0,00	
00212. TUBERIA DE GRESS Ø 4"	ML	$8.400,00	6,00	$50.400,00	
00064. CAJA CORTACIRCUITO 13.2KV	UND	$130.000,00	0,00	$0,00	
CAJAS DE INSPECCION 60X60	UND	$60.000,00	1,00	$60.000,00	
POZO CEPTICO	UN	$250.000,00	0,00	$0,00	
TRAMPA DE GRASA	UN	$40.000,00	0,00	$0,00	
DOTACION COCINA	GLB	$5.000.000,00	0,00	$0,00	
PARRILLA CON CHIMENEA	GLB	$1.500.000,00	0,00	$0,00	
00133. IGAS NEGRO	KG	$7.890,00	7,07	$55.800,00	
ACOMETIDA BAJA TENCION	GLB	$500.000,00	0,00	$0,00	
LUMINARIAS	GBL	$500.000,00	1,00	$500.000,00	
DESPERDICIO	%	$2.040.300,00	7,00	$142.800,00	$2.183.100,00
3. MANO DE OBRA (C)	**CANT.**	**SALARIO INTEGRAL/DIA**	**REND. UND/DIA**	**VR/PARCIAL**	**SUBTOTAL (C)**
003,AYUDANTE	4	$21.900,00	0,30	$292.000,00	
004,OFICIAL	2	$43.800,00	0,30	$292.000,00	
002,TOPOGRAFO	1	$54.700,00	0,30	$182.333,00	
006,CADENERO I	1	$21.900,00	0,30	$73.000,00	
					$839.333,00
4,OTRIS CONCEPTOS	**CANT**	**PRECIO UND.**	**REND.**	**VR/PARCIAL**	**SUBTOTAL (D)**
CONSUMIBLES	1	$ 100.000,00	1,00	$ 100.000,00	
					100000,00
	COSTO DIRECTO UNITARIO (A+B+C+D)				$3.259.164,00
FIRMA Y SELLO AUTORIZADO					

ACTIVIDADES QUE EL VISITANTE PUEDE ENCONTRAR LA HACIENDA:

- **Senderos:** Estarán ubicados por todo el centro para que los visitantes tengan suficiente espacio.

  Los senderos serán autoguiados, esto quiere decir que tendrán la información necesaria en sitios estratégicos y también tendrán la señalización correspondiente, para que los visitantes puedan recorrer esta zona.

  Durante el recorrido se encontrarán 3 kioscos para que los visitantes se relajen.

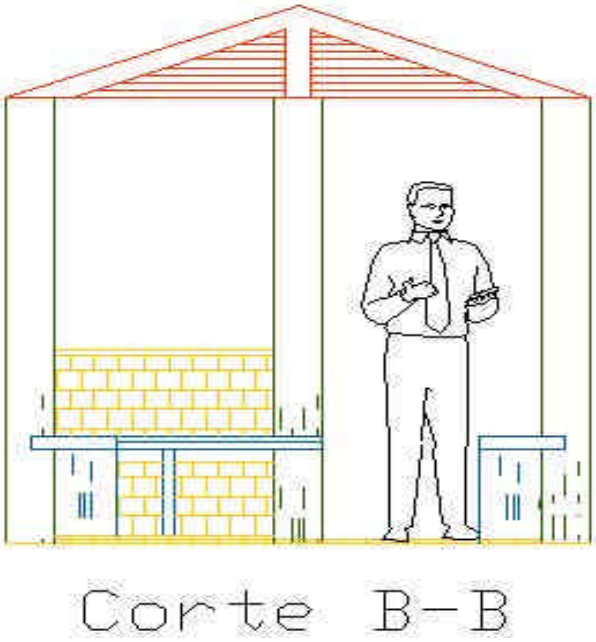


Figura 4. Diseño corte B-B de los kioscos de los senderos

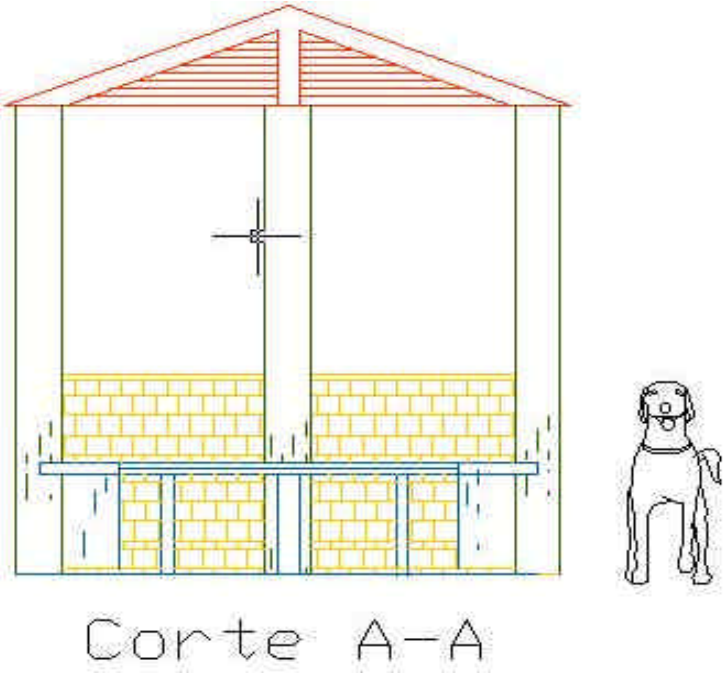


Figura 5. Diseño corte A – A de los kioscos de los senderos

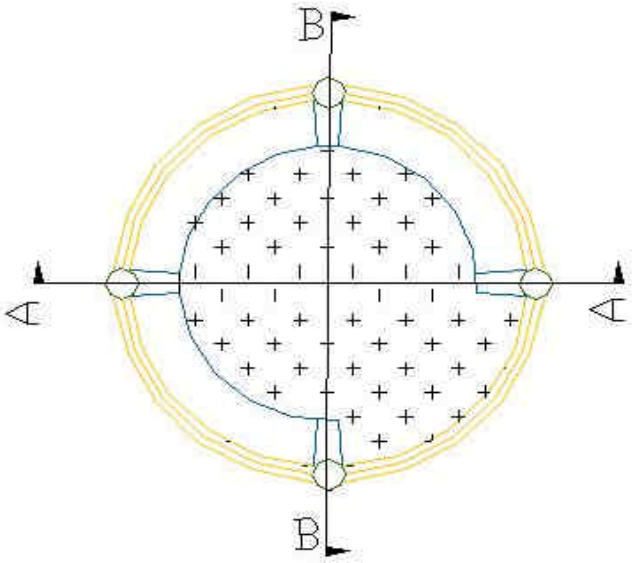


Figura 6. Diseño del interior de los kioscos

- **Zona de pesca (lago):** esta zona contará con un lago donde se encontraran truchas, se ofrecerá la preparación de los peces dependiendo de su peso.

  Se venderá comida para peces en bolsa con un costo aproximado de $500 para que las personas tengan la posibilidad de alimentarlos e interactuar con ellos.

  Los equipos de pesca se prestarán con un costo de $1.000 aproximadamente durantes un periodo de tiempo.

Tabla 6. Precios de la zona de pesca

ARTICULO	PRECIO	CANTIDAD	TOTAL
Caña de pesca	$ 40.000	10	$ 400.000
Truchas	$ 1.000	40	$ 40.000
Alimento para peces			

- **Zona de Ordeño - Establo**: para llevar acabo esta actividad se ha planeado construir un alimentador de aproximadamente 400 metros cuadrados dentro del establo que abastecerá a los animales (vacas y cabras) de alimento, aquí los visitantes podrán admirar los animales y si así lo quieren podrán participar en las actividades de ordeño. La entrada será libre y las actividades de ordeño se harán bajo el control de una persona encargada.

- **Baby Zoo**: es un lugar donde van a estar ubicados los animales pequeños y recién nacidos, quedará en la parte posterior de los establos y contará con instalaciones especiales para la crianza y mantenimiento de estos animales. Allí los niños en especial, tendrán la oportunidad de tocarlos y/o alimentarlos, bajo supervisión de una persona encargada.

  La entrada será libre y se tendrá acceso desde las 7:00 a.m. hasta las 5:00 p.m.

