



**UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE TURISMO**

TEMA:

**“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA UN RESTAURANTE
TEMÁTICO AFROECUATORIANO EN SALINAS, PROVINCIA DE
SANTA ELENA”**

**TRABAJO DE INTEGRACION CURRICULAR
PREVIO A LA OBTENCION DEL TITULO DE
LICENCIADA EN TURISMO**

AUTORA:

IRIS ARELIS MEDINA FARIAS

TUTORA:

LCDA. TANNIA KARINA AGUIRRE SUÁREZ MGS.

LA LIBERTAD – ECUADOR

2026

APROBACIÓN DEL PROFESOR TUTOR

En mi calidad de Profesora Tutora del trabajo de titulación, **“Estudio de factibilidad para un restaurante temático afroecuatoriano en Salinas, provincia se Santa Elena, año, 2025”**, elaborado por la Srta. Iris Arelis Medina Farias egresada de la Carrera de Turismo Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Estatal Península de Santa Elena, previo a la obtención del título Licenciada en Turismo, declaro que luego de haber asesorado científica y técnicamente su desarrollo y estructura final del trabajo, éste cumple y se ajusta a los estándares académicos y científicos, razón por la cual la apruebo en todas sus partes.

Atentamente



Lcda. Tannia Karina Aguirre Suárez Mgs.
Profesora tutora

AUTORÍA DEL TRABAJO

El presente trabajo de titulación denominado **“Estudio de factibilidad para un restaurante temático afroecuatoriano en Salinas provincia de Santa Elena, año, 2025”** constituye un requisito previo a la obtención del título de Licenciada en Turismo de la Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Estatal Península de Santa Elena.

Yo, Iris Arelis Medina Farias con cédula de identidad número 2450765363 declaro que la investigación es absolutamente original, auténtica y los resultados y conclusiones a los que he llegado son de mi absoluta responsabilidad; el patrimonio intelectual del mismo pertenece a la Universidad Estatal Península de Santa Elena.



Iris Arelis Medina Farias
C.C. No.: 245076536-3

AGRADECIMIENTO

Quiero manifestar mi sincera gratitud a la Universidad Estatal Península de Santa Elena por haberme brindado la oportunidad de crecer académica y profesionalmente a lo largo de estos cuatro años de formación. En este proceso adquirí conocimientos, aptitudes y valores, los cuales fueron guiados y fortalecidos por mis distinguidos docentes que con mucho amor siempre me motivaban avanzar.

De tal forma también agradezco a Dios, por ser mi guía constante, y darme la fortaleza suficiente para superar los retos que se han presentado en mi vida y a su vez brindarme firmeza en mis pensamientos y espíritu para persistir.

De la misma forma, expreso mi especial reconocimiento a mi tutora de titulación Lcda. Tannia Karina Aguirre Suárez MSc. y a mi docente especialista, Lcdo. Estuardo Vinicio Fuenmayor Trujillo Mgtr. Quienes con su valiosa orientación y compromiso aportaron de forma determinante a la culminación exitosa del presente trabajo de investigación.

Iris Arelis Medina Farias

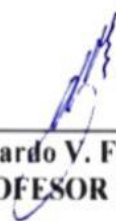
DEDICATORIA

Dedico este trabajo a Dios por nunca desampararme y guiarme en cada etapa de mi vida, en especial en esta; a mi abuelita, por su amor infinito, esfuerzo y apoyo incondicional siendo mi inspiración y motor para seguir adelante, a mi madre que a pesar de las dificultades nunca me dejó sola y siempre me brindó una palabra de aliento, a mi comprometido que siempre se esforzó por darme lo mejor y motivarme a avanzar en mi etapa académica, a mi hermano Miguel Ángel quien me impulsó a mejorar como persona. Finalmente, a todos aquellos que, de una u otra forma, me brindaron palabras de motivación, confianza y compañía durante este maravilloso proceso formativo.

Iris Arelis Medina Farias

TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN

Leda. María F. Alejandro Lindao Mgs
DIRECTORA (E) DE LA CARRERA




Ledo. Estuardo V. Fuenmayor Trujillo. Mgtr.
PROFESOR ESPECIALISTA



Leda. Tannia K. Aguirre Suárez. Mgs.
PROFESORA TUTORA



Leda. Esther del C. Mullo Romero. PhD.
PROFESORA GUIA DE LA UIC.



Secret. Ejecut. Grace M. Lindao Quimi.
ASISTENTE ADMINISTRATIVA

ÍNDICE GENERAL

| | |
|---|-------|
| APROBACIÓN DEL PROFESOR TUTOR | 2 |
| AUTORÍA DEL TRABAJO | 3 |
| AGRADECIMIENTO | 4 |
| DEDICATORIA..... | 5 |
| TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN | 6 |
| ÍNDICE..... | 7-8 |
| ÍNDICE DE TABLAS | 9 |
| ÍNDICE DE GRÁFICOS..... | 10 |
| RESUMÉN | 11 |
| ABSTRACT | 12 |
| INTRODUCCIÓN..... | 13-16 |
| MAPEO | 17-18 |
| CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO | 19 |
| 1.1 REVISIÓN DE LITERATURA | 19-22 |
| 1.2 DESARROLLO DE TEORÍAS Y CONCEPTOS | 23-28 |
| 1.3 FUNDAMENTOS LEGALES..... | 29-30 |
| CAPÍTULO II. METODOLOGÍA | 31 |
| 2.1 DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN | 31 |
| 2.2 MÉTODOS DE LA INVESTIGACIÓN | 32 |
| 2.3 POBLACIÓN Y MUESTRA..... | 32-34 |
| CAPITULO III. RESULTADOS | 35 |
| 3.1 Resultados De Análisis Cuantitativo | 35 |
| Pregunta 1: Edad | 35 |
| Gráfico 1. Edad | 35 |
| Pregunta 2: Género..... | 36 |
| Gráfico 2. Género..... | 36 |
| Pregunta 3: Procedencia..... | 37 |
| Gráfico 3. Procedencia | 37 |
| Pregunta 4: Frecuencia de consumo en los restaurantes de Salinas | 38 |
| Gráfico 4. Frecuencia De Consumo En Los Restaurantes De Salinas | 38 |
| Pregunta 5: Tipo de gastronomía preferida por los turistas al visitar un restaurante de Salinas | 39 |
| Gráfico 5. Tipo de gastronomía preferida por los turistas al visitar un restaurante en Salinas | 39 |

| | |
|--|-------|
| Pregunta 6: ¿Has probado antes gastronomía afroecuatoriana?..... | 40 |
| Gráfico 6. ¿Has Probado Antes Gastronomía Afroecuatoriana? | 40 |
| Pregunta 7: Sí su respuesta fue “Sí”, ¿Qué nivel de aceptación tuvo la experiencia? | 41 |
| Gráfico 7. Nivel De Aceptación De La Experiencia | 41 |
| Pregunta: 8. ¿Le interesaría visitar un restaurante temático que rescate la identidad afroecuatoriana? | 42 |
| Gráfico 8. Interés En Visitar Un Restaurante Temático Afroecuatoriano | 42 |
| Pregunta 9: ¿Qué aspectos considera más importante al momento de elegir un restaurante (puede seleccionar hasta 3) | 43 |
| Gráfico 9. Aspectos importantes al elegir un restaurante | 43 |
| Pregunta 10. ¿Qué tan importante le parece que un restaurante tenga un enfoque cultural y temático (música, decoración, vestimenta, identidad afro)? | 44 |
| Gráfico 10. Importancia del restaurante con enfoque cultural y temático (música, decoración, vestimenta, identidad afro) | 44 |
| Pregunta 11. ¿Cuál es el rango de gasto promedio que estaría dispuesto a pagar por persona en un restaurante temático afroecuatoriano de Salinas? | 45 |
| Gráfico 11. Gasto promedio dispuesto a pagar | 45 |
| Pregunta 12. ¿Qué formato de servicio preferiría en este restaurante? | 46 |
| Gráfico 12. Formato de servicio..... | 46 |
| Pregunta 13. ¿Qué tan probable sería que recomiende este restaurante temático, a sus familiares y amigos si su experiencia es positiva?..... | 47 |
| Gráfico 13. Recomendación del restaurante | 47 |
| DISCUSIÓN..... | 48-49 |
| CAPITULO IV. ESTUDIO DE FACTIBILIDAD..... | 50 |
| 4.1 DESCRIPCIÓN DEL ESTUDIO DE FACTIBILIDAD..... | 50-53 |
| 4.2 OFERTA GASTRONÓMICA AFROECUATORIANA | 53-60 |
| 4.3. ESTUDIO TÉCNICO | 60-67 |
| 4.4 ESTUDIO DE MERCADO..... | 67-70 |
| 4.5 ESTUDIO FINANCIERO..... | 70-80 |
| 4.6 FACTIBILIDAD SOCIO- CULTURAL Y AMBIENTAL | 80-83 |
| 4.7 ESTUDIO LEGAL..... | 83-86 |
| CONCLUSIONES..... | 87 |
| RECOMENDACIONES..... | 88 |
| BIBLIOGRAFÍAS | 89-92 |
| ANEXOS | 93-98 |

ÍNDICE DE TABLAS

| | |
|--|----|
| Tabla 1: Componentes de la fórmula para el muestreo finito..... | 33 |
| Tabla 2: Edad..... | 35 |
| Tabla 3: Género | 36 |
| Tabla 4: Procedencia | 37 |
| Tabla 5: Frecuencia De Consumo En Los Restaurantes De Salinas | 38 |
| Tabla 6: Tipo de gastronomía preferida por los turistas al visitar un restaurante en Salinas | 39 |
| Tabla 7: ¿Has Probado Antes Gastronomía Afroecuatoriana? | 40 |
| Tabla 8: Nivel De Aceptación De La Experiencia | 41 |
| Tabla 9: Interés En Visitar Un Restaurante Temático Afroecuatoriano | 42 |
| Tabla 10: Aspectos importantes al elegir un restaurante | 43 |
| Tabla 11: Importancia del restaurante con enfoque cultural y temático (música, decoración, vestimenta, identidad afro) | 44 |
| Tabla 12: Gasto promedio dispuesto a pagar..... | 45 |
| Tabla 13: Formato de servicio | 46 |
| Tabla 14: Recomendación del restaurante..... | 47 |
| Tabla 15: Oferta gastronómica afroecuatoriana | 55 |
| Tabla 16: Elementos de inversión..... | 71 |
| Tabla 17: Total invertido | 72 |
| Tabla 18: Depreciación y amortización..... | 73 |
| Tabla 19: Financiamiento de terceros..... | 74 |
| Tabla 20: Tamaño de ocupación | 75 |
| Tabla 21: Materia prima | 75 |
| Tabla 22: Ingresos | 76 |
| Tabla 23: Gastos | 77 |
| Tabla 24: Estado de resultados | 77 |

ÍNDICE DE GRÁFICOS

| | |
|--|----|
| Gráfico 1. Edad | 35 |
| Gráfico 2. Género | 36 |
| Gráfico 3. Procedencia | 37 |
| Gráfico 4. Frecuencia De Consumo En Los Restaurantes De Salinas | 38 |
| Gráfico 5. Tipo de gastronomía preferida por los turistas al visitar un restaurante en Salinas | 39 |
| Gráfico 6. ¿Has Probado Antes Gastronomía Afroecuatoriana? | 40 |
| Gráfico 7. Nivel De Aceptación De La Experiencia | 41 |
| Gráfico 8. Interés En Visitar Un Restaurante Temático Afroecuatoriano | 42 |
| Gráfico 9. Aspectos importantes al elegir un restaurante | 43 |
| Gráfico 10. Importancia del restaurante con enfoque cultural y temático (música, decoración, vestimenta, identidad afro) | 44 |
| Gráfico 11. Gasto promedio dispuesto a pagar | 45 |
| Gráfico 12. Formato de servicio | 46 |
| Gráfico 13. Recomendación del restaurante | 47 |
| Gráfico 14: Punto de equilibrio | 78 |

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

| | |
|---|----|
| Ilustración 1: Menú básico de (Chuchurranga, 2023) | 52 |
| Ilustración 2: Productos usados en la gastronomía afroecuatoriana | 54 |
| Ilustración 3: Ubicación..... | 61 |
| Ilustración 4: Distribución del espacio | 61 |
| Ilustración 5: Fachada del restaurante. | 62 |
| Ilustración 6: Fachada del restaurante. | 63 |
| Ilustración 7: Proyección del baño | 64 |
| Ilustración 8: Proyección de la cocina | 65 |

ANEXOS

| | |
|--|--------|
| Anexo 1: “Estudio de factibilidad para un restaurante temático afroecuatoriano en Salinas, provincia de Santa Elena, año 2025” | 94-96 |
| Anexo 2: Modelo de encuesta..... | 97-103 |



“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA UN RESTAURANTE TEMATICO AFROECUATORIANO EN SALINAS, PROVINCIA DE SANTA ELENA”

AUTORA:

Medina Farias Iris Arelis

TUTORA:

Lcda. Aguirre Suárez Tannia Karina, MSc.

RESUMÉN

La investigación tubo como finalidad evaluar la factibilidad de implementar un restaurante temático afroecuatoriano en el cantón Salinas, provincia de Santa Elena, como alternativa innovadora que contribuyó al fortalecimiento cultural y turístico de la zona. Este estudio se enfocó en diferentes ejes principales como: analizar la oferta y demanda gastronómica existentes en el sector, y a su vez el nivel de aceptación de la fusión afroecuatoriana por parte de los turistas nacionales y extranjeros, establecer la factibilidad técnica, operativa y legal para su implementación y evaluar la factibilidad financiera por medio de los cálculos de costos, ingresos, punto de equilibrio, entre otros que ayudarán a conocer la rentabilidad del local. La metodología aplicada correspondió a un diseño de investigación básico con orientación aplicada, y un enfoque cuantitativo, de carácter descriptivo y transversal, de tal forma que se utilizaron diferentes métodos entre ellos: descriptivo, inductivo, sintético y estadístico que aportaron de gran manera al estudio. Su población se conformó por turistas nacionales con un (97%) y extranjeros (3%) que visitan Salinas. Por medio del muestreo no probabilístico, se adquirió una muestra de 380 encuestas, realizadas dentro del cantón para conocer su aprobación y expectativa, los análisis de datos se ejecutaron con la ayuda de Google Forms y Excel. De tal forma que su ejecución fue eficiente y rentable apta para lanzar al mercado ya que se conoció que existía una demanda muy alta con un interés fuerte por este tipo de fusionamiento que forma parte del patrimonio inmaterial de la localidad.

