



**UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA
DE SANTA ELENA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA INGENIERÍA
INSTITUTO DE POSTGRADO**

TITULO DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

**“SISTEMAS DE GESTIÓN Y CONSTRUCCIÓN SOSTENIBLE DE
COMEDORES TURÍSTICOS EN ZONA COSTERA DEL CANTÓN
PLAYAS”**

AUTOR

Lázaro Bohórquez John Guillermo

TRABAJO DE TITULACIÓN

**Previo a la obtención del grado académico en
MAGÍSTER EN INGENIERÍA CIVIL CON MENCIÓN EN GESTIÓN
DE LA CONSTRUCCIÓN**

TUTOR

Ing. Valdez Guzmán Luis Rafael, Mgtr.

Santa Elena, Ecuador

Año 2024



UPSE

**UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA
DE SANTA ELENA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA INGENIERÍA**

TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN

**Ing. Alex Tecnicota García, Mgtr.
COORDINADOR DEL PROGRAMA**

**Ing. Valdez Guzmán Luis Rafael, Mgtr.
TUTOR**

**Ing. Jorge Javier Guevara Roalino, PhD.
ESPECIALISTA**

**Ing. Jorge Xavier Vera Armijos, Mgtr.
ESPECIALISTA**

**Ab. María Rivera González, Mgtr.
SECRETARIA GENERAL
UPSE**



**UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA
DE SANTA ELENA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA INGENIERÍA
INSTITUTO DE POSTGRADO**

CERTIFICACIÓN

Certifico que luego de haber dirigido científica y técnicamente el desarrollo y estructura final del trabajo, este cumple y se ajusta a los estándares académicos, razón por el cual apruebo en todas sus partes el presente trabajo de titulación que fue realizado en su totalidad por LAZARO BOHORQUEZ JOHN GUILLERMO, como requerimiento para la obtención del título de Magíster en Ingeniería Civil con Mención en Gestión de la Construcción.

TUTOR

Ing. Luis Rafael Valdez Guzmán, Mgtr.

26 días del mes de noviembre del año 2024



UPSE

**UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA
DE SANTA ELENA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA INGENIERÍA
INSTITUTO DE POSTGRADO**

DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

Yo, LAZARO BOHORQUEZ JOHN GUILLERMO

DECLARO QUE:

El trabajo de Titulación, “SISTEMAS DE GESTIÓN Y CONSTRUCCIÓN SOSTENIBLE DE COMEDORES TURISTICOS EN ZONA COSTERA DEL CANTÓN PLAYAS” previo a la obtención del título en Magíster en Ingeniería Civil con Mención en Gestión de la Construcción, ha sido desarrollado respetando derechos intelectuales de terceros conforme las citas que constan en el documento, cuyas fuentes se incorporan en las referencias o bibliografías. Consecuentemente este trabajo es de mi total autoría.

En virtud de esta declaración, me responsabilizo del contenido, veracidad y alcance del Trabajo de Titulación referido.

Santa Elena, a los 26 días del mes de noviembre del año 2024

EL AUTOR

JOHN GUILLERMO LAZARO BOHORQUEZ



**UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA
DE SANTA ELENA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA INGENIERÍA
INSTITUTO DE POSTGRADO**

CERTIFICACIÓN DE ANTIPLAGIO

Certifico que después de revisar el documento final del trabajo de titulación denominado “SISTEMAS DE GESTIÓN Y CONSTRUCCIÓN SOSTENIBLE DE COMEDORES TURISTICOS EN ZONA COSTERA DEL CANTÓN PLAYAS”, presentado por el estudiante, John Guillermo Lázaro Bohorquez fue enviado al Sistema Antiplagio COMPILATIO, presentando un porcentaje de similitud correspondiente al 6 %, por lo que se aprueba el trabajo para que continúe con el proceso de titulación.



TUTOR

Ing. Luis Rafael Valdez Guzmán, Mgtr.



**UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA
DE SANTA ELENA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA INGENIERÍA
INSTITUTO DE POSTGRADO**

AUTORIZACIÓN

Yo, JOHN GUILLERMO LAZARO BOHORQUEZ

Autorizo a la Universidad Estatal Península de Santa Elena, para que haga de este trabajo de titulación o parte de él, un documento disponible para su lectura consulta y procesos de investigación, según las normas de la Institución.

Cedo los derechos en línea patrimoniales del informe de investigación con fines de difusión pública, además apruebo la reproducción de este informe de investigación dentro de las regulaciones de la Universidad, siempre y cuando esta reproducción no suponga una ganancia económica y se realice respetando mis derechos de autor

Santa Elena, a los 26 días del mes de noviembre del año 2024

EL AUTOR

John Guillermo Lázaro Bohorquez

AGRADECIMIENTO

Agradezco en primer lugar a todas las personas que hicieron posible este sueño mío de poder llegar a este último paso de la maestría, por aquellas personas que estuvieron en los momentos más difíciles, a mis papas por ser un gran ejemplo y profesores para mí, de ellos he aprendido varios conocimientos en el campo laboral y personal.

A mis hermanos por apoyarme con su motivación y consejos que me han ayudado a ser una buena persona correcta. A mi esposa e hija que son motivación del día a día y siempre ha estado ahí apoyándome con sus consejos para alcanzar todas mis metas.

John Guillermo, Lázaro Bohórquez

DEDICATORIA

A mi familia por siempre estar ahí desde el primer momento de la carrera, a mi esposa por siempre apoyarme y alentándome para culminar mi carrera. A los docentes por enseñarme y guiarme por el buen camino al éxito y a Dios por darme la fuerza y salud para poder seguir adelante con mis estudios y así culminar un paso más de mi carrera.

John Guillermo, Lázaro Bohorquez

ÍNDICE GENERAL

TITULO DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	I
TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN	II
CERTIFICACIÓN.....	III
DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD	IV
DECLARO QUE:	IV
CERTIFICACIÓN DE ANTIPLAGIO	V
AUTORIZACIÓN	VI
AGRADECIMIENTO	VII
DEDICATORIA.....	VIII
ÍNDICE GENERAL	IX
ÍNDICE DE TABLAS	XII
ÍNDICE DE FIGURAS	XIV
RESUMEN	XVI
ABSTRACT.....	XVII
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO 1. MARCO TEÓRICO REFERENCIAL.....	7
1.1. Revisión de la literatura.....	7
1.1 Estado de arte	8
1.2 Desarrollo Teórico Conceptual	8
1.2.1 Sistema de Gestión.....	8
1.2.2 Conceptualización Sostenible	9
1.2.3 Gestión Ambiental para un modelo sostenible	9
1.2.4 Construcciones sostenibles de la arquitectura y el habitat.....	9
1.2.5 La Tierra como Material para la Construcción Sostenible	10
1.2.6 El ecoturismo en desarrollo turístico sustentable.....	10
1.3 Criterios de construcción sostenible	11
1.3.1 La evolución de la construcción sostenible	11
1.3.2 Sistema constructivo	11
1.3.3 Criterios sostenibles aplicados a proyectos:	12

1.3.4	Turismo	13
1.3.5	Calidad	14
1.3.6	Servicio al cliente.....	14
1.3.7	Gestión comercial	15
1.3.8	Oportunidad de Negocio	15
1.3.9	Análisis del Macroentorno	15
1.3.10	Análisis Sectorial (Cinco Fuerzas de Porter)	16
1.3.11	Análisis FODA.....	18
1.3.12	Estudio del Mercado	19
1.3.13	Análisis de costos.....	23
1.3.14	Mercado Objetivo	24
1.3.15	Importancia del Marketing.....	25
1.4	MODELO ANÁLOGO	25
1.5	FUNDAMENTACIÓN LEGAL.....	27
	CAPÍTULO 2. METODOLOGÍA.....	33
2.1	Contexto de la investigación	33
2.2.	Diseño y alcance de la investigación.....	37
2.3.	Tipo y métodos de investigación	45
2.4.	Población y muestra.....	38
2.5.	Técnicas e instrumentos de recolección de datos	40
2.5.1	Modelo de Encuesta Piloto	41
2.6.	Procesamiento de la evaluación: Validez y confiabilidad de los instrumentos aplicados para el levantamiento de información.....	43
	CAPÍTULO 3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	46
3.1.	Análisis del proyecto	46
3.1.1.	Resultados de la Encuesta.....	46
3.2.	Tamaño del proyecto.....	55
3.3.	Análisis Administrativo	55
3.3.1.	Estructura Organizacional.....	55
3.3.2.	Organigrama Empresarial	56
3.3.3.	Selección de personal y perfiles profesionales para los puestos de trabajos	57

3.3.4. Sistema constructivo	57
3.4 Análisis Económico.....	62
3.4.1. Análisis del costo de Inversión Inicial	62
3.4.2. Ingresos del proyecto	67
3.4.3. Análisis de remuneraciones al personal	68
3.4.4. Egresos del Proyecto.....	69
CONCLUSIONES	75
RECOMENDACIONES	77
REFERENCIAS.....	78
ANEXOS.....	88
Anexo 1: Modelo de encuesta.....	88
Anexo 2: Modelo del comedor turístico – distribución – Planos	90
Anexo 3: Proyección de Ingresos de Clientes	97
Anexo 4: Financiamiento en crédito bancario	98
Anexo 5: Análisis Precio Unitario	99

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Base de Datos para elaborar Mapa Estratégico	21
Tabla 2 Ejemplo del Plan de Ordenamiento Territorial Ambato 2020	29
Tabla 3 Muestra	40
Tabla 4 Cuadro de Operaciones	44
Tabla 5 Resultado obtenidos Encuesta, Pregunta 1	46
Tabla 6 Resultado obtenidos Encuesta, Pregunta 2	47
Tabla 7 Resultado obtenidos Encuesta, Pregunta 3	48
Tabla 8 Resultado obtenidos Encuesta, Pregunta 4	49
Tabla 9 Resultado obtenidos Encuesta, Pregunta 5	50
Tabla 10 Resultado obtenidos Encuesta, Pregunta 6	51
Tabla 11 Resultado obtenidos Encuesta, Pregunta 7	52
Tabla 12 Resultado obtenidos Encuesta, Pregunta 8	53
Tabla 13 Resultado obtenidos Encuesta, Pregunta 9	54
Tabla 14 Cronograma presupuesto	61
Tabla 15 Presupuesto de obra	62
Tabla 16 Análisis de costo de inversión	65
Tabla 17 Resumen de inversión	66
Tabla 18 Ingreso del Proyecto mensual y anual	67
Tabla 19 Flujos de ingresos por ventas proyectadas a los 5 años	67
Tabla 20 Remuneración al personal y beneficios. Proyección Año 2025	68
Tabla 21 Remuneración al personal y beneficios. Proyección Año 2026	68
Tabla 22 Remuneración al personal y beneficios. Proyección Año 2027	69
Tabla 23 Remuneración al personal y beneficios. Proyección 2028-2029	69

Tabla 24 Costo Administrativos y de funcionamiento	70
Tabla 25 Costo Fijos	70
Tabla 26 Costo Variables	70
Tabla 27 Depreciación	71
Tabla 28 Financiamiento.....	71
Tabla 29 Valor de crédito	72
Tabla 30 Tabla de amortización.....	72
Tabla 31 Flujo de caja.....	72
Tabla 32 Indicadores de Evaluación Financiera VAN y TIR	74

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Desarrollo sostenible permanente en el tiempo.....	9
Figura 2 Proceso administrativo de Fayol	15
Figura 3 Análisis Sectorial en el sector de comedores y actividades turísticas.....	17
Figura 4 Análisis FODA.....	19
Figura 5 Mapa estratégico para el análisis de la competencia.....	21
Figura 6 Comportamiento mensual del número de edificaciones a construir	22
Figura 7 Edificaciones a construir por tipo de uso no residencial.....	22
Figura 8 Cabaña Comedor turístico: Sector de Chulluype	25
Figura 9 Modelo análogo.....	27
Figura 10 Retiro lotes a la playa	28
Figura 11 Retiro lotes a la playa (2)	28
Figura 12 Limite del Area de Recreación Playas Villamil-2478.13 HA, Limite Cantonal	34
Figura 13 Delimitación del espacio del proyecto	34
Figura 14 Bajada del Km 1 vía a Data.....	35
Figura 15 Bajada del Km 1.5 vía a Data.....	35
Figura 16 Bajada del Km 2 vía a Data.....	35
Figura 17 Bajada del Km 3 vía a Data.....	36
Figura 18 Bajada del Km 4 vía a Data.....	36
Figura 19 Bajada del Km 5 vía a Data.....	36
Figura 20 Bajada del Km 6 vía a Data.....	37
Figura 21 Encuesta en campo Servidores Turístico de diferentes Bajada a la Playa	37
Figura 22 Resultado obtenidos Encuesta, Pregunta 1.....	47

Figura 23 Resultado obtenidos Encuesta, Pregunta 2.....	48
Figura 24 Resultado obtenidos Encuesta, Pregunta 3.....	49
Figura 25 Resultado obtenidos Encuesta, Pregunta 4.....	50
Figura 26 Resultado obtenidos Encuesta, Pregunta 5.....	51
Figura 27 Resultado obtenidos Encuesta, Pregunta 6.....	52
Figura 28 Resultado obtenidos Encuesta, Pregunta 7.....	53
Figura 29 Resultado obtenidos Encuesta, Pregunta 8.....	54
Figura 30 Resultado obtenidos Encuesta, Pregunta 9.....	55
Figura 31 Organigrama Empresarial de la estructura funcional del comedor	56

RESUMEN

Este presente proyecto plantea un Sistema de Gestión y Construcción sostenible de comedor turístico en zona costera del cantón Playas. En esta investigación se ha verificado los 15 km de perfil costero del cantón, sobre las construcciones cercanas al mar que están afectando la zona protegida de la Playa que lo delimita la Línea del MAE, por lo que se tendrá que reubicar manteniendo exigencias sostenibles y turística.

La metodología utilizada para esta investigación es mixta, para lograr el objetivo general planteado así mismo de carácter exploratorio, descriptivo, de acuerdo con la encuesta realizada en campo. Los resultados que se obtienen de esta investigación tienen como objetivo principal tener una evaluación financiera viable, con los indicadores como el VAN positiva de \$51.53376 y una TIR 30.60%, de esta manera la solución al problema que consisten el desarrollo de la construcción sostenible investigados para una mejora turística y ambiental al cantón Playas.

Palabras claves: Sistema de Gestión, Construcción Sostenible, análisis financieros.

ABSTRACT

This project proposes a Management System and sustainable construction of a tourist dining room in the coastal area of the canton Playas. In this research the 15 km of coastal profile of the canton has been verified, on the constructions near the sea that are affecting the protected area of the Beach that delimits the Line of the MAE, so it will have to be relocated maintaining sustainable and tourist requirements.

The methodology used for this research is mixed, in order to achieve the general objective set out as well as exploratory, descriptive, according to the survey conducted in the field. The results obtained from this research have as main objective to have a viable financial evaluation, with indicators such as the positive NPV (Net Present Value) of \$51.533,76 and an IRR (Internal Rate of Return) 30.60%, thus the solution to the problem consisting of the development of sustainable construction investigated for a touristic and environmental improvement to the canton Playas.

Key words: Management System, Sustainable Construction, financial analysis.

INTRODUCCIÓN

El presente estudio trata del manejo adecuado de la construcción de comedores turístico sostenible en el cantón Playas dentro del perfil costero o zona de la Playa, es necesario recalcar que una construcción y turismo sostenible es como lo indica (Perez, 2015).

Es una de las formas de turismo alternativo que mayor expectativa ha generado es el denominado ecoturismo. En su definición original, sería una forma de turismo sostenible, ya que, si bien hace especial insistencia en el tema medioambiental, no olvida el factor socioeconómico. El éxito del término ecoturismo, y tal vez como consecuencia de que parece hacer mayor hincapié en la sostenibilidad de tipo medioambiental.

Que tiene como objetivo principal el desarrollar actividades de esparcimiento, comercio, turismo para la población, sin afectar la zona protegida de la línea del Ministerio del Ambiente (MAE), por eso motivo la reubicación de comedores manteniendo exigencias sostenibles, turística para sus habitantes y visitantes.

Asimismo el MAE (2016) indica del Reglamento especial de turismo en áreas naturales protegidas, del capítulo I, Art. 4.- Regulación. - Previo al otorgamiento de la autorización para construir o remodelar cualquier estructura, edificación, facilidad, establecimiento o embarcación destinados a fines turísticos en el Patrimonio de Áreas Naturales del Estado PANE, el interesado deberá cumplir con la normativa turística y ambiental vigente, así como también con las prescripciones contenidas en el Plan de Manejo del área protegida en la que se pretenda ejercer la actividad, atendiendo el grado de riesgo ambiental que suponga la construcción o remodelación.

La construcción sostenible es una práctica innovadora que da muchas oportunidades en la rama de la ingeniería civil y arquitectura. Por lo tanto, es necesario analizar las estrategias mediante las cuales se quiere catalizar la inversión de la construcción local y analizar el medio ambiente de la playa. Al conocer estos incentivos y el esfuerzo de construir bajo parámetros de sostenibilidad, uno como profesional tiene más capacidad en la toma de decisiones por los daños o beneficios u ocasionar a futuro. De la misma manera, mediante la concientización y el compromiso ambiental el constructor ecuatoriano puede estimular el desarrollo sostenible dando así una mano al cantón (Guerra y Adebé, 2018).

En la actualidad, la industria de la construcción es una de las actividades económicas que más emite gases de invernadero (Porhincak y Estokova, 2013). Por esto; la opción de construcción sostenible, también denominado edificio verde, ecológico.

En el cantón Playas actualmente existe el PDOT 2021-2023 , y la (Ordenanza No. 007-2014, 2014) Normas y condiciones de uso de suelo del Cantón Playas, aún vigente para las construcciones que colinden a la ZONA DE PLAYA. Así mismo se encuentra los estándares mínimos de prevención y mitigación para ordenamiento territorial, uso y gestión de suelo para la edificación, para la verificación de los pasos a seguir y su ejecución al momento de querer construir en el Cantón.

Planteamiento de la investigación

El cantón General Villamil Playas es conocida popularmente por ser el “segundo mejor clima del mundo”, en donde las principales actividades económicas son la pesca, gastronomía y el turismo. Como sector económico en turismo, los principales atractivos del cantón son sus playas y su reserva al medio ambiente existente (GADMCP, 2023), a este punto varios comedores deben tener un sistema de como conllevar las construcciones cercanas al mar y preservar las playas.

Se verificó que, dentro del límite de los 15 km de playas del Cantón, son nueve puntos o bajada a la playa que tiene comedores turísticos, que es parte importante actualmente en el Cantón Playas para el turismo, por lo que las asociaciones y servidores turístico están incumpliendo las normas del perfil costero del cantón, por tener las construcciones cercanas al mar que están afectando la zona protegida de la Línea del MAE, por lo que se tendrá que reubicar manteniendo exigencias sostenibles y turística para sus visitantes (GADMCP, 2023).

En el cantón General Villamil Playas, la mayor parte de la construcción de viviendas no cumplen con las condiciones básicas, debido al crecimiento urbano no planificado, entre ellos: insuficiente cobertura de agua potable, 70% en hogares del sector urbano y 35% del sector rural, el 60% servicio de alcantarillado del sector urbano, mientras el sector rural no dispone de este servicio (GADMCP, 2014).

El turismo ha sido una actividad que ha trascendido en el tiempo, y que la ha dado el conocimiento de la distinción de ser conocida como la “Novia del Pacífico”. Que ha sido declarado por la UNESCO en 1982 como el “Segundo mejor clima del mundo” asegurando el turismo nacional y extranjero (Beltrán, 2016).

El desarrollo turístico que está teniendo el Cantón General Villamil Playas actualmente debe ser potenciado por la Empresa Privada o por el GADMCP Gobierno Autónomo Descentralizado municipal del Cantón Playas; que hasta el momento no se han optado medidas por mejorar las zonas comerciales de la bajada a la playa que son concurridas por turista al no tener un estudio previo de una buena planificación adecuada. Tras la falta de iluminación, la falta de servicios básicos, la falta de viabilidad, la falta de conocimiento previo de una construcción sostenible en la zona de la playa.

Así mismo, las consecuencias son notables en la actualidad en el sector se encontraron con circulación de espacios reducidas para peatones, así también como la afectación del

ecosistema del mar, decadencia de áreas verdes, falta de parqueos, contaminación ambiental, contaminación visual.

Por tal razón el crecimiento turístico y las necesidades que están pasando en la actualidad en el cantón Playas requiere de un proyecto turístico de intervención para los servidores turístico, en la actualidad no existe comedores turísticos sostenible en el límite de Playas, con la finalidad de mejorar el desarrollo turístico y viabilidad económica de los servidores de Playas se realiza este sistema de gestión de construcción para así repotenciar los 15 km de playas del cantón.

Justificación

Asimismo, se puede citar la tesis de Daniel (2017) en la que presenta el tema “Diseño de un plan de negocios para la creación del restaurante tradicional huerto verde en nueva Loja, Sucumbíos, Ecuador”. Donde realizaron un plan de estudio de mercado ayuda a identificar si el restaurante va a tener éxito. También ayuda a identificar al cliente actual y futuro a fin de proporcionar un servicio a los futuros clientes. En el área financiera, se elaboran los presupuestos para la inversión total del proyecto. El estudio identifica los activos necesarios para desarrollar la pequeña empresa. Incluye equipo, mobiliario, computadoras, etc., que será financiado por medio de recursos propios, efectivo, bienes, inversionista, préstamo bancario. Finalmente evaluó mediante las definiciones y usos de los indicadores de factibilidad como son el VAN, el TIR y la TMAR los cuales permiten establecer parámetros de recuperar la inversión y si el proyecto va a tener aceptación en el mercado.

En base a lo suscrito el siguiente trabajo busca mejorar el grado de satisfacción de las organizaciones y servidores turístico con contar con un sistema de gestión para la construcción del comedor turístico para lo cual se enfatizará aspectos tales como: espacios de comedor, climatización, accesibilidad, sostenibilidad, seguridad, financiamiento para determinar una adecuada gestión a la construcción de dichos comedores.

Con referencia a un buen sistema que contengan; un análisis macroeconómico, análisis de entorno, estudio de mercado, evaluación de componente técnico y arquitectónico, análisis de costo, estrategia comercial, estrategia financiera, estrategia legal, dirección del proyecto y tecnologías constructivas sostenibles. Que permitirá mantener una organización funcional de las construcciones en la playa, para así mantener y precautelar el medio ambiente marítimo y visual de la zona turística del cantón.

Formulación del problema de investigación

¿Cómo desarrollar un sistema de gestión y construcción sostenible de comedores turístico en zona costera del cantón Playas?

Preguntas específicas:

1.- ¿Cuáles son los sistemas constructivos de los comedores utilizado actualmente en el perfil costero del cantón Playas?

2.- ¿Qué parámetro técnicos y legales deben cumplir las construcciones cerca de la zona de playa en el cantón?

3.- ¿Qué estrategias se debe implementar para la viabilidad económica a través del análisis financiero con la construcción sostenible de los comedores turístico del cantón Playas?

Objetivo General:

Desarrollar un sistema de gestión y construcción sostenible para comedores turístico en zona costera del cantón Playas.

Objetivos Específicos:

1. Realizar análisis macroeconómico, del entorno y del mercado mediante entrevistas a los propietarios de los comedores turísticos, para la implementación del proyecto en la zona costera del Cantón Playas.

2. Diseñar un sistema constructivo mediante la aplicación de parámetros y normativas técnicas sostenibles del proyecto para los comedores turístico del Cantón Playas.

3. Evaluar el VAN de los costos directos e indirectos del proyecto mediante presupuestos y cronogramas de costos para determinar la rentabilidad del proyecto.

Planteamiento hipotético

Hipótesis General

El sistema de gestión y construcción sostenible en la zona costera permitirá mantener una organización funcional de las construcciones en la playa, para así mantener y precautelar el medio ambiente marítimo y visual de la zona turística del cantón Playas.

Hipótesis específicas;

HE 1: La identificación del entorno macroeconómico mediante el plan de gestión permitirá conocer el impacto que tienen los comedores turísticos para la implementación del proyecto dentro de la zona costera del Cantón Playas.

HE 2: El diseño de un sistema constructivo permitirá aplicar parámetros y normativas técnicas sostenibles para obtener una adecuada funcionalidad dentro de los espacios de los comedores turísticos del Cantón Playas.

HE 3: El análisis del VAN de los costos directos e indirectos del proyecto ayudarán a controlar la rentabilidad del proyecto mediante para los comedores turísticos del Cantón Playas.

CAPÍTULO 1. MARCO TEÓRICO REFERENCIAL

1.1. Revisión de la literatura

De acuerdo con Alain (2018) un sistema de gestión de administración ambiental en un establecimiento hotelero en Colombia, tiene como objetivo promover el concepto de turismo sostenible en la región a través de herramientas para reducir los residuos y mejorar la eficiencia energéticas, sin sacrificar los beneficios; utilizando metodologías de tipo descriptivo con enfoque cualitativo, cual realiza el estudio de un caso con técnicas de entrevistas semi estructuradas, la observación directa y la revisión de la documentación de la organización concluyendo que este tipo de servicios sostenibles sea un líder proactivo incorporando practicas ecológicas que favorecen el desarrollo sostenible.

Baque (2013) señala al modelo de gestión de calidad para restaurantes y comedores de la comuna de Montañita, el diseño de un modelo sostenible con el fin de fomentar el desarrollo y perfeccionamiento de la calidad en la atención al cliente, utilizando métodos y técnicas aplicados, como las encuestas, entrevistas y la observación directa para la realización de la validación metodológica a la toma de decisiones del desarrollo del plan de gestión, con la intención de implementar nuevos parámetros del desarrollo sostenible a la mejora del servicio y atención al cliente en los establecimientos.

Velásquez (2020) menciona al mercado de la construcción y a las edificaciones sostenibles, potenciales incentivos a nivel internacional que cumplen requisitos medioambientales que son capaces de asegurar la reducción del consumo energético, recursos y materiales, tomando como finalidad analizar las estrategias que catalizan las inversiones de las construcciones locales, incentivado bajo parámetros de sostenibilidad, utilizando técnicas de encuestas, entrevistas que permitan implementar el desarrollo urbano, mejorar la calidad de vida y promover las construcciones de edificios ecoeficientes.

1.1 Estado de arte

Las actividades turísticas tienen como fin realizar actividades recreativas en contacto directo con la naturaleza y las expresiones culturales que le envuelven, con una actitud y compromiso de conocer, respetar, disfrutar y participar en la conservación de los recursos naturales y culturales del cantón Playas que a través de los años el GAD municipal de Playas no lo ha ejecutado (Lazaro, 2019).

Las consultas fueron en base a fuentes de libros. Sitios web, tesis, maestría relacionados con construcción sostenible, comedores turísticos, sistema de Gestión. Para emplear turismo de manera natural mediante comedores turístico en zona costera del cantón generando una tendencia innovadora de las gestiones de construcciones sostenible en la Playa.