VISTA LATERAL BABY ZOO

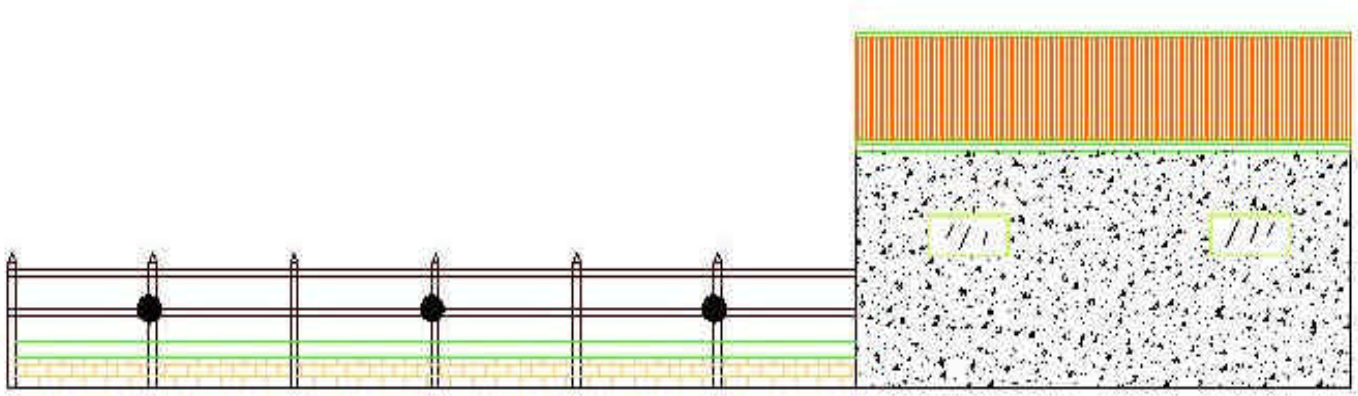


Figura 7. Vista lateral Baby Zoo

VISTA EN PLANTA BABY ZOO

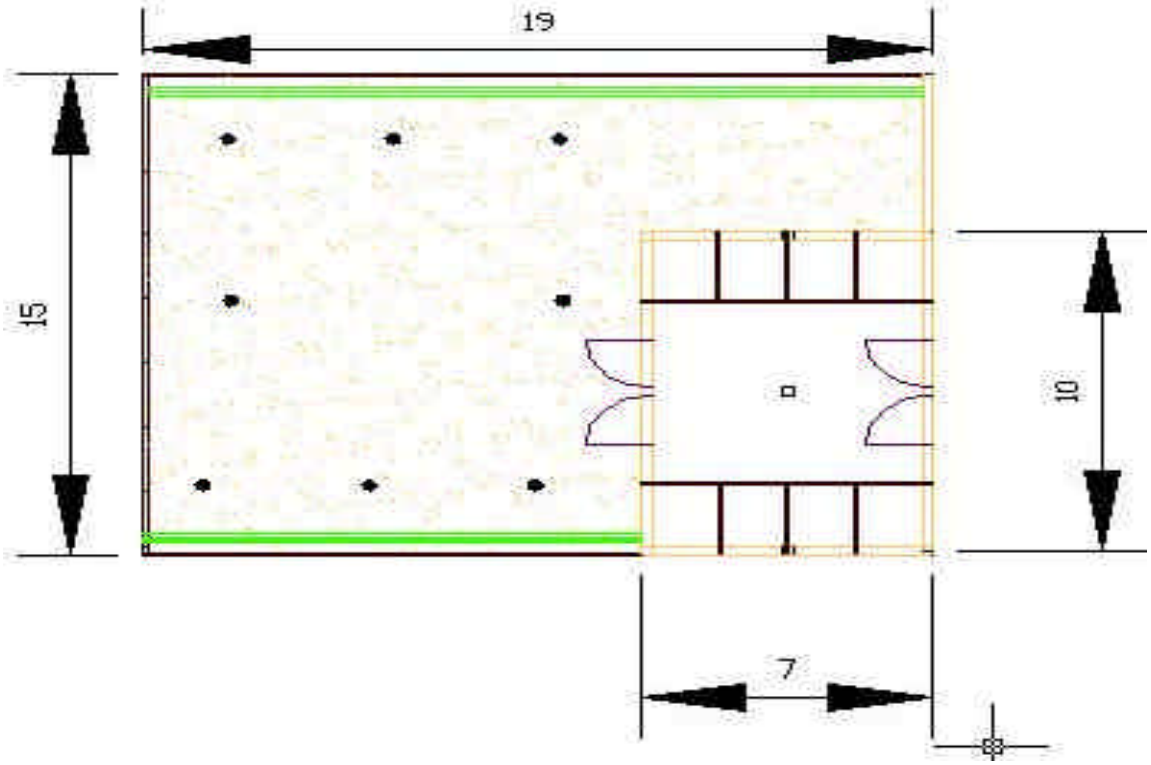


Figura 8. Vista en planta de Baby Zoo

Tabla 7. Análisis de costos unitarios de la construcción del Baby Zoo

ANALISIS UNITARIOS					
OBJETO:					
PROPONENTE:				FECHA:	
CAPITULO:	BASICOS			UNIDAD:	DIA
ITEM:	LOCALIZACION Y REPLANTEO			CANTIDAD:	
1. EQUIPO (A)	**CANT.**	**TARIFA (1 EQUIPO)**	**REND. UND/DIA**	**VR/PARCIAL $**	**SUBTOTAL (A)**
0041, HERRAMIENTAS MENORES	1	$12.040,00	1,00	$12.040,00	
0034, EQUIPO DE TOPOGRAFIA DTM20-NIK	1	$60.000,00	1,00	$60.000,00	
0008, CAMION TRANSPORTE DE PESONAL	1	$90.400,00	1,00	$90.400,00	
					$162.440,00
2. MATERIALES (B)	**UND.**	**PRECIO UND.**	**CANT.**	**VR/PARCIAL**	**SUBTOTAL (B)**
00105. ESTACAS 2"x2"x0.70 M	UN	$550,00		$0,00	
	0	$0,00		$0,00	
	0	$0,00		$0,00	
	0	$0,00		$0,00	
	0	$0,00		$0,00	
	0	$0,00		$0,00	
	0	$0,00		$0,00	
	0	$0,00		$0,00	
	0	$0,00		$0,00	
	0	$0,00		$0,00	
	0	$0,00		$0,00	
	0	$0,00		$0,00	
DESPERDICIO	%	$0,00	7,00	$0,00	$0,00
3. MANO DE OBRA (C)	**CANT.**	**SALARIO INTEGRAL/DIA**	**REND. UND/DIA**	**VR/PARCIAL**	**SUBTOTAL (C)**
006,CADENERO I	1	$21.900,00	1,00	$21.900,00	
008,CADENERO II	2	$21.900,00	1,00	$43.800,00	
002,TOPOGRAFO	1	$54.700,00	1,00	$54.700,00	
					$120.400,00
4,OTRIS CONCEPTOS	**CANT**	**PRECIO UND.**	**REND.**	**VR/PARCIAL**	**SUBTOTAL (D)**
CONSUMIBLES	1	$ 100.000,00	1,00	$ 100.000,00	
					100000,00
	COSTO DIRECTO UNITARIO (A+B+C+D)				$382.840,00
FIRMA Y SELLO AUTORIZADO					

Tabla 8. Análisis de costos unitarios para la construcción del establo

ANALISIS UNITARIOS					
OBJETO:					
PROPONENTE:				FECHA:	
CAPITULO:	BASICOS			UNIDAD:	GBL
ITEM:	ESTABLO PARA ALIMENTAR ANIMALES DE 20X20 ZOO			CANTIDAD:	
1. EQUIPO (A)	**CANT.**	**TARIFA (1 EQUIPO)**	**REND. UND/DIA**	**VR/PARCIAL $**	**SUBTOTAL (A)**
0041. HERRAMIENTAS MENORES	1	$27.380,00	1,00	$27.380,00	
					$27.380,00
2. MATERIALES (B)	**UND.**	**PRECIO UND.**	**CANT.**	**VR/PARCIAL**	**SUBTOTAL (B)**
00076. CONCRETO DE 2500 PSI	M3	$151.040,00	20,00	$3.020.800,00	
00003. ACERO PDR 60	KG	$1.800,00	30,00	$54.000,00	
00162. PUNTILLAS DE 2 1/2" A 3"	LB	$1.400,00	10,00	$14.000,00	
00068. CASCALILLO	M3	$19.000,00	10,00	$190.000,00	
00271. TUBO AGRICOLA 2"X 6 MTS RDE 32,5	UN	$29.020,00	5,00	$145.100,00	
00197. TABLA 1X10	ML	$2.510,00	100,00	$251.000,00	
00067. CAÑUELA	M3	$60.000,00	3,00	$180.000,00	
GRIFERIA	UN	$60.000,00	2,00	$120.000,00	
ACOMETIDA BAJA TENCION	GLB	$500.000,00	1,00	$500.000,00	
TEJA ETERNIT DE 3,2X1,4 M	M2	$22.000,00	80,00	$1.760.000,00	
00135. LADRILLO COMUN	UN	$280,00	500,00	$140.000,00	
SURTIDORES DE COMIDA PARA ANIMALES	UN	$150.000,00	8,00	$1.200.000,00	
DESPERDICIO	%	$7.574.900,00	7,00	$530.200,00	$8.105.100,00
3. MANO DE OBRA (C)	**CANT.**	**SALARIO INTEGRAL/DIA**	**REND. UND/DIA**	**VR/PARCIAL**	**SUBTOTAL (C)**
003,AYUDANTE	3	$21.900,00	0,40	$164.250,00	
004,OFICIAL	1	$43.800,00	0,40	$109.500,00	
					$273.750,00
4,OTRIS CONCEPTOS	**CANT**	**PRECIO UND.**	**REND.**	**VR/PARCIAL**	**SUBTOTAL (D)**
CONSUMIBLES	1	$ 100.000,00	1,00	$ 100.000,00	
					100000,00
	COSTO DIRECTO UNITARIO (A+B+C+D)				$8.506.230,00
FIRMA Y SELLO AUTORIZADO					

- **Juegos Infantiles**: se ubicaran en la parte inferior derecha de la casa principal y es el espacio ideal para la diversión de los niños, contará con resbaladero, columpios y puente, el precio es de $2’800.000 (incluyendo la instalación) el material utilizado será madera de colores variados y llamativos.

- **Piscinas:** serán 2 piscinas una para adultos y otra más pequeña para los niños y se caracterizaran por ser escalonadas para que el usuario pueda sentarse dentro de ellas, contaran con vestieres y sauna, estarán ubicadas frente a la casa principal y será para uso exclusivo de los huéspedes.