Palabras clave: factibilidad, restaurante temático, gastronomía afroecuatoriana.



**"FEASIBILITY STUDY FOR AN AFRO-ECUADORIAN THEMED
RESTAURANT IN SALINAS, SANTA ELENA PROVINCE"**

AUTHOR:

Medina Farias Iris Arelis

ADVISOR:

Lcda. Aguirre Suárez Tannia Karina, MSc.

ABSTRACT

The research aimed to evaluate the feasibility of implementing an Afro-Ecuadorian themed restaurant in the canton of Salinas, province of Santa Elena, as an innovative alternative that contributed to the cultural and tourism development of the area. This study focused on several key aspects, such as analyzing the existing gastronomic supply and demand in the sector, as well as the level of acceptance of Afro-Ecuadorian fusion cuisine among national and international tourists. It also sought to determine the technical, operational, and legal feasibility of its implementation and to assess the financial feasibility through cost, revenue, and break-even analyses, among other indicators that helped determine the profitability of the establishment. The applied methodology corresponded to a basic research design with an applied orientation and a quantitative, descriptive, and cross-sectional approach. Various methods were used, including descriptive, inductive, synthetic, and statistical techniques, which significantly contributed to the study. The population consisted of national tourists (97%) and international tourists (3%) visiting Salinas. Through non-probabilistic sampling, a sample of 380 surveys was obtained, conducted within the canton to determine their approval and expectations. Data analysis was carried out using Google Forms and Excel. As a result, the execution proved to be efficient and profitable, demonstrating that there was a high demand and strong interest in this type of culinary fusion, which forms part of the intangible cultural heritage of the locality.

Keywords: feasibility, themed restaurant, Afro- Ecuadorian cuisine

INTRODUCCIÓN

La gastronomía, se ha reconocido a nivel internacional como una fuente de desarrollo turístico, ya que los diferentes tipos de fusión que se han realizado son de mucho interés para un grupo de demanda que busca conocer platos diferenciadores a lo que ya conocen, fomentando así la oferta de un mercado en específico, más del 88 % de los destinos consideran que su gastronomía diferenciadora les da el reconocimiento en otros lugares(Mora, 2021)

De acuerdo a(García & López, 2023)Países como México, España y Perú son reconocidos a nivel mundial por su gastronomía, lo que hace su crecimiento turístico en auge por lo cual su forma integradora dentro de la oferta ha enmarcado una forma de desarrollo dentro de la economía. Por lo tanto, promueve fomentar empleos y cuidar el patrimonio inmaterial.

Ecuador posee una vasta riqueza culinaria derivada de su diversidad geográfica y étnica, donde cada grupo preserva y transmite tradiciones propias, en caso la fusión gastronómica afroecuatoriana resalta por su mezcla de saberes ancestrales, que se originaron con la llegada de los primeros pobladores a las costas Esmeraldeñas y, al tener contacto con otras tribus adquirieron sus conocimientos y los mezclaron usando ingredientes locales como mariscos, plátano verde, coco borojó y especias. Diseñando cocciones auténticas las cuales son su materia prima en sus de gustosos platillos. (Estupiñán, 2021).

Menciona(Laínez, 2025) El patrimonio culinario aporta al fortalecimiento y el reconocimiento étnico se integra a la oferta turística, promoviendo la diversificación y la generación de experiencias únicas para diferentes tipos de turistas. La provincia de Santa Elena, una de las más jóvenes del Ecuador, es explorada por sus atractivos, tradiciones y platos emblemáticos desde el seco de chivo hasta el ceviche de pinchagua que han perdurado en el tiempo.

En los últimos años, ha recibido una importante presencia de población afroecuatoriana, asentada principalmente en Palmar, Chanduy y en la cabecera cantonal, lo que amplía su diversidad cultural y gastronómica, de tal forma que Salinas, uno de los cantones más concurridos de la provincia, se destaca por su infraestructura, playas tranquilas y oferta recreativa. Su gastronomía, principalmente se enmarcan los platos con bases de mariscos frescos, destacan la autenticidad en sus platos lo cual hace un atractivo enriquecedor para la experiencia de los turistas, que visitan Salinas durante todo el año. (INEC, 2022)

A pesar de su relevancia turística, Salinas presenta una muy baja diversidad en cuanto a la diferenciación de la oferta gastronómica existente, enfocándose en platos repetitivos que se usan en toda la costa ecuatoriana sin algo que los haga diferentes. Esta problemática se evidencia en la inasistencia de un restaurante temático afroecuatoriano que mediante sus fusiones apoyen de manera integral el turismo cultural de la localidad para aportar con experiencias auténticas, enriquecedoras y satisfactorias para los visitantes.

La carencia de propuestas que reflejen la identidad afrodescendiente reduce la conexión de los turistas con la cultura local, afectando negativamente la percepción del destino y su capacidad de diferenciarse frente a otros lugares turísticos del país que sí cuentan con platos distintivos y una representación sociocultural diversa. Además, la falta de iniciativas gastronómicas con enfoque cultural disminuye las oportunidades de dinamización económica, restringe la generación de empleo para la población afrodescendiente y debilita la preservación del patrimonio culinario, desaprovechando un recurso con alto potencial para fortalecer la viabilidad cultural, social y económica del cantón. Por lo cual para esta investigación se planteó la siguiente interrogante: ¿Cómo influiría la implementación de un restaurante temático de gastronomía afroecuatoriana en el cantón Salinas?.

De tal manera que se pretende conocer ¿Qué tan alta es la demanda de alimentos y bebidas con identidad afroecuatoriana dentro del cantón Salinas, y como se interpreta este tipo de gastronomía entre los turistas? ¿Cuáles son los parámetros operativos, técnicos y legales para la ejecución de un establecimiento de alimentos y

bebidas afroecuatoriano, y que tan accesible son en el contexto local? ¿Cuál es la viabilidad financiera del proyecto tomando en cuenta los costos de operación, ingresos, potenciales, punto de equilibrio y las proyecciones de rentabilidad a corto y mediano plazo?

El objetivo general de esta investigación es realizar un estudio de factibilidad para un restaurante temático afroecuatoriano en el cantón Salinas prov. Santa Elena. Para cumplir con el propósito también se establecieron objetivos específicos como se menciona a continuación:

Analizar la oferta y demanda del mercado gastronómico en el cantón Salinas, resaltando la aceptación de la gastronomía afroecuatoriana por parte de los turistas, determinar la ejecutabilidad operativa, técnica y legal para la ejecución del establecimiento de gastronomía con identidad afroecuatoriana dentro del cantón Salinas y evaluar la viabilidad financiera del proyecto por medio de la valoración de costos, ingresos, punto de equilibrio y las proyecciones de rentabilidad que tenga.

La presente investigación se justifica de acuerdo a (Saldaña & Lira, 2024) quienes mencionan que el estudio de factibilidad actualmente se ha convertido en una herramienta para conocer qué tan viable es la ejecución de un negocio de acuerdo a sus diferentes tipos de ejecución ya sean en lugares aledaños o remotos que exista una demanda altamente para preparar la oferta de acuerdo a las necesidades.

Así mismo de acuerdo a (*Resultados Nacionales Definitivos*, 2022) Ecuador es un país étnicamente muy diverso, y se divide de la siguiente forma; mestizo (amerindio mixto y blanco), Montubio 7.4%, amerindio 7%, blanco 6.1%, afroecuatoriano 4.3%, mulato 1.9%, negro 1%, otro 0.4%, esta variación étnica existente permite que el estilo de vida, costumbres y gastronomías sean totalmente diferentes, siendo un potencial que permite el interés generalizado por turistas.

Al indagar de lo que se trata esta cultura afroecuatoriana “es necesario recordar que, su lugar de origen ancestral se remonta a la provincia de Esmeraldas y el Valle del Chota, los afroecuatorianos, que arribaron de África y llegaron a las costas

ecuatorianas, específicamente a Esmeraldas para ser esclavos y trabajar en las fincas de los terratenientes, este grupo significativo se radico de forma autóctona en Ibarra y la provincia verde en aquellos tiempos pero actualmente se dispersen en todo el país” (Escobar& Palacios, 2022)

Por lo cual la finalidad de esta investigación es saber que tan rentable es la implementación de un restaurante temático afroecuatoriano dentro del cantón Salinas, considerando el orden coherente de los procesos que se deben involucrar para la ejecución del mismo, a su vez implementar el turismo cultural como otra alternativa innovadora dentro del cantón Salinas.

Tomando en cuenta que este estudio será de mucho aporte para los estudiantes de la Universidad Estatal Península De Santa Elena, que en un futuro deseen hacer otro tipo de investigación basada en gastronomía local, también será un apoyo para el aprendizaje de la cultura afro. Considerando que la autora es afrodescendiente, por lo cual se tomó motivación para hacer el mismo ya que forma parte del diminuto porcentaje de afrodescendiente en la UPSE.

Esta investigación se justifica mediante la implementación de un establecimiento gastronómico afroecuatoriano dentro del cantón Salinas para saber si su ejecución es factible y necesaria, ya que actualmente existe un mercado potencial de turistas interesados en experiencias culinarias nuevas y diferenciadoras, enmarcadas en la identidad cultural, a su vez de las condiciones operativas, legales y financieras que hacen rentable su ejecución. Esta propuesta innovadora no solo diversifica la oferta gastronómica en el turismo local, sino que también fomentan la valoración del patrimonio inmaterial afroecuatoriano mediante su fusión y el conocimiento de este grupo étnico que durante muchos años vivió en el olvido.

MAPEO

Capítulo I

En este primer capítulo se desarrollará la revisión de literatura con la finalidad de contextualizar internamente en el área de turismo y gastronomía. Se estudiará antecedentes internacionales, nacionales y locales que van a dar acceso de como la comida afrodescendiente, sea transformado en un desarrollo cultural y turístico. De tal forma se considera al cantón Salinas, el cual está ubicado en la provincia de Santa Elena como un lugar de tendencia y de interés por parte de quienes visitan sus hermosas playas, entre otros atractivos, demostrando la inexistencia de un restaurante temático afro ecuatoriano que oferte variedad de platos diferenciadores propios de esta cultura. Posteriormente se incluirá desarrollo de teorías y conceptos basados en el presente análisis, que permitirá respaldo y el vínculo entre estos sectores, a su vez también se implementaran los fundamentos legales que respaldan esta investigación.

Capítulo II

Este capítulo establecerá la dirección metodológica de la investigación, en la cual se trabajará bajo un enfoque cuantitativo, con la finalidad de alcanzar una visión global del problema. El alcance será de carácter descriptivo, pues indaga en conocer y desglosar las características de la demanda turística, atraída por la fusión afrodescendiente, su diseño será no experimental y transversal, ya que la información recogida será en un solo momento durante el año 2025, sin manipular variables.

La población se conformará por turistas nacionales y extranjeros que acuden a Salinas, considerando un muestreo no probabilístico enmarcado en la recepción de datos, en cuanto a las técnicas e instrumentos que se usarán, tendremos encuestas estructuradas, con cuestionarios cerrados en escala de Likert dirigido al público objetivo ya antes, mencionado con la finalidad de conocer su interés en consumir este tipo de gastronomía y saber su nivel de aceptación.

Capítulo III

En este penúltimo capítulo se conocerán los hallazgos del estudio, de forma ordenada presentando primero el análisis de los datos cuantitativos alcanzados mediante las encuestas, integrando tablas, porcentajes y gráficos estadísticos que respalden el nivel de aceptación de la cocina afroecuatoriana, de tal forma se conocerá la disposición por parte de los turistas para consumir en este restaurante temático, los precios que serían capaz de cancelar y los platos más preferidos. También se desarrollará la discusión de los resultados obtenidos, resaltando los hallazgos con las teorías y antecedentes, profundizados en el capítulo primero. Se evaluará la factibilidad técnica, económica, social y cultural del estudio desempeñando las oportunidades que muestra la propuesta en términos de variar la oferta gastronómica en Salinas, con lo cual se podrá concluir en conocer si la implementación del restaurante es viable y apropiado en el área de turismo para la provincia de Santa Elena.

Capítulo IV

Finalmente se desarrolla de forma ordenada el estudio de factibilidad de acuerdo a cada punto, de manera íntegra para proporcionar información importante para saber si es viable la ejecución del proyecto o no, de tal forma que se enmarcara información importante ya antes recopilada por parte de las encuestas que serán fundamental para la empleabilidad.

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1.1 Revisión de literatura

Para Bastidas, (2024) en su artículo “Feasibility of Community Based Tourism as Sustainable Development: Experience in the Venezuelan Andean region.” Señala que este estudio se elaboró con la finalidad de conocer la factibilidad del turismo comunitario como estrategia de desarrollo sostenible en San José de Tostos, municipio de Bocono, estado de Trujillo. Fundamenta su orientación en lo permisible natural y cultural de la zona, comenzando con actividades propias del turismo rural comunitario, de acuerdo con un modelo didáctico que fortaleciera la infraestructura local, la generación de empleo y conservación del patrimonio.

Dentro del objetivo del estudio, fue evaluar la posibilidad del turismo comunitario como motor de desarrollo sostenible en lugares rurales del andino venezolano. Por ello, se ejecutó una investigación de acción participativa donde se tomaron en cuenta las recomendaciones de los comuneros, sus saberes ancestrales y los elementos culturales.

Esta investigación brinda un elemento muy valioso para este estudio, sobre el empoderamiento local de las comunidades que consideran la actividad turística como una fuente de ingreso para su vida cotidiana, combinando así el desarrollo con soluciones técnicas y organizativas, útil para estructurar un modelo de gestión con impacto social y rentable; así mismo aporta contingencia de cómo ayuda la participación de estos grupos étnicos para el desarrollo de un turismo mejorado, capaz de satisfacer las necesidades de los turistas.