1.2 Desarrollo Teórico Conceptual

1.2.1 Sistema de Gestión

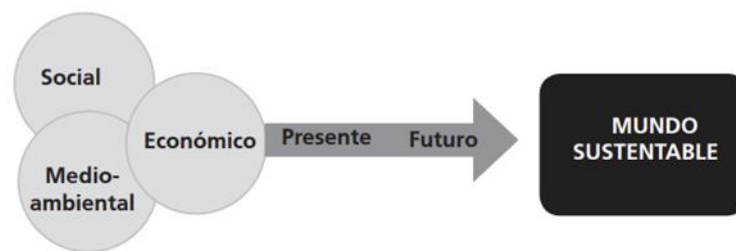
Un sistema de gestión es la agilidad de tomar decisiones con la preferible calidad de la investigación en los datos obtenidos. Donde nos da el significado que una vez iniciado el proyecto se da por perfeccionado el funcionamiento del proyecto que a su vez se da inicio a la vida del proyecto. Además, el sistema tiene la capacidad de alcanzar el control digital, de modo que la mayoría de los edificios inteligentes sigan este mismo procedimiento BIM en su operación diaria. Varios de los programas de construcción digitales como AUTOCAD no logran hacerlo, elevando así los criterios de gestión de proyectos. Lo que nos quiere decir que con el nuevo perfil profesional en referencia con la arquitectura como la gerencia aplicada en la construcción. Por último, la gerencia tecnológica informática nos indica el nuevo horizonte en la gestión de proyectos (Hurtado, 2015).

1.2.2 Conceptualización Sostenible

Foster, según Vare y Scott (2007) afirma al desarrollo sostenible a un proceso emergente ecológicamente sano y habitable tal que se caracteriza por criterios desarrollados por los subsistemas que lo forman de manera armónica y preservan la biodiversidad sin tener que renunciar al progreso económico y social.

Figura 1

Desarrollo sostenible permanente en el tiempo



Fuente. De la sostenibilidad a la sustentabilidad, elaborado por Hernán Cortez y José Peña.

1.2.3 Gestión Ambiental para un modelo sostenible

Herrera (2003) indica que el turismo y la gestión ambiental de proyectos se concluye en garantía para promover y avanzar modelos de desarrollo sostenible. Al respecto, se presentan los resultados investigados de esta problemática, basados en el caso de estudio, se fundamenta en la interpretación de la de la documentación de proyecto para la restauración y revitalización del turismo en la playa.

1.2.4 Construcciones sostenibles de la arquitectura y el habitad

El objetivo principal que planteamos para alcanzar la sostenibilidad en la construcción es muy simple: solucionar las dificultades actuales pensando en el futuro. Entendemos que gran parte de nuestras dificultades presentes: la pobreza, el declive de las ciudades, los sectores urbanos, son el producto de decisiones, acciones y, en gran medida, negligencias,

realizadas por generaciones previas para solucionar los desafíos de aquel tiempo sin tener mucho en cuenta un futuro que ahora es nuestro (Acosta, 2009).

Así mismo, Acosta (2009) indica que las construcciones sostenibles tienen un impacto ambiental anticipados que reflejan beneficios que caracterizan la situación ambiental optimizada en términos de satisfacción humana, lo cual estará relacionado con el confort al respecto se pronostican situaciones ambientales caracterizadas por beneficios tales como:

- Aprecia las áreas morfológicas del perfil marítimo
- Enriquecimiento estético con atractivos naturales
- Disfrute público de espacios litorales
- Enriquecimiento de los sistemas de habitad humano
- Evolución sociocultural fundamentada en las costumbres humanas
- Mejoramiento de las condiciones de vida y del estatus económico en correspondencia con la recuperación de la base económica tradicional.

1.2.5 La Tierra como Material para la Construcción Sostenible

El planeta conlleva el soporte de los seres humano, donde proviene los alimentos, y a su vez encontrar materia prima para construir cualquier tipo de edificación. Pero más allá de la reflexión desde la percepción, es necesario mirarla con los parámetros de la sostenibilidad, de lo que actualmente se da en llamar construcción y materiales sostenibles para una construcción armoniosa con la naturaleza. Entonces, sería imprescindible determinar qué significa una construcción y un material sustentables para reforzar la afirmación de que, al ser un componente de nuestra esencia, la tierra es una sostenibilidad viva (Roa, 2011).

De acuerdo con el informe publicado por Flores (2011) emitido a través del decreto Ejecutivo No 1111 del 27 de mayo de 2008, puesto en el Registro oficial No 358 del El 12 de junio de 2008, se instauró la Dirección Nacional de Espacios Acuáticos (DIRNEA), en su

papel de Autoridad Marítima Nacional, en colaboración con la Comandancia General de Marina, concediéndole autoridad marítima las competencias la responsabilidad de supervisar los recursos acuáticos de la soberanía Nacional como estado Ribereño de la Zona.

1.2.6 El ecoturismo en desarrollo turístico sustentable

El ecoturismo, es tal vez, el concepto más difundido del turismo alternativo el cual ha tenido varias acepciones, desde ser aplicado para catalogar a las instalaciones ambientalmente amigables (que causan bajo impacto ambiental y cultural, por los materiales y procesos de construcción empleados), o a cualquier actividad que se realiza al aire libre o en áreas naturales, hasta utilizarlo como sinónimo de Desarrollo Turístico Sustentable, siendo que este último se refiere a un modelo de planificación turística ambientalmente integral, no importando si se trata de un turismo alternativo o tradicional, en donde el proceso debe estar basado en el uso racional de los recursos y aunque el ecoturismo debe cubrir estas características de sustentabilidad (Rueda, 2004).

1.3 Criterios de construcción sostenible

1.3.1 La evolución de la construcción sostenible

En los últimos diez años, España ha experimentado un impulso hacia la construcción sostenible que se ha intensificado en años recientes. De hecho, la mayoría de los proyectos de construcción puestos en marcha apuestan por un certificado de sostenibilidad que les permita mejorar en los tres aspectos que conforman la sostenibilidad de un edificio: económicos, sociales y medioambientales. BREEAM (Building Research Establishment Environmental Assessment Methodology) es el método de evaluación y certificación de la construcción sostenible más experimentado y maduro del mercado con una de más de dos décadas en los que se han certificado más de 245.000 edificaciones a nivel global. Incluye un conjunto de instrumentos sofisticados y procesos destinados a evaluar, medir y valorar los niveles de

sostenibilidad de una edificación, tanto en la etapa de planificación como en las etapas de realización y mantenimiento, tanto en desarrollos urbanísticos como en la construcción de nuevos edificios de todo tipo. En conclusión, hay métodos de evaluación que se pueden aplicar a edificaciones ya ocupadas y en funcionamiento (Hermida, 2010).

1.3.2 Sistema constructivo

Podemos entender por sistema constructivo al conjunto de elementos y unidades de un edificio que forman una organización funcional con un objetivo constructivo común, sea ésta de sostén (estructura) de identificación y resguardo de espacios para vivir (cerramientos) para conseguir confort (acondicionamiento) o para manifestar imagen y apariencia (decoración) (Cumbicus, 2021).

El sector de la construcción, durante años es uno de los sectores que produce residuos contaminantes, no solo por el tipo de material que se emplea, sino también porque no son degradables en el tiempo, en el que determina tres dimensiones en que afectan al ambiente, la primera es la obtención y transformación de las materias primas para adquirir elementos utilizables, donde se requiere energía y a medida que pasa el tiempo se generan residuos y se producen alteraciones morfológicas en la zona de sustracción; la segunda implica la generación de un ambiente que no es apropiado; la segunda implica la generación de un ambiente que no es apropiado, todas aquellas construcciones en el cual se eligieron otros distinto materiales y distribuciones de áreas que no son las idóneas, y la tercera es cuando los materiales finalizan su ciclo de vida y se convierten en residuos, por lo que resulta crucial buscar otras opciones para disminuir la utilización de estos materiales en el sector de la construcción (Leon, 2020).

1.3.3 Criterios sostenibles aplicados a proyectos:

- Envoltura de construcción con lamas orientales que mejoran la inercia térmica protegiendo del sol cuando sea necesario y que por tanto mejoran el rendimiento energético del edificio y su confort térmico.
- El sistema de aire acondicionado funciona mediante un sistema de inducción (sistema de aire-agua), lo que posibilita un considerable ahorro en los gastos energéticos de operación en comparación con un sistema tradicional de fancoils. es cuando los materiales finalizan su ciclo de vida y se convierten en residuos, por lo que resulta crucial buscar otras opciones para disminuir la utilización de estos materiales en el sector de la construcción.
- Se construye un depósito de almacenamiento de aguas pluviales y de aguas grises con el tratamiento necesario para aprovechar el agua para duchas y riego.
- Incluir vegetación nativa con escasas necesidades de irrigación.
- Manejo segmentado de los consumos de agua y electricidad y administración automatizada de los mismos punto a punto que permita una administración adaptable, un ahorro de energía y una identificación rápida de las fugas de agua.
- Cubrir el edificio con vegetación implica una mejora en el hábitat, la biodiversidad, además de disminuir la carga térmica del inmueble y el efecto de isla de calor.
- Sistema de iluminación eficaz en términos energéticos y de consumo reducido.
- Materiales de bajo impacto ambiental, reciclables y con certificación ambiental.

Todo esto criterios de diseño se basa al estudio de BREEAM del boom de la sostenibilidad (Hermida, 2010).

1.3.4 Turismo

Es una actividad social, cultural y económica que implica el desplazamiento de personas a lugares fuera de su entorno habitual, ya sea por motivos de ocio, negocios, cultura, salud, deporte u otros intereses; la importancia del turismo reside en que tiene la capacidad de organizar sociedades enteras y condicionar el reordenamiento del territorio para su realización, desde el punto de vista económico, su protagonismo en la esfera de las diferentes actividades productivas se asienta en la potencialidad para crear un sistema de objetos, pero lo más relevante del turismo es que es la única actividad moderna que como actividad económica consume espacio en base (Feijoó et al., 2017)

1.3.5 Calidad

Baque (2013) indica que los aspectos que posee una organización sean este: el producto o servicio, el proceso, la producción o sistema de toda empresa. La calidad no debe ser entendida por la obtención de cero defectos, sino como la necesidad de satisfacer las necesidades cliente al menor costo posible.

Requerimientos:

- Objetivos de los comedores turísticos alineados con los intereses del consumidor
- Maximizar la lealtad del cliente
- Incrementar la reputación de la organización
- Mejora de aspectos de seguridad, constructivos y sanidad
- Maximizar la competitividad de la organización
- Reducción de costos
- Incrementa la productividad

1.3.6 Servicio al cliente

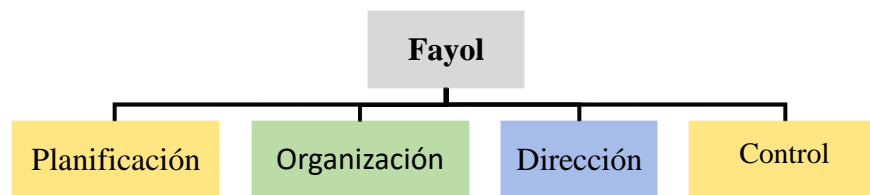
Es el conjunto de actividades que se realizan al ofrecer un producto en el momento y lugar adecuado; dejando satisfecho al cliente por el servicio brindado (Tamayo, 2017).

1.3.7 Gestión comercial

A lo largo de los años, las empresas se han involucrado en la búsqueda de la mejora de procesos; pero pocos quieren aplicar correctamente la gestión de procesos. Así, Henry Fayol dotó a los directivos de una herramienta básica para gestionar el nuevo negocio de acuerdo con su plan de gestión (Robbins, 2015).

Figura 2

Proceso administrativo de Fayol



Fuente. El fayolismo y la organización contemporánea.

Un sistema de gestión es la representación de las organizaciones, cual se convierten en un patrón de innovación acorde a los cambios del sistema y los elementos básicos representados de la siguiente manera:

- La planificación permite examinar el futuro y elaboración de un plan de acción.
- La organización consiste en elaborar una estructura lineal para conseguir sus fines.
- La gestión facilita la continuidad de la actividad entre los empleados de la entidad.
- El control consiste en la conformidad de un plan establecido.

1.3.8 Oportunidad de Negocio

El turismo es una de las actividades más importantes de nuestro país, ya que genera ingreso de divisas provenientes del exterior. El presente plan de negocios desarrolla la

implementación de comedores turísticos sostenibles en el Cantón Playas, como opción de incentivar el turismo del sector. Es una propuesta de turismo novedosa en el país, ya que el turista podrá explorar la riqueza natural y cultural.

El Cantón Playas es una oportunidad de negocio gastronómicamente ya que consta de sus hermosas playas visitadas por sus turistas y su maravillosa gastronomía es por eso por lo que se necesita explotar el turismo en los comedores sostenibles en la bajada a la playa de los 12 km que tiene el cantón Playas en la vía Data – Posorja.

Así mismo dentro del sistema de gestión se utilizará datos proporcionados por el Ministerio de Turismo para determinar:

- Entrada de turistas extranjeros al país
- Turistas extranjeros que visitan el cantón Playas
- Turistas nacionales que visitan la provincia el cantón Playas (TURISMO, 2023).

1.3.9 Análisis del Macroentorno

En el Cantón Playas, existen tres tendencias que favorecen a la implementación de un negocio de comedores sostenibles: a) el aumento de ingreso de extranjeros en el Ecuador; b) el aumento en el ingreso de divisas por turismo reflejado en la balanza de pagos; c) el gasto turístico promedio al turista nacional.

Sin embargo, de acuerdo a la información proporcionada por el Ministerio de Turismo, la pandemia generada por el Covid-19 afectó de manera directa al turismo, deteniendo el movimiento habitual que con lleva ese sector, Los ingresos que recibían las ciudades se redujeron en un 80% durante el 2020, al flujo del tiempo la recuperación del turismo se ve reflejado en los resultado del segundo cuatrimestre de 2022, representando un incremento del 75%, así indicando la entrada de extranjeros y turistas locales en el Ecuador (Bauza, 2020).

El turismo en el Ecuador aporta con el 2.2% del Producto Interno Bruto (PIB) de la economía nacional de forma directa (Tourism, 2018), conforme así el boletín mensual del Ministerio de Turismo, ocupa el tercer lugar en el aporte de ingresos no petroleros a la economía del Ecuador con USD 1'756, 000,000 (Mintur, 2018).

Es así acorde al documento publicado por el Ministerio de Turismo “La experiencia Turística en el Ecuador”, el turismo como actividad económica, cultural, social y ambiental se derivan muchas actividades comerciales como servicios hoteleros, alimentos y bebidas, entre otras, las mismas que generan fuentes de trabajo e ingresos para todos los actores que se desenvuelven en este campo. Así se ha convertido en una importante actividad económica con la que cuenta un país para dinamizar y potenciar su economía (TENE, 2019).

Dado a los indicadores muestran el incremento en la entrada de extranjeros en el Ecuador e ingresos en el sector de alojamiento y servicios de comida, los ecuatorianos han incrementado su nivel de gastos en turismo local, dado que la implementación de comedores turísticos sostenibles aportará mejor calidad de servicio al cliente.

1.3.10 Análisis Sectorial (Cinco Fuerzas de Porter)

Para determinar la rentabilidad promedio del sector de servicios de comedores turísticos y actividades turísticas en el Ecuador, se emplea el modelo de las cinco Fuerzas de Porter (Michael, 1984).

Figura 3

Análisis Sectorial en el sector de comedores y actividades turísticas



El análisis sectorial muestra la rentabilidad promedio a largo plazo en el sector de servicio al cliente y actividades turísticas, es decir el costo de oportunidad depende del capital debido a la rivalidad y productos sustitutos contrarios a la rentabilidad, Además, el obstáculo para ingresar al mercado se mantiene en un nivel normal en relación con la capacidad de negociación de los clientes y proveedores en pro del beneficio económico.

La amenaza de entrada de nuevos competidores podría considerarse como bastante baja. Las barreras de entrada que hacen que esto sea así son las siguientes; Necesidad de una fuerte inversión inicial. La compra del local (aunque se puede optar por el alquiler de éste), la reforma, la compra de mobiliario. Son acciones necesarias y que requieren un gran capital para poder ser llevadas a cabo antes de poner en marcha el negocio.

El poder de negociación de los clientes tiene a su disposición multitud de negocios con productos que, si no son iguales, si cumplen la función básica, la alimentación. Siendo conocedores de la oferta tan numerosa de bares y restaurantes, de casas de comidas para llevar e, incluso de supermercados, puede considerarse que el poder de negociación de los clientes es muy alto, siendo el precio y la diferenciación del producto/servicio los factores clave a la hora de obtener cifras de demanda que puedan sustentar el negocio.

En el caso de este restaurante, el **poder de negociación de los proveedores** será bastante alto porque los alimentos que se van a servir, como se ha dicho con anterioridad tienen que ser autóctonos y cercanos al negocio y frescos, por lo que no disponemos de muchos. Aunque éste se ve reducido a causa de que el proveedor principal es el hermano de la gerente.

La actuación de los **competidores** es muy importante para evaluar el atractivo de la industria en la que se introduce este negocio ya que el éxito de los competidores debilitará el propio negocio, mientras que sus fallos lo harán más fuerte. En este punto vuelve a ser muy importante, como ya hemos nombrado varias veces, la diferenciación. Si se les ofrece a

los clientes algo que no han visto en el resto de los establecimientos similares, estos preferirán el propio negocio. En cambio, si lo que se les ofrece lo pueden encontrar, igual o mejor, en cualquier otro sitio, no van a tener ninguna motivación especial para venir. Por tanto, hay que apostar porque este negocio sea único y diferente al resto, que aporte algún valor añadido al simple hecho de alimentarse.

1.3.11 Análisis FODA

Así mismo Michael, indica que los factores externos e internos inciden en el desempeño de las diversas empresas, incluyendo a las de la industria de la construcción. Los factores internos se clasifican en: Fortalezas y Debilidades, mientras que los externos en: Oportunidades y Amenazas (Michael, 1984).

Figura 4

Análisis FODA



1.3.12 Estudio del Mercado

Es importante y necesario para cualquier emprendedor o empresario, que antes de iniciar un proceso ya sea público o privado, se deberá realizar una investigación comercial, con su respectivo estudio de mercado para entender la situación actual y necesidades que tiene el mercado, para así poder encaminar el negocio, y tener probabilidades altas de éxito. Esto nos conlleva a decir que el estudio de mercado aparte de facilitarnos a la toma de

decisiones nos ayuda a escoger cual es la decisión más correcta para el proyecto y así aumentar la probabilidad de éxito (Fernandez, 2017).

La investigación de mercado sobre los comedores turístico en el Cantón Playas, es mediante la recopilación de información de las diferentes bajadas a la playa del km 1 sector shopping de Playas hasta el km 12 de Data de Villamil, con el fin de conocer las ventajas y desventajas de las opiniones de los servidores turístico, vecinos aledaños, turista y empresas públicas reguladores de la zona costera de la playa (Área Nacional de Recreación Playas de Villamil), mediante este análisis de competencia;

➤ **Análisis de Competencia**

Con la intención de verificar cuales son los competidores principales para el proyecto de comedores turístico se realizó encuesta personal y virtual de los cuales más de 50 personas que viven en Playas y que visitan eventualmente a Playas, también a los comerciantes del Cantón Playas, para cualquier tipo de servicio turístico, este análisis de estas encuestas se puede ver en el Anexo 1. Este sondeo demuestra que es conveniente categorizar a los competidores bajo las variables sostenibles, atractivos turísticos y gestión de construcción propios del lugar.

Los comedores turísticos de la playa y sus alrededores del Cantón Playas tienen varias variables importantes para identificar a los competidores ya que los consumidores están dispuesto a ir algún atractivo de bajo costo, siempre y cuando cumpla sus necesidades. Así mismo los comerciantes o servidores turístico necesitan la facilidad de su nueva construcción de cabañas turística del Cantón Playas, que contengan la factibilidad del MAE, Departamento Nacional de Recreación de Playas Villamil y Departamento Ambiental del GAD de Playas.

Los encuestados indicaron que puede mejorar el impacto visual del sector para mejorar el paisaje y ambiente del Cantón Playas, cumpliendo con las ordenanzas actuales establecidas y Línea de Acuerdo Ministerial. Estas variables permiten clasificar a los

competidores relevantes para este Sistema de Gestión y Construcción Sostenible de Comedores Turístico del Cantón Playas.

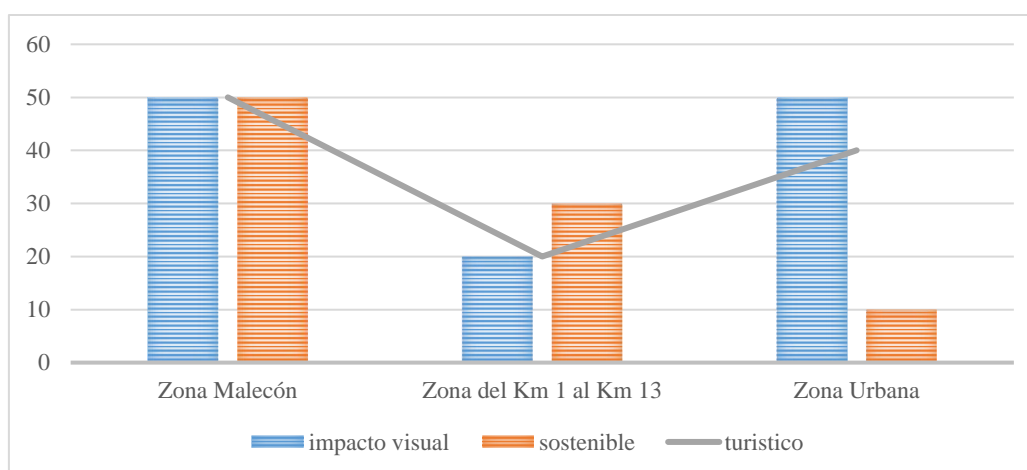
Tabla 1

Base de Datos para elaborar Mapa Estratégico

	Impacto visual	Sostenible	Turístico
Zona de Malecón	Bueno	50 %	Bueno
Zona del Km 1 al Km 13 de la zona de Playa.	Bajo	30 %	Bajo
Zona Urbana del Cantón Playas	Bueno	10 %	Bueno

Figura 5

Mapa estratégico para el análisis de la competencia



Como se puede verificar en las tabla y figura anterior, al analizar el entorno y competencia de comedores del Cantón Playas, en el cual la zona más descuidada y poco visita por su servicio turístico gastronómico en la actualidad es la Zona Considerada del Km 1 al Km 13 de la vía a Posorja, de toda la bajada a la Playa, por lo que se considera que es la zona a tratar y repotenciar atractivamente turístico, sostenible y para los servidores turístico una gestión ágil y fácil para ofrecer un buen servicio.

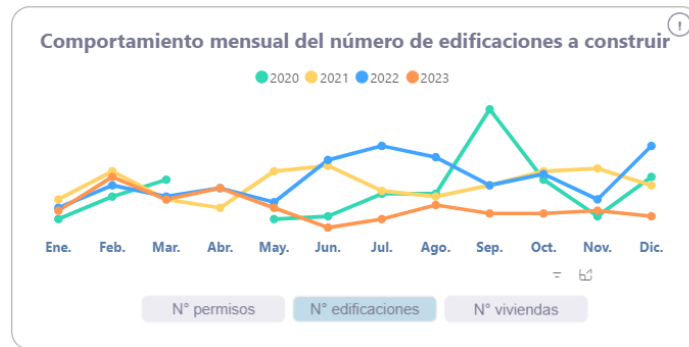
Así mismo tomar de referencia la ZONA DE MALECON ya que tiene el índice más alto en las variables y comparar que implementar en la ZONA DEL Km 1 al Km 13 vía a Posorja de la Bajada a la Playa.

➤ Indicadores de Datos Basado en Construcciones Comerciales

Datos relevantes para el análisis constructivo de las construcciones comerciales en el cantón Playas;

Figura 6

Comportamiento mensual del número de edificaciones a construir

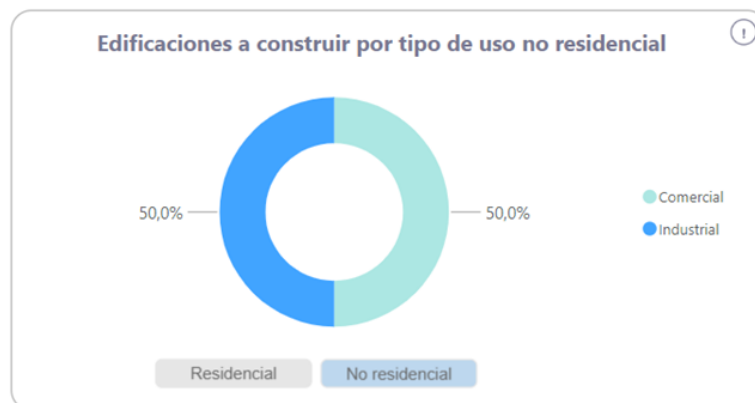


Fuente. (INEC, 2023) estadísticas de construcciones

A través del año se ve reflejado un pico alto en el año 2022 para construcciones en el cantón Playas, debido que el 2023 la ola de criminalística en el cantón Playas afecto el negocio turístico y constructivo del cantón.

Figura 7

Edificaciones a construir por tipo de uso no residencial



Fuente. INEC estadísticas de construcciones

De la misma forma, se ve reflejado un 50% de construcciones comerciales que están por construirse en el cantón Playas, es decir que actualmente se está construyendo proyecto que incentiva el turismo en el cantón Playas, en base a (INEC, 2023).

1.3.13 Análisis de costos

➤ Inversión Inicial

La inversión inicial es la cantidad de dinero que tiene la empresa o dueño del negocio para cubrir los gastos iniciales de un proyecto.

➤ Gastos fijos y variables para generar rentabilidad en las pequeñas y medianas empresas

El sector comercial está compuesto en su gran parte por Pymes que representan la mayoría de unidades productivas que buscan tener un rendimiento financiero que son destinados para largo plazo. Así pues, las importaciones producidas por las entidades son cruciales para su sostenibilidad en el mercado, siendo los principales creadores de empleo debido a las normativas legales y requerimientos técnicos que no requieren de mayores costos de inversión con el fin de favorecer el movimiento económico, porque necesitan insumos y materias primas que generalmente son elaboradas en nuestro país. Los costos fijos y variables son cruciales en relación a los resultados financieros, ya que producen una rentabilidad que contribuye a mantener la empresa en pie y a mejorar su viabilidad económica mediante diversos métodos de inversión. Esto posibilita a las entidades mantener registros contables con resultados reales y valorar el nivel económico de las ventas anuales (Franco, 2022).

Es crucial entender la distinción entre los costos fijos y variables ya que estos pueden modificar los flujos de caja o las estimaciones de inversión que las compañías tienen a largo plazo, 6 también que, a mayor volumen de producción, dichos costos son diluidos entre todas las unidades producidas, es decir, mientras se mantenga un volumen alto producción los costos deberían ser inferiores, tras obtener los valores, ya se pueden calcular los costos totales que la compañía desembolsa en un periodo determinado. Una buena administración en los costos puede generar ventajas en las empresas, por ejemplo, producir un margen de ganancia en la producción de algún bien o servicio, ayudar en la consecución de las metas establecidas en la

planificación empresarial e identificar el volumen de inversión en trabajo o insumos que puedan ser implementados a futuro una política para la reducción de los mismos (Franco, 2022)

➤ **Vialidad Financiera**

La viabilidad del proyecto evalúa la oportunidad de inversión, estima los flujos de efectivo proyectados durante el tiempo esperado del proyecto, analiza cuantitativamente la relación costo-beneficio utilizando herramientas financieras como análisis de sensibilidad y escenarios, periodo de recuperación de la inversión o PAY BACK, TIS de retorno, Valor actual neto para averiguar qué tan rentable es el proyecto (Irurita, 2012).