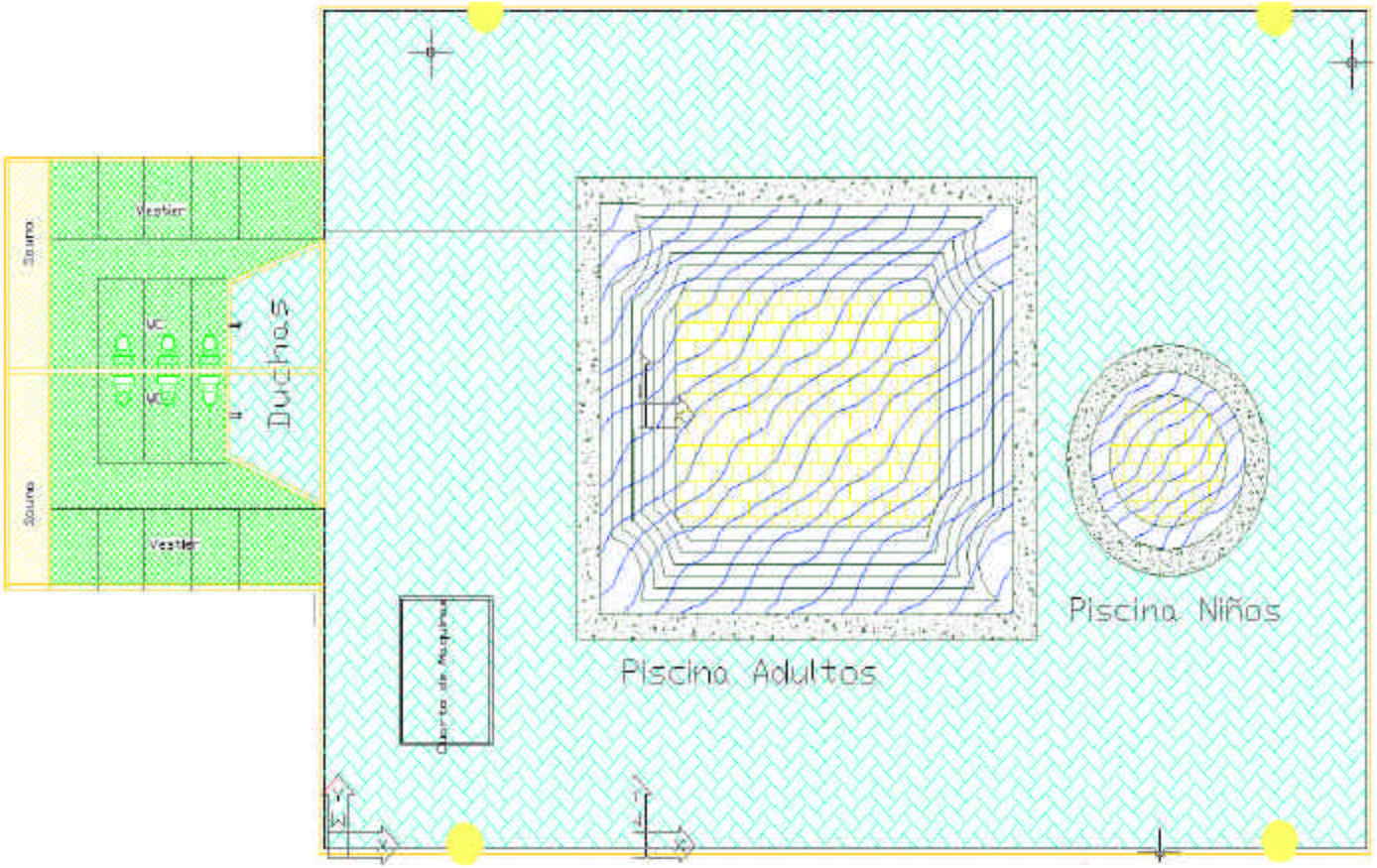


Figura 9. Diseño de piscinas y vestieres

Tabla 9. Análisis costos unitarios para la construcción de las piscinas

ANALISIS UNITARIOS					
OBJETO:					
PROPONENTE:				FECHA:	
CAPITULO:	BASICOS			UNIDAD:	GBL
ITEM:	PISCINAS			CANTIDAD:	
1. EQUIPO (A)	**CANT.**	**TARIFA (1 EQUIPO)**	**REND. UND/DIA**	**VR/PARCIAL $**	**SUBTOTAL (A)**
0041. HERRAMIENTAS MENORES	1	$43.800,00	1,00	$43.800,00	
0060. RETROEXCAVADORA 320C LR	1	$600.000,00	2,00	$300.000,00	
0075. VOLQUETA	1	$180.000,00	1,00	$180.000,00	
					$523.800,00
2. MATERIALES (B)	**UND.**	**PRECIO UND.**	**CANT.**	**VR/PARCIAL**	**SUBTOTAL (B)**
00078. CONCRETO DE 3500PSI	M3	$185.550,00	50,00	$9.277.500,00	
00003. ACERO PDR 60	KG	$1.800,00	200,00	$360.000,00	
00162. PUNTILLAS DE 2 1/2" A 3"	LB	$1.400,00	10,00	$14.000,00	
00165. SIKA	KG	$5.000,00	30,00	$150.000,00	
00271. TUBO AGRICOLA 2"X 6 MTS RDE 32,5	UN	$29.020,00	5,00	$145.100,00	
00070. CEMENTO GRIS	KG	$160,00	1000,00	$160.000,00	
00197. TABLA 1X10	ML	$2.510,00	200,00	$502.000,00	
00069. CEMENTO BLANCO	KG	$100,00	200,00	$20.000,00	
00111. GEO TEXTIL 2000 NT	M2	$3.200,00	100,00	$320.000,00	
GRAVA	M3	$60.000,00	20,00	$1.200.000,00	
EQUIPAMIENTO SALA DE MAQUINAS	GLB	$2.000.000,00	1,00	$2.000.000,00	
LOZAS PISO DE CERÁMICA	M2	$22.000,00	140,00	$3.080.000,00	
DUCHAS	UN	$120.000,00	3,00	$360.000,00	
SURTIDORES DE COMIDA PARA ANIMALES	UN	$150.000,00	9,00	$1.350.000,00	
DESPERDICIO	%	$18.938.600,00	7,00	$1.325.700,00	$20.264.300,00
3. MANO DE OBRA (C)	**CANT.**	**SALARIO INTEGRAL/DIA**	**REND. UND/DIA**	**VR/PARCIAL**	**SUBTOTAL (C)**
003,AYUDANTE	3	$21.900,00	0,25	$262.800,00	
004,OFICIAL	1	$43.800,00	0,25	$175.200,00	
					$438.000,00
4,OTRIS CONCEPTOS	**CANT**	**PRECIO UND.**	**REND.**	**VR/PARCIAL**	**SUBTOTAL (D)**
CONSUMIBLES	1	$ 100.000,00	1,00	$ 100.000,00	
					100000,00
	COSTO DIRECTO UNITARIO (A+B+C+D)				$21.326.100,00
FIRMA Y SELLO AUTORIZADO					

Tabla 10. Análisis de costos unitarios para la construcción de vestieres

ANALISIS UNITARIOS					
OBJETO:					
PROPONENTE:				FECHA:	
CAPITULO:	BASICOS			UNIDAD:	GBL
ITEM:	VESTIER			CANTIDAD:	
1. EQUIPO (A)	**CANT.**	**TARIFA (1 EQUIPO)**	**REND. UND/DIA**	**VR/PARCIAL $**	**SUBTOTAL (A)**
0041. HERRAMIENTAS MENORES	1	$27.380,00	1,00	$27.380,00	
	1	$0,00	2,00	$0,00	
	1	$0,00	1,00	$0,00	
					$27.380,00
2. MATERIALES (B)	**UND.**	**PRECIO UND.**	**CANT.**	**VR/PARCIAL**	**SUBTOTAL (B)**
00078. CONCRETO DE 3500PSI	M3	$185.550,00	4,48	$831.300,00	
00003. ACERO PDR 60	KG	$1.800,00	30,00	$54.000,00	
00162. PUNTILLAS DE 2 1/2" A 3"	LB	$1.400,00	2,00	$2.800,00	
00165. SIKA	KG	$5.000,00	5,00	$25.000,00	
00375. TUBO CONDUIT 2"X3MTS TIPO LIVIANO	UN	$30.430,00	20,00	$608.600,00	
00393. TUBO PRESION 2 1/2"X 6 M RED 21 PRESION	UN	$124.850,00	10,00	$1.248.500,00	
00203. TOLETE COCIDO	UN	$240,00	1000,00	$240.000,00	
00069. CEMENTO BLANCO	KG	$100,00	200,00	$20.000,00	
TEJADO	M2	$26.000,00	65,00	$1.690.000,00	
WC	UN	$140.000,00	6,00	$840.000,00	
EQUIPAMIENTO SAUNA	GLB	$3.000.000,00	1,00	$3.000.000,00	
LOZAS PISO DE CERÁMICA	M2	$22.000,00	64,00	$1.408.000,00	
PUERTAS METALICAS	UN	$160.000,00	16,00	$2.560.000,00	
PUNTOS ELECTRICOS	UN	$20.000,00	5,00	$100.000,00	
DESPERDICIO	%	$12.628.200,00	7,00	$884.000,00	$13.512.200,00
3. MANO DE OBRA (C)	**CANT.**	**SALARIO INTEGRAL/DIA**	**REND. UND/DIA**	**VR/PARCIAL**	**SUBTOTAL (C)**
003,AYUDANTE	3	$21.900,00	0,40	$164.250,00	
004,OFICIAL	1	$43.800,00	0,40	$109.500,00	
					$273.750,00
4,OTRIS CONCEPTOS	**CANT**	**PRECIO UND.**	**REND.**	**VR/PARCIAL**	**SUBTOTAL (D)**
CONSUMIBLES	1	$ 100.000,00	1,00	$ 100.000,00	
					100000,00
	COSTO DIRECTO UNITARIO (A+B+C+D)				$13.913.330,00
FIRMA Y SELLO AUTORIZADO					

Actividades Vinícolas:

Senderos o Caminos: estarán ubicados dentro de los cultivos de uva de la Hacienda, los cuales tendrán una longitud de 500 metros lineales y recorrerán todos los lotes del viñedo.

La Hacienda contará con una producción de uva mensual por lote y las actividades alrededor de los cultivos de la uva y el proceso vitivinícola se harán dependiendo de la fecha en que se realice la visita:

- Actividades durante la cosecha o vendimia: esta actividad será programada cuando la uva esté madura y en tiempo de recolección. En lo posible esta actividad se realizará un fin de semana (sábado-domingo).

- Actividades fuera de la cosecha: éstas se harán cuando no haya cosecha ni actividades relacionadas con la vendimia.

Ψ **Actividades durante la cosecha o vendimia:** el propósito es que los visitantes puedan conocer y participar en las actividades de la vendimia, como el proceso de recolección de uva de forma artesanal con las indicaciones y elementos necesarios (cuchillos curvos, cestos de mimbre o plástico y guantes).

Aquí se deberá tener especial cuidado de que todo el material que entra en contacto con las uvas esté en perfecto estado y limpio para evitar que la uva entre en contacto con cualquier agente extraño que pudiera alterar su calidad.

Todo esto se hará a cargo de un enólogo o una persona conocedora que proporcionará la información general y específica. Así mismo atenderá y resolverá las dudas de los visitantes.

Esta persona debe saber todo lo relacionado con la vendimia y la vinificación para poder transmitir la información del proceso de manera clara.

Terminado este paso se hará la inspección de las uvas pues éstas deben estar en perfecto estado, sin que inicie el proceso de fermentación antes de lo necesario.

Área de Molienda: en esta área se hará el pisado de la uva ya que es la práctica ecológica más antigua que se conoce. Ésta consistirá en remover los frutos de los tallos largos, triturar el fruto para obtener el mosto o zumo (masa de jugo, pellejos- hollejos, semillas y tallos pequeños).