De acuerdo a Rivadeneira & Vallecilla (2023), llevaron a cabo un estudio denominado “*Estudio de factibilidad para abrir un restaurante de comida gourmet y*

saludable en el barrio Granadas, Cali” averiguaron sobre el mercado, recursos humanos, inversión, financiamiento, ventas estimadas y estrategias de marketing. El trabajo se conformó por cuatro fases que involucraron: investigación de mercado, planeación estratégica, análisis técnico, operativo y así mismo la evaluación financiera, con enfoque específico. El objetivo fue establecer la rentabilidad para la apertura de este local y conocer la estimación del capital que se requiere y cuáles serán las fuentes de financiamiento.

La presente tesis coopera en un enfoque multidimensional que combina mercado, ubicación, tecnología, finanzas entre otros los cuales son componentes muy importantes que se necesitan para la ejecución de un proyecto, promoviendo la diferenciación cultural y operatividad viable, en este caso, estos ayudarán a reforzar los puntos exactos a investigar con una guía más central de lo que se quiere conocer.

Según Proaño Palacios & Villón Hidalgo, (2022) Realizaron una investigación denominada *“Estudio de Factibilidad orientado a la creación de un restaurante temático- museo ancestral costeño en Samborondón”* el objetivo central fue evaluar la viabilidad técnica, cultural, legal y financiera de un establecimiento, que aparte que oferte servicio de gastronomía también se ejerza como museo ancestral costeño en Samborondón para lograr esta aspiración, los autores ejecutaron una metodología de carácter mixto inclinadas en técnicas cuantitativas: encuestas para conocer las percepciones, preferencias, demanda y rentabilidad; y cualitativas: como entrevistas para saber sobre la aceptación cultural del proyecto. De tal forma, formaron su propuesta guiándose por una serie de pasos que incluyó diagnóstico del problema, contextualización histórica y cultural, revisión normativa y diseño operativo y financiero del restaurante.

Este estudio contribuye a saber cuáles fueron los instrumentos que se usaron y que también se pueden aplicar a esta investigación, considerando a dónde se usarán instrumentos como las encuestas, así como las entrevistas para conocer las preferencias de los consumidores potenciales y el rendimiento del emprendimiento, para así poder determinar el nivel de aceptación del proyecto. De tal forma que va a contribuir en la sistematización, orientado a un procedimiento conformado por el

diagnóstico del problema, análisis de antecedentes culturales, marco legal y normativo, metodología de la investigación y propuesta operativa financiera. Además, coopera en conocer lo importante de incluir la homogeneidad cultural el patrimonio gastronómico como puntos de diferenciación en la oferta turística.

Esta teoría ayuda a solventar la necesidad del rescate de identidad como valor agregado, la insuficiencia de un estudio financiero sólido y la mezcla de fusión para diseñar un producto innovador, añadiendo acogida de la cocina con ingredientes patrimoniales y culturales de la costa ecuatoriana.

Menciona Estupiñán, (2025) en su tesis denominada “Hábitos alimenticios a través de la gastronomía ancestral afro de Iscuande”. La cual tiene como objetivo fundamentar la importancia de la gastronomía ancestral afro en el (departamento de Nariño, costa pacífica colombiana), este estudio mezcla el rescate de los conocimientos ancestrales de sus recetas, técnicas, y usos de ingredientes propios de esta fusión como coco, chontaduro, y pescados que se encuentran dentro de la 21ecisi. Se tubo participación educativa por parte de niños y niñas de 5-6 años para impulsar prácticas de alimentación saludable emparentadas a suministro tradicionales. La metodología empleada es mixta ya que se trata de un estudio cuantitativo, que hace énfasis mediante encuestas para conocer las opiniones y conocimientos por parte de este grupo de personas de las cuales también se incluyen niños, que dieron su punto de vista para conocer el nivel de aceptación, así mismo con análisis cualitativo donde se ejecutaron entrevistas a personas adultas para conocer las recetas ancestrales propias del lugar, incluyendo una revisión documental y etnográfica.

Para la presente investigación ayuda a tener una guía más clara de la importancia de considerar a estos grupos de personas, para que aporten de forma considerable con sus conocimientos y recetas, las cual se han empleado durante varios años y hoy son símbolos de identidad cultural, de tal forma ayudan a manejarse en el mercado como un hito diferenciador y atractivo para quienes gustan de experiencias nuevas y diferenciadoras.

La posterior investigación realizada por Duarte & Rojas, (2024) titulada “*Investigación gastronómica en Ecuador: revisión sistemática y tendencias*” aporta significativamente para conocer el estado actual de los estudios de gastronomía que se realizan en Ecuador. Su objetivo principal fue analizar de forma sistemática la elaboración académica vinculada con la fusión ecuatoriana entre los años de 2016 y 2023. Reconociendo tendencias temáticas con perspectivas metodológicas y vacíos de investigación. La posterior estrategia de trabajo ejecutada se asentó en el protocolo PRISMA para análisis sistemático, lo cual permitió escoger, depurar y ordenar artículos científicos y tesis que se encontraban dentro de la base de datos académicas.

Este estudio implantó categorías de análisis conectadas con la gastronomía, turismo, patrimonio cultural, innovación y sostenibilidad, presentando que la mayor parte del estudio, se centra en la apreciación de la gastronomía como recurso cultural y turístico, por tanto, existen ausencias en asuntos de mejora y gestión empresarial de en cuanto este tipo.

El marco teórico es de mucha utilidad para esta investigación, ya que ofrece una perspectiva actualizada, en este caso que se va a realizar un estudio de factibilidad para un restaurante temático afroecuatoriano en Salinas, la revisión metódica la respalda en el sentido de que aporta suficientes evidencias de que la gastronomía está siendo popular como un impulsor del turismo y la identidad cultural lo que hace autentico este enfoque; así mismo se da a conocer en cambios y gestión empresarial, donde esta propuesta se destaca como un aporte innovador y novedoso, por lo cual esta teoría refuerza la importancia académica para sustituir vacíos existentes, demostrando que no solo contesta ante una necesidad local, sino también a una tendencia nacional de estabilizar la gastronomía como producto turístico cultural.

De acuerdo a Casar & Rojas, (2024) investigadores de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador – Sede Manabí, diseñaron un estudio titulado “*Investigación gastronómica en Ecuador: revisión sistemática y tendencias*” la cual tuvo como objetivo principal en identificar y caracterizar la producción científica sobre gastronomía en el país para detectar tendencias, en donde realizaron una revisión sistemática de la literatura sobre cocina ecuatoriana, de acuerdo al protocolo SPAR-

4SLR (Scoping, Planning, Assessment, Reporting – Systematic Literature Review) adaptada a 30 documentos. De los cuales 29 están en inglés y los demás en español. una fuerte centralización de estudios en ámbito de comercio, administración, turismo y servicios, particularmente en el litoral del país.

Las presentes investigaciones son muy importantes porque concede ubicar esta propuesta como un proyecto de gastronomía cultural con perspectiva en identidades menos conocidas en una forma nacional de ausencia en conocimientos. Al determinar que la investigación va centrada en turismo, administración y comercio costero, ya que existe poco interés hacia las tradiciones culinarias no codificadas o productos identitarios, por lo cual el enfoque cultural no solo es referente, sino también importante para ocupar ese espacio vacío, reforzando el aporte mejorado y transdisciplinar del presente estudio emergentes que exploran trascender el objetivo utilitarista de la fusión y reconstruir su utilidad cultural, patrimonial y científico.

1.2 Desarrollo de Teorías y Conceptos

1.2.1. Teoría del estudio de factibilidad

Menciona (Eneje, 2024) “esta teoría resulta ser interesante para llegar a conocer la viabilidad empresarial de la investigación, por lo cual es importante mencionarla. Es un proceso sistemático y detallado que evalúa si un proyecto es viable para su ejecución, tomando en cuenta aspectos técnicos, económicos, financieros, sociales y legales. Esta observación ayuda a menorar la indecisión y fundamentar de forma global la toma de decisiones”

De acuerdo a (Leal, 2023) concuerda que “el estudio de factibilidad va más allá de lo que muchas veces se espera, o aspira dentro de una investigación, ya que generalmente muchas personas la usan para encontrar una respuesta en específico, por tanto, esta puede generalizarse en otros aspectos para darle mayor veracidad a proyectos que se comienzan desde cero.”

También (Erson, 2023) dice que “el estudio de factibilidad abarca aspectos importantes como: el técnico, mercado, financiero, organizacional, legal, entre otros de acuerdo a lo que este necesitando un individuo para ejecutar en un proyecto con visión a futuro.

1.2.1.1 Estudio Técnico

Apunta(Guayllas & Vázquez, 2022) los aspectos técnicos se basan en recursos materiales, humanos y estructurales, importantes para implementar un proyecto considerando la descripción de todas las cosas que se van a necesitar dentro de la empresa, aun los de sistema de seguridad y procedimientos administrativos. Estos definen la viabilidad operativa, la adecuación del resultado y la suficiencia ejecución del proyecto. La intención es buscar el lugar mejor indicado para establecer el espacio físico de la empresa, considerando las actividades que se realicen tomando en cuenta su importancia para el avance.

Describe (Nakazawa, 2024) “que el estudio técnico es un modelo para evaluar la factibilidad en ese aspecto del proyecto I+D público, considerando los requerimientos funcionales, capacidades técnicas existentes, restricciones de diseño, mantenimiento, flexibilidad entre otros que se abarcan dentro de una propuesta a ejecutar.”

1.2.1.1.1 Estudio de Mercado

Señala (Pulgar, 2022) el estudio de mercado se basa en la recolección , el análisis y la presentación de información importante y especifica de un motivo de mercadotecnia que se establece la empresa conformando una herramienta muy importante para tomar decisiones estratégicas ,ya que da la posibilidad para detectar las oportunidades y amenazas del mercado , así mismo determina la aceptación del producto o servicio que se quiere realizar determinando las particularidades , comportamientos y lo que realmente desea los consumidores.

Indica(Samaniego, 2025) la investigación de mercado se conoce como uno de los procesos más útiles que se usan para el proceso sistemático de diseño, recolección, análisis e interpretación de datos esta información se usa con el propósito de obtener y conocer acerca de las organizaciones para la tomar decisiones, de tal forma que se ejecutan dentro de una empresa.

Este tipo de investigación no es más que saber identificar claramente la difusión sistemática que será de mucha importancia para realizar estrategias para comprender las necesidades, motivaciones y conductas de los consumidores, así como la dinámica competitiva, diseñando estrategias más efectivas que aporten de forma íntegra con el avance del presente estudio.

1.2.1.1.2 Estudio Financiero

Establece (Inapanta & Jácome, 2024) que se trata de la determinante para poder realizar un proyecto y conocer su inversión. Una vez establecido los escenarios en los que se va a desglosar el proyecto es muy importante estudiar la situación económica y financiera, el propósito es ampliar de manera ordenada la información obtenida previamente realizada y con esto realizar las matrices que son útiles para evaluar los resultados. Para poder alcanzarlo es muy factible conocer en detalle los puntos siguientes.

- ✓ Elementos de inversión
- ✓ Total, Invertido
- ✓ Depreciación y Amortización
- ✓ Financiamientos de Terceros
- ✓ Tamaño de ocupación
- ✓ Materias Primas
- ✓ Ingresos
- ✓ Gastos
- ✓ Estados de resultados

El estudio financiero es por lo general el más importante dentro de un estudio de factibilidad, ya que este prolonga una información de manera permanente como por ejemplo un costo de inversión y desde ya poder saber cuánto es el valor aproximado

que se va a adquirir durante un periodo establecido que requiere un individuo, a su vez también es de mucho interés para los financistas que están interesados en invertir o en propagar de acuerdo a sus metas establecidas, teniendo claro un balance de ganancias y riesgos de perdidas anticipados.

1.2.1.1.3 Impacto Socio- Cultural

De acuerdo a(Fernando, 2023) “Se conoce como las modificaciones en los valores, identidades y estructuras comunitarias que son de interacción entre el trabajo de un individuo como el turismo y la vida cotidiana de las localidades, que pueden influir de forma positiva como negativamente en la conservación del patrimonio, la forma de vida y la unión social”, también se entiende como los cambios en los valores, comportamientos, identidades y estructuras comunitarias que resultan de la interacción entre actividades humanas, como el turismo, y la vida cotidiana de las poblaciones locales, pudiendo influir tanto positiva como negativamente en la preservación del patrimonio, el estilo de vida y la cohesión social.”

El impacto social y su aporte en un estudio de factibilidad ayuda a saber que tan involucrados pueden estar los locales en un proyecto que se desee poseer en un entorno generalizado, que se ubique dentro de su comunidad o alrededor para que este pueda considerarlos como miembros de lo que se desea enmarcar y se involucren más con el sector turístico cultural.

1.2.1.1.4 Impacto Ambiental.

(Velázquez Haurón, 2020)“Es el conjunto de modificaciones o alteraciones en el medio ambiente, sea positivo como negativos provocados por la actividad humana, que causan daños a los entornos, recursos naturales y afectan a la calidad de vida de las localidades.”

Según (Mahmud., 2021)hace énfasis en que el impacto ambiental que un individuo puede ocasionar puede degradar de manera drástica un entorno que por muchos años se ha permanecido, este modelo también explica cómo los estímulos ambientales actúan sobre los estados internos de las personas (organismo, percepción, emoción, creencias), y eso conduce a respuestas proambientales o comportamientos.

Este enfoque sirve para entender cómo inducir comportamientos más responsables con el ambiente y respetar la iniciativa por parte de quienes ven como algo espiritual.

El impacto ambiental dentro de un proyecto hace referencia a la sujeción ante las leyes establecidas que ampara a su cuidado, proporcionando a ser más recíprocos con los entornos que mantienen vida ya sean acuáticos o terrestres y promoviendo la valorización del entorno en el cual habitamos, siendo responsables e incentivando a ser sostenibles.

1.2.2 Teoría de restaurantes temáticos afroecuatorianos

Sostiene (Marín Lara, 2016) que los restaurantes temáticos afroecuatorianos son de mucha importancia en la diferenciación gastronómica del país porque marcan un hito satisfactorio para los turistas, los cuales se ven muy interesados por las mezclas de colores, acogida y la naturalidad del entorno con modelos étnicos que enmarcan una memoria arraigada en el aspecto ancestral.