○ **VAN**

El valor actual neto (VAN) es un análisis de inversión para cualquier tipo de proyecto en la que se caracteriza actualizar cobros y pagos de un proyecto con la finalidad de saber si es factible a una ganancia o pérdida con el tipo de inversión que se requiera realizar. También se denomina valor neto actual (VNA), valor neto actualizado o valor neto presente (VPN) (Caiza, 2022)

○ **TIR**

La tasa interna de retorno (TIR) es la tasa de interés o rentabilidad que ofrece una inversión. Es decir, es el porcentaje de beneficio o pérdida que tendrá una inversión para las cantidades que no se han retirado del proyecto (Caiza, 2022).

1.3.14 Mercado Objetivo

Por ello este proyecto tiene proyectado implementar construcción fuera del límite de la LÍNEA DE ACUERDO MINISTERIAL con materiales de la zona que contemple los parámetros de sostenibilidad, con una capacidad promedio de cada comedor unas veinte personas de capacidad para cada local, por lo tanto, al año se tendría una capacidad de 960 personas por cada unidad de local comercial que abastecerán de su gastronomía.

1.3.15 Importancia del Marketing

El marketing tiene por objetivo lograr que la empresa se adecue a su entorno para satisfacer a sus clientes mediante las estrategias que se aplican, las actividades principales que aplica toda organización son:

- El Análisis de Oportunidades
- Análisis y elección de los Mercados Meta
- El Diseño de Estrategias de Marketing
- La Planificación de Negocios
- La Coordinación, Implementación y Supervisión de las tareas del Marketing

1.4 MODELO ANÁLOGO

Figura 8

Cabaña Comedor turístico: Sector de Chulluype



Coordenadas: Este: 512649.00 Norte: 9755857.00

Generalidades

Ubicación: Santa Elena, Chulluype

Chulluype es un cantón que está habitada por 204 personas y organizadas en 40 viviendas en expansión.

Turismo: El turismo es visitada por turistas nacionales y extranjeros que van en busca de olas adecuadas para la práctica de surf, lamentablemente a esta demanda no se le brinda los servicios necesarios durante su estancia.

Pese a que no hay equipamiento hotelero, restaurante, áreas de parqueo, y demás servicios los turistas siguen concurriendo al lugar porque lo consideran único por sus olas. Esto refleja un atractivo con mucho potencial y que su población está perdiendo oportunidades de beneficiarse económicamente con el desarrollo de la actividad turística.

Referencias Técnicas: Debido al turismo y buscar atender al cliente se vio la necesidad de realizar las encuestas a los surfistas jóvenes, para lo que se ha planteado áreas para:

- Duchas públicas y baños.
- Alquiler de casilleros metálico.
- Alquiler de tablas de surf.
- Alquiler de parasoles y hamacas.
- Venta de alimentos, bebidas entre otros.

Así mismo se ha tratado de aprovechar la ubicación de la estructura abandonada existente, que como mencionamos, alguna vez fue un hotel, en la saliente de mar del sector ya que posee una vista al mar.

Análisis FODA

Se mantuvo cuatro criterios que tienen que ser tomados en cuenta:

- Atractivos, equipamiento y facilidades turística
- Población
- Característica de los turistas
- Infraestructura de la cimentación ya elaborada

Conclusiones

La característica constructiva del comedor posee nada adicional más que el espacio natural, sus senderos conformados por la misma tierra con piedras, las playas con conexión directa al mar.

El proyecto es rentable, mientras se gestione planes que tengan como objetivo el incremento de las ventas para poder obtener mayores utilidades.

Fuente. Ms. Julio Gavilanes, Viviana Jalón, Ivonne Maguez, 2021. Elaborado por John Lázaro Bohórquez.

Figura 9

Modelo análogo



1.5 FUNDAMENTACIÓN LEGAL

- *Ordenanza No. 007-2014*

EL CONCEJO MUNICIPAL DEL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DEL CANTÓN PLAYAS

CAPITULO III

NORMAS Y CONDICIONES DE USO

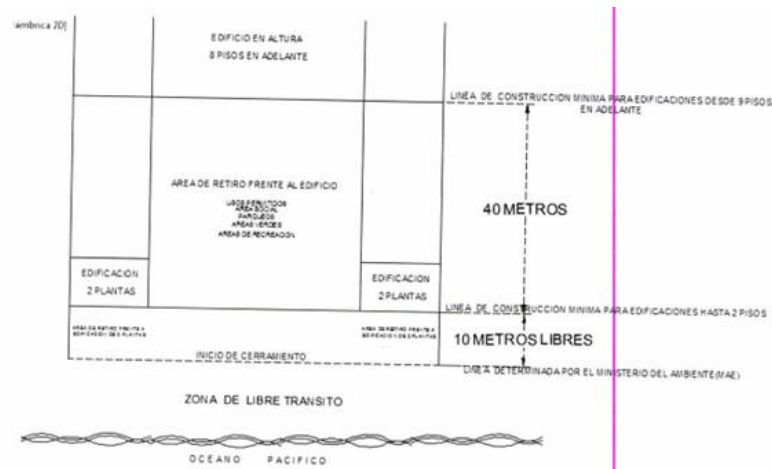
Art. 7.4.4.- Zona Mínima de retiros frontales (ZMRF)

Es necesario respetar una faja mínima de retiro para el comienzo de la construcción, que se refiere a un área de diez metros de anchura, en la que no se permitirán construcciones de alta altura; el comienzo de esta se considera línea de cerramiento, lo que equivale a una faja mínima de uso privado.

Los retiros frontales se ajustarán a la altura de la construcción ribereña y nunca serán menores a diez metros (10.00 m), FAJA DE USO PRIVADO, A MÁSTER ALTURA, MÁS RETIRO, según el diagrama en planta "RETIRO LOTES A LA PLAYA" a continuación detallado:

Figura 10

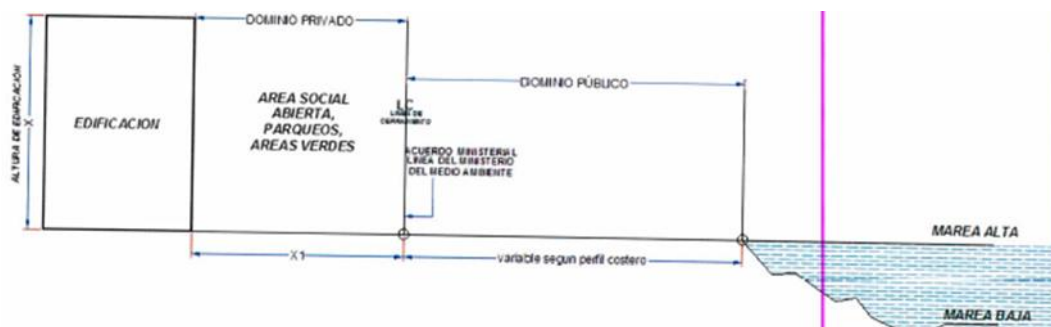
Retiro lotes a la playa



El inicio de la zona mínima de retiro frontal (ZMRF), se impone a partir de la línea determinada por el ministerio del ambiente en acuerdo ministerial al, N°163 del 05 de septiembre del 2011.

Figura 11

Retiro lotes a la playa (2)



Retiros de lotes a la Playa. Edificación retiro mínimo

1. Hasta 2 pisos 10,00 m desde la línea del MAE
2. Hasta 4 pisos 20,00 m desde la línea del MAE
3. Hasta 8 pisos 30,00 m desde la línea del MAE
4. Desde 9 pisos en adelante 40,00 m desde la línea del MAE. En base (Ordenanza No. 007-2014, 2014)

Asimismo, en base al **PLAN DE USO Y GESTIÓN DEL SUELO DEL CANTÓN PLAYAS PUGS 2021-2023**, se aplica a todos los locales, establecimientos y personas que organicen eventos públicos; expendan alimentos y bebidas alcohólicas o que tengan relación con los preceptos contenidos (GADMCP, 2023).

Asimismo, el PDOT del Cantón Playas 2014-2020 indica que el cantón Playas cuenta con 924 locales comerciales; de los cuales 198 son comedores; 150 se encuentran ubicados en el sector de la playa y 48 en diferentes sectores del cantón. De acuerdo con las categorías de ocupación el 40% de las mujeres se dedica al trabajo no remunerado (PLAN DE DESARROLLO Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL DEL CANTÓN PLAYAS)

Por otra parte debido a la desactualización del PDOT del cantón de Playas se toma como referencia el **PDOT DE LA CIUDAD DE AMBATO 2020**.

SECCIÓN III

USO DE SUELO DE SERVICIOS TURISTICOS, LOCALES COMERCIALES TURISTICOS, DIVERSION Y OTROS.

Estructura edificada bajo el nivel del terreno: Siempre que se respeten todas las regulaciones del Código de Arquitectura y urbanismo, se podrán proyectar espacios habitables bajo el nivel natural del terreno con en el entorno de acuerdo a los reglamentos indicados para los diferentes establecimientos. En ninguna circunstancia se excederá el CUS y las alturas establecidas en la zonación pertinente.

Tabla 2

Ejemplo del Plan de Ordenamiento Territorial Ambato 2020

Normativas de restaurante	
Bases del dimensionamiento	Las dimensiones mínimas de los locales deberán estar basadas necesariamente en: las funciones o actividades que se desarrollen en ellos
	Las medidas lineales y la superficie, que se refieren al dimensionamiento de locales corresponden a longitudes y áreas libres y no a las

		consideradas entre ejes de construcción o estructura.
Altura de locales	La altura mínima de los locales habitables será de 2,30 m	en caso de locales cuyos usos no sean de vivienda sean estos comercios u oficinas la altura mínima será de 2.70 m.
Baños	Los cuartos de baño e inodoros cumplirán con las condiciones de iluminación y ventilación	Los baños no podrán comunicar directamente con comedores, reposterías ni cocinas.
Dimensiones mínimas de baños	Espacio mínimo entre la proyección de piezas consecutivas, lateral, frontal = 0,10 m / 0,15 m / 0,50 m	No se permite la descarga de la ducha sobre una pieza sanitaria.
Ducha	Deberá tener una superficie mínima de 0,64 m ² , con un lado de dimensión mínima de 0.80 m. y será independiente de las demás piezas sanitarias	Para el caso de piezas sanitarias especiales se sujetará a las especificaciones del fabricante.
Iluminación y ventilación	Todo local habitable tendrá iluminación y ventilación naturales por medio de vanos que permitan recibir aire y luz directamente desde el exterior.	
Circulaciones horizontales	El ancho mínimo de los pasillos y de las circulaciones para el público será de un 1. 20m. Cuando las puertas se abran hacia el interior de los locales	Los pasillos y los corredores no deberán tener salientes que disminuyan su altura interior a menos de 2,20 m.
Pasamanos en las Circulaciones	Cuando se requiera pasamanos en las circulaciones horizontales, escaleras o rampas, la altura mínima de ésta será de 0,85 m.	En el caso de edificios para habitación colectiva y de escuelas primarias, los pasamanos deberán estar compuestos sólo de elementos verticales lisos y no permitirán el paso de un globo de 0,10 m. de diámetro.
Dimensiones mínimas	El ancho mínimo de accesos, salidas de emergencia y puertas que comuniquen con la vía pública, será siempre múltiplo de 0,60 m. y no menor de 1,20 m.	Para determinar el ancho total necesario, se considerará como norma, la relación de 1,20 m. por cada 200 personas.

Facilidades para discapacitados	Facilidad de acceso mediante rampas de pendiente no mayor al 10%	Puertas y pasillos adecuados al tránsito en silla de ruedas, con anchos mínimos de 1,00 m.
Dimensiones de puertas	Altura mínima: 2,10 m.	Anchos mínimos: a) acceso a oficinas y comercios 0,90 m. b) comunicación entre ambientes 0,90 m. c) baños 0,80 m. y 0,90 m. para minusválidos según norma NTE INEN 2 309:2000
Estacionamientos en comercio	1 por unidad de mesas disponible	

Fuente. (Ambato, 2020). Elaborado por John Lázaro Bohórquez.

Asimismo, el **PLAN DE MANEJO AREA NACIONAL DE RECREACIÓN PLAYAS DE VILLAMIL**; indica en la sección 7, pág. 87

7. ZONIFICACIÓN Y NORMAS DE USO

7.1.5. Zona de Uso Público, Turismo y Recreación (ZUP)

Sectores que incluye: Geográficamente corresponde a la línea de costa de Playas desde el rompeolas del Humboldt hasta la bajada de la Hostería el Delfín. Además de una porción marina perpendicular desde el rompeolas, 800 metros mar adentro, hasta la bajada de la Hostería Delfín, luego continua paralelo a la línea de costa desde 300 m de distancia entre la costa y el mar y 500 m de ancho de uso hasta la zona de Data. Lo que nos da las siguientes dimensiones 714,57 ha: 13,02 ha de suelo y 701,55 ha acuático.

Objetivos:

Promover la recreación y el turismo en un ambiente natural, en beneficio de la población local y los visitantes nacionales y extranjeros, mediante el uso organizado y adecuado de sus recursos y atractivos turísticos.

- Ingresar un ambiente preciso para el emprendimiento ambiental dentro del ANRPV.

Normas de uso

Se prohíbe la construcción de estructuras fijas, como infraestructura, cabañas, viviendas y cualquier otro tipo de estructuras permanentes en la zona de franja adyacente y en la zona de playa (zona intermareal o arena húmeda). Exceptuando aquellas que sean con fines de prevención de riesgos, de interés público y otras necesarias para la gestión del área, con sus respectivas regularizaciones ambientales. En base al (PLAN DE MANEJO DEL ÁREA NACIONAL DE RECREACIÓN PLAYAS DE VILLAMIL, 2021)

CAPÍTULO 2. METODOLOGÍA

2.1 Contexto de la investigación

General Villamil Playas, cuenta con una oferta de atractivos turístico-naturales y culturales muy similar, en sus catorce kilómetros de playas se puede disfrutar de uno de los mejores climas del mundo y entrar en contacto con una excelente gastronomía, vasta naturaleza, aventura e historia, así mismo se puede vivir una riqueza folklórica ha sobrevivido el paso de los años (Bohorquez, 2013).

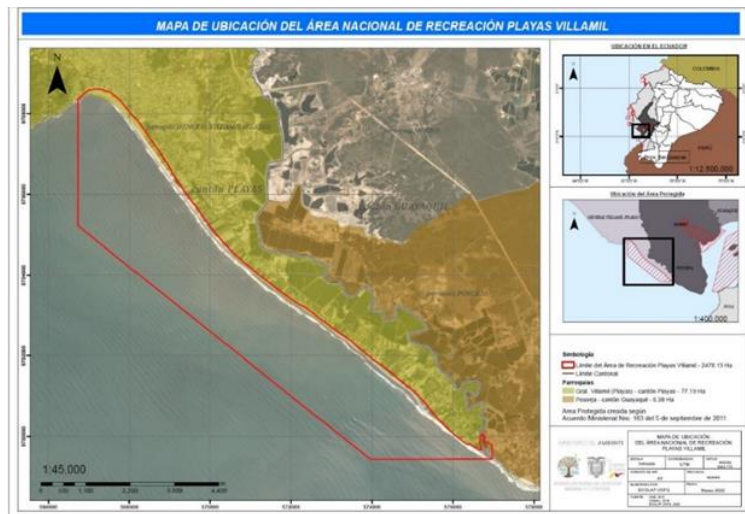
Los comedores turístico sostenibles, para los servidores turístico, turista locales y extranjero, inversionista ubicado en General Villamil Playas, se emplazara en la ZONA DE PLAYA, que está comprendida desde el km 1 hasta el km 12 de la vía Playas – Posorja, que tendrá un impacto social e ambiental contribuyendo al medio ambiente con la nueva distribución de las cabañas a una zona segura de construcción amigable al sector, así mismo permitiendo que todos sigan este sistema de gestión de comedores turístico sostenible de la misma manera involucre la experiencia de los servidores turístico que ya tienen comedores, como actor principal en conjunto con la mano profesional calificada.

➤ **Extensión y límites**

El ANRPV (Área Nacional de Recreación Playas de Villamil) posee una extensión total de 2.478,12 hectáreas divididas en 2.384,95 ha que corresponden a la parte marina del área protegida y 93,17 ha de superficie terrestre que comprende 14 km de playa, desde el rompeolas del Hotel Humboldt, hacia el norte, hasta el Estero Data de Posorja hacia el sur. Las diferentes zonas de influencia, en la que se encuentra fuera del área protegida se encuentra la zona poblada es decir la urbana y zona rural que es muy poca en el Cantón de Playas, así como zonas camaroneras y agrícolas (PLAN DE MANEJO DEL ÁREA NACIONAL DE RECREACIÓN PLAYAS DE VILLAMIL, 2021).

Figura 12

Limite del Área de Recreación Playas Villamil-2478.13 HA, Limite Cantonal



Fuente. PLAN DE MANEJO ÁREA NACIONAL DE RECREACIÓN DE VILLAMIL, 2021.

➤ **Delimitación del espacio del proyecto**

La investigación se proyecta en el Cantón Playas, desde el km 1 hasta el km 12 vía a Playas – Posorja en la Zona de Playa.

Figura 13

Delimitación del espacio del proyecto



Fuente. (GADMCP, 2023) Municipalidad del Cantón Playas.

Figura 14

Bajada del Km 1 vía a Data

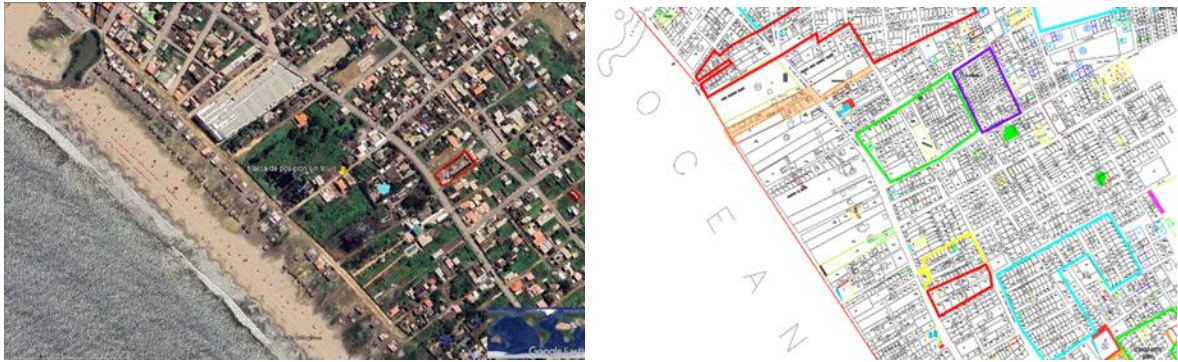


Figura 15

Bajada del Km 1.5 vía a Data



Figura 16

Bajada del Km 2 vía a Data



Figura 17

Bajada del Km 3 vía a Data



Figura 18

Bajada del Km 4 vía a Data



Figura 19

Bajada del Km 5 vía a Data

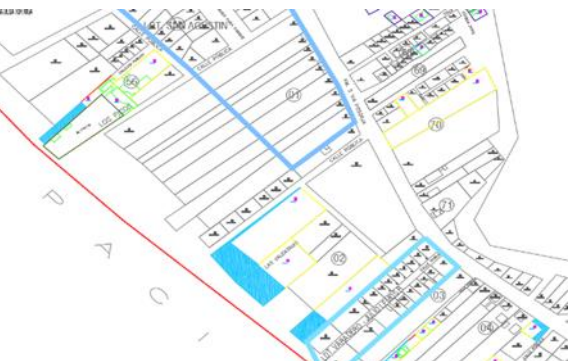


Figura 20

Bajada del Km 6 vía a Data



Los comedores turístico sostenible están regidas con las siguientes especificaciones técnicas; determinaciones de necesidades de circulación y confort, la capacidad de financiamiento de materiales amigable a la zona de playa, uso adecuado de la línea del MAE, mantenimiento mínimo de los comedores y la armonía urbanística con su riqueza natural de sus playas; por lo tanto; se indica que con las nuevas construcciones de comedores sostenible se reducirá el impacto ambiental de los comedores informales, la sostenibilidad de los comedores turístico, aumento de turismo en las costas del Cantón Playas.

Figura 21

Encuesta en campo Servidores Turístico de las diferentes Bajada a la Playa



2.2. Diseño y alcance de la investigación

El tipo de investigación es de carácter no experimental ya que se enfoca primordialmente en gestión y construcción de comedores turístico.

Según Tomalá (2021) las diferentes investigaciones NO experimentales: son aquellos estudios en las que las variables se manipulan deliberadamente.

Por lo consiguiente, Hernández (2010) indica que la investigación no experimental, consiste en estudios que realizan deliberadamente las variables y en los que sólo se observan diversos fenómenos en su ambiente natural para después analizarlos.

En este alcance de la investigación es descriptivo, donde ya se conocen las características del fenómeno y lo que se busca, es exponer su presencia en un determinado grupo humano. Así mismo el proceso cuantitativo efectúa un análisis de datos que centraliza y dispersa la información. En este alcance es posible, pero no obligatorio, plantear una hipótesis que busque caracterizar el fenómeno del estudio (Galarza, 2020). En cuanto a los medios para obtener datos, se basa en documentos como tesis doctorales, posgrado, artículos científicos, revistas, libros, anotaciones de clases y ensayos realizados en el campo.

2.3. Tipo y métodos de investigación

Tipo de investigación mixto, para lograr el objetivo general planteado en este estudio se debe realizar una investigación de tipo exploratorio, con el propósito de profundizar en el estudio en la gestión de construcción sostenible.

Este proceso consiste en la recopilación de datos cuantitativos y cualitativos mediante el uso de los métodos, donde se realizará el análisis e integración de las investigaciones cualitativa y cuantitativa. Según Hernández (2010), como un proyecto descriptivo, bajo la modalidad de campo, donde se estudia sus variables que suceden IN SITU, con los datos recopilados en la encuesta.

2.4. Población y muestra

➤ Población

La población que se estudiara está conformada por los servidores turísticos y turistas del cantón Playas de los 15 km de playas en el cual consta de 9 puntos o ingresos a la playa que deberán tratarse para la reubicación y construcción de los comedores turístico.

La población en general comprende de un conjunto de elementos que contienen varias características en lo que se tiende a estudiar. Por lo tanto, bien la población como la muestra son de naturaleza inductiva (de lo específico a lo general), con la expectativa de que la parte que se comprobó (en este escenario, la muestra) sea representativa de la realidad (entiéndase aquí a la población); para de esa forma garantizar las conclusiones extraídas en el estudio (Ventura, 2017) .

De acuerdo con Argiba (2009) cualquier tipo de estudio que se lleve a cabo requerirá la recolección de muestras de diversos tipos de escenarios que serán los involucrados en el mismo estudio. Por lo que se considera que la muestra que se tome sea bien representativa y a su vez eficaz. Para así verificar que sean necesarios a su vez asegurar la legitimidad externa de la consulta.

➤ Muestra

La muestra es un subconjunto de lo que sería la población en donde resultan diferentes muestreos y se seleccionara dependiendo la calidad y representación que es necesaria para el estudio de la población (Gallegos, 2001).

SEGÚN INSPECCIÓN IN SITU 71 COMEDORES EN LA BAJADA A LA PLAYA

Cálculo de la muestra:

Formula de población finita

Población finita

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

n = tamaño muestra
 z = nivel de confianza 95% = 1.96
 p = variabilidad negativa 20
 q = variabilidad positiva 80
 N = tamaño de la población 1.243
 e = error 0.05

La fórmula es la siguiente:

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

$$n = \frac{(1.96)^2 (355) (.80) (.20)}{(.05)^2 (355) + (1.96)^2 (.80) (.20)}$$

$$n = \frac{(3.84) (355) (.80) (.20)}{(.0025) (355) + (3.84) (0.80) (.20)}$$

$$n = \frac{218.11}{1.50315} = \mathbf{145.10}$$

Tabla 3

Muestra

Población	No.	Muestra	Aproximación
Cantidad de Servidores turístico que tiene cabañas de uso turístico para comedor que se encuentra en el Cantón Playas	355	145.10	145

Se ha calculado una muestra de mínimo 145 encuesta, sin embargo, en la presente investigación se ha logrado aplicar 180 encuestas por lo que se generó de manera abierta en la plataforma de Google Forms, y mientras mayor sea la población encuestada menor es el error de la encuesta, por la acogida del nuevo proyecto a los servidores turístico, por lo que la colaboración de los encuestados es de mucha importancia ya que son las necesidades que están sucediendo actualmente.

2.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

En base a lo que nos indica Mendoza y Avila (2020) debido que en la investigación se debe realizar a cabo la recolección de datos y así mismo tener un paso importante para tener

éxito en la obtención de resultados. Al dar un paso adecuado a la recolección de datos y la escogencia del método de recolección de datos que todo investigador debe conocer y debe tener mucha experiencia en aquello. La medición está orientado a crear diferentes condiciones de oportunidades.

Las técnicas de recolección de datos que se utiliza son mixtas, para procesar e interpretar la información, es importante recopilar toda la información, técnica cualitativa entrevista, técnica cuantitativa encuesta para así obtener las necesidades y determinar la característica del proyecto sostenible de los comedores.

La información primaria se visualiza mediante las encuestas realizadas a los servidores turístico, turista nacionales y extranjeros, en lo que se logró verificar lasa necesidades y actividades recreativas preferida.

La información secundaria se obtuvo de informes realizados por el G.A.D Municipal del cantón Playas, información de necesidades, afectación de riesgos sobre el mar y la LINEA DEL MAE que visitan sus Playas.

2.5.1. Modelo de Encuesta Piloto

Esta encuesta será realizada por el estudiante John Guillermo Lázaro Bohórquez de la Universidad Península de Santa Elena – Instituto de Postgrado, con fines investigativos como parte del proyecto de la tesis.

Organización ¿Nombre del Servidores o Turista?

1. **¿Cree usted que un comedor en la playa es un servicio que atrae al turista?**
Si No.....
Porque;
2. **¿Cree usted que existe una afectación al medio ambiente al construir un comedor cerca de la Playa?**
Si No.....
Porque;
3. **¿Con que Frecuencia visitas los comedores que se encuentra en las playas o el malecón en el Cantón Playas?**

- A. Todos los días
 - B. Varias veces a la semana
 - C. Una vez al mes
 - D. Raramente
 - E. Nunca
- 4. ¿Usted cuenta con comedor sostenible, con permisos correspondiente?**
 Si No.....
 Porque;
- 5. ¿Cuál es el número de turista aproximadas que llegan a los comedores el fin de semana?**
- A. 6
 - B. 10
 - C. 15
 - D. 20 o más
 - E. Otros.
- 6. ¿Cuál cree que es el principal problema para construir un comedor en la Playa?**
- A. Problemas de financiación
 - B. Inseguridad de empleo
 - C. Alquiler muy alto
 - D. No hay ofertas suficientes de Locales
 - E. Otros.
- 7. ¿Qué tipo de material constructivo-sostenible es de su agrado para la construcción de un comedor?**
- A. Madera
 - B. Bambú -
 - C. Bloques
 - D. Estructura metálica
 - E. Estructura de H.A
- 8. ¿Le gustaría venir en un comedor turístico sostenible que cuente con todos los servicios básicos, equipamientos y comodidades para el desarrollo del buen vivir sin afectación al medio ambiente?**
 Si No.....
 Porque;
- 9. ¿Qué servicios adicionales te gustaría que ofreciera el comedor turístico? (Puedes seleccionar más de una opción)**
- A. Wifi gratuito
 - B. Servicios a domicilio
 - C. Servicios para Eventos
 - D. Otras (por favor especifique)

2.6. Procesamiento de la evaluación: Validez y confiabilidad de los instrumentos aplicados para el levantamiento de información.