Hoy en día, en muchos viñedos practican este método empírico. Esto se debe a la superioridad integral que muestra el fruto aplastado, sin dilaceraciones que afecten directamente a los hollejos, semillas y raspones.

El pisado estará a cargo del enólogo quien deberá tener la adecuada asepsia. Aquí las personas podrán observar el pisado.

Área de Fermentación: terminado el pisado se llevarán las uvas al área de fermentación (cuarto seco y fresco) para el largo proceso de añejamiento. Durante el añejamiento se realizan controles e inspecciones continuamente (se cata el vino) para determinar el momento en que se pueda embotellar. Se hará una breve explicación.

Área de Embotellado: aquí es donde el producto se envasa o embotella. Debe cuidarse la cantidad de producto que se vierte en la botella para evitar devoluciones. El tapón de las botellas debe colocarse de inmediato para

evitar el contacto con el aire que puede dañar al producto. En el momento en que se ha decidido embotellar es porque el producto ya ha logrado el añejamiento deseado y puede destinarse directamente al consumo. Ya estando embotellado el vino, no ocurre añejamiento.

Bodega: aquí los visitantes podrán admirar los vinos ya embotellados y terminados.

Sala de Cata y Ventas: se ubicarán dos: una dentro de la casa para recepciones privadas y eventos con los huéspedes y otra dentro del área del restaurante para los visitantes que no deseen hospedarse y público en general.

Ésta será la última parada del recorrido. Aquí las personas podrán degustar y adquirir el producto final de todo el proceso.

Sala de Conferencia: para esta sala será utilizado el mismo salón restaurante, el cual se reconfigurará según sea requerido por medio de divisiones modulares y abatibles.

Ψ **Actividades fuera de la cosecha:** para los días en que no hay vendimia o cosecha, los visitantes harán el recorrido con un guía, aunque los senderos serán autoguiados y tendrán la información necesaria, o también se podría pasar un video informativo del proceso.

Se iniciará con el recorrido guiado o autoguiado por los senderos de los viñedos y se procederá al área de molienda, fermentación, embotellado y bodega donde se mostrará el proceso de vinificación. Luego se continuará al restaurante donde estará la sala de cata y ventas, aquí los visitantes podrán degustar una copa de vino y adquirir el vino tinto Don Alejo producto final de este maravilloso proceso.

Tabla 11. Análisis de costos unitarios de construcción de los senderos

ANALISIS UNITARIOS					
OBJETO:					
PROPONENTE:				FECHA:	
CAPITULO:	BASICOS			UNIDAD:	ML
ITEM:	SENDEROS EN TRITURADO			CANTIDAD:	
1. EQUIPO (A)	**CANT.**	**TARIFA (1 EQUIPO)**	**REND. UND/DIA**	**VR/PARCIAL $**	**SUBTOTAL (A)**
0041, HERRAMIENTAS MENORES	1	$310,00	1,00	$310,00	
0038, FORMALETA TAPA COLUMNA 30*240	0,66	$1.200,00	1,00	$792,00	
					$1.102,00
2. MATERIALES (B)	**UND.**	**PRECIO UND.**	**CANT.**	**VR/PARCIAL**	**SUBTOTAL (B)**
00208. TRITURADO 3/4"	M3	$37.000,00	0,08	$3.100,00	
	0	$0,00	0,00	$0,00	
DESPERDICIO	%	$3.100,00	5,00	$200,00	$3.300,00
3. MANO DE OBRA (C)	**CANT.**	**SALARIO INTEGRAL/DIA**	**REND. UND/DIA**	**VR/PARCIAL**	**SUBTOTAL (C)**
003,AYUDANTE	3	$21.900,00	50,00	$1.314,00	
004,OFICIAL	2	$43.800,00	50,00	$1.752,00	
					$3.066,00
4,OTRIS CONCEPTOS	**CANT**	**PRECIO UND.**	**REND.**	**VR/PARCIAL**	**SUBTOTAL (D)**
CONSUMIBLES	1	$ 4.000,00	1,00	$ 4.000,00	
					4000,00
	COSTO DIRECTO UNITARIO (A+B+C+D)				$11.468,00
FIRMA Y SELLO AUTORIZADO					

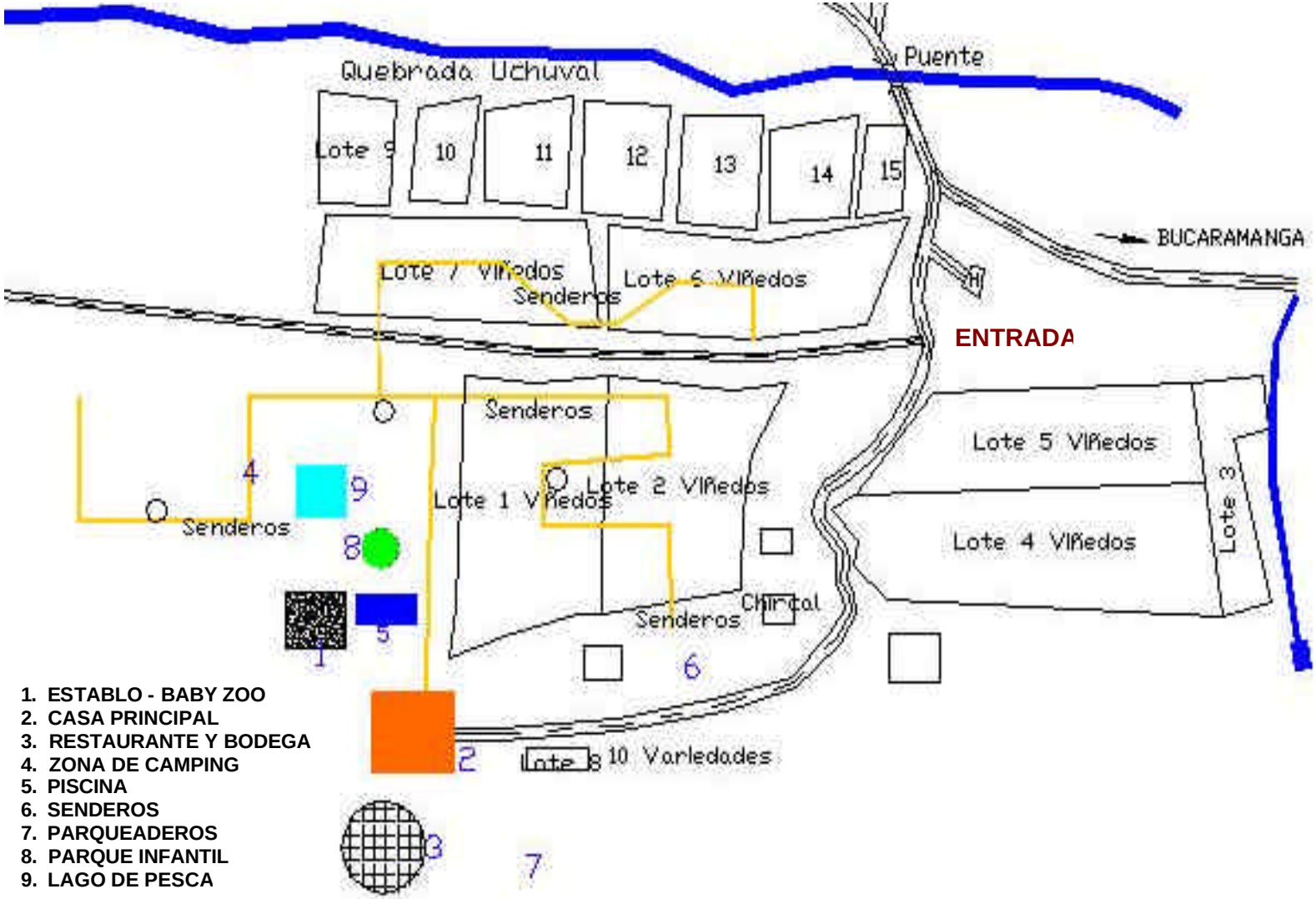
Tabla 12. Análisis de costos unitarios tanque

ANALISIS UNITARIOS

OBJETO:
PROPONENTE: **FECHA:**
CAPITULO: BASICOS **UNIDAD:** GBL
ITEM: TANQUE **CANTIDAD:**

1. EQUIPO (A)	CANT.	TARIFA (1 EQUIPO)	REND. UND/DIA	VR/PARCIAL $	SUBTOTAL (A)
0041, HERRAMIENTAS MENORES	1	$17.520,00	1,00	$17.520,00	
					$17.520,00
2. MATERIALES (B)	**UND.**	**PRECIO UND.**	**CANT.**	**VR/PARCIAL**	**SUBTOTAL (B)**
00077. CONCRETO DE 3000 PSI	M3	$160.140,00	0,35	$56.600,00	
00003. ACERO PDR 60	KG	$1.800,00	10,00	$18.000,00	
COLUMNA DE 0,25X0,25	ML	$30.000,00	3,00	$90.000,00	
00271. TUBO AGRICOLA 2"X 6 MTS RDE 32,5	UN	$29.020,00	1,00	$29.000,00	
00165. SIKA	KG	$5.000,00	1,18	$5.900,00	
00132. HOFFMAN VITRIFICADO	UN	$510,00	80,00	$40.800,00	
00067. CAÑUELA	M3	$60.000,00	1,00	$60.000,00	
PISO EN GRANITO	M2	$40.000,00	0,00	$0,00	
REALCE EN CONCTRETO 1,5*1,5	ML	$30.000,00	2,00	$60.000,00	
GRIFERIA	UN	$120.000,00	1,00	$120.000,00	
00133. IGAS NEGRO	KG	$7.890,00	7,07	$55.800,00	
ACOMETIDA BAJA TENCION	GLB	$500.000,00	0,00	$0,00	
TANQUE PLASTICO	UN	$500.000,00	1,00	$500.000,00	
DESPERDICIO	%	$1.036.100,00	7,00	$72.500,00	$1.108.600,00
3. MANO DE OBRA (C)	**CANT.**	**SALARIO INTEGRAL/DIA**	**REND. UND/DIA**	**VR/PARCIAL**	**SUBTOTAL (C)**
003,AYUDANTE	2	$21.900,00	0,50	$87.600,00	
004,OFICIAL	1	$43.800,00	0,50	$87.600,00	
					$175.200,00
4,OTRIS CONCEPTOS	**CANT**	**PRECIO UND.**	**REND.**	**VR/PARCIAL**	**SUBTOTAL (D)**
CONSUMIBLES	1	$ 100.000,00	1,00	$ 100.000,00	
					100000,00
	COSTO DIRECTO UNITARIO (A+B+C+D)				$1.401.320,00
FIRMA Y SELLO AUTORIZADO					