Menciona (Pulgarín, 2023) los restaurantes temáticos son un rescate pleno de la identidad cultural afroecuatoriana que hasta la actualidad ya habita en todo el territorio ecuatoriano y que hace énfasis en su diferenciación prolongada y permanente que se estima ya tiene más de dos siglos y que hasta la actualidad sigue mostrando cosas nuevas para ser diferenciados con otras culturas.

Nuestro restaurante temático marcará una diferencia en el entorno al tener una ambientación inspirada en la riqueza cultural, histórica y gastronómicas de las comunidades afrodescendientes del Ecuador, fusionando tradición y modernidad para crear experiencias diferenciadoras y memorables a las cuales el visitante este satisfecho y decida regresar.

1.2.2.1 Oferta gastronómica afroecuatoriana

Resalta (Springer, 2024) la cocina tradicional del pueblo afroecuatoriano es el resultado de la mezcla entre la oferta ambiental, los sistemas agrícolas, la idiosincrasia y las tradiciones de las personas. Cada individuo adapta sus costumbres a la circunstancia que ha tenido que vivir y al territorio donde habita. La gastronomía es el

vivo reflejo de los productos que se encuentran en el lugar y sus enseñanzas que provienen de generaciones, estos pueblos han logrado mantenerse y adaptarse a lo largo de su historia en el país.

1.2.2.1.1 Atractivo cultural y turístico.

De acuerdo a (Patrimonio Turístico Del Ecuador, 2024) el patrimonio cultural está muy ligado a la identidad nacional, regional y local. La cual permite la continuidad con el futuro a través del presente, representando un hito diferenciador y promovido, de interés para aquellos individuos interesados en conocer atractivos culturales turísticos nuevos.

Menciona (Villón&Proaño, (2022)la cultura afroecuatoriana forma parte del atractivo cultural inmaterial o intangible dentro del turismo, ya que no se trata de algo físico que se puede siempre tocar, sino más bien de prácticas, expresiones, conocimientos y tradiciones que son transmitidas por diferentes generaciones lo cual incluye.

1.2.2.1.2 Gestión organizacional

Según(Rosales, 2021) la gestión organizacional es un proceso gerencial que permite a las entidades ser proactivas por medio la ejecución de objetivos estratégicos establecidos, para alcanzar resultados competentes, a su vez se aplica a la forma en la que se reparten, establecen y organizan las funciones dentro de la empresa, de las cuales se manejan cuatro etapas básicas, la primera de ella consiste en que se debe considerar un análisis de perfil de cada trabajador para poder distribuir el trabajo en tareas que puedan ser elaboradas de manera razonable y de calidad por los empleados, la siguiente es proponer oficios de forma simultáneas desglosadas pero eficaz este paso es más conocido como departamentalización, también se deben establecer jerarquías para identificar qué departamento depende de otro para llevar a cabo su actividad y por último implementar mecanismos que permitan integrar los diferentes oficios elaborados por cada departamento en un todo, con la finalidad de analizar la productividad de todas las actividades el cual es conocido como coordinación.

1.3 Fundamentos legales

Destaca (Carolina & Silva, 2011) “los aspectos legales involucran el marco jurídico que regula los procesos integrando todas las fases desde la planificación hasta la ejecución y cierre, tanto como contratos, regulaciones, normativas, propiedad intelectual y mecanismos de resolución de conflictos. Cumplir con estos requisitos no solo es obligación formal, es también una transparencia ética y responsable del proyecto.”

1.3.1 Constitución de la República del Ecuador (2008)

Art. 57 y 378: Reconocen los derechos colectivos de los pueblos y nacionalidades, incluyendo a la comunidad afroecuatoriana, promoviendo la preservación y difusión de su identidad, saberes ancestrales y gastronomía mediante sus actividades económicas.

Art. 283: Establece el sistema económico social y solidario, fomentando los emprendimientos con identidad cultural de las diferentes etnias existentes en el país.

Art. 380: El Estado fomentará la cultura y protegerá el patrimonio tangible e intangible, reconociendo la gastronomía como parte de la memoria colectiva ancestral de estos grupos que por año se mantuvo.

1.3.2 Ley Orgánica de Economía Popular y Solidaria (LOEPS, 2011)

Art. 1: Regula y fomenta iniciativas económicas individuales y asociativas con identidad cultural, privilegiando el trabajo y al ser humano como sujeto y fin de su actividad, orientada al buen vivir en armonía con la naturaleza, por ser la apropiación, el lucro y la acumulación de capital.

Art. 20: Reconoce a los emprendimientos gastronómicos comunitarios como parte de la economía solidaria que impulsa el desarrollo local según su clasificación.

1.3.3 Ley Orgánica de Cultura (2016)

Art. 6: Reconoce al patrimonio cultural inmaterial, de todas las etnias existentes dentro del territorio ecuatoriano incluyendo la afrodescendiente.

Art. 7: Promueve la salvaguardia, protección y difusión de los saberes, tradiciones y expresiones culturales como autenticidad étnica.

Art. 10: Facilita el fortalecimiento de la identidad afroecuatoriana a través de proyectos culturales y turísticos, que cada vez son más uniformes y reconocidos.

1.3.4 Ley Orgánica de Turismo

Art. 3: Promueve la diversificación de la oferta turística mediante iniciativas innovadoras como restaurantes temáticos, participación comunitaria de los diferentes grupos étnicos existentes en el territorio ecuatoriano preservando su identidad, protegiendo su ecosistema y participando en la prestación de servicios turísticos, en los términos previstos en los presentes reglamentos.

Art. 5: Incentiva proyectos que integren elementos culturales y comunitarios como atractivo turístico, garantizando su sostenibilidad, elaboradas por personas naturales o jurídicas que se enfoquen en la prestación remunerada de forma habitual.

1.3.5 Normativas Municipales y Ordenanzas Locales (GAD Municipal de Salinas)

Art. 4: Regulan el uso de suelo, permisos de construcción, licencias de funcionamiento y pago de tasas municipales, enfocadas en los diferentes sectores de producción.

Art. 5: Ordenanzas culturales y turísticas fomentan la identidad local y la preservación de tradiciones como atractivo para los diferentes visitantes, que llegan al cantón ya sea corto o largo plazo.

1.3.6 Normativas de Salud y Seguridad Alimentaria

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA)

Regula el registro sanitario, control de inocuidad y buenas prácticas de manufactura (BPM) en el manejo de alimentos de manera consecutiva, para estar en conocimiento si los establecimientos pueden continuar con su labor o por el contrario ser clausurados.

Ministerio de Salud Pública: Exige capacitaciones en manipulación de alimentos, garantizando calidad y seguridad para los consumidores, proporcionando excelencia en el cuidado de la salud.

1.3.7 Código Ingenios, 2016

Art. 40: Protege la propiedad intelectual y el registro de marcas comerciales, asegurándose que sean únicas y que no existan en el mercado.

Art. 43: Posibilita el registro del nombre, logotipo y elementos distintivos de los establecimientos mediante el SENADI, cuidando la integridad del propietario legal.

CAPÍTULO II METODOLOGÍA

2.1 Diseño de la Investigación

Para el proyecto “Estudio de factibilidad para un restaurante temático afroecuatoriano en Salinas”, el tipo de investigación aplicado fue básica con orientación aplicada, por que comienza de un interés académico de comprensión y al mismo tiempo brinda indagación practica para la ejecución del establecimiento turístico gastronómico dentro del lugar antes mencionado.

Respecto al diseño utilizado, la presente investigación se asienta en un enfoque cualitativo – experimental transversal ya que, no hubo manipulación de las variables o grupos de comparación, donde se asientan de acuerdo a interpretaciones u observaciones para alcanzar una terminación centralmente en un momento exacto para englobar las diversas muestras de estudio; sujetándose a correlaciones, encuestas o entrevistas.

Este diseño permitió la aplicación del alcance descriptivo dado que no pretende establecer relaciones de causa y efecto, sino más bien caracterizar y exponer como se percibe la gastronomía afroecuatoriana, cuáles son los requisitos legales más importantes para la ejecución del establecimiento temático asi mismo cuanto sería el costo aproximado de inversión que necesita para su implementación.

Por lo cual podría ayudar en el avance de investigaciones futuras que pretendan crear establecimientos o quieran buscar información sobre la gastronomía afroecuatoriana, se presume recopilar datos numéricos que permitan estimar el nivel de aceptación de la gastronomía afroecuatoriana dentro del cantón Salinas, mediante encuestas aplicadas a turistas extranjeros y nacionales asi mismo, se espera tener información verídica y eficiente que aporten de manera positiva al presente proyecto.

2.2 Métodos de la Investigación

En la presente investigación se ejecutan diferentes métodos que ayudan a obtener una visión cualificadas del acontecimiento que se ha estudiado. Primeramente, se utilizó el método descriptivo ya que el propósito primordial fue caracterizar el nivel de aceptación gastronómica afroecuatoriana en Salinas, a su vez como identificar los requisitos legales que se debían emplear de tal forma los costos de inversión importantes para la implementación del establecimiento temático.

También se aplicó el método deductivo ya que a partir de las respuestas y percepciones de manera individual de los turistas donde se establecieron conclusiones de manera general sobre el nivel de interés y aceptación de la presente propuesta gastronómica y su percepción y recomendaciones para tener una viabilidad en cuanto a la calidad.

Al mismo tiempo, el método analítico fue fundamental porque ayudo a descomponer el requerimiento de diferentes categorías: aceptación cultural, legal y financiero lo cual facilito el estudio detallado de cada aspecto. Posteriormente se recurrió al método sintético lo cual constituyo a todos los descubrimientos para construir algo más general y coherente, orientada a la propuesta.

De tal forma que al ser una investigación cuantitativa se acudió al uso del método estadístico con la finalidad de procesar y analizar los datos obtenidos en las encuestas, y finalmente el método comparativo, que ayudo a contrastar las opiniones de los distintos turistas, captando la certeza de los posibles parentescos y diferencias que engrandecieron la propuesta gastronómica afroecuatoriana.

2.3 Población y muestra

2.3.1 Población – Turistas extranjeros

Para el desarrollo de la investigación se consideró a esta población como parte fundamental y de mucho aporte ya que de acuerdo al boletín de carnaval 2024 publicado por el observatorio turístico, se obtuvo visitas de estos individuos, que generalmente durante estas temporadas son muy notables con un porcentaje de 3%

entre hombres y mujeres, quienes siempre están interesados por conocer algo nuevo y transparente.

2.3.2 Población – Turistas nacionales

Esta población es la más sobresaliente de acuerdo a la fuente antes mencionada ya que son el 97% provenientes mayormente de provincias aledañas que se motivan en visitar a Salinas por ser un lugar dedicado más al turismo familiar por lo cual se estimó que tendrían interés por esta nueva oferta gastronómica que se pretendía establecer conmemorando el aporte del grupo afroecuatoriano en el sector turístico y del patrimonio inmaterial intangible del Ecuador.

2.3.3 Muestra

La muestra permite identificar una cifra limitada de personas, las cuales se aplicó los instrumentos de investigación en este caso de mucha importancia para el estudio de variables propuestas del estudio.

Tabla 1: *Componentes de la fórmula para el muestreo finito*

| | | |
|----------|--|--------|
| N | Población total | 30.000 |
| Z | Nivel de confianza del 95% | 1.96 |
| p | Proporción de éxito, valor más conservador | 0.5 |
| q | Proporción de fracaso, complemento de p | 0.5 |
| e | Margen de error 5% | 0.05 |

Elaboración *propia*, (Medina, 2025).

Fórmula para población finita:

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

Muestreo no Probabilístico

$$n = \frac{30,000 \cdot (1.96)^2 \cdot 0.5 \cdot 0.5}{(0.05)^2 \cdot (30,000 - 1) + (1.96)^2 \cdot 0.5 \cdot 0.5}$$

$$n \approx \frac{30,000 \cdot 3.8416 \cdot 0.25}{0.0025 \cdot 29,999 + 0.9604}$$

$$n \approx \frac{28,812}{75.96} \approx 379.3$$

Total: 380 Encuestas

De acuerdo al resultado de la fórmula realizada del muestreo se ejecutarán 380 encuestas a la población ya antes mencionada, también se utilizó un muestreo no probabilístico por conveniencia, eligiendo a los participantes de acuerdo a su disponibilidad y disposición para colaborar, lo cual garantizo ayudar a recopilar la información necesaria para cumplir los objetivos del estudio.

2.3.4 Recolección y procesamiento de datos

Finalmente, la investigación adopto un enfoque cuantitativo para la recolección de datos que permitan el desenlace de las preguntas planteadas donde se necesitó demostrar y llegar al desenlace, de tal forma que se aplicaron a turistas extranjeros y nacionales.

A su vez los instrumentos utilizados serán cuestionarios estructurados para las encuestas de tal forma que verifiquen la validación de la información recopilada, también para llevar a cabo las técnicas se tomó en cuenta el procesamiento de datos por medio de Google Forms y Excel.

CAPITULO III

RESULTADOS

3.1 Resultados De Análisis Cuantitativo

En este punto se presentan los resultados que se analizarón por medio de las encuestas realizadas a los turistas nacionales y extranjeros que visitan el cantón Salinas.