El proyecto sostenible debe considerar 3 pilares fundamentales

- Económico
- Social
- Ambiental

Para procesar e interpretar la información, se recopilará toda la información de la situación externa e interna del proyecto mediante el VAN y obtener la rentabilidad del proyecto que sustentaran nuestro tema de investigación y en base a eso se desarrollará la construcción sostenible a seguir en el perfil costero del cantón Playas.

El significado de validez en investigación da como resumen a lo que es significativo o más acertado a la verdad. Y a su vez significa que no teniendo errores la investigación es válida. Los fallos que aparecen en el contenido de un estudio son resultado de conflictos metodológicos y pueden clasificarse en tres categorías: elección, evaluación y confusión. (Villasís, 2018).

Tabla 4

Cuadro de Operaciones

Variables	Descripción	Definición Conceptual	Dimensiones	Indicadores	Escala	
Dependiente	Sistema de Gestión	Un Sistema de Gestión de la Calidad es una forma de trabajar, mediante la cual una organización asegura la satisfacción de las necesidades de sus clientes. Para lo cual planifica, mantiene y mejora continuamente el desempeño de sus procesos, bajo un esquema de eficiencia y eficacia que le permite lograr ventajas competitivas (Carlo y Yáñez, 2008).	Viabilidad Social	FODA	Densidad	
				Población	Poblacional	
			Estrategias, Características del sector	Entrevistas		
Dependiente	Sistema de Gestión	Un Sistema de Gestión de la Calidad es una forma de trabajar, mediante la cual una organización asegura la satisfacción de las necesidades de sus clientes. Para lo cual planifica, mantiene y mejora continuamente el desempeño de sus procesos, bajo un esquema de eficiencia y eficacia que le permite lograr ventajas competitivas (Carlo y Yáñez, 2008).	Análisis Económico	Oferta y Demanda	\$	
				Área de Proyecto	m ²	
			Costos y Presupuestos	\$		
Independiente	Análisis macroeconómico, del entorno y mercado	El análisis macroeconómico está definido como el estudio de la “economía en su conjunto y de las relaciones que se establecen entre variables agregadas, como, por ejemplo, la que existe entre la producción real de una economía y la ocupación total” (Silva y Hennings, 2017).	Encuestas	Diseño	Escala numérica	
				Arquitectónico		
				Normativa		
Independiente	Análisis macroeconómico, del entorno y mercado	El análisis macroeconómico está definido como el estudio de la “economía en su conjunto y de las relaciones que se establecen entre variables agregadas, como, por ejemplo, la que existe entre la producción real de una economía y la ocupación total” (Silva y Hennings, 2017).	Encuestas	Densidad Poblacional	Habitantes	
				Área de construcción		m ²
				Área de Terreno		\$
Independiente	Análisis macroeconómico, del entorno y mercado	El análisis macroeconómico está definido como el estudio de la “economía en su conjunto y de las relaciones que se establecen entre variables agregadas, como, por ejemplo, la que existe entre la producción real de una economía y la ocupación total” (Silva y Hennings, 2017).	Encuestas	Ingreso Familiar		

Diseño arquitectónico	En el proceso de diseño la creatividad juega un papel nuclear porque es expresión de la complejidad del mismo proceso dado que el trabajo es asignado por un cliente o profesor, según sea el caso, pero la persona que interviene debe, desde su propia multidimensionalidad y complejidad, dar respuesta a la propuesta planteada (Cubillán, 2008).	Normativa y Función de espacios	Planos arquitectónicos, Estructural, Eléctrico y Sanitario	Escala numérica
Factibilidad Económica de comedores turístico sostenible	El estudio de factibilidad está en capacidad de cubrir necesidades, presentando una variedad de productos y precios competitivos, proyectando en base a variables económicas – financieras del mercado y de consumo masivo (Intriago, 2014).	Análisis de Flujos Presupuestos	Rentabilidad del Proyecto	% \$

CAPÍTULO 3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Para elaborar el proyecto, uno de los primeros objetivos fue realizar un análisis macroeconómico, por lo que se realizó una encuesta entre una muestra para la zona costera del km 1 a km 12 de Data de Villamil, a partir de la cual se elaboró un sistema de gestión que satisficiera las necesidades de los turista y servidores turístico. En este apartado se estudiarán los resultados de las preguntas formuladas y la información contenida en las mismas.

3.1. Análisis del proyecto

3.1.1. Resultados de la Encuesta

Pregunta 1

La pregunta uno, nos indica que sobre la implementación de servicio de un comedor en la playa si atrae al turista, donde nos permite visualizar los siguientes resultados según la Tabla 5 y la Figura 22, nos indica que el 76.50 % (153 personas) están de acuerdo con la construcción de los comedores, y el 23.50 % (47 personas) no requieren que se ubique el servicio por diversas razones personales.

Estos datos son positivos, debido a que la población estaría de acuerdo con las construcciones de los comedores.

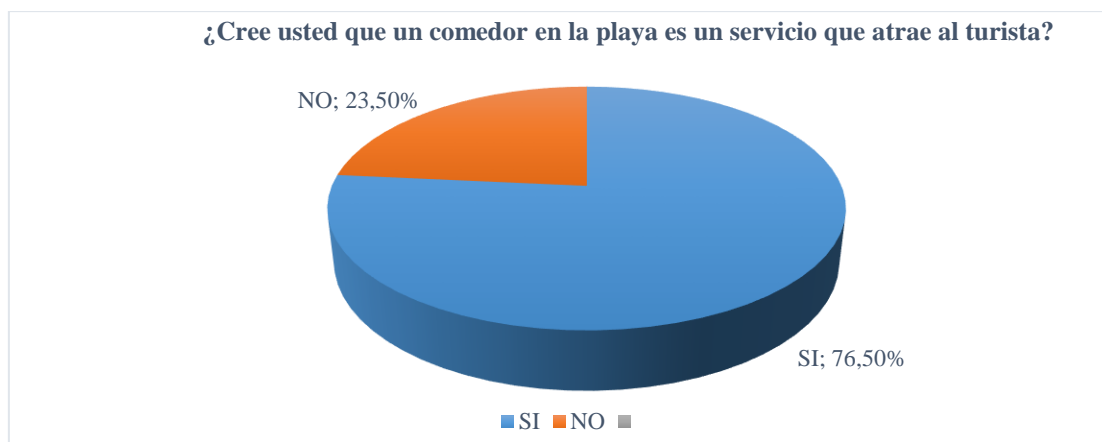
Tabla 5

Resultado obtenidos Encuesta, Pregunta 1

	N° de personas	Porcentaje
Si	153	76.50 %
No	47	23.50%
Total	200	100 %

Figura 22

Resultado obtenidos Encuesta, Pregunta 1



Pregunta 2

La pregunta dos, nos indica si cree que existe una afectación al medio ambiente al construir un comedor cerca a la playa, donde nos permite visualizar los siguientes resultados según la Tabla 6 y la Figura 23, nos indica que el 20.00% (40 personas) indican que puede causar afectación al medio ambiente, y el 80.00 % (160 personas) nos dicen que no causaría afectaciones siempre cuando cumpla con todo lo establecido en las ordenanzas y reglamentos de las entidades reguladoras. Habiendo una respuesta positiva para el cumplimiento de la misma.

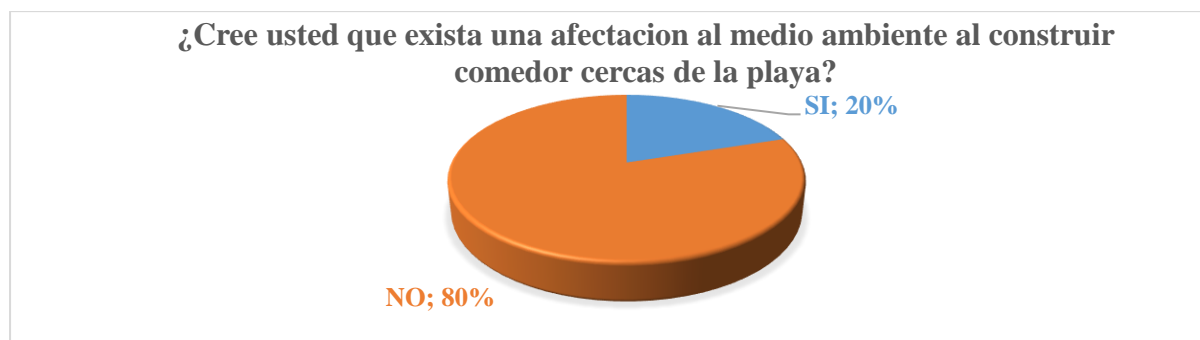
Tabla 6

Resultado obtenidos Encuesta, Pregunta 2

	N° de personas	Porcentaje
Si	40	20.00 %
No	160	80.00%
Porque		
Total	200	100 %

Figura 23

Resultado obtenidos Encuesta, Pregunta 2



Pregunta 3

La pregunta tres, nos dice con qué frecuencia visitas los comedores que se encuentra en la playa en el cantón, donde nos permite visualizar los siguientes resultados según la Tabla 7 y la Figura 24, nos indica que el 0.00% (00 personas) indican que nos van todos los días solo según encuesta los fines de semanas, el 0.50 % (10 personas) indican que varias veces a la semana, el 30.00 % (60 personas) indican que una vez al mes visitan los comedores en la Playa, el 10.00 % (20 personas) indican que raramente asisten a los comedores en la playa, el 55.00 % (110 personas) indican que no asisten a los comedores siendo el porcentaje más alto, debido a la carencia de servicios y atención que ofrece los locales ubicados a en la playa. Para aprovechar estos datos que puedan ser visualizado de la manera que realmente se necesita un comedor que este acorde a las necesidades de los turistas.

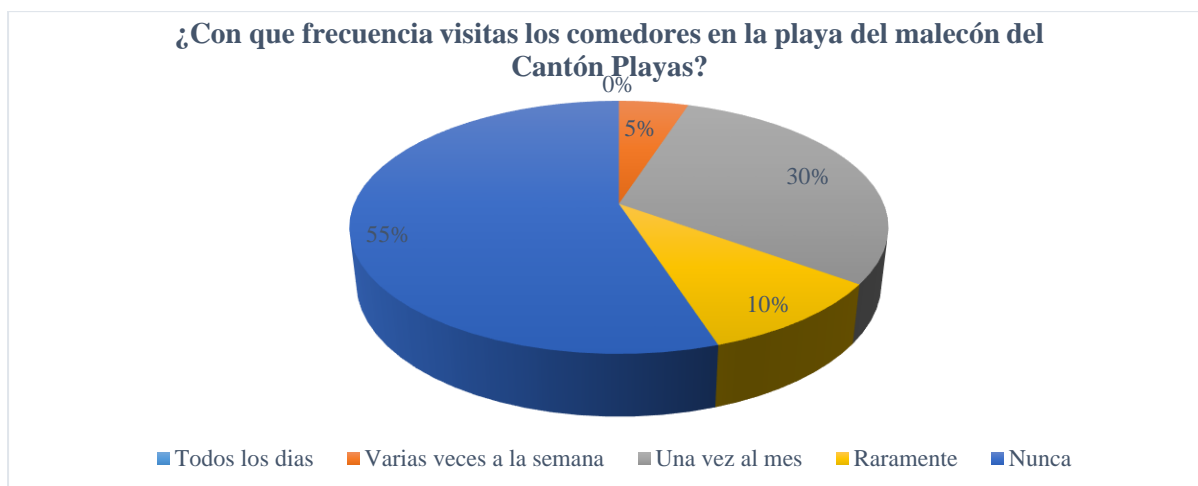
Tabla 7

Resultado obtenidos Encuesta, Pregunta 3

	N° de personas	Porcentaje
Todos los días	0	00.00 %
Varias veces a la semana	10	0.50 %
Una vez al mes	60	30.00 %
Raramente	20	10.00 %
Nunca	110	55.00 %
Total	200	100 %

Figura 24

Resultado obtenidos Encuesta, Pregunta 3



Pregunta 4

La pregunta cuatro, nos dice si cuenta con comedor sostenible, con permisos correspondiente, donde nos permite visualizar los siguientes resultados según la Tabla 8 y la Figura 25, nos indica que el 6.50% (13 personas) indican que, si cuenta con la aprobación respectiva de sus comedores, y el 93.50 % (187 personas) nos dicen que no cuenta con los respectivos permisos, pero si existe comedores que funcionan sin el debido proceso y tienen el servicio de comedor. Es importante saber que si hay personas que cumplen con lo indispensable, pero a su vez también existe personas que pueden remodelar e inclusive sacar sus respectivos permisos.

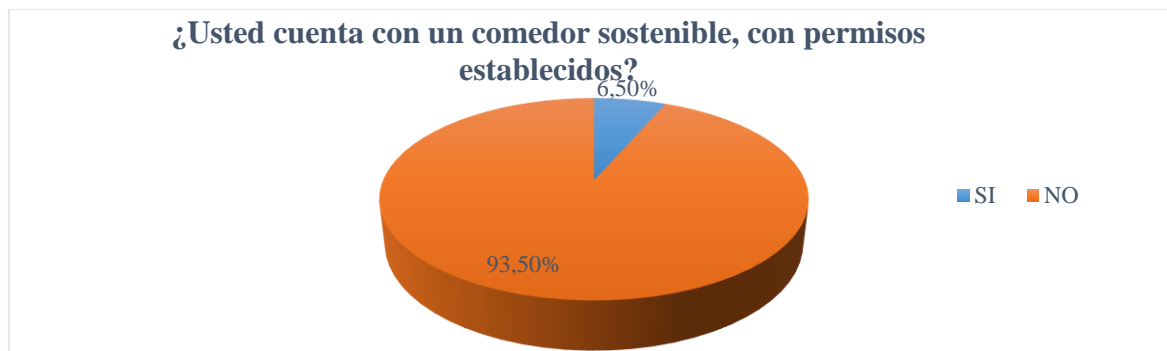
Tabla 8

Resultado obtenidos Encuesta, Pregunta 4

	N° de personas	Porcentaje
Si	13	6.50 %
No	187	93.50%
Total	200	100 %

Figura 25

Resultado obtenidos Encuesta, Pregunta 4



Pregunta 5

La pregunta cinco, nos dice cuál es el número de turista aproximadas que llegan a los comedores el fin de semana, donde nos permite visualizar los siguientes resultados según la Tabla 9 y la Figura 26, nos indica que el 5.00 % (10 personas) que 6 personas aproximadamente llegan a los comedores los fines de semana, el 7.50 % (15 personas) que 10 personas aproximadamente llegan a los comedores los fines de semana, el 10.00 % (20 personas) que 15 personas aproximadamente llegan a los comedores los fines de semana, el 75.00 % (150 personas) que 20 o más personas aproximadamente llegan a los comedores los fines de semana, el 2.50 % (5 personas) que los turistas visitan más a menudo solo en feriados.

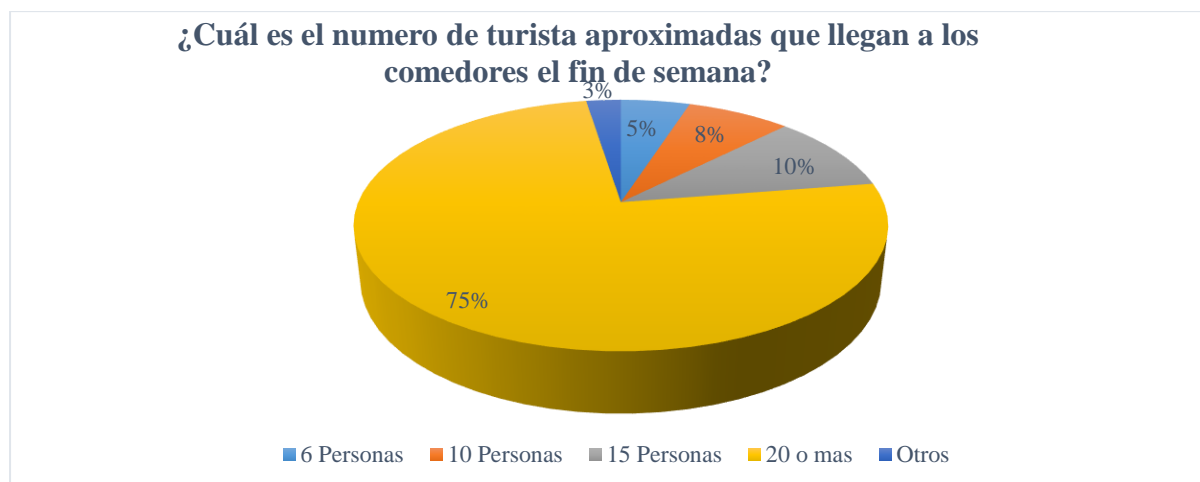
Tabla 9

Resultado obtenidos Encuesta, Pregunta 5

	N° de personas	Porcentaje
6	10	5.00 %
10	15	7.50 %
15	20	10.00 %
20 o más	150	75.00 %
Otros	5	2.50 %
Total	200	100 %

Figura 26

Resultado obtenidos Encuesta, Pregunta 5



Pregunta 6

La pregunta seis, nos dice cuál es el principal problema para construir un comedor en la Playa, donde nos permite visualizar los siguientes resultados según la Tabla 10 y la Figura 27, nos indica que el 37.50% (75 personas) indica problemas de financiación, el 25.00 % (50 personas) indican problemas de inseguridad, el 12.50 % (25 personas) indican alquileres muy alto, el 20.00 % (40 personas) no hay ofertas de locales, el 5.00 % (10 personas) indican otros asuntos para la construcción de comedores.

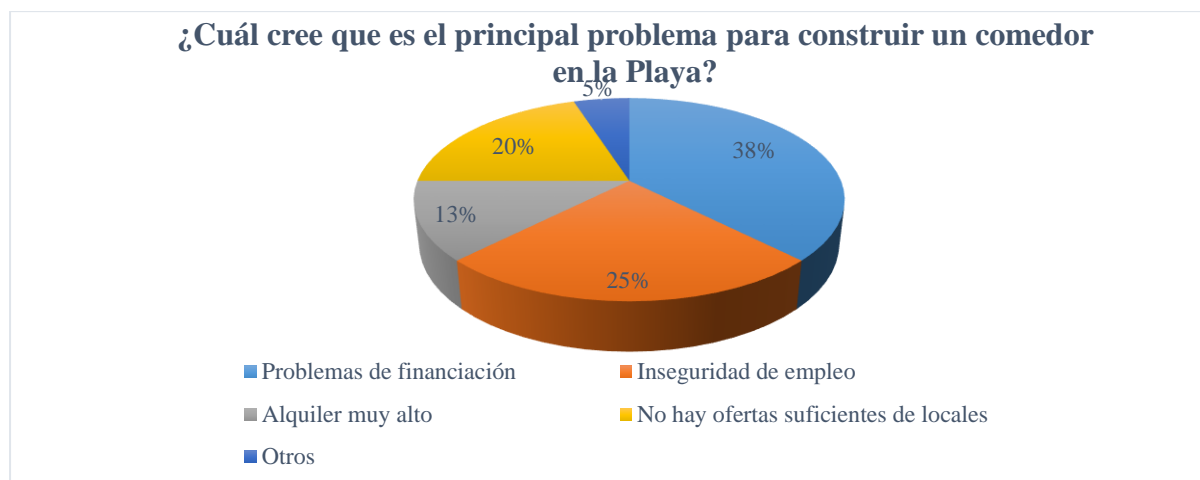
Tabla 10

Resultado obtenidos Encuesta, Pregunta 6

	N° de personas	Porcentaje
Problemas de financiación	75	37.50 %
Inseguridad de empleo	50	25.00 %
Alquiler muy alto	25	12.50 %
No hay ofertas suficientes de locales	40	20.00 %
Otros	10	5.00 %
Total	200	100 %

Figura 27

Resultado obtenidos Encuesta, Pregunta 6



Pregunta 7

La pregunta siete, nos indica que tipo de material constructivo-sostenible es de su agrado para la construcción de un comedor, donde nos permite visualizar los siguientes resultados según la Tabla 11 y la Figura 28, donde el 22.00% (44 personas) le gustan las cabañas con madera, el 40.00% (80 personas) le gustan con bambú, el 05.00% (10 personas) prefieren realizarlo con bloques, el 03.00% (6 personas) prefieren realizarlo con estructura metálica, el 30.00% (60 personas) le gustan tener sus cabañas con estructura de hormigón armado.

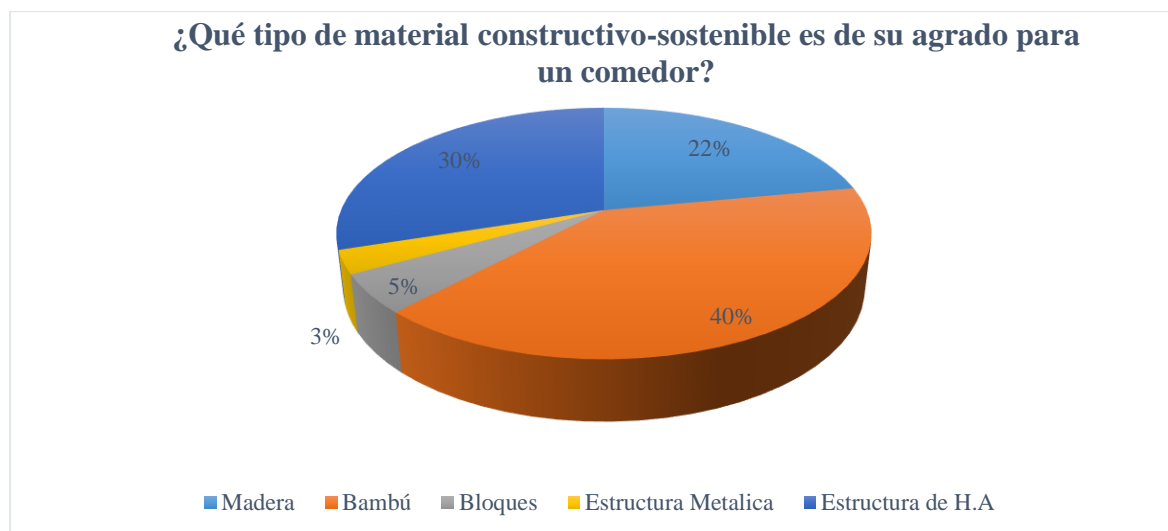
Tabla 11

Resultado obtenidos Encuesta, Pregunta 7

	N° de personas	Porcentaje
Madera	44	22.00 %
Bambú	80	40.00 %
Bloques	10	05.00 %
Estructura metálica	6	03.00 %
Estructura de H.A	60	30.00 %
Total	200	100 %

Figura 28

Resultado obtenidos Encuesta, Pregunta 7



Pregunta 8

La pregunta ocho, nos indica si nos gusta venir a un comedor turístico sostenible que cuente con todos los servicios básicos, equipamientos y comodidades para el desarrollo del buen vivir sin afectación al medio ambiente, donde nos permite visualizar los siguientes resultados según la Tabla 12 y la Figura 29, nos indica que el 96.00% (192 personas) están de acuerdo que visitarían el comedor, y el 04.00% (8 personas) nos indican que no visitarían debido a que usualmente no van a comer en la playa sino en sus residencias.

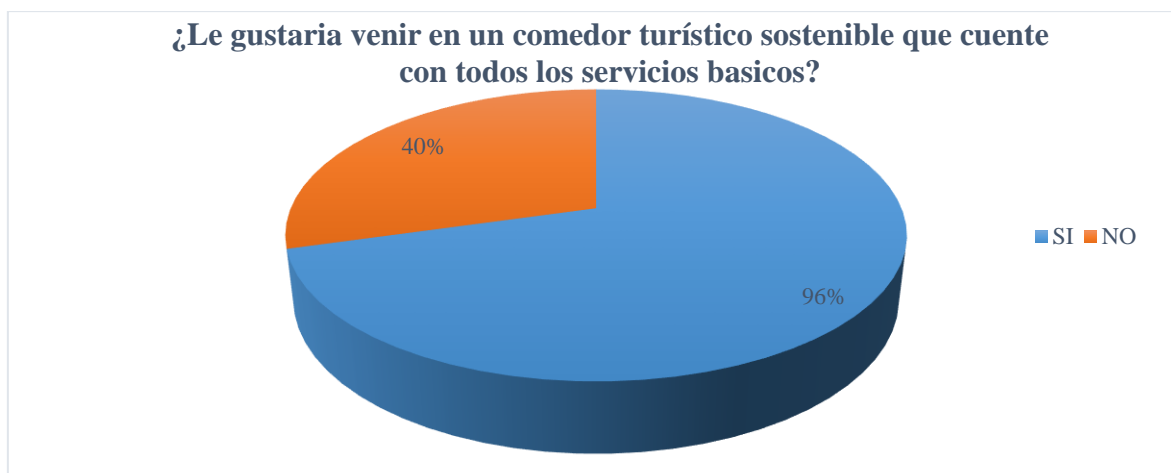
Tabla 12

Resultado obtenidos Encuesta, Pregunta 8

	N° de personas	Porcentaje
Si	192	96.00 %
No	8	04.00%
Porque		
Total	200	100 %

Figura 29

Resultado obtenidos Encuesta, Pregunta 8



Pregunta 9

La pregunta nueve, nos indica que servicios adicionales te gustaría que ofreciera el comedor turístico, donde nos permite visualizar los siguientes resultados según la Tabla 13 y la Figura 30, donde el 45.00% (99 personas) le gustaría que tuviera wifi gratis , el 17.50 % (35 personas) le gustaría que cuente con servicios a domicilio, el 32.50 % (65 personas) prefieren que también cuente con servicios para alquiler para eventos, el 05.00 % (10 personas) prefieren que cuenten con otros servicios por ejemplo cuente con carpas cerca de la playa.

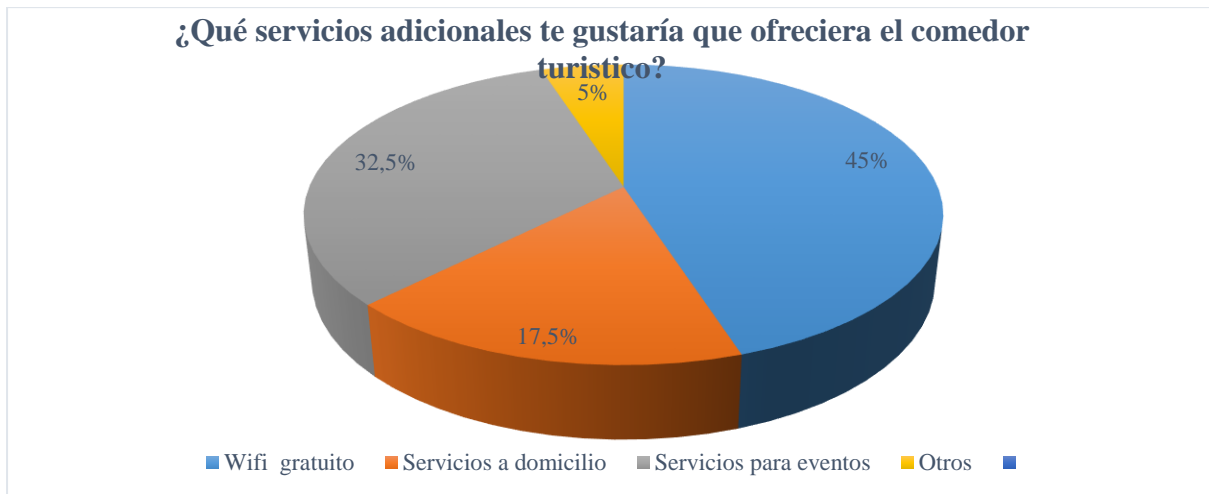
Tabla 13

Resultado obtenidos Encuesta, Pregunta 9

	N° de personas	Porcentaje
Wifi gratuito	90	45.00 %
Servicios a domicilio	35	17.50 %
Servicios para Eventos	65	32.50 %
Otros	10	05.00 %
Total	200	100 %

Figura 30

Resultado obtenidos Encuesta, Pregunta 9



3.2. Tamaño del proyecto

El proyecto es de un solo tipo, en el que ira emplazado en las diferentes bajadas a la playa que cuenta desde el km 1 hasta el km 12 vía a Posorja, por lo que cada tipo de comedor contara con espacio para 44 personas en el comedor, con una area aproximadamente de 190.50 m2.