5.1 PLANO DEL PROYECTO DE AGROTURISMO EN LA HACIENDA GACHANEQUE



1. ESTABLO - BABY ZOO
2. CASA PRINCIPAL
3. RESTAURANTE Y BODEGA
4. ZONA DE CAMPING
5. PISCINA
6. SENDEROS
7. PARQUEADEROS
8. PARQUE INFANTIL
9. LAGO DE PESCA

Tabla 13. Costo total proyecto de Agroturismo Hacienda Gachaneque

1	***PRELIMINARES***	***UN***	***CAN***	***VALOR UN***	***VALOR PARCIAL***
1,1	*LOCALIZACIÓN*	*DIA*	*3*	*$ 382.840*	*$ 1.148.520*
1,2	*REPLANTEO*	*M2*	*600*	*$ 2.359*	*$ 1.415.400*
				Subtotal	***$ 2.563.920***
2	***MOVIMIENTO DE TIERRA***				
2,1	*CORTE HASTA NIVEL DE LA SUBRASANTA*	*M3*	*60*	*$ 12.39*	*$ 743.820*
2,2	*NIVELACIÓN SUBRASANTE*	*M2*	*3000*	*$ 2.772*	*$ 8.316.000*
				Subtotal	***$ 9.059.820***
3	***OBRAS DE PAVIMENTACIÓN***				
3,1	*SENDEROS EN TRITURADO*	*ML*	*700*	*$ 11.468*	*$ 8.027.600*
3,2	*PAVIMENTO EN RAJON*	*M2*	*3500*	*$ 8.778*	*$ 30.723.000*
				Subtotal	***$ 38.750.600***
4	***INFRAESTRUCTURA PARA RECREACIÓN***				
4,1	*KIOSCO RESTAURANTE DIAM 25M*	*GBL*	*1*	*$ 68.904.661*	*$ 68.904.661*
4,2	*KIOSCO RESTAURANTE DIAM 2M*	*GBL*	*3*	*$ 3.259.164*	*$ 9.777.492*
4,3	*TANQUE*	*GBL*	*2*	*$ 1.401.320*	*$ 2.802.640*
4,4	*ESTABLO PARA ALIMENTAR ANIMALES DE 20X20 ZOO*	*GBL*	*1*	*$ 8.506.230*	*$ 8.506.230*
4,5	*PISCINAS*	*GBL*	*1*	*$ 21.326.100*	*$ 21.326.100*
4,6	*VESTIER*	*GBL*	*1*	*$ 13.913.330*	*$ 13.913.330*
				Subtotal	***$ 125.230.453***
	TOTAL COSTO DIRECTO				*$ 175.604.793*
	AIU (25%)				*$ 43.901.198*
	VALOR TOTAL DEL PROYECTO				***$ 219.505.991***

Tabla 14. Lista de tarifa de equipos

DESCRIPCION	UNI	VR/BASICO
0001, ANDAMIO COLGANTE	DIA	200
0002, ANDAMIO TUBULAR	DIA	410
0003, ANGULOS (2)	DIA	547
0004, BARRA	DIA	547
0005, BULLDOZER D-6 D	DIA	680000
0006, CAMABAJA TRANSPORTE	DIA	700000
0007, CAMION GRUA MAN	DIA	490400
0008, CAMION TRANSPORTE DE PESONAL	DIA	90400
0009, CAMIONETA CON PLATON FORD 350-N	DIA	90400
0010, CARGADOR 920	DIA	480000
0011, CARROTANQUE	DIA	250000
0012, CARROTANQUE CON FLAUTA	DIA	250000
0013, CERCHA METALICA 3.0 MTS	DIA	400
0014, CILINDRO DE PRUEBA	DIA	500
0015, CIZALLA BANCO	DIA	1000
0016, CIZALLA TIJERA	DIA	6000
0017, COMPACTADOR DE LLANTA CATERPILLAR PS-130	DIA	410000
0018, COMPRESOR	DIA	220000
0019, COMPRESOR INGERSOLL RAND P 185 WJD	DIA	220000
0020, DIFERENCIAL 1.0 TON	DIA	10000
0021, DIFERENCIAL 5.0 TON	DIA	30000
0022, DISEÑO DE MEZCLA	DIA	$456.000
0023, DOBLADORA, CADA DOBLES	DIA	500
0024, ELEVADOR	DIA	50000
0025, ENSAYO CBR	DIA	115000
0026, ENSAYO DE DENSIDAD DE CAMPO	DIA	$11.400
0027, ENSAYO DE GRANULOMETRIA	DIA	$22.800
0028, ENSAYO GRADACION Y % DE ASFALTO	DIA	$45.600
0029, ENSAYO LIMITES DE ATTEMBERG	DIA	$20.520
0030, ENSAYO MARSHALL	DIA	$456.000
0031, ENSAYO PROCTOR MODIFICADO	DIA	45000
0032, EQUIPO DE OXICORTE	DIA	45000
0033, EQUIPO DE SOLDADURA	DIA	65000
0034, EQUIPO DE TOPOGRAFIA DTM20-NIK	DIA	60000
0035, EQUIPO PARA PULIR PISOS	DIA	45000
0036, EQUIPO TOPOGRAFIA	DIA	70000

0037, FINISHER	DIA	1500000
0038, FORMALETA TAPA COLUMNA 30*240	DIA	1200
0039, GRUA EXTENSION	DIA	40000
0040, GRUA GENERICO	DIA	550000
0041, HERRAMIENTAS MENORES	DIA	
0042, LAMINA SARDINEL 2.00 x 0.35	DIA	300
0043, LAMINA SARDINEL 2.40 x 0.35	DIA	330
0044, LAMINA SARDINEL 2.40 x 0.50	DIA	360
0045, MAQUINA APLICADORA DE PINTURA	DIA	250000
0046, MARTILLO PARA COMPRESOR	DIA	50000
0047, MESA TRABAJO TRIPODE	DIA	12000
0048, MOTOBOMBA 2"	DIA	35000
0049, MOTOBOMBA 3"	DIA	41000
0050, MOTONIVELADORA 120 G	DIA	550000
0051, PARAL TELESCOPICO 1 MTS	DIA	120
0052, PARAL TELESCOPICO 3 MTS	DIA	180
0053, PARAL TELESCOPICO 4 MTS	DIA	220
0054, POLEA COLGANTE	DIA	1600
0055, POLEA DE GARRUCHA 4"	DIA	1400
0056, POLEA DE GARRUCHA 6"	DIA	2100
0057, PORRA 20 LBS	DIA	1400
0058, PULIDORA	DIA	45000
0059, PUNTEROS PARA PAVIMENTO	DIA	1400
0060, RETROEXCAVADORA 320C LR	DIA	600000
0061, SEÑORITA 3.0 TON	DIA	14000
0062, SONDA	DIA	$32.000
0063, TABLEROS DE 1.40 x 1.70	DIA	350
0064, TABLONES	DIA	350
0065, TILFOR 2.0 TON	DIA	30000
0066, TILFOR 5.0 TON	DIA	35000
0067, TOMA DE CILINDROS	DIA	$6.840
0068, TROMPO DE BULTO	DIA	45000
0069, TUBO PASAMANOS	DIA	300
0070, TUBOS TARIMA	DIA	300
0071, VIBRADOR A GASOLINA	DIA	35000
0072, VIBRADOR ELECTRICO	DIA	35000
0073, VIBROCOMPACTADOR	DIA	500000
0074, VIBROCOMPACTADOR (RANA)	DIA	42000
0075, VOLQUETA	DIA	180000

Tabla 15. Calculo de porcentaje de prestaciones mano de obra

CONCEPTO	*CALCULO*	*VALOR MENSUAL ($)*	*VALOR DIARIO ($)*	*365 DIAS($)*	*PORCENTAJE PARCIAL /TOTAL*	
Salario						
Sueldo		$381.500,00	$12.716,67	$4.641.583,33	100	
Auxilio de Transporte		$41.600,00	$1.386,67	$506.133,33	10,9043	
Subtotal		$423.100,00	$14.103,33	$5.147.716,67		**110,9043**
Prestaciones Sociales						
Cesantías	F9*12.3			$507.720,00	10,9385	
Interés de Cesantías	CESANx12%			$60.926,40	1,31262	
Prima de Servicios	F9*30			$423.100,00	9,11542	
Vacaciones	F7*18			$228.900,00	4,93151	
Subtotal						**26,29806**
Seguridad Social						
E.G y M	G7x8%			$371.326,67	8	
P.V.I y M	G7x10,875%			$504.772,19	10,875	
E.P y A.T	G7x6.96%			$323.054,20	6,96	
Subtotal				$1.199.153,05		**25,835**
Aportes parafiscales						
Caja Compensación	G7x4%			$185.663,33	4	
ICBF	G7x3%			$139.247,50	3	
SENA	G7x2%			$92.831,67	2	
Subtotal				**$417.742,50**		**9**
Total						**172,0374**

Tabla 16. (Análisis de precios unitarios de concretos para las obras)