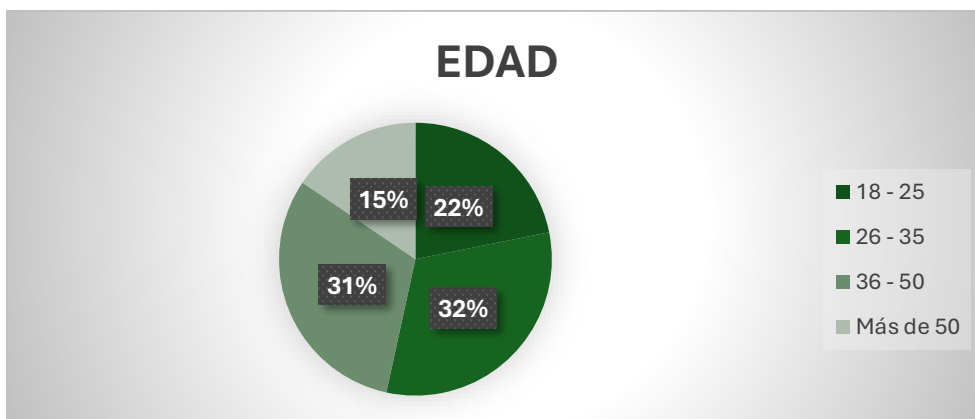
Pregunta 1: Edad

Tabla 2: *Edad*

| <i>Edad</i> | | |
|---------------|------------|-------------|
| 18 – 25 | 83 | 15% |
| 26 – 35 | 120 | 32% |
| 36 – 50 | 118 | 31% |
| Más de 50 | 59 | 22% |
| Total: | 380 | 100% |

Elaboración *propia* (Medina, 2025).

Gráfico 1. Edad



Elaboración *propia* (Medina, 2025).

Análisis e interpretación

El presente análisis de la primera pregunta que se trata de la edad y nos muestra que predominarán los de 26 a 35 años con un porcentaje mayor, mostrándonos como resultado que este grupo de personas con edad adulta son más interesados por visitar el restaurante temático afroecuatoriano en el cantón Salinas.

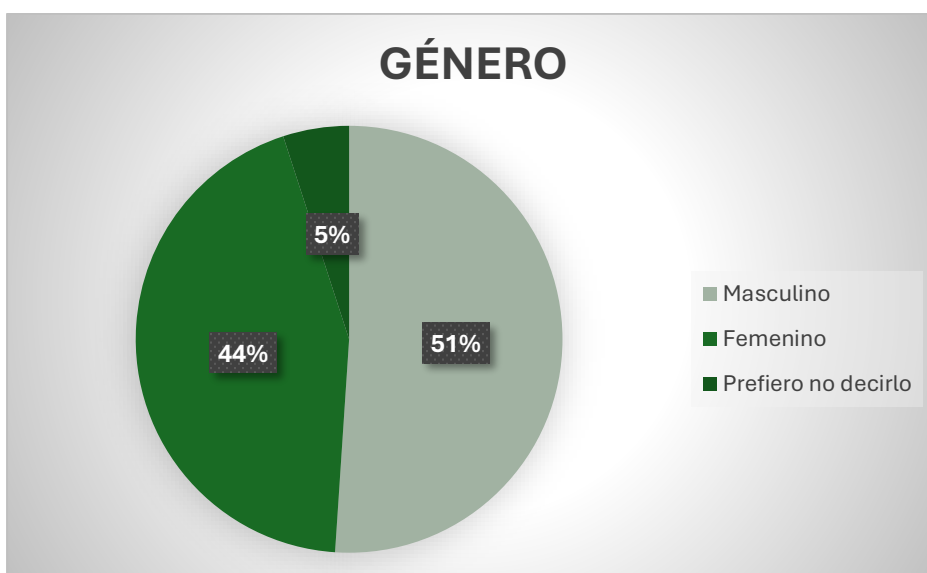
Pregunta 2: Género

Tabla 3: *Género*

| <i>Género</i> | | |
|---------------------|------------|-------------|
| Masculino | 194 | 51% |
| Femenino | 167 | 44% |
| Prefiero no decirlo | 19 | 5% |
| Total: | 380 | 100% |

Elaboración *propia* (Medina, 2025).

Gráfico 2. *Género*



Elaboración *propia* (Medina, 2025).

Análisis e interpretación

Los resultados demuestran que de acuerdo al género según los encuestados el que prevaleció fue masculino, y es de mucha importancia la predisposición ya que de esta forma se identifican cuáles son los más interesados en probar gastronomía diferenciadora y tiene mayor disposición en visitar un establecimiento con temática afroecuatoriana.

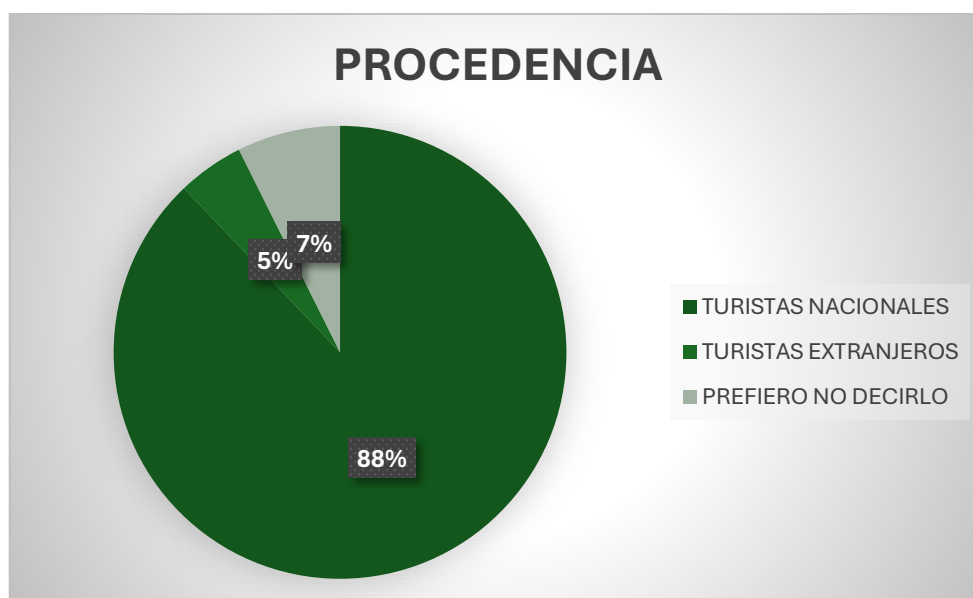
Pregunta 3: Procedencia

Tabla 4: *Procedencia*

| <i>Procedencia</i> | | |
|----------------------|------------|-------------|
| Turistas Nacionales | 334 | 88% |
| Turistas Extranjeros | 18 | 5% |
| Prefiero No Decirlo | 28 | 7% |
| Total: | 380 | 100% |

Elaboración propia (Medina, 2025).

Gráfico 3. *Procedencia*



Elaboración propia (Medina, 2025).

Análisis e interpretación

El consiguiente resultado nos muestra que la mayoría tiene procedencia nacional considerando, esta información crucial ya que de esta forma podemos saber que la mayor acogida que el establecimiento puede tener será de ellos ya que son quienes están más motivados por una oferta gastronómica innovadora y diferenciadora mediante la creación del restaurante temático afroecuatoriano.

Pregunta 4: Frecuencia de consumo en los restaurantes de Salinas

Tabla 5: Frecuencia De Consumo En Los Restaurantes De Salinas

| 4. ¿Con Que Frecuencia Consume Usted En Los Restaurantes De Salinas? | | |
|--|------------|-------------|
| Diariamente | 27 | 7% |
| Una Vez Por Semana | 46 | 12% |
| Cada 15 Días | 122 | 32% |
| Una Vez Al Mes | 86 | 23% |
| Rara Vez | 99 | 26% |
| Total: | 380 | 100% |

Elaboración propia (Medina, 2025).

Gráfico 4. Frecuencia De Consumo En Los Restaurantes De Salinas



Elaboración propia (Medina, 2025).

Análisis e interpretación

De acuerdo a la información proporcionada se analiza que según la frecuencia la mayoría de ellos consumen en los restaurantes de Salinas cada 15 días con un 32%, de tal forma que se puede ver desde ya la opción por la cual el restaurante debe aprovechar al máximo en los momentos que haiga mayor frecuencia de turistas para ofertar los productos gastronómicos que se desean vender al mercado en general.

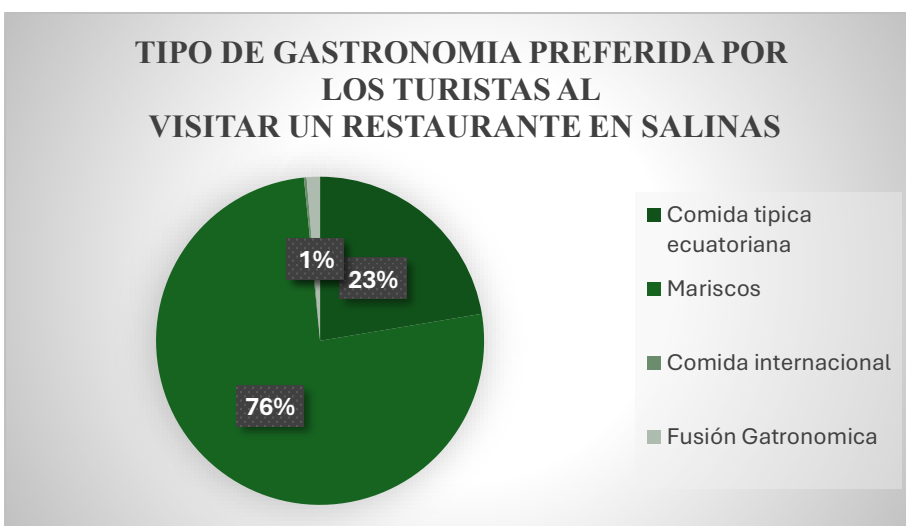
Pregunta 5: Tipo de gastronomía preferida por los turistas al visitar un restaurante de Salinas

Tabla 6: *Tipo de gastronomía preferida por los turistas al visitar un restaurante en Salinas*

| 5. ¿Qué tipo de gastronomía suele preferir cuando visita un restaurante en Salinas? | | |
|--|------------|-------------|
| Comida típica ecuatoriana | 85 | 23% |
| Mariscos | 289 | 76% |
| Comida internacional | 6 | 1% |
| Fusión Gastronómica | 0 | 0 |
| TOTAL: | 380 | 100% |

Elaboración propia (Medina, 2025).

Gráfico 5. *Tipo de gastronomía preferida por los turistas al visitar un restaurante en Salinas*



Elaboración propia (Medina, 2025).

Análisis e interpretación

Según la información recopilada los turistas que visitan el cantón Salinas tienen preferencia por el tipo de gastronomía que contenga mariscos con un 76%, por tanto, otros prefieren la comida típica ecuatoriana, este balance es muy bueno ya que podemos analizar que de acuerdo a los resultados evidenciamos que este con llevan muy bien, ya que para los platos de gastronomía afroecuatoriano sobre salen como materia prima los mariscos.

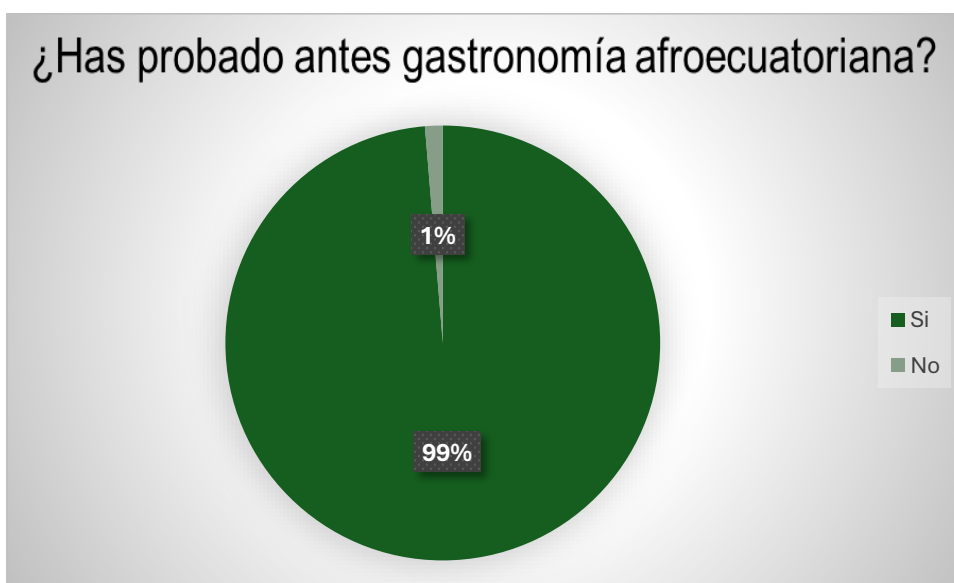
Pregunta 6: ¿Has probado antes gastronomía afroecuatoriana?

Tabla 7: ¿Has Probado Antes Gastronomía Afroecuatoriana?

| 6. ¿Has probado antes gastronomía afroecuatoriana? | | |
|--|------------|-------------|
| Sí | 375 | 99% |
| No | 5 | 1% |
| Total: | 380 | 100% |

Elaboración propia (Medina, 2025).

Gráfico 6. ¿Has Probado Antes Gastronomía Afroecuatoriana?



Elaboración propia (Medina, 2025).

Análisis e interpretación

A continuación, podemos observar que el 99% de los encuestados han probado la gastronomía afroecuatoriana, y solo un grupo que casi no hace generalidad, no. Es muy bueno el índice de veracidad que esta fusión culinaria propia ya ha sido difundida prácticamente casi a nivel nacional con una probabilidad muy baja de no haberla probado nos da una reseña que el restaurante si tiene acogida y reconocimiento por los turistas.

Pregunta 7: Sí su respuesta fue “Sí”, ¿Qué nivel de aceptación tuvo la experiencia?

Tabla 8: *Nivel De Aceptación De La Experiencia*

| 7. Sí su respuesta fue “Sí”, ¿Qué nivel de aceptación tuvo la experiencia? | | |
|--|------------|-------------|
| Muy Buena | 328 | 86% |
| Buena | 48 | 13% |
| Regular | 4 | 1% |
| Mala | 0 | 0 |
| Total: | 380 | 100% |

Elaboración propia (Medina, 2025).

Gráfico 7. *Nivel De Aceptación De La Experiencia*



Elaboración propia (Medina, 2025).

Análisis e interpretación

Según los encuestados supo manifestar que, de acuerdo a la experiencia en probar la gastronomía afroecuatoriana, tuvieron un nivel de aceptación muy buena mayormente, lo cual es un excelente antecedente para saber que es aceptada y permitida dentro del cantón por los turistas nacionales e internacionales, siendo muy positiva su demanda.