3.3. Análisis Administrativo

3.3.1. Estructura Organizacional

En el comedor Turístico en el Cantón Playas, se conforma mediante la organización de su distribución ya que es indispensable de cómo se estructura externa e internamente las actividades que se realizan de los diferentes roles que tienen los empleados o miembros del grupo. Desde su entrada hasta su conservación.

La estructura interna del comedor requiere profesionales de cada area, su especialización es completamente diferente pero su trabajo no es posible sin el trabajo en conjunto, es considerada una herramienta básica para la organización llevando al éxito psts cualquier negocio.

➤ **Misión**

Satisfacer las necesidades gastronómicas de los turistas, preparando y ofreciendo alimentos de calidad con atención personalizada que asegure su satisfacción y a la vez ayudando al crecimiento del turismo en la localidad.

➤ **Visión**

Lograr expandirse a nivel nacional, siguiendo la calidad excelente que se brinda además la atención y servicio que se da. Además de llegar a más personas con la concientización las construcciones cercanas al mar con proyectos sin afectación al medio ambiente

3.3.2. Organigrama Empresarial

El organigrama del comedor está descendiendo verticalmente, por la jerarquía de cada desempeño, lo que controla el resto de los trabajadores, lo que ayuda a gestionar las funciones de la compañía, asignar las responsabilidades de manera más sencilla, elaborar planes y gestionar los servicios con solidez y claridad

Figura 31

Organigrama Empresarial de la estructura funcional del comedor



3.3.3. Selección de personal y perfiles profesionales para los puestos de trabajos

- **Director o Propietario:** Es la persona de mayor relevancia en el ámbito empresarial que se ocupa de la estrategia, procedimientos internos, finanzas, organización de menús, precios, control del personal, gestión de licencias y autorizaciones.
- **Encargado de Sala:** El líder de sala en un restaurante es la posición principal entre el personal de sala. Es el aquel personal que es responsable del grupo de trabajo funcione y garantiza que el personal haga sus funciones asignadas bien.
- **Chef Ejecutivo:** La máxima autoridad en la cocina y todas sus funciones son la dirección, supervisión, la innovación con la elaboración de los diferentes platos en la cocina, dando iniciativa a su equipo.
- **Chef de Cuisine:** El segundo individuo a cargo de la cocina.
- **Cocinero:** Elabora todo tipo de platos.
- **Camarero:** Sirven la comida a los comensales. Debe tener buen aspecto y una buena manera de atender a los clientes.
- **Asistente de cocina:** Bajo la dirección del jefe de rango, organiza la disposición de la sala y entrega a su rango todas las instrucciones que el usuario haya pedido, además de asistir al camarero en la limpieza y recolección de los platos en la mesa.

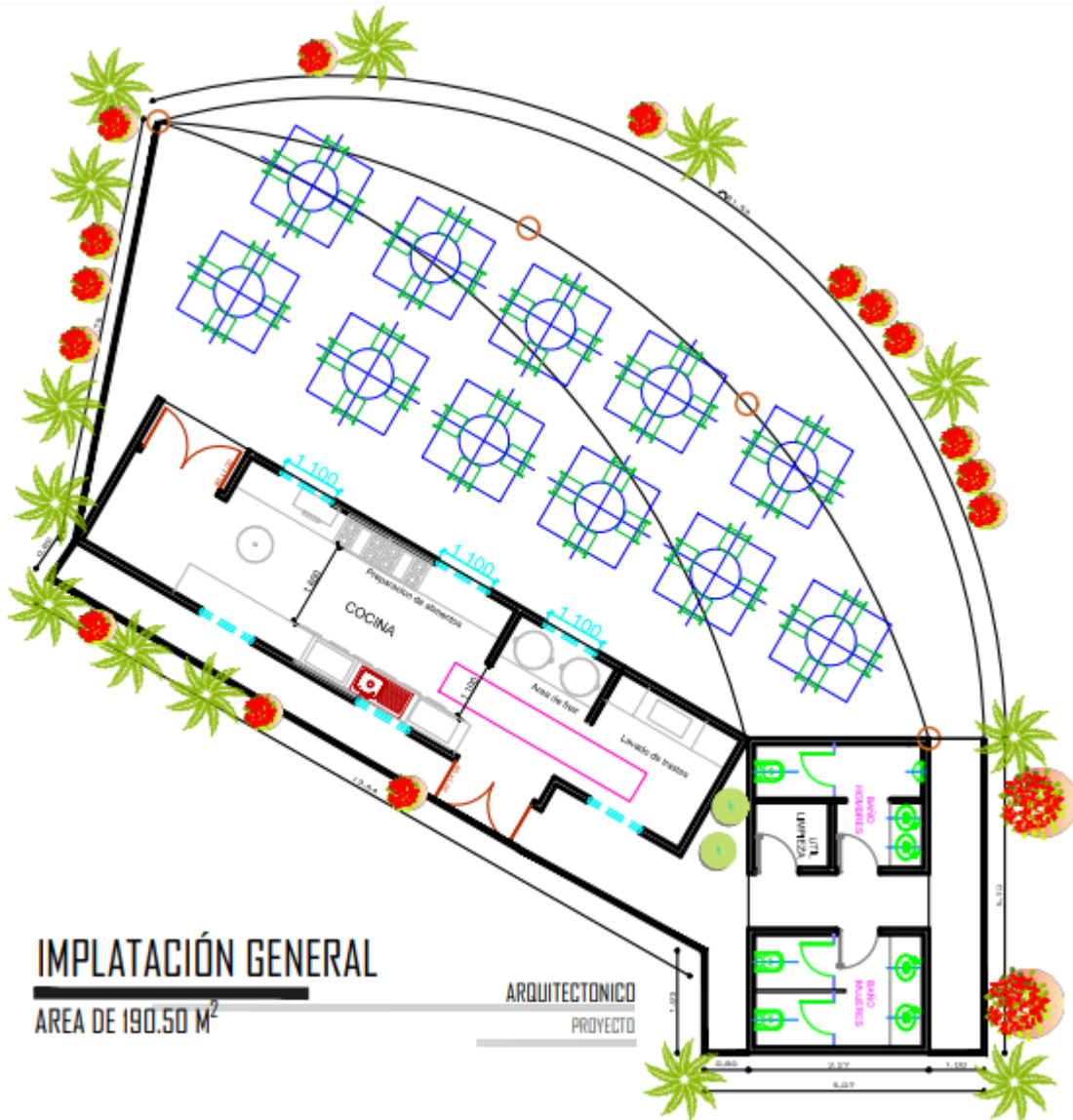
3.3.4. Sistema constructivo

Como se indicó anteriormente, dentro del proyecto se utilizará ventanas con celosías que mejoran la inercia térmica protegiendo del sol cuando sea necesario y a su vez mejorar el rendimiento energético del comedor, incluyendo vegetación nativa, con sistema de iluminación eficaz en termino energéticos, materiales de bajo impacto ambiental como la caña de bambú como se puede visualizar en las figuras de los planos mostradas a continuación, sin olvidar donde puedan ser construidas bajo los siguientes parámetros:

- Respetar la faja mínima del retiro para el comienzo del comedor es decir de acuerdo con las normativas vigente de Playas, un retiro desde la línea del MAE unos 10,00 m hasta dos pisos como se muestra en la figura 11.
- Espacios cómodos y confortables como la circulación de peatones, baños, altura, ventilación.

Figura 32

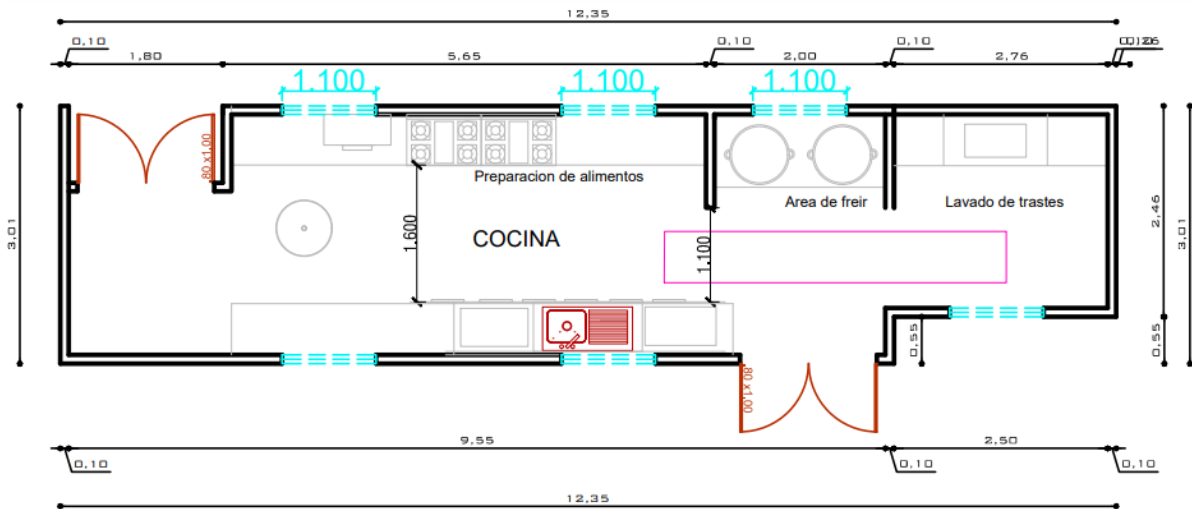
Implantación general del proyecto



Nota. Revisar anexo 2 para especificaciones técnicas del MAE

Figura 33

Plano de cocina



COCINA

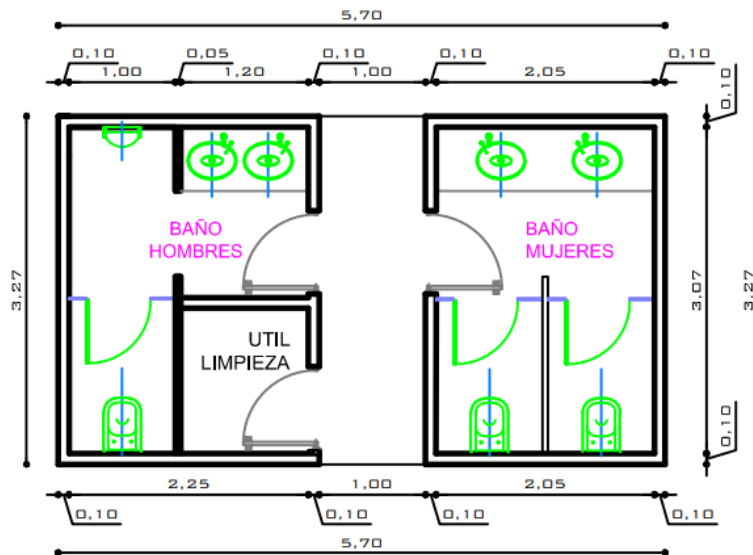
AREA DE 35.77 M²

ARQUITECTONICO

PROYECTO

Figura 34

Plano de servicios higiénicos



SS.HH

AREA DE 18.61 M²

ARQUITECTONICO

PROYECTO

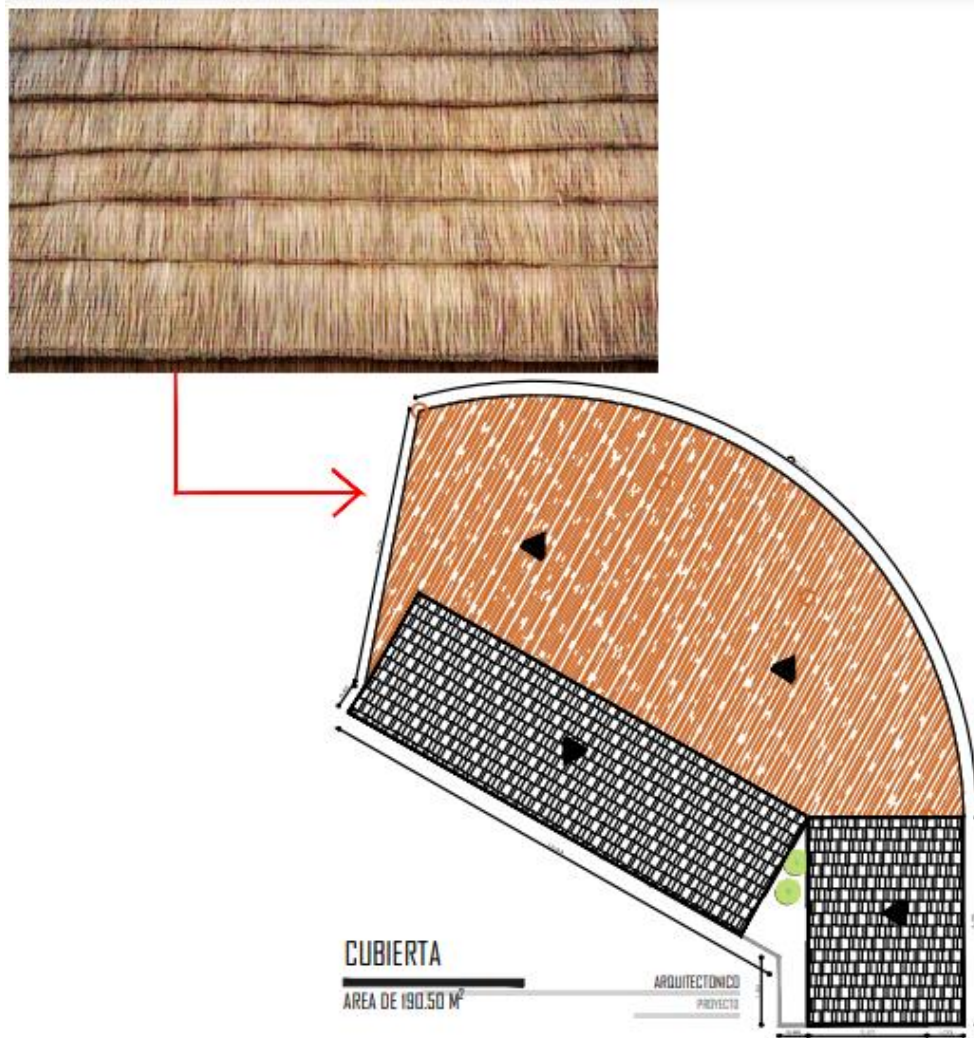
Figura 35

Vista principal del proyecto



Figura 36

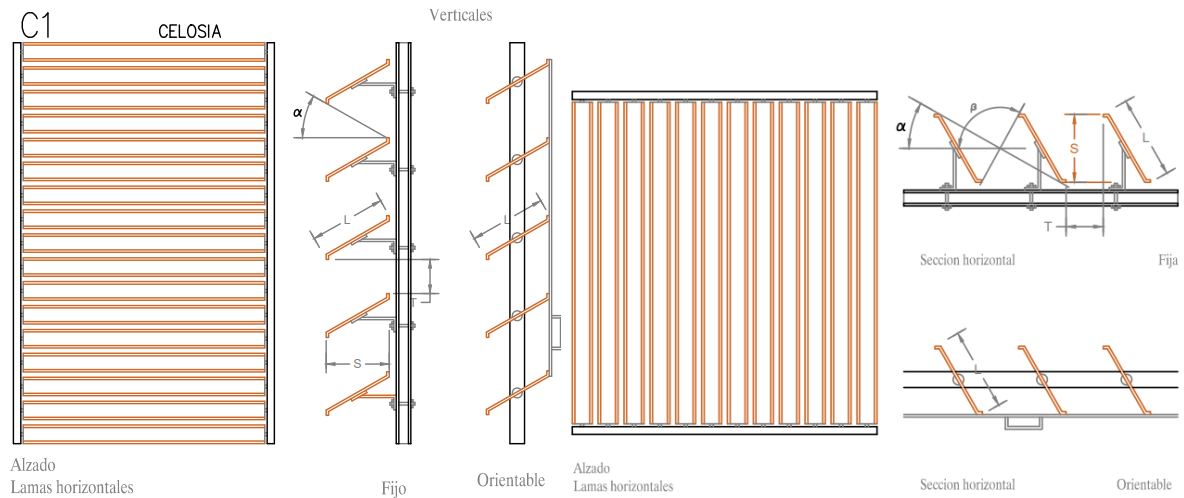
Cubierta del comedor



Nota. Revisar anexo 2 para especificaciones de otros materiales de bajo impactos utilizados

Figura 37

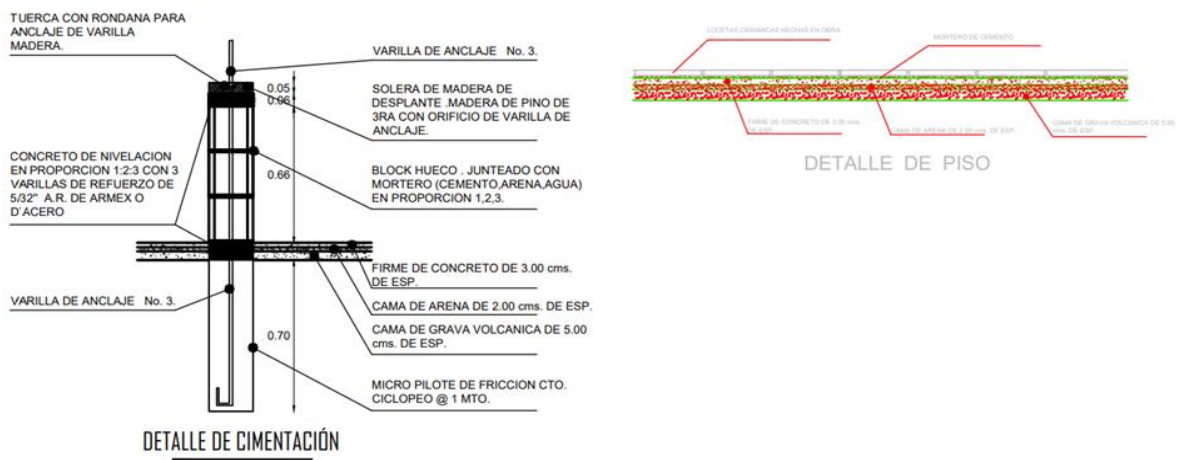
Propuesta de ventanas de celosías



Nota. Revisar anexo 2 para especificaciones técnicas

Figura 38

Propuesta de cimentación y piso



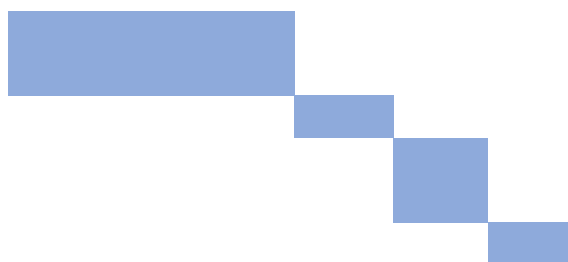
Nota: Revisar anexo 2 para especificaciones técnicas

Tabla 14

Cronograma presupuesto

Actividades	Tiempo de duración						
	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.
Planificación y preparación	■						
Trabajos preliminares y estructurales		■					

Construcción del comedor y
corredor
Instalaciones y acabados
Urbanización
Pruebas y certificaciones
Equipamiento y apertura



3.4 Análisis Económico

3.4.1. Análisis del costo de Inversión Inicial

El lugar donde será emplazado el proyecto es de propiedad municipal por lo que será adquirido mediante la compra y los otros diferentes valores están estimados en la tabla 15, en el que se especifica el estudio de los gastos de inversión inicial más el presupuesto de obra en la tabla 16.

Tabla 15

Presupuesto de obra

ARQ. JOHN LAZARO BOHORQUEZ					
CONSTRUCCIÓN DE COMEDOR TURISTICO DEL CANTON PLAYAS					
Ítem	Descripción	Unidad	Cantidad	Precio Unitario	P.Total
CONSTRUCCIÓN COMEDOR TURISTICO					
TRABAJOS PRELIMINARES					
1	Replanteo y nivelación	m2	190,5	\$1,30	\$247,65
2	Excavación manual	m3	95,25	\$8,36	\$796,29
3	Relleno y compactado con material de sitio	m3	67,65	\$8,22	\$556,08
4	Desalojo de material con volqueta, cargado mecánico (Transporte 5km)	m3	95,25	\$3,94	\$375,29
5	Compactación con vibro-apisonador sobre material del sitio	m2	190,5	\$4,13	\$786,77
CIRCULACIÓN					
ESTRUCTURA					
6	Hormigón Premezclado f'c = 210 Kg/cm ² (MICROPILOTE DE FRICCIÓN) Incluye aditivo y bomba; encofrado/dsencofrado	u	14	\$61,82	\$865,52
7	Acero de refuerzo en varillas corrugadas fy=4200 Kg/cm ² (Provisión, figurado y colocación)-VARILLA DE ENCLAJE	Kg	6,05	\$1,90	\$11,50
CARPINTERIA METALICA					
8	Pasamano DE MADERA (Principal) y 30x30x2 mm (Secundarios).	M	21,54	\$47,43	\$1.021,64
9	Malla de aluminio y vidrio 5 MM 15 X 15 CM – para pasamanos	m2	201,54	\$8,09	\$1.630,46
10	Jardinera con estructura de tubo negro cuadrado 3x3 cm con placa de recubrimiento para caras laterales tipo tablilla de madera (L = 1.13 m, A = 0.43 m y H = 0.50 m) + banca con	u	1	\$245,70	

	estructura de tubo negro cuadrado 3x3 cm con placa de fibrocemento lisa en la				
	RECUBRIMIENTO PASARELA				
11	Paleteado manual fino de losa de pasarela	m ²	21,87	\$4,16	\$90,98
	COMEDOR				
	ESTRUCTURA				
12	Hormigón Premezclado f'c = 210 Kg/cm ² (MICROPILOTE DE FRICCIÓN) Incluye aditivo y bomba; encofrado/densofrado	U	36	\$61,82	\$2.225,52
13	Caña de Bambu (Vigas de entepiso y de cubierta)	U	30	\$25,33	\$759,96
14	Hormigón Simple en plintos f'c = 210 Kg/cm ²	m ³	1	\$140,50	\$140,50
15	Hormigón simple en replantillo f'c 140 Kg/cm ²	m ³	8	\$129,15	\$1.033,20
16	Antepechos y Dinteles f'c = 180Kg/cm ² e = 5 cm x p = 19 cm (Incluye armado, encofrado y fundido)	m	54	\$17,16	\$926,64
17	Suministro e instalación de plástico polietileno negro	m ²	190,5	\$0,96	\$182,88
18	Suministro e instalación de malla electrosoldada 6 MM 15 X 15 CM para contrapiso	m ²	190,5	\$5,26	\$1.002,03
19	Acero de refuerzo en varillas corrugadas fy=4200 Kg/cm ² (Provisión, figurado y colocación)	Kg	1250	\$1,90	
20	Mortero de relleno para mampostería f'cr = 17 Mpa	m ³	25	\$96,84	\$2.421,00
21	Hormigón Premezclado f'c = 210 Kg/cm ² (firme de concreto + concreto de nivelación) Incluye aditivo	m ³	25,2	\$186,18	\$4.691,74
	ALBAÑILERÍA (MADERA)				
22	Bloque Hueco h=0,60 (39x10x9 cm 4 Mpa) NTE-INEN 3066	m ²	27,55	\$10,97	\$302,22
23	ladrillo ornamental (39x19x9 cm 4 Mpa) NTE-INEN 3066 (SS-HH)	m ²	133,5	\$9,87	\$1.317,65
24	ladrillo ornamental (39x19x9 cm 4 Mpa) NTE-INEN 3066 (Comedor)	m ²	82,66	\$9,87	\$815,85
25	Mesón de hormigón armado A=60 cm H=6 cm (cocina)	m	8,41	\$26,79	\$225,30
26	Revocado 63elosías63ía bloque (interiores) e= 3mm	m ²	171,6	\$2,88	\$494,21
27	Revocado 63elosías63ía bloque (exteriores) e= 3mm	m ²	171,6	\$2,88	\$494,21
28	Enlucido de filos y fajas ancho <= 0.20 m; Mortero 1:4 E = 1.50 cm	m	84	\$4,19	\$351,96
	RECUBRIMIENTO DE PAREDES				
29	Loseta de Cerámica de madera, incluye instalación y emporado (baños h=1,80)	m ²	6	\$12,73	\$76,38
30	Cerámica en mesones y salpicadero incluye instalación y emporado	m ²	4,2	\$16,22	\$68,12
31	Pintura látex para interiores	m ²	75	\$2,93	\$219,76
32	Sellado y pintura látex para exterior	m ²	75	\$5,18	\$388,50
	RECUBRIMIENTO DE PISOS				
33	Cerámica piso Antideslizante, incluye instalación y emporado (COCINA + BAÑO)	m ²	54,417	\$14,58	\$793,40
34	MADERA piso Antideslizante, incluye instalación y emporado (AREA DE MESAS)	m ²	114,15	\$14,58	\$1.664,31
	CUBIERTA				
35	Suministro e instalación cubierta de madera; incluye pernos autoperforantes, Paja	m ²	190,5	\$14,97	\$2.851,79
	VENTANA				
36	Ventana de 63elosías (tipo de madera) perfil estándar incluye seguro	m ²	10,5	\$58,50	\$614,25
	PUERTAS				

37	Suministro e instalación de puerta de tol 0.90mm (1.10 m x 2.20 m) incluye cerradura de caja- manija, marco, pintura y anclaje para ventana	u	2	\$249,75	\$499,50
38	Suministro e instalación de puerta madera tamborada (0.96 m x 2.20 m) incluye marcos, tapamarcos y cerradura de palanca.	U	3	\$175,49	\$526,47
		SUBTOTAL			\$34.090,21
	INSTALACIONES ELÉCTRICAS (INTERIOR DE COMEDOR)				
39	Punto de iluminación simple 120 V (Manguera ½") Incluye foco	pto	10	\$17,76	\$177,60
40	Punto de iluminación simple 120 V para exteriores (Manguera ½") incluye foco y aplique exterior	pto	5	\$34,52	\$172,60
41	Punto de tomacorriente 120V (Manguera negra ½")	pto	5	\$21,08	\$105,40
42	Punto de tomacorriente 220V – cocina, (Manguera negra ¾")	pto	1	\$40,61	\$40,61
43	Suministro e instalación de centro de carga 4 hilos 12 servicios	u	2	\$87,09	\$174,18
44	Suministro e instalación de breaker enchufable 15-20 A de 1 polo	u	1	\$8,44	\$8,44
45	Suministro e instalación breaker enchufable 40ª de 2 polos	u	1	\$17,24	\$17,24
46	Suministro e instalación de breaker enchufable 50ª de 2 polos	u	1	\$17,24	\$17,24
47	Acometida medidor-TD alimentador TTU 2x#6+1x#6+1x#8 (manguera negra 1 ¼")	m	1	\$14,49	\$14,49
48	Suministro e instalación de breaker riel DIN 63 a 70ª de 2 polos	u	1	\$11,60	\$11,60
		SUBTOTAL			739.40
	INSTALACIONES AGUA POTABLE				
49	Punto de agua fría PVC pegable ½" incluidos accesorios	pto	10	\$23,74	\$237,40
50	Suministro e instalación de tubería PVC pegable ½" incluye accesorios	m	50	\$3,85	\$192,50
51	Suministro e instalación de tubería PVC pegable ¾" incluye accesorios	m	15	\$4,94	\$74,10
52	Suministro e instalación de válvula compuerta bronce ½"	u	4	\$15,64	\$62,56
		SUBTOTAL			\$566,56
	INSTALACIONES SANITARIAS				
53	Excavación de zanjas a mano en tierra H = 0.00 – 2.75 m, incluye rasanteo	m3	5	\$12,86	\$64,30
54	Cama de arena (manual)	m3	1	\$17,46	
55	Relleno compactado manual con material de sitio	m3	1,5	\$12,40	\$18,60
56	Desalojo de material con volqueta, cargado mecánico (Transporte 5km)	m3	2	\$3,94	\$7,88
57	Desagüe PVC 110 mm tipo B, incluye accesorios (Incluye sujeción)	pto	4	\$40,94	\$163,76
58	Desagüe PVC 50 mm tipo B, incluye accesorios (Incluye sujeción)	pto	3	\$22,67	\$68,01
59	Sumidero de piso de 2", incluye rejilla (Incluye sujeción)	u	5	\$13,77	\$68,85
60	Canalización tubería PVC 110 mm, tipo B desagüe (Incluye sujeción)	m	7	\$11,30	\$79,10
61	Canalización tubería PVC 75 mm, tipo B desagüe (Incluye sujeción)	m	6	\$7,16	\$42,96
62	Canalización tubería PVC 50 mm, tipo B desagüe (Incluye sujeción)	m	5,5	\$5,01	\$27,56
63	Tapa de registro PVC 75 mm	u	1	\$12,78	\$12,78
		SUBTOTAL			\$571,26
	INSTALACIONES AGUAS LLUVIAS				
64	Bajantes de tubería PVC tipo B de 110 mm (Aguas Lluvias)	m	6	\$13,15	\$78,90

		SUBTOTAL			\$78,90
APARATOS SANITARIOS					
65	Lavamanos sin pedestal (37.70x46.20x20.00 cm) Incluye grifería con aireador tipo palanca	u	4	\$58,68	\$234,72
66	Inodoro blanco de alta eficiencia – HET	u	3	\$90,34	
67	Lavaplatos 1 pozo (incluye grifería con aireador tipo palanca y válvula de corte)	u	2	\$70,85	\$141,70
68	Barra de apoyo recta horizontal, acero inoxidable (Medidas 8.4 x 7.5 x 83.2 cm; Ø 3.18 cm x 0.12 cm)	u	1	\$33,86	\$33,86
69	Barra de apoyo abatible, en acero inoxidable cromado (Medidas 77.5 x 10 x 30 cm; Ø 3.18 cm x 0.12 cm)	u	1	\$151,45	\$151,45
		SUBTOTAL			\$832,75
URBANIZACIÓN					
AREAS VERDES					
70	Encesgado	m2	10	\$5,57	\$55,70
71	Plantación de árboles h=3m.en adelante (grande)	u	3	\$136,13	\$408,39
		SUBTOTAL			\$464,09
				TOTAL	\$37.343,17

Nota: Elaborado por el Autor.