ANALISIS UNITARIOS

OBJETO:
PROPONENTE: **FECHA:**
CAPITULO: BASICOS **UNIDAD:** M3
ITEM: 00077. CONCRETO DE 3000 PSI **CANTIDAD:**

1. EQUIPO (A)	CANT.	TARIFA (1 EQUIPO)	REND. UND/DIA	VR/PARCIAL $	SUBTOTAL (A)
0041. HERRAMIENTAS MENORES	1	$3.500,00	1,00	$3.500,00	
0068. TROMPO DE BULTO	1	$45.000,00	5,00	$9.000,00	
					$12.500,00
2. MATERIALES (B)	**UND.**	**PRECIO UND. MATERIAL**	**CANT. MATERIAL**	**VR/PARCIAL**	**SUBTOTAL (B)**
00070. CEMENTO GRIS	KG	$160,00	320,00	$51.200,00	
00044. ARENA DE PEÑA (puesto en obra)	M3	$30.000,00	0,52	$15.500,00	
00208. TRITURADO 3/4"	M3	$37.000,00	0,90	$33.300,00	
00008. AGUA	LT	$40,00	180,00	$7.200,00	
DESPERDICIO	%	$107.200,00	5,00	$5.400,00	$112.600,00
3. MANO DE OBRA (C)	**CANT.**	**SALARIO INTEGRAL/DIA**	**REND. UND/DIA**	**VR/PARCIAL**	**SUBTOTAL (C)**
003.AYUDANTE	4	$21.900,00	5,00	$17.520,00	
004.OFICIAL	2	$43.800,00	5,00	$17.520,00	
					$35.040,00
4.OTRIS CONCEPTOS	**CANT**	**PRECIO UND.**	**REND.**	**VR/PARCIAL**	**SUBTOTAL (D)**
CONSUMIBLES	0	$ 0,00	0,00	$ 0,00	
					$ 0,00
	COSTO DIRECTO UNITARIO (A+B+C+D)				$160.140,00
FIRMA Y SELLO AUTORIZADO					

ANALISIS UNITARIOS

OBJETO:
PROPONENTE: **FECHA:**
CAPITULO: BASICOS **UNIDAD:** M3
ITEM: 00075. CONCRETO DE 2000 PSI **CANTIDAD:**

1. EQUIPO (A)	CANT.	TARIFA (1 EQUIPO)	REND. UND/DIA	VR/PARCIAL $	SUBTOTAL (A)
0041. HERRAMIENTAS MENORES	1	$3.500,00	1,00	$3.500,00	
0068. TROMPO DE BULTO	1	$45.000,00	5,00	$9.000,00	
					$12.500,00
2. MATERIALES (B)	**UND.**	**PRECIO UND. MATERIAL**	**CANT. MATERIAL**	**VR/PARCIAL**	**SUBTOTAL (B)**
00070. CEMENTO GRIS	KG	$160,00	245,00	$39.200,00	
00044. ARENA DE PEÑA (puesto en obra)	M3	$30.000,00	0,58	$17.400,00	
00208. TRITURADO 3/4"	M3	$37.000,00	0,90	$33.300,00	
00008. AGUA	LT	$40,00	160,00	$6.400,00	
DESPERDICIO	%	$96.300,00	5,00	$4.800,00	$101.100,00
3. MANO DE OBRA (C)	**CANT.**	**SALARIO INTEGRAL/DIA**	**REND. UND/DIA**	**VR/PARCIAL**	**SUBTOTAL (C)**
003,AYUDANTE	4	$21.900,00	5,00	$17.520,00	
004,OFICIAL	2	$43.800,00	5,00	$17.520,00	
					$35.040,00
4,OTRIS CONCEPTOS	**CANT**	**PRECIO UND.**	**REND.**	**VR/PARCIAL**	**SUBTOTAL (D)**
CONSUMIBLES	1	$ 0,00	1,00	$ 0,00	
					0,00
	COSTO DIRECTO UNITARIO (A+B+C+D)				$148.640,00
FIRMA Y SELLO AUTORIZADO					

ANALISIS UNITARIOS

OBJETO:
PROPONENTE: **FECHA:**
CAPITULO: BASICOS **UNIDAD:** M3
ITEM: 00078. CONCRETO DE 3500PSI **CANTIDAD:**

1. EQUIPO (A)	CANT.	TARIFA (1 EQUIPO)	REND. UND/DIA	VR/PARCIAL $	SUBTOTAL (A)
0041, HERRAMIENTAS MENORES	1	$4.400,00	1,00	$4.400,00	
0068, TROMPO DE BULTO	1	$45.000,00	4,00	$11.250,00	
					$15.650,00
2. MATERIALES (B)	**UND.**	**PRECIO UND. MATERIAL**	**CANT. MATERIAL**	**VR/PARCIAL**	**SUBTOTAL (B)**
00070. CEMENTO GRIS	KG	$160,00	420,00	$67.200,00	
00044. ARENA DE PEÑA (puesto en obra)	M3	$30.000,00	0,67	$20.100,00	
00208. TRITURADO 3/4"	M3	$37.000,00	0,67	$24.800,00	
00008. AGUA	LT	$40,00	200,00	$8.000,00	
DESPERDICIO	%	$120.100,00	5,00	$6.000,00	$126.100,00
3. MANO DE OBRA (C)	**CANT.**	**SALARIO INTEGRAL/DIA**	**REND. UND/DIA**	**VR/PARCIAL**	**SUBTOTAL (C)**
003,AYUDANTE	4	$21.900,00	4,00	$21.900,00	
004,OFICIAL	2	$43.800,00	4,00	$21.900,00	
					$43.800,00
4,OTRIS CONCEPTOS	**CANT**	**PRECIO UND.**	**REND.**	**VR/PARCIAL**	**SUBTOTAL (D)**
CONSUMIBLES	1	$ 0,00	1,00	$ 0,00	
					0,00
	COSTO DIRECTO UNITARIO (A+B+C+D)				$185.550,00
FIRMA Y SELLO AUTORIZADO					

ANALISIS UNITARIOS

OBJETO:
PROPONENTE: **FECHA:**
CAPITULO: BASICOS **UNIDAD:** M3
ITEM: 00076. CONCRETO DE 2500 PSI **CANTIDAD:**

1. EQUIPO (A)	CANT.	TARIFA (1 EQUIPO)	REND. UND/DIA	VR/PARCIAL $	SUBTOTAL (A)
0041, HERRAMIENTAS MENORES	1	$3.500,00	1,00	$3.500,00	
0068, TROMPO DE BULTO	1	$45.000,00	5,00	$9.000,00	
					$12.500,00
2. MATERIALES (B)	**UND.**	**PRECIO UND. MATERIAL**	**CANT. MATERIAL**	**VR/PARCIAL**	**SUBTOTAL (B)**
00070. CEMENTO GRIS	KG	$160,00	260,00	$41.600,00	
00044. ARENA DE PEÑA (puesto en obra)	M3	$30.000,00	0,52	$15.600,00	
00208. TRITURADO 3/4"	M3	$37.000,00	0,94	$34.800,00	
00008. AGUA	LT	$40,00	165,00	$6.600,00	
DESPERDICIO	%	$98.600,00	5,00	$4.900,00	$103.500,00
3. MANO DE OBRA (C)	**CANT.**	**SALARIO INTEGRAL/DIA**	**REND. UND/DIA**	**VR/PARCIAL**	**SUBTOTAL (C)**
003,AYUDANTE	4	$21.900,00	5,00	$17.520,00	
004,OFICIAL	2	$43.800,00	5,00	$17.520,00	
					$35.040,00
4,OTRIS CONCEPTOS	**CANT**	**PRECIO UND.**	**REND.**	**VR/PARCIAL**	**SUBTOTAL (D)**
CONSUMIBLES	1	$ 0,00	1,00	$ 0,00	
					0,00
	COSTO DIRECTO UNITARIO (A+B+C+D)				$151.040,00
FIRMA Y SELLO AUTORIZADO					

ANALISIS UNITARIOS

OBJETO:
PROPONENTE: **FECHA:**
CAPITULO: BASICOS **UNIDAD:** M2
ITEM: REPLANTEO **CANTIDAD:**

1. EQUIPO (A)	CANT.	TARIFA (1 EQUIPO)	REND. UND/DIA	VR/PARCIAL $	SUBTOTAL (A)
0041, HERRAMIENTAS MENORES	1	$30,00	1,00	$30,00	
	10	$0,00	1,00	$0,00	
					$30,00
2. MATERIALES (B)	**UND.**	**PRECIO UND. MATERIAL**	**CANT. MATERIAL**	**VR/PARCIAL**	**SUBTOTAL (B)**
	0	$0,00	0,00	$0,00	
	0	$0,00	0,00	$0,00	
DESPERDICIO	%	$0,00	5,00	$0,00	$0,00
3. MANO DE OBRA (C)	**CANT.**	**SALARIO INTEGRAL/DIA**	**REND. UND/DIA**	**VR/PARCIAL**	**SUBTOTAL (C)**
003,AYUDANTE	1	$21.900,00	200,00	$110,00	
004,OFICIAL	1	$43.800,00	200,00	$219,00	
					$329,00
4,OTRIS CONCEPTOS	**CANT**	**PRECIO UND.**	**REND.**	**VR/PARCIAL**	**SUBTOTAL (D)**
CONSUMIBLES	1	$ 2.000,00	1,00	$ 2.000,00	
					2000,00
	COSTO DIRECTO UNITARIO (A+B+C+D)				$2.359,00

FIRMA Y SELLO AUTORIZADO

Tabla 18. Análisis de precios unitarios de compactación

ANALISIS UNITARIOS					
OBJETO:					
PROPONENTE:				FECHA:	
CAPITULO:	BASICOS			UNIDAD:	M3
ITEM:	COMPACTACION			CANTIDAD:	
1. EQUIPO (A)	**CANT.**	**TARIFA (1 EQUIPO)**	**REND. UND/DIA**	**VR/PARCIAL $**	**SUBTOTAL (A)**
0041, HERRAMIENTAS MENORES	1	$550,00	1,00	$550,00	
0074, VIBROCOMPACTADOR (RANA)	1	$42.000,00	8,00	$5.250,00	
					$5.800,00
2. MATERIALES (B)	**UND.**	**PRECIO UND.**	**CANT.**	**VR/PARCIAL**	**SUBTOTAL (B)**
MATERIAL COMUN	M3	$20.000,00	1,30	$26.000,00	
	0	$0,00	0,00	$0,00	
DESPERDICIO	%	$26.000,00	5,00	$1.300,00	$27.300,00
3. MANO DE OBRA (C)	**CANT.**	**SALARIO INTEGRAL/DIA**	**REND. UND/DIA**	**VR/PARCIAL**	**SUBTOTAL (C)**
003,AYUDANTE	2	$21.900,00	8,00	$5.475,00	
004,OFICIAL	0	$43.800,00	8,00	$0,00	
					$5.475,00
4,OTRIS CONCEPTOS	**CANT**	**PRECIO UND.**	**REND.**	**VR/PARCIAL**	**SUBTOTAL (D)**
CONSUMIBLES	1	$ 2.000,00	1,00	$ 2.000,00	
					2000,00
	COSTO DIRECTO UNITARIO (A+B+C+D)				$40.575,00
FIRMA Y SELLO AUTORIZADO					