Pregunta: 8. ¿Le interesaría visitar un restaurante temático que rescate la identidad afroecuatoriana?

Tabla 9: *Interés En Visitar Un Restaurante Temático Afroecuatoriano*

| 8. ¿Le interesaría visitar un restaurante temático que rescate la identidad afroecuatoriana? | | |
|---|------------|-------------|
| Sí, definitivamente | 342 | 90% |
| Sí, tal vez | 37 | 9% |
| No estoy seguro | 1 | 1% |
| No | 0 | 0 |
| Total: | 380 | 100% |

Elaboración propia (Medina, 2025).

Gráfico 8. *Interés En Visitar Un Restaurante Temático Afroecuatoriano*



Elaboración propia (Medina, 2025).

Análisis e interpretación

Tenemos una muy buena percepción por visitar un restaurante temático afroecuatoriano por parte de los encuestados, ya que fueron afirmativas casi todas las respuestas, siendo muy positivo el interés por estar en un establecimiento que rescate la identidad de este grupo étnico.

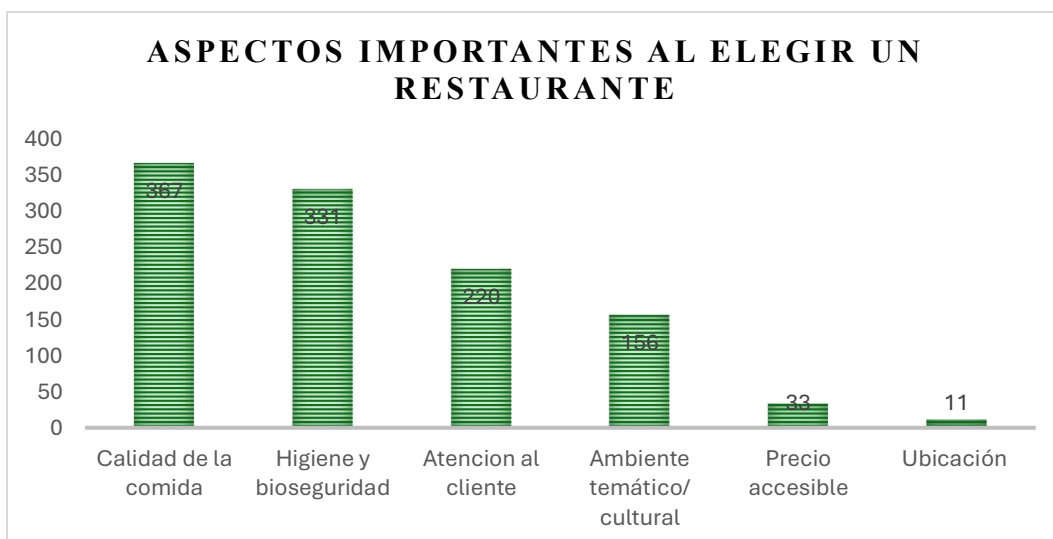
Pregunta 9: ¿Qué aspectos considera más importante al momento de elegir un restaurante (puede seleccionar hasta 3)

Tabla 10: Aspectos importantes al elegir un restaurante

| 9. ¿Qué aspectos considera más importante al momento de elegir un restaurante (puede seleccionar hasta 3) | | |
|--|-------------|-------------|
| Calidad de la comida | 367 | 32.82% |
| Higiene y bioseguridad | 331 | 29.61% |
| Atención al cliente | 220 | 19.68% |
| Ambiente temático/ cultural | 156 | 13.96% |
| Precio accesible | 33 | 2.95% |
| Ubicación | 11 | 0.98% |
| Total: | 1118 | 100% |

Elaboración propia (Medina, 2025).

Gráfico 9. Aspectos importantes al elegir un restaurante



Elaboración propia (Medina, 2025).

Análisis e interpretación

De acuerdo, a la información recopilada de los aspectos importantes al elegir un restaurante, manifestarán que buscan calidad, entre otros indicadores que de tal forma ayudará de manera generalizada como aspectos principales para cumplir dentro del establecimiento, proporcionando confianza al cliente.

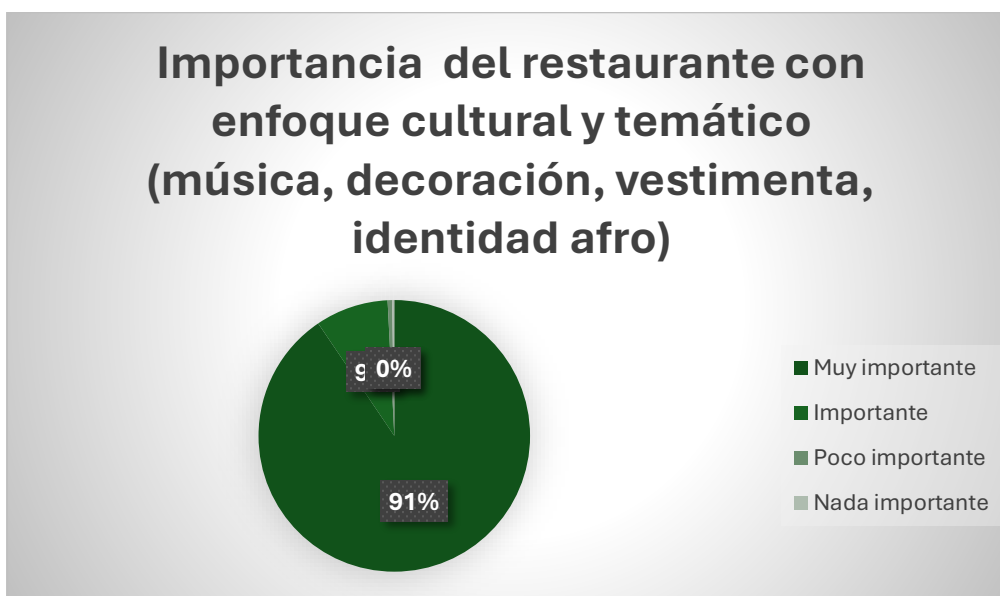
Pregunta 10. ¿Qué tan importante le parece que un restaurante tenga un enfoque cultural y temático (música, decoración, vestimenta, identidad afro)?

Tabla 11: *Importancia del restaurante con enfoque cultural y temático (música, decoración, vestimenta, identidad afro)*

| 10. ¿Qué tan importante le parece que un restaurante tenga un enfoque cultural y temático (música, decoración, vestimenta, identidad afro)? | | |
|--|------------|-------------|
| Muy importante | 344 | 91% |
| Importante | 33 | 8% |
| Poco importante | 3 | 2% |
| Nada importante | 0 | |
| Total: | 380 | 100% |

Elaboración propia (Medina, 2025).

Gráfico 10. *Importancia del restaurante con enfoque cultural y temático (música, decoración, vestimenta, identidad afro)*



Elaboración propia (Medina, 2025).

Análisis e interpretación

Según los resultados que proporcionaron los encuestados sobre la importancia del restaurante con enfoque cultural y temático consideraron muy importante, de manera que al realizar un establecimiento que mantenga sus retoques diferenciadores e identitarios es de mucho interés para aquellos que desean conocer más sobre este grupo étnico que habita en todo el territorio ecuatoriano.

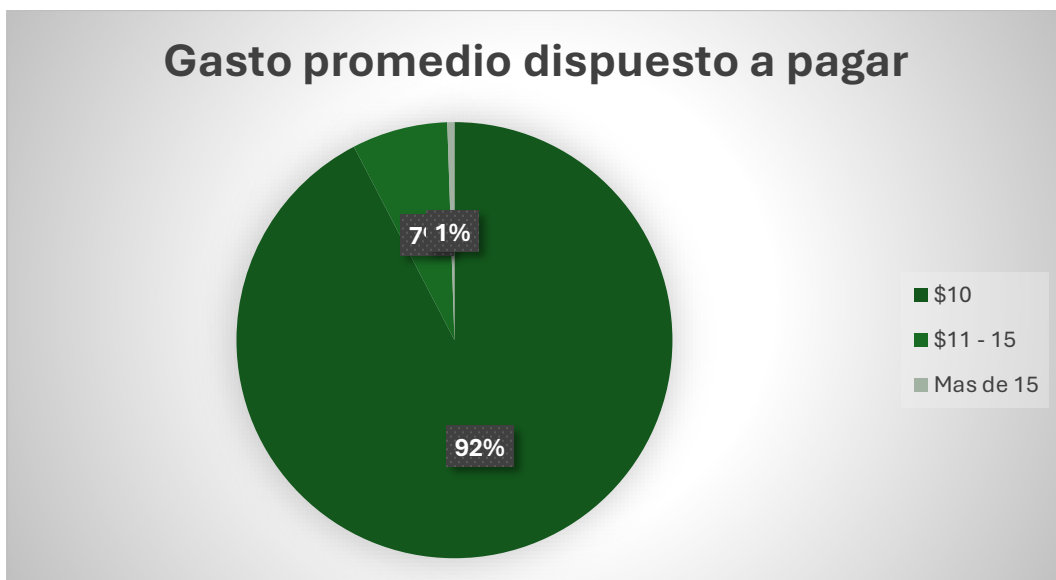
Pregunta 11. ¿Cuál es el rango de gasto promedio que estaría dispuesto a pagar por persona en un restaurante temático afroecuatoriano de Salinas?

Tabla 12: *Gasto promedio dispuesto a pagar*

| 11. ¿Cuál es el rango de gasto promedio que estaría dispuesto a pagar por persona en un restaurante temático afroecuatoriano de Salinas? | | |
|--|------------|-------------|
| \$10 | 351 | 92% |
| \$11 – 15 | 27 | 7% |
| Mas de 15 | 2 | 1% |
| Total: | 380 | 100% |

Elaboración propia (Medina, 2025).

Gráfico 11. *Gasto promedio dispuesto a pagar*



Elaboración propia (Medina, 2025).

Análisis e interpretación

Mediante a la cifra de gasto promedio que estarían dispuestos a pagar, indicaron con mayor acierto que sería \$10 dólares de manera muy significativa se deberán brindar platos que estén bajo el alcance de los consumidores con presupuestos que se ajusten a su bolsillo y permita tener ganancias estimadas para el establecimiento también.

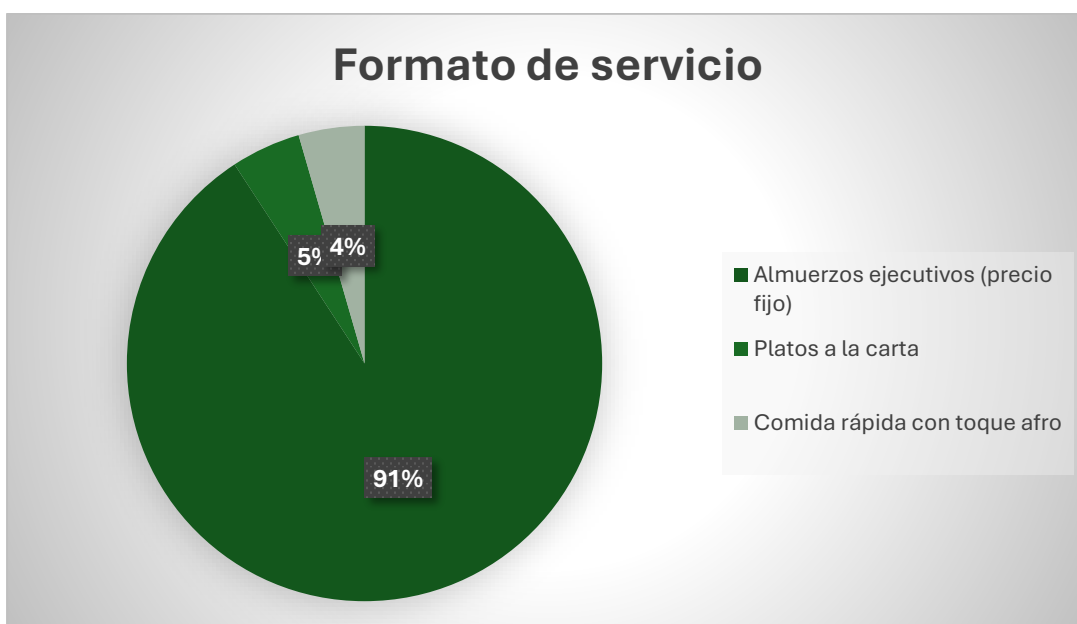
Pregunta 12. ¿Qué formato de servicio preferiría en este restaurante?

| Pregunta 12. ¿Qué formato de servicio preferiría en este restaurante? | | |
|--|------------|-------------|
| Almuerzos ejecutivos (precio fijo) | 345 | 91% |
| Platos a la carta | 18 | 5% |
| Comida rápida con toque afro | 17 | 4% |
| Total: | 380 | 100% |

Tabla 13: *Formato de servicio*

Elaboración propia (Medina, 2025)

Gráfico 12. *Formato de servicio*



Elaboración propia (Medina, 2025).

Análisis e interpretación

Es de manera considerable que las personas prefieren un formato de servicio que sean almuerzos consecutivos ya que son más completos y de mejor opción, es recomendable un menú que se adapte de acuerdo a las necesidades y supersticiones de los clientes objetivos.

Pregunta 13. ¿Qué tan probable sería que recomiende este restaurante temático, a sus familiares y amigos si su experiencia es positiva?

Tabla 14: *Recomendación del restaurante*

| ¿Qué tan probable sería que recomiende este restaurante temático, a sus familiares y amigos si su experiencia es positiva? | | |
|---|------------|------------|
| Muy probable | 366 | 96% |
| Probable | 14 | 4% |
| Poco probable | 0 | 0 |
| nada probable | 0 | 0 |
| Total: | 380 | 100 |

Elaboración propia (Medina, 2025).

Gráfico 13. *Recomendación del restaurante*



Elaboración propia (Medina, 2025).

Análisis e interpretación

Como para concluir se quería conocer que tan probable era recomendar el restaurante temático a familiares o amigos y de forma positiva se dieron a conocer que si se enfoca en buscar la satisfacción del cliente el establecimiento va a tener buenas recomendaciones y por tal un crecimiento estimado.