Tabla 16

Análisis de costo de inversión

ACTIVOS FIJOS TANGIBLES					
	DETALLE	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
1	TERRENO	M2	500	\$ 10,00	\$ 5.000,00
2	PARQUEADERO	U	5	\$ 400,00	\$ 2.000,00
PRESUPUESTO GENERAL					
3	CONSTRUCCION DE COMEDOR TURISTICO (COCINA, BAÑOS, ZONA DE SERVICIO)	REVISAR PRESUPUESTO			\$ 34.090,21
4	SISTEMA ELECTRICO	REVISAR PRESUPUESTO			\$ 739,40
5	SISTEMA AGUA POTABLE	REVISAR PRESUPUESTO			\$ 566,56
6	SISTEMA DE ALCANTARILLADO	REVISAR PRESUPUESTO			\$ 571,26
7	SISTEMA DE AGUAS LLUVIAS	REVISAR PRESUPUESTO			\$ 78,90
8	APARATOS SANITARIOS	REVISAR PRESUPUESTO			\$ 832,75
9	URBANIZACIÓN	REVISAR PRESUPUESTO			\$ 464,09
9	COMPUTADORA	U	2	\$ 300,00	\$ 600,00
10	MOBILIARIO	U	10	\$ 50,00	\$ 500,00
11	ENSERES DE COCINA	U	32	\$ 25,00	\$ 800,00
12	VEREDAS Y AREAS VERDE	M2	100	\$ 10,00	\$ 1.000,00
TOTAL					\$ 47.243,17
ACTIVOS FIJOS INTANGIBLES					
	DETALLE				VALOR TOTAL
1	RAZON SOCIAL				\$ 100,00

2	REGISTRO SANITARIO	\$	80,00
3	PERMISOS MUNICIPALES	\$	350,00
4	PERMISO DE CUERPO DE BOMBEROS	\$	120,00
TOTAL		\$	650,00
PUBLICIDAD			
DETALLE		VALOR TOTAL	
1	MATERIAL PUBLICITARIO	\$	300,00
CAPITAL DE TRABAJO			
DETALLE		VALOR TOTAL	
1	CAPITAL	\$	25.000,00
TOTAL FINAL		\$	73.193,17

Nota: Elaborado por el Autor.

El capital de inversión para el comedor turístico en la Zona de Playa, se iniciará con una inversión de \$ 73.193,17 que cubrirá costos tangibles (terreno, parqueadero, construcción de comedor, sistema eléctrico, agua potable, alcantarillado, aguas lluvias, etc.), los intangibles como los permisos municipales, permiso del sistema contra incendios y capital de trabajo \$ 25.000,00 para invertir en el comedor. El resumen de la inversión, detalla que se divide el valor en \$45.000,00 para el financiamiento de socios, \$ 20.000,00 en financiamiento bancario al 9.76% de interés y un costo operativo del primer año de \$ 8.193,17

Tabla 17

Resumen de inversión

RESUMEN DE INVERSIÓN			
	RUBRO	TOTAL	PORCENTAJE (%)
1	ACTIVO FIJO TANGIBLE	\$ 47.243,17	64,55
2	ACTIVO FIJO INTANGIBLE	\$ 950,00	1,30
3	CAPITAL DE TRABAJO	\$ 25.000,00	34,16
TOTAL		\$ 73.193,17	100
	TIPO DE FINANCIAMIENTO	TOTAL	PORCENTAJE (%)
1	APORTE DE SOCIOS	\$ 45.000,00	61,48
2	FINANCIAMIENTO	\$ 20.000,00	27,32

3	OPERACIÓN DEL NEGOCIO 1ER AÑO	\$ 8.193,17	11,19
TOTAL		\$ 73.193,17	100,00
	SOCIOS	TOTAL	PORCENTAJE (%)
1	SOCIO 1	\$ 15.000,00	33,33
2	SOCIO 2	\$ 15.000,00	33,33
3	SOCIO 3	\$ 15.000,00	33,33
	TOTAL	\$ 45.000,00	100

Nota: Elaborado por el Autor

3.4.2. Ingresos del proyecto

Se considera 8 horas de trabajo diario, de martes a domingo, se considera el día lunes realizar trabajos de mantenimientos o en este caso sea feriado se dispondrá de la administración si se trabaja la jornada normalmente.

Para esto se considera el cálculo de la encuesta en la que se toma en consideración 20 personas diarias dentro de cada uno tenga un gasto de valor de \$20.00 donde se estima 600 clientes por mes, llegando al monto de \$12.000,00 por mes, dando un valor anual de \$146.000,00

Tabla 18

Ingreso del Proyecto mensual y anual

1 AÑO	PRODUCTO/SERVICIO	valor de gasto promedio por cliente	VALOR MENSUAL POR CLIENTE	VALOR MENSUAL POR CLIENTE
	Total Precio	20	12000	\$ 146.000,00
	clientes	1	600	7300

Tabla 19

Flujos de ingresos por ventas proyectadas a los 5 años

AÑOS	2025	2026	2027	2028	2029
INGRESO TOTAL	\$ 146.000,00	\$ 148.000,00	\$ 150.000,00	\$ 152.000,00	\$ 154.000,00

Nota. La proyección de ingresos se ha estimado para los próximos 5 años.

3.4.3. Análisis de remuneraciones al personal

Se considera el valor total de los salarios y beneficios legales para 11 puestos de trabajo, es decir, el decimotercero, décimo cuarto salario y aportación al seguro social (IESS). Donde se realizó unas proyecciones de los 5 años, en las tablas 20, 21, 22 y 23 se observa las proyecciones de la remuneración y beneficios que de ley se debe de otorgar.

Tabla 20

Análisis de remuneración al personal y beneficios de ley. Proyección Año 2025

AÑO 2025							
	CARGO	SALARIO	13 ER SUELDO	14 ER SUELDO	IEES SEGURO	COSTO TOTAL MENSUAL PERSONAL	COSTO TOTAL ANUAL PERSONAL
1	GERENTE GENERAL	\$ 750,00	\$ 62,50	\$ 35,42	\$ 83,63	\$ 931,55	\$ 11.178,54
2	CONTABILIDAD	\$ 468,55	\$ 39,05	\$ 36,42	\$ 52,24	\$ 596,26	\$ 7.155,11
3	JEFE DE SALA	\$ 480,27	\$ 40,02	\$ 37,42	\$ 53,55	\$ 611,26	\$ 7.335,15
4	CHEF EJECUTIVO	\$ 468,05	\$ 39,00	\$ 38,42	\$ 52,19	\$ 597,66	\$ 7.171,94
5	SOUS CHEF	\$ 467,45	\$ 38,95	\$ 40,42	\$ 52,12	\$ 598,94	\$ 7.187,34
6	COCINEROS	\$ 465,66	\$ 38,81	\$ 41,42	\$ 51,92	\$ 597,81	\$ 7.173,67
7	AYUDANTE DE COCINA	\$ 462,67	\$ 38,56	\$ 42,42	\$ 51,59	\$ 595,23	\$ 7.142,80
8	LAVAPLATOS	\$ 462,67	\$ 38,56	\$ 43,42	\$ 51,59	\$ 596,23	\$ 7.154,80
9	PERSONAL DE LIMPIEZA	\$ 461,62	\$ 38,47	\$ 44,42	\$ 51,47	\$ 595,98	\$ 7.151,75
10	AYUDANTE DE CAMARERO	\$ 464,05	\$ 38,67	\$ 45,42	\$ 51,74	\$ 599,88	\$ 7.198,59
11	CAMAREROS	\$ 470,16	\$ 39,18	\$ 46,42	\$ 52,42	\$ 608,18	\$ 7.298,19
TOTAL						\$ 6.928,99	\$ 83.147,89

Tabla 21

Análisis de remuneración al personal y beneficios de ley. Proyección Año 2026

AÑO 2026							
	CARGO	SALARIO	13 ER SUELDO	14 ER SUELDO	IEES SEGURO	COSTO TOTAL MENSUAL PERSONAL	COSTO TOTAL ANUAL PERSONAL
1	GERENTE GENERAL	\$ 760,00	\$ 63,33	\$ 35,42	\$ 84,74	\$ 943,49	\$ 11.321,92
2	CONTABILIDAD	\$ 478,55	\$ 39,88	\$ 36,42	\$ 53,36	\$ 608,21	\$ 7.298,49
3	JEFE DE SALA	\$ 490,27	\$ 40,86	\$ 37,42	\$ 54,67	\$ 623,21	\$ 7.478,53
4	CHEF EJECUTIVO	\$ 478,05	\$ 39,84	\$ 38,42	\$ 53,30	\$ 609,61	\$ 7.315,32
5	SOUS CHEF	\$ 477,45	\$ 39,79	\$ 40,42	\$ 53,24	\$ 610,89	\$ 7.330,72
6	COCINEROS	\$ 475,66	\$ 39,64	\$ 41,42	\$ 53,04	\$ 609,75	\$ 7.317,05
7	AYUDANTE DE COCINA	\$ 472,67	\$ 39,39	\$ 42,42	\$ 52,70	\$ 607,18	\$ 7.286,18
8	LAVAPLATOS	\$ 472,67	\$ 39,39	\$ 43,42	\$ 52,70	\$ 608,18	\$ 7.298,18
9	PERSONAL DE LIMPIEZA	\$ 471,62	\$ 39,30	\$ 44,42	\$ 52,59	\$ 607,93	\$ 7.295,13
10	AYUDANTE DE CAMARERO	\$ 474,05	\$ 39,50	\$ 45,42	\$ 52,86	\$ 611,83	\$ 7.341,97
11	CAMAREROS	\$ 480,16	\$ 40,01	\$ 46,42	\$ 53,54	\$ 620,13	\$ 7.441,57
TOTAL						\$ 7.060,42	\$ 84.725,07

Tabla 22

Análisis de remuneración al personal y beneficios de ley. Proyección Año 2027

AÑO 2027							
	CARGO	SALARIO	13 ER SUELDO	14 ER SUELDO	IEES SEGURO	COSTO TOTAL MENSUAL PERSONAL	COSTO TOTAL ANUAL PERSONAL
1	GERENTE GENERAL	\$ 770,00	\$ 64,17	\$ 35,42	\$ 85,86	\$ 955,44	\$ 11.465,30
2	CONTABILIDAD	\$ 488,55	\$ 40,71	\$ 36,42	\$ 54,47	\$ 620,16	\$ 7.441,87
3	JEFE DE SALA	\$ 500,27	\$ 41,69	\$ 37,42	\$ 55,78	\$ 635,16	\$ 7.621,91
4	CHEF EJECUTIVO	\$ 488,05	\$ 40,67	\$ 38,42	\$ 54,42	\$ 621,56	\$ 7.458,70
5	SOUS CHEF	\$ 487,45	\$ 40,62	\$ 40,42	\$ 54,35	\$ 622,84	\$ 7.474,10
6	COCINEROS	\$ 485,66	\$ 40,47	\$ 41,42	\$ 54,15	\$ 621,70	\$ 7.460,43
7	AYUDANTE DE COCINA	\$ 482,67	\$ 40,22	\$ 42,42	\$ 53,82	\$ 619,13	\$ 7.429,56
8	LAVAPLATOS	\$ 482,67	\$ 40,22	\$ 43,42	\$ 53,82	\$ 620,13	\$ 7.441,56
9	PERSONAL DE LIMPIEZA	\$ 481,62	\$ 40,14	\$ 44,42	\$ 53,70	\$ 619,88	\$ 7.438,51
10	AYUDANTE DE CAMARERO	\$ 484,05	\$ 40,34	\$ 45,42	\$ 53,97	\$ 623,78	\$ 7.485,35
11	CAMAREROS	\$ 490,16	\$ 40,85	\$ 46,42	\$ 54,65	\$ 632,08	\$ 7.584,95
TOTAL						\$ 7.191,85	\$ 86.302,25

Tabla 23

Análisis de remuneración al personal y beneficios de ley. Proyección Año 2028-2029

AÑO 2028-2029							
	CARGO	SALARIO	13 ER SUELDO	14 ER SUELDO	IEES SEGURO	COSTO TOTAL MENSUAL PERSONAL	COSTO TOTAL ANUAL PERSONAL
1	GERENTE GENERAL	\$ 780,00	\$ 65,00	\$ 35,42	\$ 86,97	\$ 967,39	\$ 11.608,68
2	CONTABILIDAD	\$ 498,55	\$ 41,55	\$ 36,42	\$ 55,59	\$ 632,10	\$ 7.585,25
3	JEFE DE SALA	\$ 510,27	\$ 42,52	\$ 37,42	\$ 56,90	\$ 647,11	\$ 7.765,29
4	CHEF EJECUTIVO	\$ 498,05	\$ 41,50	\$ 38,42	\$ 55,53	\$ 633,51	\$ 7.602,08
5	SOUS CHEF	\$ 497,45	\$ 41,45	\$ 40,42	\$ 55,47	\$ 634,79	\$ 7.617,48
6	COCINEROS	\$ 495,66	\$ 41,31	\$ 41,42	\$ 55,27	\$ 633,65	\$ 7.603,81
7	AYUDANTE DE COCINA	\$ 492,67	\$ 41,06	\$ 42,42	\$ 54,93	\$ 631,08	\$ 7.572,94
8	LAVAPLATOS	\$ 492,67	\$ 41,06	\$ 43,42	\$ 54,93	\$ 632,08	\$ 7.584,94
9	PERSONAL DE LIMPIEZA	\$ 491,62	\$ 40,97	\$ 44,42	\$ 54,82	\$ 631,82	\$ 7.581,89
10	AYUDANTE DE CAMARERO	\$ 494,05	\$ 41,17	\$ 45,42	\$ 55,09	\$ 635,73	\$ 7.628,73
11	CAMAREROS	\$ 500,16	\$ 41,68	\$ 46,42	\$ 55,77	\$ 644,03	\$ 7.728,33
TOTAL						\$ 7.323,29	\$ 87.879,43

3.4.4. Egresos del Proyecto

3.4.4.1. Costos Fijos

Los costos fijos que se mantienen sin cambios durante el año y son necesarios para la producción del comedor turístico, estos costos se consideran los salarios del personal, trámites legales, publicidad y gastos administrativos y de funcionamiento como energía eléctrica, internet, suministro de oficinas, abastecimiento de comida.

Estos costos administrativos se pueden observar en la tabla de egreso, sustentando los aportes necesarios que requiere el área administrativa para a su vez tener una mejor atención a los clientes.

Tabla 24*Costo Administrativos y de funcionamiento*

	Proyección 2025	Proyección 2026	Proyección 2027	Proyección 2028	Proyección 2029
Costo administrativo y funcionamiento					
1 Energía Electrica (LUZ)	\$ 180,00	\$ 230,00	\$ 280,00	\$ 330,00	\$ 380,00
2 Suministro de Oficina	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00
3 Suministro Medicos	\$ 50,00	\$ 55,50	\$ 61,00	\$ 66,50	\$ 72,00
4 Suministro de Alimentos	\$ 2.400,00	\$ 2.450,00	\$ 2.500,00	\$ 2.550,00	\$ 2.600,00
Total de Egresos Anuales	\$ 5.630,00	\$ 5.735,50	\$ 5.841,00	\$ 5.946,50	\$ 6.052,00

La tabla 25, muestra los costos fijos totales del comedor turístico, como se ve en el año 1, los costos fijos son \$89.427,89, los cuales aumentan a \$ 94.581,43 debido a la inflación en el año 5

Tabla 25*Costo Fijos*

	Proyección 2025	Proyección 2026	Proyección 2027	Proyección 2028	Proyección 2029
COSTOS FIJOS					
1 Sueldos y beneficios de ley	\$83.147,89	\$ 84.725,07	\$86.302,25	\$87.879,43	\$ 87.879,43
2 Iramites legales	\$ 350,00	\$ 350,00	\$ 350,00	\$ 350,00	\$ 350,00
3 Publicidad	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00
4 Costos Administrativos y funcionamiento	\$ 5.630,00	\$ 5.735,50	\$ 5.841,00	\$ 5.946,50	\$ 6.052,00
Total de Egresos Anuales	\$89.427,89	\$ 91.110,57	\$92.793,25	\$94.475,93	\$ 94.581,43

3.4.4.2. Costos Variables

Los costos variables dependen de la cantidad de clientes que visitan al comedor y utilizan las instalaciones. Para determinar estos costos en la cantidad de instalaciones utilizadas por los clientes, para estos costos se incluyen la inflación y el crecimiento turístico es por eso que se considerado en la tabla 26 la proyección de 5 años.

Tabla 26*Costo Variables*

	Proyección 2025	Proyección 2026	Proyección 2027	Proyección 2028	Proyección 2029
COSTO VARIABLES					
1 Mantenimiento	\$ 1.440,00	\$ 1.450,00	\$ 1.460,00	\$ 1.470,00	\$ 1.480,00
2 Agua Potable	\$ 120,00	\$ 122,00	\$ 124,00	\$ 126,00	\$ 128,00
Total de Egresos Anuales	\$ 1.560,00	\$ 1.572,00	\$ 1.584,00	\$ 1.596,00	\$ 1.608,00

3.4.4.3. Análisis de Depreciación

La depreciación se realizó de acuerdo con la vida útil de las distintas instalaciones del comedor, como se muestra a en la tabla 27 con una depreciación con vida útil de 5 a10 años de uso.

Tabla 27

Depreciación

DEPRECIACIÓN DE LAS AREAS				
	DETALLE	VIDA UTIL	VALOR TOTAL	DEPRECIACIÓN
1	PARQUEADERO	10	\$ 2.000,00	\$ 200,00
2	CONSTRUCCION DE COMEDOR TURISTICO (COCINA, BAÑOS, ZONA DE SERVICIO)	10	\$ 34.090,21	\$ 3.409,02
3	SISTEMA ELECTRICO	10	\$ 739,40	\$ 73,94
4	SISTEMA AGUA POTABLE	10	\$ 566,56	\$ 56,66
5	SISTEMA DE ALCANTARILLADO	10	\$ 571,26	\$ 57,13
6	SISTEMA DE AGUAS LLUVIAS	10	\$ 78,90	\$ 7,89
7	URBANIZACIÓN	10	\$ 464,09	\$ 46,41
8	COMPUTADORA	5	\$ 600,00	\$ 30,00
9	MOBILIARIO	5	\$ 500,00	\$ 25,00
10	ENSERES DE COCINA	10	\$ 800,00	\$ 80,00
11	VEREDAS Y AREAS VERDE	10	\$ 1.000,00	\$ 100,00
TOTAL			\$ 41.410,42	\$ 4.086,04

3.4.4.4. Costos de Financiamiento

Esta sección trata de la determinación del costo de obtener un préstamo del BANCO DEL ESTADO, dado que el costo del “plan de inversión”. Por lo que préstamo en esto tipos de estado don de interés anual para pequeñas y medianas empresas es de 9.76% anual (BanEcuador), que corresponde al año 2024. Considerando el proceso de amortización al final de este estudio, como se muestra en las siguientes tablas 26, 27, 28.

Tabla 28

Financiamiento

Escenario Financiamiento		Porcentaje
Financiamiento Nacional	\$ 72.360,42	
Credito Bancario	\$ 20.000,00	27,64
Recursos Propios	\$ 52.360,42	72,36
TOTAL DE FINANCIAMIENTO	\$ 72.360,42	100

Tabla 29*Valor de crédito*

Valor de credito	
Monto	\$ 20.000,00
Tasa de interes anual	9,76%
Plazo años	3
Frecuencia de pago	1
Numeros de pagos	3
Tiempo de gracia	-

Tabla 30*Tabla de amortización*

DETALLE	AÑO				
	2025	2026	2027	2028	2029
SALDO INICIAL	\$ 20.000,00	\$ 13.943,66	\$ 7.296,23	\$ -	\$ -
PAGO DE CAPITAL	\$ 6.056,34	\$ 6.647,44	\$ 7.296,23	\$ -	\$ -
PAGO DE INTERES	\$ 19.520,00	\$ 13.609,01	\$ 7.121,12	\$ -	\$ -
PAGO TOTAL	\$ 25.576,34	\$ 20.256,45	\$ 14.417,35	\$ -	\$ -
SALDO FINAL	\$ 13.943,66	\$ 7.296,23	\$ -	\$ -	\$ -

3.4.4.5. Flujo de caja**Tabla 31***Flujo de caja*

FLUJO DE CAJA CONCEPTO	INICIO	AÑOS				
		2025	2026	2027	2028	2029
INGRESOS (+)		\$ 146.000,00	\$ 148.000,00	\$ 150.000,00	\$ 152.000,00	\$ 154.000,00
COSTOS FIJOS (-)		\$ 88.777,89	\$ 90.460,57	\$ 92.143,25	\$ 93.825,93	\$ 93.931,43
Sueldos y beneficios de ley		\$ 83.147,89	\$ 84.725,07	\$ 86.302,25	\$ 87.879,43	\$ 87.879,43
tramites legales		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Publicidad		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Costos Administrativos y funcionamiento		\$ 5.630,00	\$ 5.735,50	\$ 5.841,00	\$ 5.946,50	\$ 6.052,00
COSTOS VARIABLES (-)		\$ 1.560,00	\$ 1.572,00	\$ 1.584,00	\$ 1.596,00	\$ 1.608,00
Mantenimiento		\$ 1.440,00	\$ 1.450,00	\$ 1.460,00	\$ 1.470,00	\$ 1.480,00
Agua Potable		\$ 120,00	\$ 122,00	\$ 124,00	\$ 126,00	\$ 128,00
UTILIDAD BRUTA (=)		\$ 55.662,11	\$ 55.967,43	\$ 56.272,75	\$ 56.578,07	\$ 58.460,57
GASTOS FINANCIEROS (-)		\$ 25.576,34	\$ 20.256,45	\$ 14.417,35	\$ -	\$ -
PAGO DE CAPITAL		\$ 6.056,34	\$ 6.647,44	\$ 7.296,23	\$ -	\$ -
PAGO DE INTERES		\$ 19.520,00	\$ 13.609,01	\$ 7.121,12	\$ -	\$ -
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		\$ 30.085,77	\$ 35.710,98	\$ 41.855,40	\$ 56.578,07	\$ 58.460,57
IMPUESTO A LA RENTA 25%		\$ 7.521,44	\$ 8.927,74	\$ 10.463,85	\$ 14.144,52	\$ 14.615,14
UTILIDAD NETA		\$ 22.564,33	\$ 26.783,23	\$ 31.391,55	\$ 42.433,55	\$ 43.845,43
(+) DEPRECIACION		\$ 4.086,04	\$ 4.086,04	\$ 4.086,04	\$ 4.086,04	\$ 4.086,04
(-) INVERSION	\$ 73.193,17	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
(+) PRESTAMO	\$ 20.000,00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
(+) VALOR RESIDUAL		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
FLUJO DE CAJA	\$ 53.193,17	\$ 22.564,33	\$ 26.783,23	\$ 31.391,55	\$ 42.433,55	\$ 43.845,43

3.4.4.6. Tasa de descuento

La tasa de descuento del proyecto se debe calcular con base de inflación promedio de los últimos 5 años (INEC, 2023), que da un resultado de 1.43% y también se debe considerar la inflación. Interés pasivo efectivo actual la tasa de interés actual es de 7.93% (Banco Central del Ecuador, 2020)

Tasa de descuento= tasa de inflación + tasa de interés pasiva

=1.43% + 7.93%

=9.36%

3.4.4.7. Indicadores de Evaluación Financiera

3.4.4.7.1. Valor Actual Neto (VAN)

Si el valor actual neto (VAN) es igual o mayor que cero (positivo), se interpreta que la inversión tiene una ventaja financiera y es viable. En cambio, si el valor neto es negativo indica que la inversión en el proyecto no es recomendable.

3.4.4.7.2. Tasa Interna de Retorno (TIR)

La Tasa Interna de Retorno (TIR) es la tasa de interés en la que el proyecto produce una rentabilidad, lo que implica que el valor actual neto (VAN) del proyecto es cero.