Tabla 19. Análisis de precios unitarios sendero en rajón

ANALISIS UNITARIOS					
OBJETO:					
PROPONENTE:				FECHA:	
CAPITULO:	BASICOS			UNIDAD:	M2
ITEM:	PAVIMENTO EN RAJON			CANTIDAD:	
1. EQUIPO (A)	**CANT.**	**TARIFA (1 EQUIPO)**	**REND. UND/DIA**	**VR/PARCIAL $**	**SUBTOTAL (A)**
0041, HERRAMIENTAS MENORES	1	$40,00	1,00	$40,00	
					$40,00
2. MATERIALES (B)	**UND.**	**PRECIO UND.**	**CANT.**	**VR/PARCIAL**	**SUBTOTAL (B)**
00153, PIEDRA Ø 3" - 3½"	M3	$30.000,00	0,20	$6.000,00	
	0	$0,00	0,00	$0,00	
DESPERDICIO	%	$6.000,00	5,00	$300,00	$6.300,00
3. MANO DE OBRA (C)	**CANT.**	**SALARIO INTEGRAL/DIA**	**REND. UND/DIA**	**VR/PARCIAL**	**SUBTOTAL (C)**
003,AYUDANTE	2	$21.900,00	200,00	$219,00	
004,OFICIAL	1	$43.800,00	200,00	$219,00	
					$438,00
4,OTRIS CONCEPTOS	**CANT**	**PRECIO UND.**	**REND.**	**VR/PARCIAL**	**SUBTOTAL (D)**
CONSUMIBLES	1	$ 2.000,00	1,00	$ 2.000,00	
					2000,00
	COSTO DIRECTO UNITARIO (A+B+C+D)				$8.778,00
FIRMA Y SELLO AUTORIZADO					

Tabla 20. Presupuesto de nomina

	CARGO	DIAS A LA SEMANA	VALOR DIARIO	VALOR SEMANAL	VALOR MENSUAL	VALOR ANUAL
1	COCINERO	3	30.000,00	90.000,00	360.000,00	4.320.000,00
1	SERVICIOS VARIOS	3	20.000,00	60.000,00	240.000,00	2.880.000,00
1	CAPATAZ	7	13.000,00	91.000,00	364.000,00	4.368.000,00
2	VIGILANTE	7	13.000,00	91.000,00	364.000,00	4.368.000,00
1	ENOLOGO	3	40.000,00	120.000,00	480.000,00	5.760.000,00
2	MESERO	3	20.000,00	60.000,00	240.000,00	2.880.000,00
1	JARDINERO	3	12.000,00	36.000,00	144.000,00	1.728.000,00
1	ZOOTECNISTA	2	30.000,00	60.000,00	240.000,00	2.880.000,00
1	GUIA	3	20.000,00	60.000,00	240.000,00	2.880.000,00
11	**TOTAL**		**198.000,00**	**668.000,00**	**2.672.000,00**	**32.064.000,00**

5.2 PRESUPUESTO Y PROYECCIONES

CELDAS MODIFICABLES	
CELDAS FORMULA	
CELDAS FIJAS	
ENTRADA SEMANAL	
POR RESTAURANTE	*100*
SENDEROS Y CAMPING	*100*
VENTA DE VINO	*30*
ALOJAMIENTO	*5*

SUPUESTO TASA DE CRÉDITO	*20%*

SUPUESTOS MACROECONÓMICOS	***AÑO 0***	***AÑO 1***	***AÑO 2***	***AÑO 3***	***AÑO 4***	***AÑO 5***	***AÑO 6***
INFLACIÓN	*0,00%*	5,20%	5,00%	5,00%	5,00%	5,00%	*5,00%*
CRECIMIENTO DEMANDA	*0,00%*	*10,00%*	*12,00%*	*15,00%*	*20,00%*	*20,00%*	*20,00%*

PRECIOS PROYECTADOS	***AÑO 0***	***AÑO 1***	***AÑO 2***	***AÑO 3***	***AÑO 4***	***AÑO 5***	***AÑO 6***
POR RESTAURANTE(POR PERSONA)	*$ 15.000*	*$ 15.780*	*$ 16.569*	*$ 17.397*	*$ 18.267*	*$ 19.180*	*$ 20.139*
SENDEROS Y CAMPING(POR PERSONA)	*$ 3.000*	*$ 3.156*	*$ 3.314*	*$ 3.480*	*$ 3.654*	*$ 3.837*	*$ 4.029*
VENTA DE VINO(BOTELLA)	*$ 12.000*	*$ 12.624*	*$ 13.255*	*$ 13.918*	*$ 14.614*	*$ 15.345*	*$ 16.112*
ALOJAMIENTO(HABITACIÓN)	*$ 30.000*	*$ 31.560*	*$ 33.138*	*$ 34.795*	*$ 36.535*	*$ 38.362*	*$ 40.280*

DEMANDA PROYECTADA	***AÑO 0***	***AÑO 1***	***AÑO 2***	***AÑO 3***	***AÑO 4***	***AÑO 5***	***AÑO 6***
POR RESTAURANTE	*4.800*	*5.280*	*5.914*	*6.801*	*8.161*	*9.793*	*11.752*
SENDEROS Y CAMPING	*4.800*	*5.280*	*5.914*	*6.801*	*8.161*	*9.793*	*11.752*
VENTA DE VINO							

	1.440	1.584	1.774	2.040	2.448	2.938	3.526
ALOJAMIENTO	240	264	296	340	408	490	588

INGRESOS	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6
VENTAS							
POR RESTAURANTE	72.000.000,00	83.318.400,00	97.989.066,00	118.316.997,00	149.076.987,00	187.829.740,00	236.673.528,00
SENDEROS Y CAMPING	14.400.000,00	16.663.680,00	19.598.996,00	23.667.480,00	29.820.294,00	37.575.741,00	47.348.808,00
VENTA DE VINO	17.280.000,00	19.996.416,00	23.514.370,00	28.392.720,00	35.775.072,00	45.083.610,00	56.810.912,00
ALOJAMIENTO	7.200.000,00	8.331.840,00	9.808.848,00	11.830.300,00	14.906.280,00	18.797.380,00	23.684.640,00
APORTES SOCIOS	142.625.685,30	1290322,24	0				
CRÉDITO	$ 61.125.293,70						
TOTAL	**$ 314.630.979,00**	**$129.600.658,24**	**$150.911.280,00**	**$182.207.497,00**	**$229.578.633,00**	**$289.286.471,00**	**$364.517.888,00**
RECURSOS A BUSCAR	$ 203.750.979,00	1.290.322,24					

EGRESOS	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6
ADECUACIÓN	$ 225.881.179,00	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -
GASTOS ADMINISTRACIÓN	$ 49.452.000,00	$ 52.023.504,00	$ 54.624.679,20	$ 57.355.913,16	$ 60.223.708,82	$ 63.234.894,26	$ 66.396.638,97
EQUIPAMIENTO	$ 4.737.800,00	$ 4.984.165,60	$ 5.233.373,88	$ 5.495.042,57	$ 5.769.794,70	$ 6.058.284,44	$ 6.361.198,66
PAGO CRÉDITO		$ 32.600.156,64	$ 28.525.137,06	$ 24.450.117,48			
TOTAL	**$ 280.070.979,00**	**$ 89.607.826,24**	**$ 88.383.190,14**	**$ 87.301.073,21**	**$ 65.993.503,52**	**$ 69.293.178,70**	**$ 72.757.837,63**

FLUJO NETO	**34.560.000,00**	**39.992.832,00**	**62.528.089,86**	**94.906.423,79**	**163.585.129,48**	**219.993.292,30**	**291.760.050,37**
TESA DE REDESCUENTO		**13%**					
VALOR PRESENTE NETO		**$ 510.006.591,81**					

5. 3 COMERCIALIZACIÓN

La Hacienda se dará a conocer por medio de volantes y folletos que serán repartidos en los principales focos de nuestro mercado meta, contará también con una página Web para que las personas tengan la posibilidad de conocer las instalaciones y servicios y hacer sus reservas.

También se promocionará La Hacienda con las agencias de viajes (viajes de familiarización). Esto quiere decir que se invitará a los agentes de viajes para que conozcan y participen de los servicios y actividades que ofrecerá La Hacienda y por medio de ellos se impulsará. Se les dará una comisión de venta de 10 o 15% por la persona que se hospede en La Hacienda.

Se pondrá también una vaya publicitaria en la entrada a Zapatoca por la vía de Girón – Bucaramanga.

COSTOS:

- PAGINA WEB (dominio y hosting)= $ 200.000 anuales
- VALLA PUBLICITARIA (5*1MTS)= $ 600.000
- VOLANTES = $ 54.000

TOTAL COMERCIALIZACION: $ 854.000

NOTAS:

- **Valla publicitaria:** $600.000 de 5*1 metro (para ubicarla en la entrada del Municipio)
- **Volantes:** $35.000 de un solo color ó $54.000 3 colores (1000 volantes).

5.4 DUMMY

También podrá realizar otras actividades propias del campo como son: pesca, ordeño, alimentación de animales y caminatas por senderos ecológicos.

TARIFAS:

ALOJAMIENTO

Habitación ..... $35.000 pax
Camping ..... $25.000 2 pax

Incluye: actividades dentro de la hacienda.
No incluye: comidas y bebidas.

INFORMES Y RESERVAS

Dr. Gilberto Acevedo
Hacienda Gachaneque
Zapatoca - Santander
TEL: (097) 6252256
Celular: 310-6300453
www.haciendagachaneque.com

Zapatoca – Santander
Colombia

HACIENDA GACHANEQUE

La Hacienda Gachaneque se encuentra ubicada en el Municipio de Zapatoca – Santander, a tan solo 65 Km. de Bucaramanga por la vía Girón.

La Hacienda Gachaneque es un lugar para el descanso y la tranquilidad, donde podrá disfrutar de servicios y actividades culturales propias del campo.

SERVICIOS:

Disfrute y descanse en cómodas habitaciones o en la zona de camping.