DISCUSIÓN

El presente estudio realizado permitió de forma íntegra conocer de forma amplificada el comportamiento, las preferencias y la apreciación de los turistas que realizan sus estadías dentro del cantón Salinas.

Los resultados establecidos muestran una tendencia clara, porque existe un alto nivel de aceptación cultural, gastronómica y experiencial por la oferta de fusión afroecuatoriana, por lo cual se hace mención a su viabilidad conceptual del establecimiento propuesto.

Considerando que primeramente la composición demográfica de los encuestados evidenciarán a un público adulto de 26 y 50 años de edad, formando un segmento predominante, relacionado con una mayoría por la capacidad adquisitiva estableciendo un mayor interés por momentos únicos y un sentido desarrollado por la valoración étnica cultural.

De tal forma, la intervención equilibrada entre los géneros asegura que la propuesta no se restringe a un grupo determinado, sino que mantiene un atractivo transversal.

La procedencia de los turistas mostro que el mercado nacional es la primordial fuente de demanda, por tanto, se mantiene positivamente la estrategia de marketing, ya que se va a fomentan campañas focalizadas en población ecuatoriana que ya posee un porcentaje de afinidad cultural por la fusión gastronómica afro, la relevancia de los turistas extranjeros, aunque en grupo minoritario, proporciona posibilidades para próximos desarrollos de promociones.

Uno de los resultados con mayor importancia pertenece en alto conocimiento sobre la comida de este grupo étnico, donde el 99% señaló haberla probado, estableciéndose como un indicador crucial al no ser desconocida ni ajena para los consumidores permanece una legitimidad cultural y significativo se enraíza más al observar que el 86% calificó su experiencia como muy buena lo que nos muestra un precedente fuerte para su oferta dentro del entorno turístico.

De tal forma que el nivel de interés por visitar un restaurante temático con estas cualidades que se inspiren en rescatar la identidad étnica afroecuatoriana es de casi el 90% los consumidores se apoyan a su vez en también tener preferencia por el formato almuerzo ejecutivo manteniendo un índice conforme la necesidad de un modelo operativo, de calidad y accesible económicamente procurando ser fácil al rotar incrementando su viabilidad en horas pico.

Para finalizar su elevadísima probabilidad de recomendar el establecimiento alcanzó un 96% radicando en que la experiencia positiva formaría un efecto multiplicador mediante el boca a boca resultando ser importante para su reputación definiendo el flujo continuo de turistas.

De forma integrada, la discusión del estudio muestra que el proyecto tiene bases sólidas respecto a la aceptación cultural, económica, permanencia gastronómica y posibilidad de crecimiento.

El presente restaurante temático afroecuatoriano dentro del cantón Salinas no solo es viable, sino oportuno y enriquecedor culturalmente para la oferta turística del sector.

CAPITULO IV

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD

4.1 Descripción Del Estudio De Factibilidad

En este ítem se considera el estudio de factibilidad generalizado y se describe la operación de cada uno de ellos tales como: el estudio técnico, estudio de mercado, estudio financiero y estudio legal. Que son de mucha importancia para la ejecución del presente proyecto.

Introducción

En la capital del Ecuador, la gastronomía esmeraldeña ha encontrado un nicho de mercado interesante lejos de la costa. Establecimientos como “el gran mejillón” sobresalen por su genuina cocina propia del litoral, con platos como encocaos, tapaos y mariscos proporcionan un ambiente familiar que llama la atención a los residentes de Quito como a los turistas. Su fortaleza radica en su ubicación y la naturalidad de sus recetas, lo que hace un paréntesis de como este tipo de comidas puede difundirse lejos de su lugar de origen y ser de mucho interés para aquellos que no conocen a profundidad la fuerza del patrimonio inmaterial cultural intangible.

De forma similar el “Esmeraldas Restaurante” se enfoca en la comida típica de aquella provincia con énfasis en identidad cultural lo cual es un puente para conocer más de cerca los saberes y conocimientos que han evolucionado en el tiempo. Mientras que el “negro José apuesta por este tipo de gastronomía en una forma más moderna con una fuerte presencia en redes sociales y el servicio de entregas a domicilio seguras, captando la atención de un público joven y adulto interesado en la autenticidad combinada con la comodidad digital.

Otros restaurantes como la “Jututa” y “Zublime Gatro Pub” conservan más la tradición en un formato local, al estilo hueca con tapas inspiradas en los condimentos, sobresaliendo con un ambiente moderno y contemporáneo que capta la atención de jóvenes urbanitas y turistas, enseñando como la innovación y la tematización fluye como un motor de competencia dentro del mercado de la capital.

Dentro de la Provincia de Santa Elena no existen locales registrados que oferten este tipo de comida, aunque hay diferentes establecimientos que venden esta gastronomía, por ejemplo en la vía Guayaquil por la altura de entrada para Atahualpa, hay un local llamado “Sazón Esmeraldeña” que prepara estos platos, pero su déficit en la infraestructura, la falta de marketing y publicidad provoca que no sea de mucha atracción para los turistas que transitan en esta vena vial, por tanto no se realizan ventas, lo cual ha proporcionado un cierre total de este establecimiento.

También, en la comuna Puerto Chanduy se encuentran varios establecimientos que venden estos platos, pero por problemas de inseguridad no hay mucha afluencia de turistas y visitantes, lo cual hace que no se establezcan a largo plazo y solamente se oferten en feriados de carnaval.

En la comunidad de palmar también existe un establecimiento que vende este tipo de alimentos, pero generalmente ya se encuentran fusionados con gastronomía Manaba lo cual la hace diferente, ya que en uno de sus platos como es el tapao arrecho le agregan maní y coco, considerando que este plato no posee maní como tal, y que este ingrediente pertenece a recetas de la provincia antes mencionada. Cabe recalcar que este establecimiento no está abierto al público, aunque se ubica en un lugar estratégico, la Familia Bone prefiere guardar sus recetas para momentos especiales como ferias y días con personas de cortesía.

Dentro de la Libertad existe un local que brinda estos platos, llamado “Chuchurranga” con una temática afro muy básica y sus menús un poco limitados, este establecimiento generalmente se centra en comida un poco más del litoral ecuatoriano y no tan específicamente en fusiones afroecuatoriana, ya que internamente en ellos no encontramos por ejemplo: bebidas propias, no siempre las preparaciones son con coco muchas veces se la reemplaza con leche y sus postres de igual forma no tienen vínculos con esta comida. A su vez son limitados los platos correspondientes a Esmeraldas.

Ilustración 1: Menú básico de (CHUCHURRANGA, 2023)

Chuchurranga LA SALON ABO

Tigrillos

- Quesos \$4.50
- Huevos Fritos \$4.50
- Mixto (Carne y Hígado) \$6.00
- Chicharrón \$5.00
- Carne De Cerdo \$6.00
- Bistec De Hígado \$6.00
- Encocao De Pescado \$6.00
- Bistec De Carne \$6.00
- Super Grillo \$8.00

Bolones

BOLÓN DE VERDE:

- Queso \$2.50
- Chicharrón \$2.50
- Mixto \$2.50
- Carne de Cerdo \$2.50
- Camarón \$3.00

CORVICHES

- Pescado \$2.00
- Camarón \$2.00
- Mixto \$2.50

BOLÓN CUIADO \$4.50

BOLÓN PLUS \$3.00

BOLÓN MARINERO \$5.00

TORTILLAS DE VERDE

- Queso \$2.50
- Chicharrón \$2.50
- Mixto \$2.50
- Cerdo \$2.50
- Camarón \$3.00
- Carne de Res \$2.50

Chuchurranga LA SALON ABO

Criollos

- Perro Calentado \$3.50
- Super Perro Calentado \$7.00
- Bollo de Pescado con Arroz \$2.50
- Bollo Acevichado de Camarón \$4.50
- Bistec de Carne de Res O Hígado con Patacones \$6.00
- Porción de Bistec de Carne de Res o Hígado \$3.50
- Bistec de Pescado con Arroz o Patacones \$6.50

Chuchurranga LA SALON ABO

Camarones

- Reventados \$9.00
- Apanado \$9.00
- Al Ajillo \$9.00

Arroces

- Arroz con Camarón \$9.00
- Arroz con Cangrejo \$9.00
- Arroz con Concha \$9.00
- Arroz con Calamar \$6.00
- Arroz Marinero \$18.00

Menestra / Arroz Moro

- Filete de Pescado \$6.50
- Carne de Res \$6.50
- Carne de Cerdo \$6.50
- Pechuga de Pollo \$6.50

Chuchurranga LA SALON ABO

Cazuelas

- Cazuela especial de Filete de Pescado \$6.50
- Cazuela con Camarón \$9.00
- Cazuela Mixta de 2 o 3 combinaciones \$10.00
- Cazuela Marinera \$18.00
- Mini Cazuela de Pescado con Arroz \$3.50
- Cazuela de Pulpo \$12.00

Ceviches

- Ceviche de Pescado \$6.50
- Ceviche de Camarón \$9.00
- Ceviche de Concha \$7.00
- Ceviche Mixto (Camarón) \$12.00
- Ceviche de Pulpo \$12.00
- Ceviche de Calamar \$6.50
- Ceviche Marinero \$16.00

COMETE UN NEGRO \$16.00

- Sudado de Pescado (Carne o sin Carne) \$6.00
- Sopa de Pescado \$4.00
- Sopa de Camarón \$4.50

MANIACO (Carnes de Cerdo y Mariscos)

- Pescado \$6.00
- Camarón \$9.00
- Mixto \$10.00
- Pulpo \$12.00

Chuchurranga LA SALON ABO

Tapao

- Tapao De Filete De Pescado \$6.50
- Tapao Corrinchozo \$18.00
- Tapao Arrecho \$7.50

Encocao

- Filete de Pescado \$6.50
- Camarón \$9.00
- Concha \$9.00
- Calamar \$6.50
- Cangrejo \$9.50
- Pata de Burro \$1.00
- Popular de Pescado \$3.50
- Mixto (Camarón) \$10.00
- Chuchurranga \$18.00
- Encocao con Pulpo \$12.00

Cazuleta (Elegido como el plato Libertense) \$18.00

Chuchurranga LA SALON ABO

Porciones Extras y Más.

- Huevo Frito \$0.60
- Huevos Duros o a la Copa \$1.20
- Patacones con Queso/Maduro con Queso \$1.50
- Porción de Arroz Moro \$1.50
- Tostada de Queso \$1.00
- Tostada Mixta \$1.50
- Porción de Carne de Cerdo o Chicharrón \$3.50
- Jugo de Bistec de Carne \$0.60
- Chorizo Frito \$0.80
- Jugos \$2.00
- Batidos \$1.25
- Jarra de Jugo \$8.00
- Jarra de Jugo \$7.00
- Ensalada de Frutas \$2.50
- Frozen \$3.00

Bebidas Calientes y Frías

- Café \$1.00
- Leche \$1.50
- Chocolate \$1.50
- Aromáticas \$1.00
- Cola Personal \$0.60
- Cola Mediana \$1.00
- Agua \$1.00
- Gültig \$1.00
- Pilsener \$2.00
- Club \$2.50

Elaboración propia (Medina, 2025).

En el cantón Salinas, la oferta gastronómica se describe primordialmente por la presencia de restaurantes con mariscos, cocina internacional y propuestas contemporáneas enfocadas al turismo de sol y playa, a pesar de aquello no existe ningún restaurante que oferte este tipo de gastronomía afroecuatoriana.

Esta ausencia limita la visibilización de la riqueza cultural y culinaria de las comunidades afro, lo cual es un desaprovechamiento turístico de la variedad cultural y culinaria porque generalmente se caracterizan por la presencia cuya tradición gastronómica constituye un patrimonio inmaterial de alto valor.

La ausencia de sitios que rescaten, promueva y difundan estos saberes fusionados en Salinas refleja una brecha en la diversificación de la oferta turística y gastronómica local, lo que representa una oportunidad para ejercer este proyecto que va ayudar a fortalecer la identidad cultural y enriquecer la experiencia del turista.

La importancia de este estudio en la presente investigación radica en que forma el sustento académico y técnico que ayudara a validar la creación del establecimiento, por ser un proyecto innovador en el cantón Salinas en el cual no existe una oferta gastronómica afroecuatoriana, es impredecible hacer un análisis muy riguroso que guie a la presente toma de decisiones y reste el riesgo.

No solo se permite verificar la rentabilidad financiera y operativa sino también analizar el impacto socio-cultural que mantendrá la identidad afrodescendiente y su importancia en el avance turístico local, por aquello se transforma en una base interesante que garantiza que la investigación no solo quede en un planteamiento teórico, sino que se reconozca su ejecución inclinándose a las necesidades del contexto Salínense.

4.2 Oferta gastronómica afroecuatoriana

A continuación, se presenta un cuadro donde se identifican los productos principales que se usan en la gastronomía, de acuerdo a las actividades que las comunidades pueden dedicarse y al espacio donde habitan de forma organizada y en hermandad, ya sean cultivados o criados por ellos, por lo general son propios de la región de Esmeraldas y del Valle del Chota.