Si la Tasa Interna de Retorno (TIR) es igual o mayor que la tasa de descuento propuesta anteriormente, indica que el proyecto es viable. Sin embargo, si la TIR es inferior a la tasa de descuento, se interpreta que el proyecto no es viable y cabe considerar la posibilidad de cambiar el proyecto, o dejar los fondos en la póliza de banco hasta que decida en que inversión invertir.

El Valor Actual Neto (VAN) y la Tasa Interna de Retorno (TIR) se presentan en la tabla 32 siguiente:

Tabla 32 Indicadores de Evaluación Financiera VAN y TIR*Indicadores de Evaluación Financiera VAN y TIR*

INVERSIÓN INICIAL	\$ 73.193,17						
TASA DE INTERES	9,36%						
		PERIODO DEL PROYECTO (EN AÑOS)					
		0	1	2	3	4	5
INGRESOS	\$ -	\$ 146.000,00	\$ 148.000,00	\$ 150.000,00	\$ 152.000,00	\$ 154.000,00	
EGRESOS	\$ -	\$ 123.435,67	\$ 121.216,77	\$ 118.608,45	\$ 109.566,45	\$ 110.154,57	
FLUJO DE CAJA NETO	\$ -73.193,17	\$ 22.564,33	\$ 26.783,23	\$ 31.391,55	\$ 42.433,55	\$ 43.845,43	
VALOR ACTUAL	\$ -73.193,17	\$ 20.633,07	\$ 22.394,74	\$ 24.001,44	\$ 29.667,12	\$ 28.030,56	
VALOR ACTUAL DE LA SUMA DE LOS FLUJOS						\$ 124.726,93	
VALOR ACTUAL NETO (VAN)						\$ 51.533,76	
TASA INTERNA DE RETORNO (TIR)						30,60%	

En referencia a los datos obtenidos en los estudios financieros realizados se determinó que el proyecto es económicamente viable con un VAN que indica que el capital invertido es rentable a una tasa de interés superior a la tasa de interés alternativa. De manera similar, la tasa interna de retorno de 30.60% es mayor que la tasa de retorno mínima estimada del 9.36%.

CONCLUSIONES

Se desarrollo un sistema de gestión para las construcciones de comedores turístico en la zona costera del cantón Playas, mediante la sustentación del análisis macroeconómico del entorno, con las normativas técnicas sostenibles con su estructura organizacional, así como la evaluación financiera de costos para determinar la rentabilidad del proyecto.

Por medio de la encuesta, se consiguió tener un referente a la construcción del comedor turístico en el cantón que tengan la factibilidad del MAE, la Dirección Nacional de Recreación Playas Villamil y Dirección Ambiental del GAD de Playas, mejorando así el impacto ambiental, visual cumpliendo los aspectos técnicos, administrativos y legales, muestra que los comedores turísticos pueden elaborarse espléndidamente en los diferentes puntos o bajada de la playa.

Para instaurar la infraestructura del comedor se diseñó los espacios en base a los reglamentos, ordenanzas y encuesta obtenidas por los habitantes y turista del cantón, considerandos los espacios útiles con ideas innovadoras, con la finalidad de brindar un buen servicio con un ambiente confortable, moderno, estético, donde los turística insistirán en regresar.

Para la constitución del comedor en la Playa, se estableció una estructura organizativa que consta del Propietario o Gerente General, Contabilidad, Jefe de Sala que a su vez estará a cargo del personal de limpieza, ayudante de camarero y camareros. Asimismo, el Chef Ejecutivo estará a cargo del personal Sous Chef, Cocineros, Ayudante de cocina y lavaplatos. La cantidad de empleados se estimó en base a la encuesta con el número total de personas a venir promedio con el fin de cubrir el horario operativo, de esta forma excluir el agotamiento por exceso de trabajo y favorecer a la eficiencia de las operaciones del comedor.

Con la ayuda del estudio económico financiero, se determinó la inversión inicial del proyecto equivalente a \$ 73.193,17 comprendida en Inversión de activos fijos Tangibles, Activos fijos Intangibles, Publicidad y Capital de trabajo.

Finalmente, es importante destacar que el análisis financiero del comedor turístico para las diferentes zonas costera del Cantón Playas, se concluye que el proyecto es viable realizarlo, generando utilidades y recuperando lo invertido dentro de estos 5 años de operación que se realizó, el análisis financiero da como resultado un Valor Actual Neto (VAN) positivo de \$ 51.533.76 y una Tasa Interna de Retorno (TIR) del 30.60 %, en conclusión, los indicadores de evaluación financiera del proyecto mostraron cifras que comprueban la factibilidad y la rentabilidad del comedor turístico.

RECOMENDACIONES

En relación con las conclusiones alcanzadas con los objetivos logrados en el trabajo de titulación, se derivan las siguientes recomendaciones:

- La recomendación a los habitantes de la localidad y turistas, pensar en cuidar las playas, no botando basura, no contaminando el agua del mar, por la gama de oportunidades recreativas que ellas ofrecen.
- Se sugiere realizar un estudio de mercado para medir la aceptación de los clientes para brindar otros servicios como: alquiler de hamacas, venta de licores, alquiler de parasoles.
- Dar capacitaciones mensuales a todo el personal que vaya a laborar para así lograr ofrecer un buen servicio y atención de calidad.
- Establecer un reglamento interno, donde especifiquen las políticas, normas de la empresa, para que todos tengan el derecho al reclamo y a las consecuencias que pudieran pasar en el transcurso de las horas laborales.
- Los indicadores de la evaluación financiera del sistema de gestión admiten la ejecución de este, se recomienda realizar el proyecto no solo por las utilidades que genera, en cambio hacerlo por el cambio turístico que conlleva en el Cantón Playas, generando plazas de empleos para la gente de playas, ingresos económicos en sus bolsillos y el bienestar de estar disfrutando un hermoso paisaje con su familiar y una buena gastronomía.

REFERENCIAS

- Acle Mena, R. S., Santos Díaz, J. Y., & Herrera López, B. (2020). La gastronomía tradicional como atractivo turístico de la ciudad de Puebla, México. *Rev. investig. desarro. innov.*, 10(2), 237-248. doi:10.19053/20278306.v10.n2.2020.10624237
- Araújo Pereira, G., & de Sevilha Gosling, M. (2017). LOS VIAJEROS Y SUS MOTIVACIONES Un estudio exploratorio sobre quienes aman viajar. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 26(1), 62-85. Obtenido de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180749182004>
- Arboleya, J. C.-b. (2014). Arboleya, J. C. *Board*. Obtenido de <http://www.gastronomyfoodscience.com/editorial-board/>
- Arias Gómez, J., Villasís Keever, M. Á., & Miranda Novales, M. G. (abril-junio de 2016). El protocolo de investigación III: la población de estudio. *Revista Alergia México*, 63(2), 201-206. Obtenido de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=486755023011>
- Armijos, Bustamante, & Iñiguez, C. (2019). Percepción del turista sobre el servicio de alimentos y bebidas. Sitio, Playa Bajoalto, Cantón El Guabo, El Oro, Ecuador. *Revista Interamericana de Ambiente y Turismo*, 15(1), 93-101.
- Arnandis, R. (2019). ¿Qué es el desarrollo Turístico? Un análisis Delphi a la Academia Hispana. *Cuadernos de Turismo*(43), 39-68. doi:<http://dx.doi.org/10.6018/turismo.43.02>
- Asencio, P. L. (2017). *El Turismo Gastronómico como generador de empleos en la Comuna Libertador Bolívar, Cantón Santa Elena, provincia de Santa Elena, año 2016*. Recuperado el 20 de 11 de 2020, de repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/4121/1/UPSE-THT-2017-0002.pdf
- Banco Central del Ecuador. (2018). *Rendición de cuentas 2018*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2019/02/Informe-Rendici%C3%B3n-de-Cuentas-2018-MINTUR.pdf>
- Bedregal, P., Besoain, C., Reinoso, A., & Zubarew, T. (2017). La investigación cualitativa: un aporte para mejorar los servicios de salud. *Rev Med Chile*(145), 373-379. Obtenido de <https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-98872017000300012&lng=es&nrm=iso>

- Beltrán Bueno, M. Á., & Parra Meroño, M. C. (enero-junio de 2017). Perfiles turísticos en función de las motivaciones para viajar. *Cuadernos de Turismo*(39), 41-65. Obtenido de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=39851043002>
- Bormann, A. (1930). Doctrina del turismo: un plano de planta. Sociedad de ayudas para la enseñanza de las ciencias del transporte en d. Reichsbahn alemán. . *Deutschen Reichsbahn*.
- Boullón, R. (2006). Planificación del espacio Turístico. 3ra.ed. México: Trillas.
- Cadena Iñiguez, P., Rendón Medel, R., Aguilar Ávila, J., Salinas Cruz, E., de la Cruz Morales, F. d., & Sangerman Jarquín, D. M. (septiembre-noviembre de 2017). Métodos cuantitativos, métodos cualitativos o su combinación en la investigación: un acercamiento en las ciencias sociales. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, 8(7), 1603-1617. Obtenido de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=263153520009>
- Carvache Franco, M., Carvache Franco, W., & Torres Naranjo, M. (2017). ANÁLISIS DE SATISFACCIÓN. La gastronomía de Samborondón - Ecuador. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 26(3), 731-745. Obtenido de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180752116013>
- Castillo Canalejo, A. M., & Sánchez Cañizares, S. M. (2017). DESARROLLO TURÍSTICO EN CABO VERDE EN BASE AL TURISMO COMUNITARIO. Actitudes de los residentes. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 26(3), 644-661. Obtenido de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180752116008>
- Castro Rodríguez, C., González Roca, I., Marsinyach Ros, M. I., Sánchez Luna, M., & Pescador Chamorro, M. I. (2020). Encuesta de satisfacción sobre atención hospitalaria tras el nacimiento y seguimiento al alta del recién nacido sano. *An Pediatr*. doi:<https://doi.org/10.1016/j.anpedi.2020.08.006>
- Castro, T., & Marcano. (2016). Ecoturismo y Geoturismo: alternativas estratégicas para la promoción del turismo ambiental sustentable venezolano. *de Investigación*, 40(88), 202-228. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/3761/376147131011.pdf>
- Corona Lisboa, J. (febrero de 2016). Apuntes sobre métodos de investigación. *Medisur*, 14(1). Obtenido de <http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1727-897X2016000100016&lng=es&nrm=iso>

- De la Cuesta Benjumea, C. (Jul-Sep de 2015). LA CALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN CUALITATIVA: DE EVALUARLA A LOGRARLA. *Florianópolis*, 24(3), 883-890. doi:<http://dx.doi.org/10.1590/0104-070720150001150015>
- Espinoza, Martínez, Ortiz, & Vizcarra. (2016). Motives for food choice of consumers in Central México Br Food J., 1(18), 2744-2760. doi:<http://dx.doi.org/10.1108/BFJ-04-2016-0143>
- Fernández Sánchez, L., Rodríguez Cotilla, Z., Pozo Rodríguez, J. M., & Espinosa Manfugás, J. M. (2016). Estrategias para el Fortalecimiento del Turismo Gastronómico en el Cantón Pastaza, Ecuador. *Revista Amazónica Ciencia y Tecnología*, 5(2), 118-136.
- Fernández, Rodríguez, Pozo, & Espinosa. (2016). Estrategias para el fortalecimiento del Turismo Gastronómico en el Cantón Pastaza, Ecuador. *Amazónica Ciencia y Tecnología*, 5(2), 118-136. Obtenido de Dialnet-
EstrategiasParaElFortalecimientoDelTurismoGastrono-5761082%20(1).pdf
- Franco Jubete, F. (2018). PATRIMONIO GASTRONÓMICO Y TURISMO. *PITTM*(89), 303-309.
- Fusté Forné, F., Medina, F. X., & Mundet i Cerdan, L. (2020). La Proximidad de los Productos Alimentarios: Turismo Gastronómico y Mercados de Abastos en la Costa Daurada (Cataluña, España). *Revista de Geografía Norte Grande*, 76, 213-231. doi:<http://dx.doi.org/10.4067/S0718-34022020000200213>.
- Gabriel Ortega, J. (2017). Cómo se genera una investigación científica que luego sea motivo de publicación°. *J. Selva Andina Res. Soc.* , 8(2). Obtenido de <http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2072-92942017000200008&lng=es&nrm=iso>.
- García, S. C. (2006). *Cocina casera*. Obtenido de <https://cocina-casera.com/cocina-criolla-que-es-y-platos/>
- Gómez, M. B. (2017). Retos del turismo español ante el cambio climático. *Investigaciones Geográficas*, 31-47. doi:[HTTPS://doi.org/10.14198/INGEO2017.67.02](https://doi.org/10.14198/INGEO2017.67.02)
- govisitcostarica. (s.f.). www.govisitcostarica.co.cr. Obtenido de <https://www.govisitcostarica.co.cr/region/city.asp?cID=426>

- Guelmes Valdés., E. L., & Nieto Almeida, L. E. (2015). Algunas reflexiones sobre el enfoque mixto de la investigación pedagógica en el contexto cubano. *Revista Universidad y Sociedad*, 7(2), 23-29. Obtenido de <http://rus.ucf.edu.cu/>
- Gutiérrez, C. (2016). La cocina tradicional kumiai de ensinada, México: un análisis teórico sobre globalización y cultura alimentaria. *Multidisciplina*(23), 100-119. Obtenido de <http://revistas.unam.mx/index.php/multidisciplina/art>
- Hernán García, M., Lineros González, C., & Ruiz Azarola, A. (2020). Cómo adaptar una investigación cualitativa a contextos de confinamiento. *Gac Sanit.* doi:<https://doi.org/10.1016/j.gaceta.2020.06.007>
- Hernández, & Dancausa. (2018). Turismo Gastronómico La gastronomía tradicional de Córdoba (España) Estudios y Perspectivas en Turismo., *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 27(2). Obtenido de <https://www.redalyc.org/jatsRepo/1807/180755394013/html/index.html>
- Hernández, Di-Clemente, & López. (2015). El turismo gastronómico como experiencia cultural. El caso práctico de la ciudad de Cáceres (España). *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*(68), 407-427. doi:ISSN: 0212-9426
- Hernández, Tamayo, Castro, & Muñoz. (2016). Tendencias gastronómicas predominantes en la producción de revistas científicas de Iberoamérica. *Ciencia Ergo Sum*, 23(1), 76-84. Obtenido de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=10444319009>
- Hernández; Tamayo; Castro; Iberoamérica, Muñoz. (2016). Tendencias gastronómicas predominantes en la producción de revistas científicas de Iberoamérica. *Científicas de Iberoamérica*, 23(1), 76-84. doi:ISSN: 1405-0269
- Hjalager, A. M., & Richard, G. (2002). Demand for the gastronomy tourism product. Motivacional factors. In: *Tourism and Gastronomy. Routledge.*, 36-50.
- Huertas López, T. E., Pilco Segovia, E. A., Suárez García, E., Salgado Cruz, M., & Jiménez Valero, B. (2020). Acercamiento conceptual acerca de las modalidades del turismo y sus nuevos enfoques. *Universidad y Sociedad*, 12(2), 70-81. Obtenido de <http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202020000200070&lng=es&nrm=iso>

- Huilcapi, Castro, & Jácome. (2017). Motivación: las teorías y su relación en el ámbito empresarial. *Dominio de las Ciencias*, 3(2), 311-333.
doi:<http://dx.doi.org/10.23857/dom.cien.pocaip.2017.3.2.311-333>
- Hunziker, & Krapf. (1942). Plano de la educación turística general. *Universidad de Berna*.
- INEC. (2010). *Instituto Nacional de Estadística y Censos*. Obtenido de INEC:
https://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manu-lateral/Resultados-provinciales/santa_elena.pdf
- Iturralde Durán, C. (2019). Los paradigmas del desarrollo y su evolución: Del enfoque económico al multidisciplinario. *Revista de Ciencias de la Administración y Economía*, 9(17), 7-23. doi:<https://doi.org/10.17163/ret.n17.2019.01>.
- Iturralde, D. C. (2019). Los paradigmas del desarrollo y su evolución: Del enfoque económico al multidisciplinario. . *Ciencias de la Administración y Economía*, 9(17), 7-23. doi:<https://doi.org/10.17163/ret.n17.2019.01>
- Kowszyk, & Rajiv. (2018). Estudios de caso sobre modelos de Economía Circular e integración de los Objetivos de Desarrollo Sostenible en estrategias empresariales en la UE y ALC . *Perspectivas Económicas Birregionales*, 162-175.
doi:10.12858.1018ES
- Larousse. (2021). *Cocina criolla*. Obtenido de <https://laroussecocina.mx/palabra/cocina-criolla/>
- Lemoine, Castellanos, Hernández, Zambrano, & Carvajal. (2018). Análisis de los atractivos y recursos turísticos del cantón San Vicente, Ecuador,. *Retos de la dirección*, 12(2), 133-148. Recuperado el 27 de 11 de 2020, de
<http://scielo.sld.cu/pdf/rdir/v12n2/rdir07218.pdf>
- León, S. L. (2019). Tendencias actuales de la economía y su influencia sobre la teoría del consumidor. *100-cS*, 1-33. Obtenido de
<http://100cs.cl/gallery/4%20v%205%20n%201%202019%20100cs.pdf>
- Llano, F. A. (2017). Gastronomía, turismo y potencialidades territoriales: el plato minero y la salazón, bases para el turismo alimentario en Nemocón. *Cuadernos de Geografía - Revista Colombiana de Geografía*, 26(2), 295-306. Obtenido de
<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=281852304016>

- Loaiza, T. J. (2018). Del ciclo de vida del producto al ciclo de vida del cliente: Una aproximación hacia una construcción teórica del ciclo de vida del cliente., *Investigación & Negocios*, 11(18), 100-110. doi:2521-2737
- Lopez, Carabias, & Díaz. (2017). Ofertas gastronómicas. Madrid, España: Paraninfo S.A.
- Madrazo Miranda, M. (2005). Algunas consideraciones en torno al significado de la tradición. *Coatepec*(9), 115-132. Obtenido de <http://www.redalyc.org:9081/home.oa?cid=18176018> ,
- Maslow, A. H. (1943). A theory of human motivation”. *Psychological Review*, 50, 370-396.
- Mejía, J. (2015). CRECIMIENTO ECONÓMICO DE LARGO PLAZO EN ANTIOQUIA, COLOMBIA: ESTIMACIÓN DEL PIB, 1800-1913. *Cuadernos de Economía*, XXXIV(66), 507-544. Obtenido de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=282138247003>
- Mejía, M. O., Franco, W. C., Franco, M. C., & Flores, F. Z. (2017). Perfil y Preferencias de los Visitantes en Destinos Con Potencial Gastronómico: Caso ‘Las Huecas’ de Guayaquil [Ecuador]. *Rosa dos Ventos*, 9(2). doi:<https://doi.org/10.18226/21789061.v9i2p200>
- Ministerio de Turismo Ministerio de Turismo (MINTUR). (2019). *Programas y Servicios: Direccion de Inversión Turística*. Obtenido de <https://ecuadorec.com/ministerio-de-turismo-www-turismo-gob-ec/>
- MINTUR. (2018). *Turismo ecuatoriano creció un 11 por ciento en 2018*. Obtenido de www.turismo.gob.ec:https://www.turismo.gob.ec/el-turismo-ecuatoriano-crecio-un-11-en-2018
- MINTUR. (2019). *Ministerio de Turismo del Ecuador. El Plan Nacional de turismo 2030*. Obtenido de https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2020/03/PLAN-NACIONAL-DE-TURISMO-2030-v.-final-Registro-Oficial-sumillado-comprimido_compressed.pdf
- MINTUR. (2018). *Mapa gastronómico del Ecuador*. Obtenido de <https://files.goraymi.com/2020/04/01/60d71579ff1651d857a1a6c8f25af41c.pdf>

- Molina, S. (1994). El marco del turismo: hacia una definición de turismo, turismo e industria turística. *Annals of Tourism Research*, 390-407. doi:[https://doi.org/10.1016/0160-7383\(79\)90003-3](https://doi.org/10.1016/0160-7383(79)90003-3)
- Monroy Ceseña, M. A., & Urcádiz Cázares, F. J. (2019). Calidad en el servicio y su incidencia en la satisfacción del comensal en restaurantes de La Paz, México. *Investigación administrativa*, 48(123). Obtenido de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=456057665005>
- Mora Pisco, L. L., Díaz Rodríguez, N. P., & Vergara Cevallos, D. A. (octubre-diciembre de 2018). El turismo en la matriz productiva de Ecuador: resultados y retos actuales. *Universidad y Sociedad*, 10(5), 255-262. Obtenido de <http://rus.ucf.edu.cu/index>
- Moratt, Zapata, & Messenger. (2015). Conceptualización de ciclo vital familiar: una mirada a la producción durante el período comprendido entre los años 2002 a 2015. *CES Psicología*, 8(2), 103-121. doi:2011-3080
- Mordecki, G., & Ramírez, L. (enero-marzo de 2018). ¿Qué es lo primero: el crecimiento del PIB o la inversión? El caso de una economía pequeña y abierta. *EL TRIMESTRE ECONÓMICO*, LXXXV (1)(137), 115-136. Obtenido de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2448-718X2018000100115
- Muñoz Fernández, G. A., Uribe Lotero, C. P., Pérez Gálvez, J. C., & Ríos Rivera, I. C. (jul-sep de 2017). Festivales Gastronómicos y Turismo en Latinoamérica. El Festival Raíces de Guayaquil, Ecuador. *Revista Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade*, 9(3), 356-376. doi:<http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v9i3p356>
- Naranjo, A. N., & Leones. (2018). La Gastronomía. Atractivo Turístico en Crecimiento en la ciudad de Colombia. *Original*, 24(65), 105-115. Obtenido de <https://revistas.ujat.mx/index.php/hitos/article/view/2509/1921>
- Navarrete Torres, M. d., & Muñoz Aparicio, C. G. (2018). TURISMO GASTRONÓMICO: SABOR Y TRADICIÓN. *Journal of Tourism and Heritage Research*, 1(3), 23-40. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7400807>

- Navarro, D. (2015). Recursos turísticos y atractivos turísticos: conceptualización, clasificación y valoración. *Cuadernos de Turismo*,(35), 335-357. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/398/39838701014.pdf>
- Oliveira, S. (2012). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. El Turismo Gastronómico en Mealhada-Portugal,. *Estudios y Perspectivas en Turismo*,, 20(3), 738-752. Obtenido de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_nlinks&pid=S1870-9036201800020015100021&lng=en
- Orlandini González, I. E., Paco Janco, P. L., & Torricos Ponce, P. F. (2019). CRECIMIENTO ECONÓMICO Y LA INDUSTRIA HOTELERA UN ANÁLISIS EN DOS CIUDADES PATRIMONIALES DEL SUR DE BOLIVIA. *Revista Investigación y Negocios*, 12(19), 36-45. Obtenido de http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2521-27372019000100005
- Ortiz, & Peralta. (2019). El Turismo de sol y playa: Impacto turístico en los ecosistemas de la comuna Ayangue, para mejorar la gestión de la actividad turística en la provincia de Santa Elena. *Científica y Tecnológica*, 6(2), 82-90. doi:10.26423/10.26423/rctu.v6i2.4
- Ortiz; Peralta. (2019). El Turismo de sol y playa: Impacto turístico en los ecosistemas de la comuna Ayangue, para mejorar la gestión de la actividad turística en la provincia de Santa Elena. *Revista Científica y Tecnológica UPSE*,, 6(2), 82-90. Recuperado el 21 de 10 de 2020, de <https://incyt.upse.edu.ec/ciencia/revistas/index.php/rctu/article/view/494/447>
- Panosso, & Lohman. (2012). Epistemología del turismo. Teoría del Turismo: Conceptos, modelos y sistemas. México : Trillas. .
- Piza Burgos, N. D., Amaiquema Marquez, F. A., & Beltrán Baquerizo, G. (2019). Métodos y técnicas en la investigación cualitativa. Algunas precisiones necesarias. *Revista Conrado*, 15(70), 455-459. Obtenido de <http://conrado.ucf.edu.cu/index.php/conrado>
- Prada Trigo, J., & Pesántez Loyola, S. (2017). SATISFACCIÓN Y MOTIVACIÓN EN DESTINOS CULTURALES: TIPOLOGÍA DE LOS TURISTAS ATRAÍDOS POR EL PATRIMONIO INMATERIAL EN CUENCA (ECUADOR). *Diálogo Andino* -

- Revista de Historia, Geografía y Cultura Andina*(52), 77-91. Obtenido de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=371351097008>
- Quintero, S. J. (2016). Sostenibilidad sociocultural del turismo: propuestas para el cantón Playas. Provincia del Ecuador. *Revista Espiga*, 15(31), 31-43. Obtenido de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=467846264003>
- Ramírez, R. D. (07 de 03 de 2019). *Gastronomía*. Recuperado el 10 de 11 de 2020, de Santa Elena, destino gastronómico: <https://ecuador.gastronomia.com/noticia/8754/santa-elena-destino-gastronomico>
- Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas. (2018). *Acuerdo Ministerial 53 Registro Oficial Edición Especial 575 de octubre 5 del 2018 Estado: Vigente*. Recuperado el 26 de 11 de 2020, de https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2018/11/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas_OCTUBRE.pdf
- Reyes Pérez, O., Rivera González, J. G., & Castañeda Camacho, X. (2017). Destinos turísticos potenciales en el litoral del Pacífico Sur Occidental Mexicano: un diseño construido desde abajo. *El periplo sustentable*(32). Obtenido de <http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-90362017000100003&lng=es&nrm=iso>
- Reyes, Guerra, & Quintero. (2017). Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo. *El periplo sustentable*, . *Scielo.*, 9(32). doi:ISSN 1870-9036
- Romero, C. J. (2018). La gastronomía como atractivo turístico primario en el centro histórico de Quito. 3(11), 194-203. doi:<https://doi.org/10.33890/innova.v3.n11.2018.813>
- Sánchez, & Ruano. (2018). Diseño de Productos y servicios turísticos locales HOTI0108. IC .
- Santiago Chávez, N. I., Romero Fernández, A. J., & Álvarez Gómez, G. A. (julio-septiembre de 2017). Actualidad y proyecciones de desarrollo del turismo internacional en Ecuador. *UNIANDES EPISTEME: Revista de Ciencia, Tecnología e Innovación*, 4(3).
- Sosa Arguez, L. I., & Silvestre Campos, M. A. (Julio / Diciembre de 2018). Evaluación de la calidad de los servicios turísticos gastronómicos en los establecimientos de alimentos y bebidas de comida tradicional regional Colimota en Manzanillo, Colima. *El Periplo Sustentable*(35), 151 - 179. Obtenido de <http://rperiplo.uaemex.mx/>

- Torres Oñate, F., Romero Fierro, J., & Viteri M., F. (2017). DIVERSIDAD GASTRONÓMICA Y SU APOORTE A LA IDENTIDAD CULTURAL. *Revista de Comunicación de la SEECI*.(44), 1-13.
doi:<http://dx.doi.org/10.15198/seeci.2017.44.01-17>
- Troncoso Pantoja, C., & Amaya Placencia, A. (2017). Entrevista: guía práctica para la recolección de datos cualitativos en investigación de salud. *Rev. Fac. Med.* , 65 (2), 329-332. doi:<http://dx.doi.org/10.15446/revfacmed.v65n2.60235>
- Troncoso, P. C. (2011). Nutrición. *Educación*, 2(8), 124-136.
doi:[10.17533/udea.penh.v21n1a08](https://doi.org/10.17533/udea.penh.v21n1a08)
- Turismo, O. M. (2020). Guía para el desarrollo del turismo gastronómico. *OMT*, 54.
doi:<https://www.e-unwto.org/doi/book/10.18111/9789284420995>
- VENTURA LEÓN, J. L., & BARBOZA PALOMINO, M. (2017). El tamaño de la muestra: ¿Cuántos participantes son necesarios en estudios cualitativos? *Revista Cubana de Información en Ciencias de la Salud*, 28(3). Obtenido de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=377653383009>

ANEXOS

Anexo 1: Modelo de encuesta

COMEDOR TURISTICO EN EL CANTÓN PLAYAS

SISTEMA DE GESTIÓN DE COMEDOR TURISTICO

1 1. ¿Cree usted que un comedor en la playa es un servicio que atrae al turista?