Además podrá disfrutar del restaurante típico, bar del vino, piscina y zona de juegos para niños.

ACTIVIDADES:

En La Hacienda Gachaneque podrá conocer y disfrutar a fondo la transformación de la uva en vino y participar en actividades relacionadas con la vendimia. También podrá degustar y disfrutar del vino tinto Don Alejo, fruto final de este maravilloso proceso.

5.5 DISEÑO WEB

HACIENDA GACHANEQUE

CENTRO AGROTURISTICO

- PÁGINA PRINCIPAL
- SERVICIOS
- UBICACIÓN
- SITIOS DE INTERÉS
- VINI - ACTIVIDADES
- AGRO - ACTIVIDADES
- CALENDARIO

VINI - ACTIVIDADES

La Hacienda Gachaneque cuenta con lo mejor de lo mejor, suelos, agua, atmósfera sin contaminación, excelente clima y el gran secreto del vino "días soleados y noches frías"

Es por esto que en la hacienda podrá conocer y disfrutar a fondo como es el proceso de transformación de la uva en vino y participar en actividades relacionadas con la vendimia y el proceso vitivinícola, también podrá degustar y disfrutar del vino tinto Don Alejo, fruto final de este maravilloso proceso.

HACIENDA GACHANEQUE

CENTRO AGROTURISTICO

- PÁGINA PRINCIPAL
- SERVICIOS
- UBICACIÓN
- SITIOS DE INTERÉS
- VINI - ACTIVIDADES
- AGRO - ACTIVIDADES
- CALENDARIO

AGRO - ACTIVIDADES

En la Hacienda también se podrá disfrutar de un ambiente tradicional, presenciar y participar de actividades propias del campo como ordeño, alimentación de animales y pesca.

Se ofrece la preparación de los peces y el préstamo de los artículos de pesca a un módico precio.

Para los mas pequeños, la hacienda cuenta con el **BABY ZOO** el lugar ideal para que los niños conozcan e interactúen con los pequeños animales de la hacienda.

Además para su comodidad y descanso la hacienda cuenta con senderos ecológicos, donde podrá caminar en un ambiente tranquilo y libre de contaminación.

HACIENDA GACHANEQUE

CENTRO AGROTURISTICO

- PÁGINA PRINCIPAL
- SERVICIOS
- UBICACIÓN
- SITIOS DE INTERÉS
- VINI - ACTIVIDADES
- AGRO - ACTIVIDADES
- CALENDARIO

SERVICIOS

La Hacienda presta servicio de alojamiento en cómodas y confortables habitaciones o si lo prefiere en la zona de camping.

Cuenta también con el restaurante y bar "GACHANEQUE" donde podrá degustar los platos típicos de la región, disfrutar del vino tinto y otras refrescantes bebidas.

Además se cuenta con piscina y zona de juegos infantiles.

HACIENDA GACHANEQUE

CENTRO AGROTURISTICO

- PÁGINA PRINCIPAL
- SERVICIOS
- UBICACIÓN
- SITIOS DE INTERÉS
- VINI - ACTIVIDADES
- AGRO - ACTIVIDADES
- CALENDARIO

UBICACIÓN

LOCALIZACIÓN

La Hacienda Gachaneque se encuentra ubicada a 65 Km. de la cuidad de Bucaramanga, tomando la via que conduce al municipio de Girón y a cinco minutos de el casco urbano de el Municipio de Zapatoca, al lado del Hospital La Merced.

ZAPATOCA – SANTANDER – COLOMBIA

1. Parque Principal
2. Hospital la Merced
3. Hacienda Gachaneque
4. Cascada la Lajita
5. Pozo del Ahogado
6. Caminos construidos por Lenguerke
7. Aeropuerto "Gómez Ortiz"
8. Cueva del Nitro

HACIENDA GACHANEQUE

CENTRO AGROTURISTICO

- PÁGINA PRINCIPAL
- SERVICIOS
- UBICACIÓN
- SITIOS DE INTERÉS
- VINI - ACTIVIDADES
- AGRO - ACTIVIDADES
- CALENDARIO

SITIOS DE INTERÉS TURÍSTICO

UN PASEO POR ZAPATOCA

Cueva del Nitro: Situada a 1 kilómetro al norte de la ciudad. Es considerada una maravilla natural, es una caverna adornada de formaciones naturales con estalactitas y estalagmitas en sus galerías y túneles.

Caminos de Lenguerke: Construidos por el ingeniero alemán Geo Von Lenguerke, ideal para caminatas a campo abierto por los amplios senderos empedrados, conducen a sitios de interés turístico como el pozo del ahogado y el pico de la vieja.

Parque Principal: Su arquitectura es de estilo colonial y republicano de las casonas que lo rodean, es acogedor y posee una singular belleza, esta adornado por frondosos árboles y hermosas palmas, engalanado por la hermosa catedral San Joaquín.

Pozo del Ahogado: Balneario natural sobre la quebrada Zapatoca, rodeada de piedras que a su vez forman una pequeña cascada, esta ubicada a 15 minutos del poblado.

Campo Santo: Es un santuario donde reposan los restos de los primeros pobladores de Zapatoca, allí también descansan los restos del alemán Geo Von Lengerke y centenares de ilustres Zapatocas. Este santuario es visitado por devotos y fieles del Señor de la Misericordia.

Quebrada la Lajita: Corriente de aguas cristalinas, forma una serie de cascadas y pozos que proporcionan al turista un relajante y cómodo descanso, además se puede disfrutar de un bello paisaje. Se encuentra a 1 hora del casco urbano y es ideal para el turismo de aventura.

HACIENDA GACHANEQUE

CENTRO AGROTURISTICO

- PÁGINA PRINCIPAL
- SERVICIOS
- UBICACIÓN
- SITIOS DE INTERÉS
- VINI - ACTIVIDADES
- AGRO - ACTIVIDADES
- CALENDARIO

CALENDARIO

Diciembre de 2005

lun	mar	mié	jue	vie	sáb	dom
	1 Servicio Parcial	2 Servicio Parcial	3 Servicio Completo	4 Servicio Completo	5 Servicio Completo	6 Servicio Completo
7 Servicio Parcial	8 servicio parcial	9 Servicio Parcial	10 Servicio Completo	11 Servicio Completo	12 Servicio Completo	13 Servicio Completo
14 Servicio Parcial	15 servicio parcial	16 Servicio Parcial	17 Servicio Completo	18 Servicio Completo	19 Servicio Completo	20 Servicio Completo VENDIMIA
21 Servicio Parcial	22 servicio parcial	23 Servicio Parcial	24 Servicio Completo	25 Servicio Completo	26 Servicio Completo	27 Servicio Completo VENDIMIA
28 Servicio Parcial	29 Servicio Parcial	30 Servicio Parcial				

SERVICIO PARCIAL

Se prestan servicios de: alojamiento en habitación o camping, restaurante, juegos infantiles, piscinas y senderos ecológicos.

SERVICIOS COMPLETOS:

Se prestan servicios de: alojamiento en habitación o camping, restaurante, juegos infantiles, piscinas, senderos ecológicos, actividades vinícolas y agrarias (ordeño, alimentación de animales, pesca), y actividades recreativas.

SERVICIOS COMPLETOS - VENDIMIA

Se prestan servicios de: alojamiento en habitación o camping, restaurante, juegos infantiles, piscinas, senderos ecológicos, actividades agrarias (ordeño, alimentación de animales, pesca), actividades recreativas. Además podrá conocer, disfrutar y participar de las actividades relacionadas con la vendimia y la vinificación.

Reservas

CONCLUSIONES

Finalmente podemos concluir que la creación del centro agroturístico vinícola en La Hacienda Gachaneque en el Municipio de Zapatoca es un proyecto viable ya que después de la investigación de mercados realizada, pudimos darnos cuenta que éste centro será una nueva opción de descanso y tranquilidad para los turistas, el municipio y la comunidad.

En las encuestas realizadas pudimos observar el interés de las personas por el conocimiento y participación en las actividades agrarias y en especial el proceso vitivinícola.

También pudimos observar la interés de las personas por el contacto con la naturaleza en sus momentos de descanso y los gustos y preferencias por las diferentes actividades propias del campo.

La realización de este centro será de gran importancia para el Municipio ya que prestará servicios y actividades de calidad, donde las personas además de descanso tendrán la posibilidad de aprender procesos agrícolas de interés.

BIBLIOGRAFÍA

- ACOSTA, Lilia Janeth; LEGARDA, Elsy Maria; SATIZABAL, Javier. Diseño de un Plan Estratégico de Comercialización para la Uva Isabela en el Valle del Cauca. Santiago de Cali, 2002.

- ÁLVAREZ ASPERÓ, José. La viña, la vid y el vino. México D.F.: Editorial Trillas, 1991.

- ARDILA DIAZ, Isaías. Zapatoca. Bogota: Editorial Ariel, 1988.

- BOULLON, Roberto. “Planificación del Espacio Turístico”. 3ra edición. México DF. Editorial Trillas.1997.

- FALCO, Carlos. Entender de Vino. España: Ediciones Martínez Roca, 2002.

- HERNÁNDEZ DÍAZ, Edgar Alfonso. Proyectos Turísticos “Formulación y Evaluación”. 2da Edición. México DF.: Editorial Trillas, 1990.

- LARREA, R. A. Viticultura Básica. Prácticas y Sistemas de Cultivos en España e Iberomérica. 2da Edición. Barcelona.: Editorial Aedos, 1985.

- MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO, Ley 300 de 1996.

- MOLINA, Sergio. Turismo “Metodología para su planificación”. México DF.: Editorial Trillas, 1997.

- RAYNIER, Alain. Manual de Viticultura. 2da Edición. Santiago de Chile.:Editorial Mundiprensa, 1995.

- ZAMORANO CASAL, Francisco Manuel. “Turismo Alternativo” 1ra edición. México DF.: Editorial Trillas, 2002.

- Revista EDITUR

- www.zapatoca.com

- http://www.csgastronomia.edu.mx/ClubVino/vino.html

- http://www.rutasdevino.com/boletin/boletin9.htm

- http://www.vinoseleccion.com

- http://elvino.paginasamarillas.es

- http://www.verema.com

- http://www.contactopyme.gob.mx/guiasempresariales/guias.asp?ins=955&s=14