Seleccione un ítem:

- SI
- NO
- PORQUE

2 2. ¿Cree usted que existe una afectación al medio ambiente al construir un comedor cerca de la Playa?

- SI
- NO
- PORQUE

SIGUIENTE

3 3. ¿Con que Frecuencia visitas los comedores que se encuentra en la playas o el malecón en el Cantón Playas?

- A. Todos los días
- B. Varias veces a la semana
- C. Una vez al mes
- D. Raramente
- E. Nunca

SIGUIENTE

4 4. ¿Usted cuenta con comedor sostenible, con permisos correspondiente?

- SI
- NO
- PORQUE

SIGUIENTE

5 5. ¿Cuál es el número de turista aproximadas que llegan a los comedores el fin de semana?

- 6
- 10
- 15
- 20 O MAS
- OTROS

6 6. ¿Cuál cree que es el principal problema para construir un comedor en la Playa?

- A. Problemas de financiación
- B. Inseguridad de empleo
- C. Alquiler muy alto
- D. No hay ofertas suficientes de Locales
- E. Otros.

SIGUIENTE

7 7. ¿Qué tipo de material constructivo-sostenible es de su agrado para la construcción de un comedor?

- A. Madera
- B. Bambú
- C. Bloques
- D. Estructura metálica
- E. Estructura de H.A

SIGUIENTE

8 8. ¿Le gustaría venir en un comedor turístico sostenible que cuente con todos los servicios básicos, equipamientos y comodidades para el desarrollo del buen vivir sin afectación al medio ambiente?

- SI
- NO
- PORQUE

SIGUIENTE

9 9. ¿Qué servicios adicionales te gustaría que ofreciera el comedor turístico? (Puedes seleccionar más de una opción)

- A. Wifi gratuito
- B. Servicios a domicilio
- C. Servicios para Eventos
- D. Otras (por favor especifique)

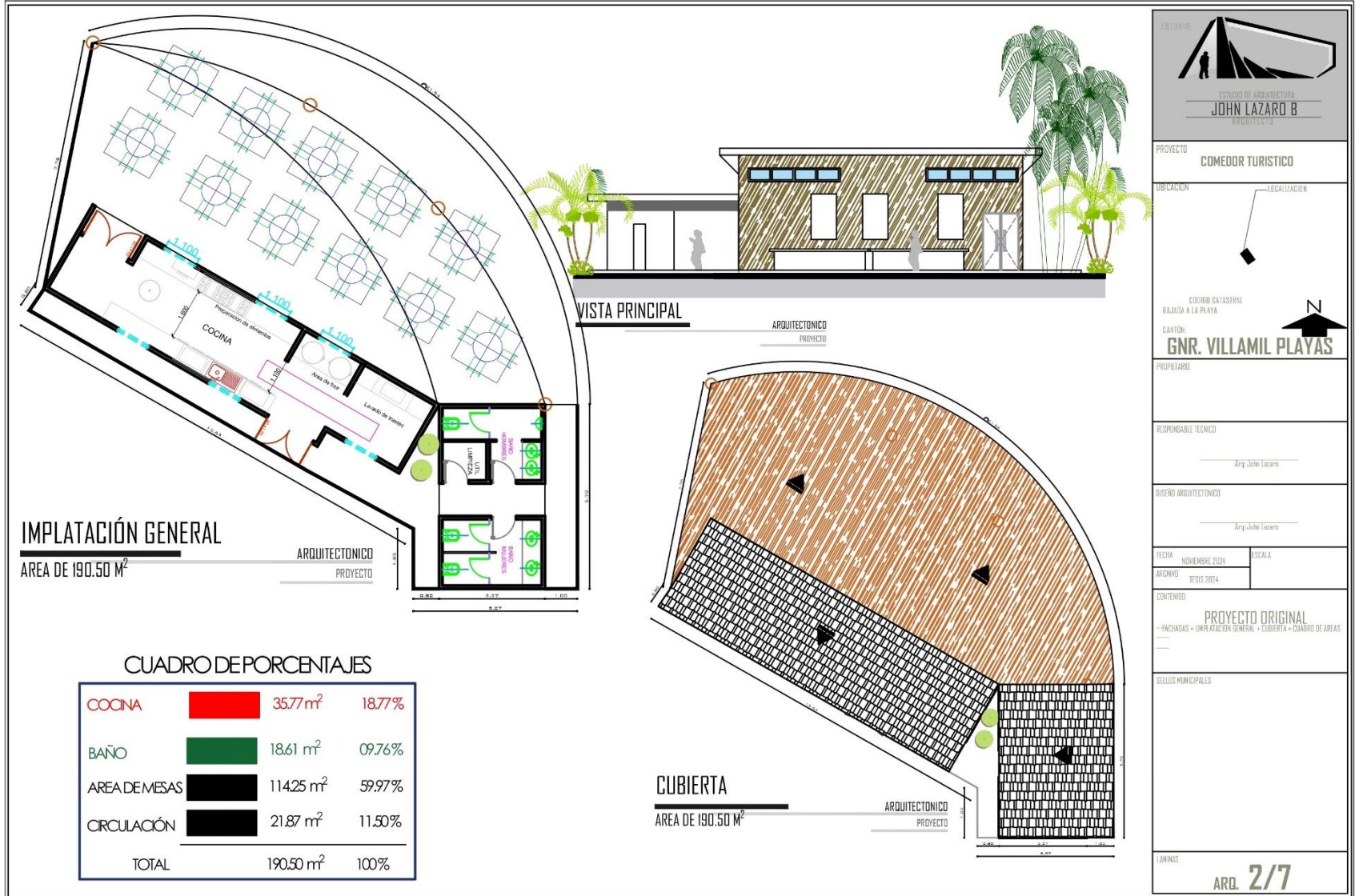
FINALIZAR

¡Creada con encuesta.com
¡Crear una encuesta es fácil!

<https://encuesta.com/survey/YYW2Bf2dAz/comedor-turistico-en-el-canton-playas>

Anexo 2: Modelo del comedor turístico – distribución – Planos

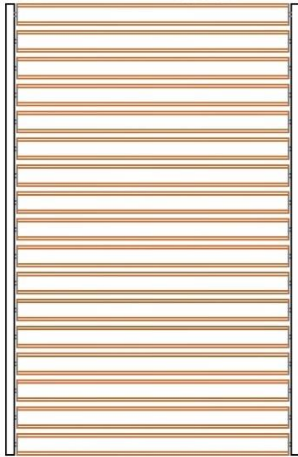




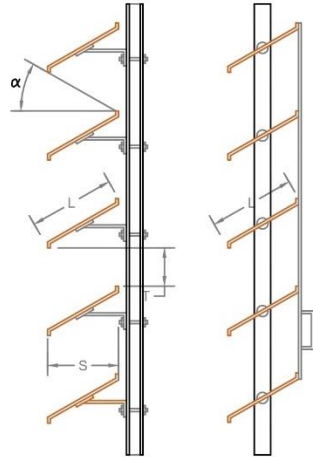
VENTANAS CON CELOSÍAS

Secciones Verticales

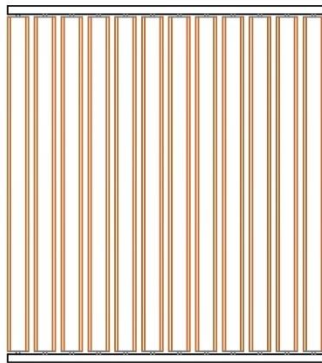
C1 CELOSIA



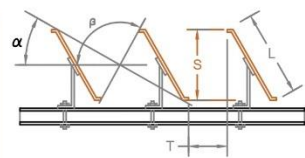
Alzado Lamas horizontales



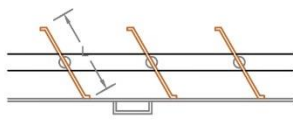
Fijo Orientable



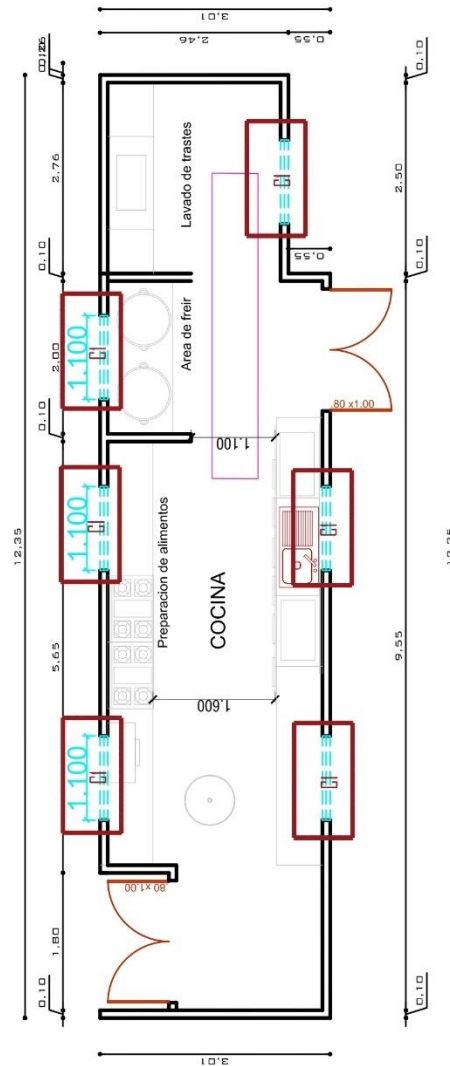
Alzado Lamas verticales



Seccion horizontal Fija



Seccion horizontal Orientable



COCINA
AREA DE 35.77 M²
ARQUITECTONICO
PROYECTO



ESTUDIO DE ARQUITECTURA
JOHN LAZARO B
PROYECTOS

PROYECTO: **COMEDOR TURISTICO**

UBICACION:  LOCALIDAD

CODIGO CATASTRAL: **BAJAJA A LA PLAYA**

CANTON: **GNR. VILLAMIL PLAYAS**

PROPIETARIO: _____

RESPONSABLE TECNICO: **Arg. John Lazaro**

DISEÑO ARQUITECTONICO: **Arg. John Lazaro**

FECHA: **NOVIEMBRE 2024** ESCALA: _____

ARCHIVO: **11555 2024**

CONTENIDO: **ESPECIFICACIONES TECNICAS**
PROYECTO ORIGINAL
UBICACION DE CELOSIAS

SEALLOS MUNICIPALES: _____

LAMINAS: **ARD. 3/7**

VEGETACIÓN NATIVA



IMPLANTACIÓN GENERAL
 AREA DE 190.50 M²

ARQUITECTONICO
 PROYECTO

AREAS VERDES

-  Área verde
-  Palma de coco
-  flor de verano
-  Aceras

	
PROYECTO: COMEDOR TURISTICO	
UBICACION: <div style="text-align: right;">  </div>	
CODIGO CATASTRAL: BAJADA A LA PLAYA CANTÓN: GNR. VILLAMIL PLAYAS	
PROPIETARIO:	
RESPONSABLE TECNICO: _____ Arq. John Lazaro	
DISEÑO ARQUITECTONICO: _____ Arq. John Lazaro	
FECHA: NOVIEMBRE 2024	ESCALA:
ARCHIVO: ELSIS 2024	
CONTENIDO: ESPECIFICACIONES TECNICAS PROYECTO ORIGINAL VEGETACION	
SELLOS MUNICIPALES:	
LAMINAS: ARQ. 4/7	

MATERIALES DE BAJO IMPACTO AMBIENTAL (BAMBU)

AREAS VERDES

-  Caña de Bambú
- P1** Puerta de Bambú
-  PAJA

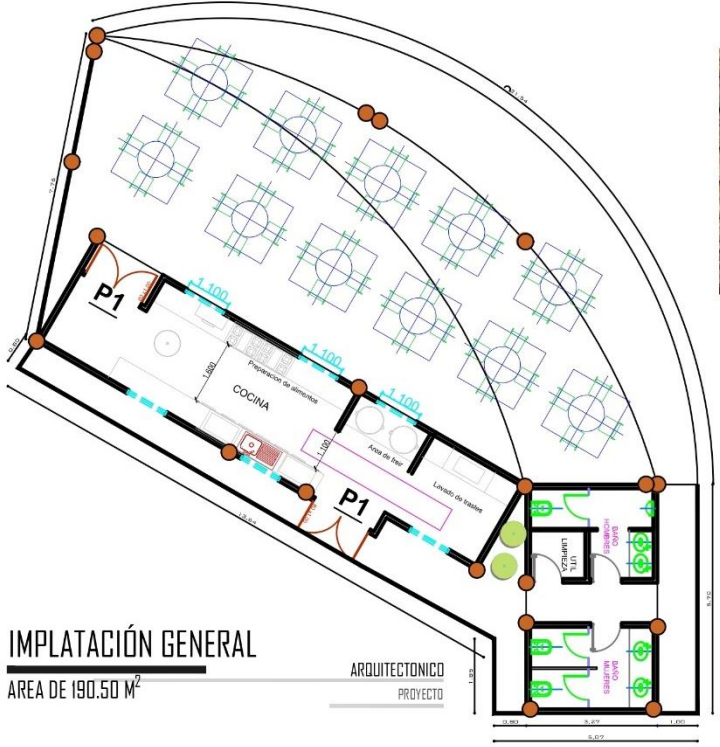
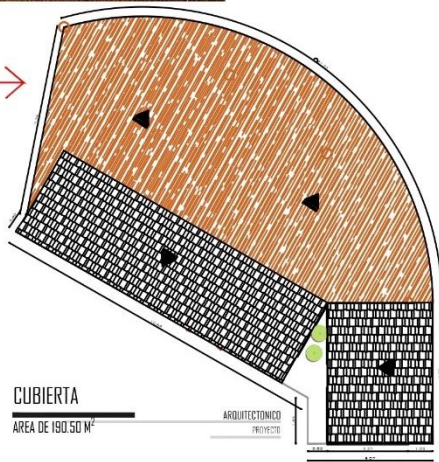
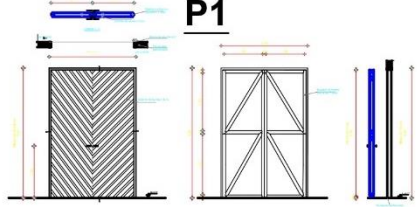


DETALLE DE UNION DE PIE DERECHO DE PORTICO



DETALLE DE TRABE DE BAMBU - 04

PUERTA DE BAMBU



ESTUDIO

 ESTUDIO DE ARQUITECTURA
JOHN LAZARD B
 ARQUITECTOS

PROYECTO
 COMEDOR TURISTICO

UBICACION
 LOCALIZACION


CODIGO CATASTRAL
 BAJADA A LA PLAYA

CANTON
GNR. VILLAMIL PLAYAS

PROPIETARIO

RESPONSABLE TECNICO
 Arq. John Lazard

DISEÑO ARQUITECTONICO
 Arq. John Lazard

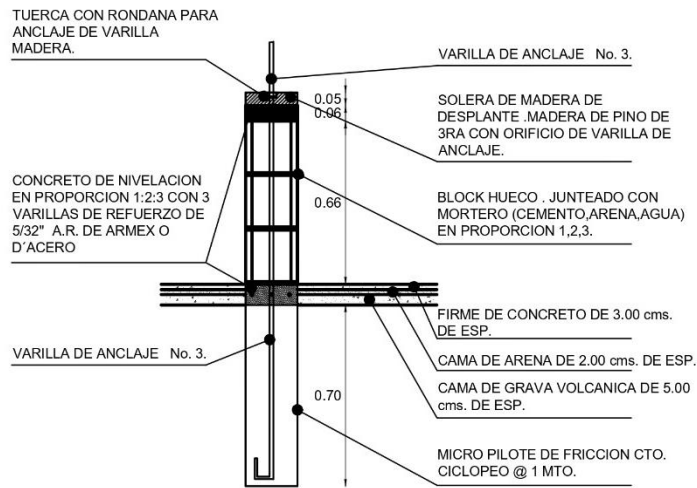
FECHA NOVIEMBRE 2024 **ESCALA**

ARCHIVO 18383 2024

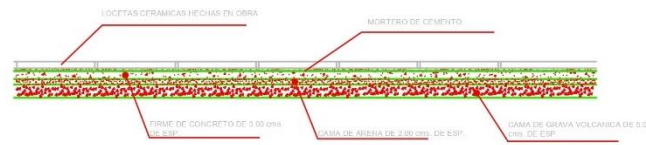
CONTENIDO
 ESPECIFICACIONES TECNICAS
 PROYECTO ORIGINAL
 04/00

SELLOS MUNICIPALES

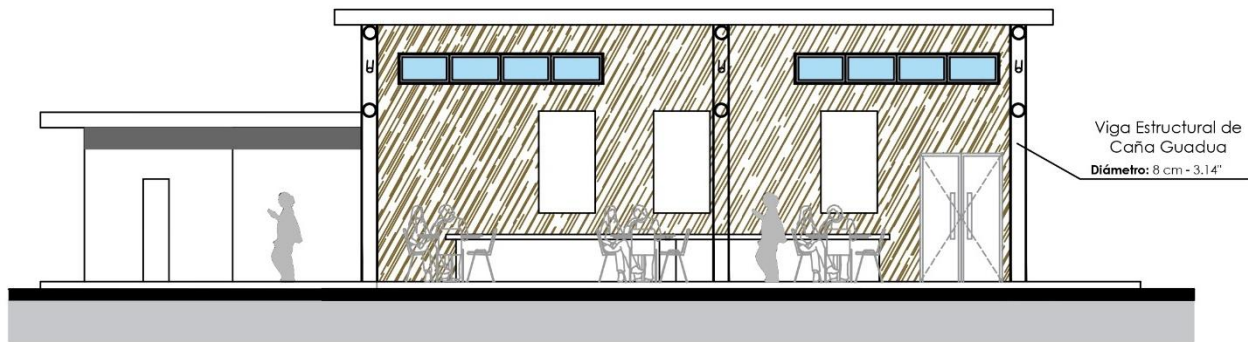
LAMINAS
ARD. 5/7



DETALLE DE CIMENTACIÓN



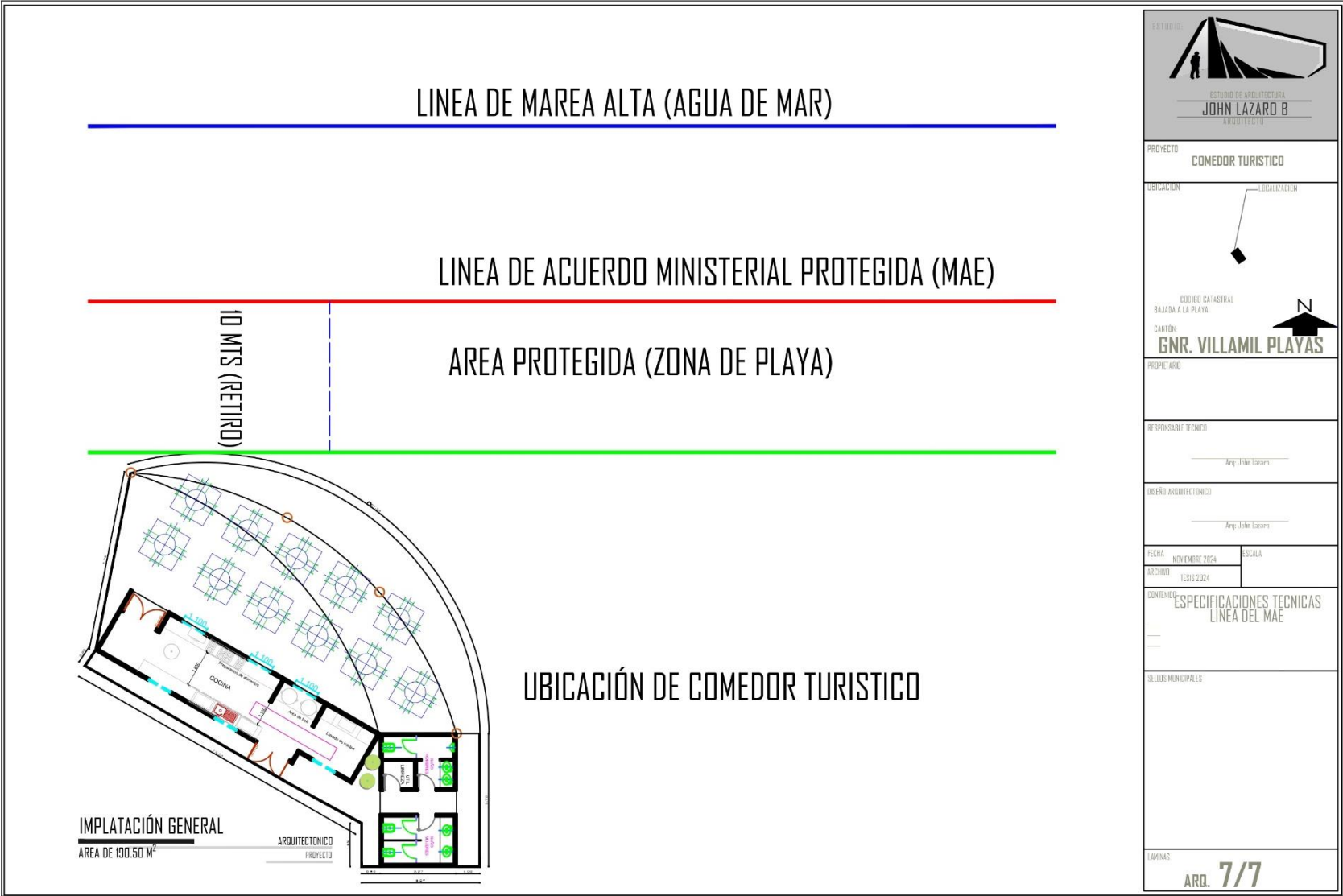
DETALLE DE PISO



VISTA PRINCIPAL

ARQUITECTONICO
PROYECTO

ESTUDIO:  ESTUDIO DE ARQUITECTURA JOHN LAZARO B FUNDADOR	
PROYECTO	COMEDOR TURISTICO
UBICACION	LOCALIZACION  MUNICIPIO CATASTRAL RAJAGA A LA PLAYA CANTON: GNR. VILLAMIL PLAYAS
PROPIETARIO	
RESPONSABLE TECNICO	Arq. John Lazaro
DISEÑO ARQUITECTONICO	Arq. John Lazaro
FECHA	NOVIEMBRE 2024
ARCHIVO	TESIS 2024
CONTENIDO	ESPECIFICACIONES TECNICAS PROYECTO ORIGINAL (BARRIO)
SELLOS MUNICIPALES	
LAMINAS	ARD. 6/7



Anexo 3: Proyección de Ingresos de Clientes

2025	PRODUCTO/SERVICIO	valor de gasto promedio por cliente	VALOR MENSUAL POR CLIENTE	VALOR MENSUAL POR CLIENTE
	Total Precio	\$ 20,00	\$ 12.000,00	\$ 146.000,00
	clientes	1	600	7300
2026	PRODUCTO/SERVICIO	valor de gasto promedio por cliente	VALOR MENSUAL POR CLIENTE	VALOR MENSUAL POR CLIENTE
	Total Precio	\$ 20,00	\$ 14.000,00	\$ 148.000,00
	clientes	1	700	7400
2027	PRODUCTO/SERVICIO	valor de gasto promedio por cliente	VALOR MENSUAL POR CLIENTE	VALOR MENSUAL POR CLIENTE
	Total Precio	\$ 20,00	\$ 16.000,00	\$ 150.000,00
	clientes	1	800	7500
2028	PRODUCTO/SERVICIO	valor de gasto promedio por cliente	VALOR MENSUAL POR CLIENTE	VALOR MENSUAL POR CLIENTE
	Total Precio	\$ 20,00	\$ 18.000,00	\$ 152.000,00
	clientes	1	900	7600
2029	PRODUCTO/SERVICIO	valor de gasto promedio por cliente	VALOR MENSUAL POR CLIENTE	VALOR MENSUAL POR CLIENTE
	Total Precio	\$ 20,00	\$ 20.000,00	\$ 154.000,00
	clientes	1	1000	7700

Anexo 4: Financiamiento en crédito bancario



Detalle Simulación de Crédito

Tipo	PYME		
Destino	Activo Fijo	Tasa Nominal(%)	9.76
Sector Económico	N/A	Tasa Efectiva(%)	9.76
Facilidad	Pequeña y Mediana Empresa	Monto(USD)	20,000.00
Tipo Amortización	Cuota Fija	Plazo(Años)	3
Forma de Pago	Anual	Fecha Simulación	2024-09-24

Recuerda: Esta información es una simulación de crédito que permite familiarizarse con nuestro sistema.
No tiene validez como documento legal o como solicitud de crédito.

Periodo	Saldo	Capital	Interés	Cuota
0	20000.00			
1	13943.66	6056.34	1952.00	8008.34
2	7296.23	6647.44	1360.90	8008.34
3	0.00	7296.23	712.11	8008.34

Anexo 5: Análisis Precio Unitario de costos indirecto restantes

Costo Fijo administrativo y funcionamiento	Mensual 2025	Mensual 2026	Mensual 2027	Mensual 2028	Mensual 2029
Energía Eléctrica (LUZ)	\$ 15,00	\$ 19,17	\$ 23,33	\$ 27,50	\$ 31,67
Suministro de Oficina	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 250,00
Suministro Médicos	\$ 4,17	\$ 4,63	\$ 5,08	\$ 5,54	\$ 6,00
Suministro de Alimentos	\$ 200,00	\$ 204,17	\$ 208,33	\$ 212,50	\$ 216,67
Total de Egresos Anuales	\$ 469,17	\$ 477,96	\$ 486,75	\$ 495,54	\$ 504,33

COSTOS FIJOS	Mensual 2025	Mensual 2026	Mensual 2027	Mensual 2028	Mensual 2029
Sueldos y beneficios de ley	\$ 6.928,99	\$ 7.060,42	\$ 7.191,85	\$ 7.323,28	\$ 7.323,28
Trámites legales	\$ 29,17	\$ 29,17	\$ 29,17	\$ 29,17	\$ 29,17
Publicidad	\$ 25,00	\$ 25,00	\$ 25,00	\$ 25,00	\$ 25,00
Costos Administrativos y funcionamiento	\$ 469,17	5735,5/12	\$ 486,75	5946,5/12	\$ 504,33
Total de Egresos Anuales	\$ 7.452,32	\$ 7.114,59	\$ 7.732,77	\$ 7.377,45	\$ 7.881,78

COSTO VARIABLES	Mensual 2025	Mensual 2026	Mensual 2027	Mensual 2028	Mensual 2029
Mantenimiento	\$ 120,00	\$ 120,83	\$ 121,67	\$ 122,50	\$ 123,33
Agua Potable	\$ 10,00	\$ 10,17	\$ 10,33	\$ 10,50	\$ 10,67
Total de Egresos Anuales	\$ 130,00	\$ 131,00	\$ 132,00	\$ 133,00	\$ 134,00