Ilustración 2: *Productos usados en la gastronomía afroecuatoriana*

| Espacio | Actividad | Productos |
|------------------------|-----------------------|---|
| Mar y playa | Pesca y recolección | Atún (albacora o bonito, aleta amarilla, barrilete, ojo grande o patudo), bagre, bacalao, balao, lisa, camotillo, corvina, chame, chere, cherna, gualajo, pargo, raya, lenguado, robalo, dorado, picudo, pinchagua, pámpano, jurel, cabezudo, wahoo, sierra, murico. Camarón, langosta, jaiba, langostino, cangrejo de mar, almeja, ostión, ostras, broma (churo de las peñas). Pulpo, calamar. |
| Monte | Cacería y recolección | Esmeraldas: tortuga, ratón de monte, guatín, venado, perico, culebras, guanta, tatabra, guatusa, armadillo, perezoso, zorros, cocodrilos, guachicambo, serpiente, saíno, pavón del monte, guacharaca, gallinazo, iguana, paletón, rascadera, gavilán, tigrillo, pichilingo. Chota: pericote, conejos, chivo, cabra. Recolección (hoy en día se lo hace muy poco). Esmeraldas: fruto de chonta, granadilla de monte, huevos de perdiz. Chota: churo, tuna. |
| Manglar | Pesca y recolección | Corvina, robalo, tranca palo, pámpano, bagres, gualajo, sábalo, picudo, pargo, canchimalo. Cangrejo rojo (guariche), cangrejo azul, cangrejo perro, pangora (cangrejo de piedra), jaiba, camarón. Concha, almeja, almejón pata de burro (pataeburro), ostión. |
| Ríos | Pesca y recolección | Esmeraldas: peces, jachón o viejo, kagua, tacuano, chimbija, linguiche, barbudo, mongolo, sabaleta, sábalo, cugo, mojacha, cagua, boquilla, guaña, palo seco, tumba palo, guitarrera, guaña, huruco, mojarra, pema, chichero, lame plato, languilla, ñandera, manpara, guanchiche, chame, timbunga, boa (nupa), tortuga, apueba, chala, pulpo, churo. Camarones: minchilla (camarón de río), macho (grande), muquempe (mediano), chanano (pequeño), mulitas, burritos (muy pequeños), camarón de poza, gasapo. Boa (nupa), tortuga, pulpo, churo. Chota: trucha, doradilla. |
| Chacra, finca y huerta | Agricultura y crianza | Esmeraldas: cacao, arasa, coco, frutipán, maíz, arroz, achiote, chonta, mamey. Chota: fréjol (canario, rojo y negro), pimiento, tomate, vainita, morochillo, maíz, babaco, pepino, sandía, tuna, aguacate, obos, guayaba, zapallo. Ambos: plátano, yuca, camote, cebolla larga, naranja, mango, cítricos. Animales Esmeraldas: chancho, pollo, res, gallina, cabra. Chota: cabra, chivo. Ambos: chancho, pollo, gallina. |
| Era | Agricultura | Poleo, menta de sogá, llantén, paico, oreganillo, ruda, culantro, chillangua, oreganón, toronjil, chirarán, albahaca, limoncillo, espíritu santo, flor amarilla, verbena, hoja de naranja, santa maría de anís, escancel, hierba buena, cebolla de mata, ají. Nombres especiales: menta de guía, alivia dolor. |
| Hacienda | Trabajo y empleo | Cacao, caña de azúcar, madera, ganado cebú, palma, plátano. |

Elaboración propia (Medina, 2025).

Juntándose dan el aspecto diferenciador que influyen a ser parte del patrimonio inmaterial intangible del país, considerando ser su gastronomía un fuerte elemento, existen manifestaciones culturales que han ido construyendo historia y han prevalecido con el tiempo, la importancia alimentaria y otras expresiones han aportado para fortalecer la identidad afroecuatoriana. Dentro de los platos que representan a este pueblo y vienen a formar parte de su oferta encontramos diferentes, que se dividen en sus diferentes categorías:

Tabla 15: *Oferta gastronómica afroecuatoriana*

| Categorías | Platos |
|-----------------|--|
| Sopas y Caldos | <ul style="list-style-type: none"> ○ Tapao (pescado, pollo, mixto “arrecho”) ○ Viche ○ Menestrón de Chancho ○ Caldo de bolas de verde ○ Caldo de bagre ○ Caldo de Pateburro ○ Caldo de Churo ○ Caldo de salchicha Esmeraldeño ○ Sopa de Camarón con coco ○ Sopa marinera ○ Aguado ○ Mano ‘e mono |
| Platos Fuertes | <ul style="list-style-type: none"> ○ Encocao (pescado, camarón, cangrejo, carnes ahumadas, langostino, pollo o guanta) ○ Guanta ahumada con verde ○ Arroz con concha o camarón ○ Bandeja de marisco ○ Arroz con canastas marineras ○ Canoa de encocaos ○ Ceviches (de camarón, calamar, churo, concha, pateburro, pulpo, ostra y mixto) ○ Arroz marinero ○ Arroz con pescado frito ○ Pescado ahumado ○ Arroz con pescado frito y ensalada ○ Seco de gallina ○ Pandao ○ Menestra de guandul con arroz y carne ○ Pescado frito con patacones y ensalada |
| Jugos y bebidas | <ul style="list-style-type: none"> ○ Jugo (guayaba, maracuyá, coco, borojón, arasa, papaya, limón, guayaba, naranja, carambola, grosella, naranjilla) ○ Colada de raspao de verde ○ Colada de verde con maracuyá ○ Colada de verde con leche ○ Colada de camote ○ Colada de zapallo ○ Colada de maduro ○ Mazato de yuca |

| | |
|-----------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> ○ Chucula (bebida de plátano maduro con leche y especias) ○ Chocolate ○ Aromáticas (llerva luisa, menta, orégano, espíritu santo, limoncillo) |
| Aperitivos y entradas | <ul style="list-style-type: none"> ○ Empanadas de verde (queso, pollo, carne) ○ Canastitas de camarón ○ Bolón de camarón ○ Bolón de (queso, chicharrón o mixto) ○ Patacones y chifles ○ Conchas asadas ○ Papas rellenas ○ Corviches ○ Tortillas de verdes ○ Mazamorra ○ Fruta de pan con azúcar ○ Chontaduro |
| Postres y dulces | <ul style="list-style-type: none"> ○ Cocadas negras y blancas ○ Conserva de maduro ○ Conserva de guayaba ○ Torta de yuca ○ Torta de maduro ○ Majajas ○ Arroz con leche ○ Bombón de coco ○ Cabello de ángel ○ Manjar de leche ○ Cazabe ○ Troliches ○ Melcocha ○ Bolas de maní ○ Cabello de ángel ○ Cococaramelizado |

Elaboración propia (Medina, 2025).

Como podemos ver la oferta gastronómica afroecuatoriana es muy variada, hablar de la gastronomía afro es ir más allá de lo que hoy se conoce y no se limita a un recetario de platos típicos, sino que prevalece con técnicas únicas que se han

mantenido durante el paso del tiempo e ingredientes que hasta la actualidad aún se implementan en los platos de esta cultura ecuatoriana.

También es un reflejo de capacidad, adaptación y resistencia cultural de este pueblo, que mediante la cocina no solo se satisface una necesidad alimentaria, sino transmite valores que con el paso del tiempo mantuvieron y recrearon estas formas en medio de momentos adversos, es por eso que se mantienen como un acto de reafirmación cultural, donde los saberes y sabores del mar y la tierra se mezclan en un acto de creatividad y la visión de quienes lo preparan.

Actualmente, esta oferta culinaria no solo se consolida como una manifestación cultural viva, sino también como un atractivo turístico y un factor de desarrollo económico local. La proyección de la cocina afro en ferias, festivales y restaurantes temáticos ha permitido que trascienda los límites de las comunidades, posicionándose como un componente esencial del patrimonio gastronómico ecuatoriano.

4.2.1. Atractivo cultural y turístico.

La cultura afroecuatoriana forma parte del atractivo cultural inmaterial o intangible dentro del turismo, ya que no se trata de algo físico que se puede siempre tocar, sino más bien de prácticas, expresiones, conocimientos y tradiciones que son transmitidas por diferentes generaciones lo cual incluye:

Música y danza. – Otra de las formas de expresión importantes en la cultura afroecuatoriana son las músicas y danzas, las cuales fortalecen su identidad y transmiten su historia, vivencia y su lucha por los derechos, los sonidos de este grupo étnico de la costa y sierra coinciden en un origen africano, aunque su diferencia es que la esmeraldeña es más sincopada con una instrumentación integrada básicamente por la marimba, el bombo, los cununos y el guasá mientras que la afrochoteña tiene como implementos la bomba y el güiro por lo cual su interpretación es mas recta, debido a su influencia indígena.

En la música esmeraldeña surgen cuatro tipos de expresiones, la marimba de carácter profano, los arrullos de contenido religioso, el chigualo interpretado en la muerte de un infante y el alabado los cuales son canticos que se entonan a los difuntos adultos. Mientras que la choteña posee la bomba en donde sobresale su danza con la botella en la cabeza.

Festivales y rituales. - Sus fiestas más populares son: el 2 de octubre día internacional del pueblo afroecuatoriano, carnaval de Esmeraldas, San Juan, San Martín de Porres, Santa Marianita, San Pedro y San Juan, Virgen de las Mercedes, festival de la marimba y cantos afro esmeraldeños sin mencionar las diferentes festividades que se organizan en cada uno de sus pueblos que no tienen mucho significativo cultural.

Aunque la mayoría del pueblo afro profesa la religión católica, muchas de sus prácticas aún permanecen enlazadas a su cultura ancestral y se mantienen presente de manera concreta, ya que están fuertemente influenciado por sus raíces africanas que provocan sentimiento de unión y comunicación con su cosmovisión, la cual está conformada por tres mundos: el divino, de abajo y terrenal.

Entre los cultos tenemos el de “conchita amorosa” que se trata de un culto a diferentes deidades profanas que ellos creen, de tal forma a santos católicos y espíritus africanos.

Lengua historia y relatos. – El dialecto de los afroecuatorianos es muy rico y diverso, con palabras muy conocidas como vea familia, tapao, canchimala entre otros. A su vez sus historias y relatos prevalecen ya que se ven muy influenciados por personajes míticos como la tunda (ser con apariencia femenina muy hermosa con una pata de molinillo y otra de bebe, la cual encanta a los hombres borrachos y mujeriegos para alimentarlos de camarones y provocar un énfasis de entundamiento) el riviel por su parte es un personaje que se encuentra en los mares y ríos navegando en una canoa mocha a velocidad espantando a los pescadores des precavidos , de tal forma la gualgura es una entidad de la costa y la sierra que toma forma de una gallina con polluelos para atraer a sus víctimas y llevarlas a lugares apartados para luego

convertirse en tripas y matarlas con encantos, se cuenta que este ser se le aparece a quienes se ven interesados por aves ajenas que se encuentran en sus gallineros y tienen por maña robarlas, las brujas son personajes que toman forma de aves en horas nocturnas para llevarse a los niños con virtud. De tal forma que como estos relatos existen muchos más, considerando estos los más conocidos.

Gastronomía. - Con gran influencia de mariscos, carnes y productos básicos como el coco, la chillangua, el verde, panela entre otros, forman parte de la variedad de platos y fusiones que esta posee, como ya lo vimos anteriormente el menú es muy variado pero los más representativos son el tapao, cocadas, jugos de borojó y arasá.

Artesanías. - Existen diferentes tipos, tales como cesterías en la cual se encuentran los canastos tejidos, bolsos y objetos utilitarios en los hogares de cada uno de ellos, siendo su materia prima la palma toquilla, bejuco, caña guadua y fibras vegetales; así mismo sus instrumentos musicales son hechos con madera de palma, cedro, caoba, cuero de chivo o venado. Por otro lado, sus adornos y joyerías son inspirados en temáticas africanas con tonalidades muy llamativas.

4.2.2. Análisis FODA

| | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Fortalezas: • Restaurante con identidad cultural única. • Ubicación estratégica y con mucha afluencia turística. • Mayor interés por el público objetivo investigado. • Recursos y mano de obra local pertenecientes a los afroecuatorianos. • Apoyo académico y técnico | <ul style="list-style-type: none"> • Oportunidades: • Mayor tendencia hacia el turismo cultural y experiencial • Diversificación de la oferta turística del cantón Salinas • Políticas de implemento para el emprendimiento gastronómico • Uso adecuado del marketing y redes sociales • Posibilidad de mantener alianzas estratégicas |
| <ul style="list-style-type: none"> • Debilidades: | <ul style="list-style-type: none"> • Amenazas: |

| | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Falta de experiencia operativa al iniciar el proyecto • Mantener dependencia por la temporada turística alta • Limitación sobre la infraestructura • Escases de proveedores para la materia prima que no exista en la región • Inversión extra en capacitación del personal | <ul style="list-style-type: none"> • Competencia creciente en el sector gastronómico • Inestabilidad económica y variaciones en el poder adquisitivo • Riesgos involucrados con el daño climático y al turismo de sol y playa • Falta de apoyo y conocimiento inclinadas en la cultura afroecuatoriana • Ingreso mayor de comida internacional en el sector |
|---|--|

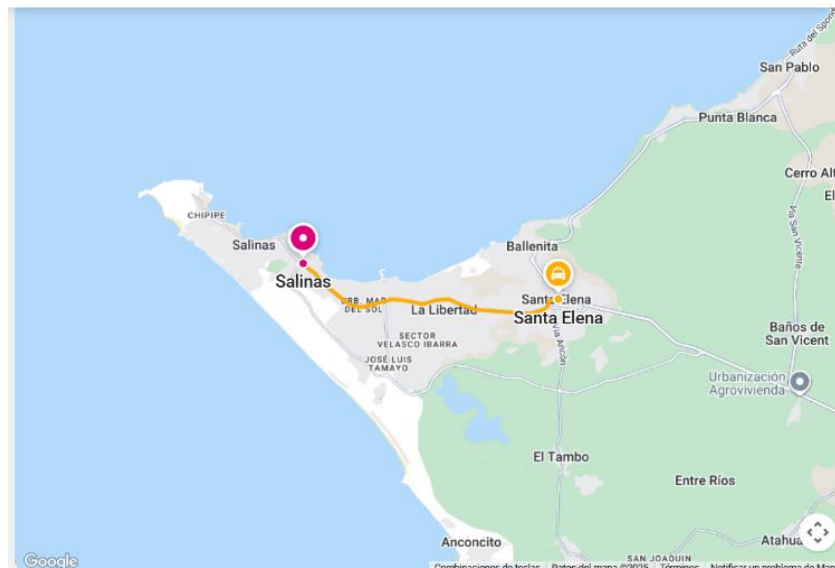
Elaboración propia (Medina, 2025).

4.3. Estudio Técnico

En la ocasión del restaurante temático afroecuatoriano en Salinas, este estudio es muy importante para asegurar que esta propuesta sea funcional, de tal forma que se puedan agregar materiales culturales propios de la etnia afro dentro de la ambientación y en el servicio, lo que agrega un importante valor dentro de la distribución del lugar, la veracidad de estos procedimientos internos ayuda a que sea una buena propuesta y sobre salga la experiencia cultural que se quiere transmitir.

4.3.1. Ubicación

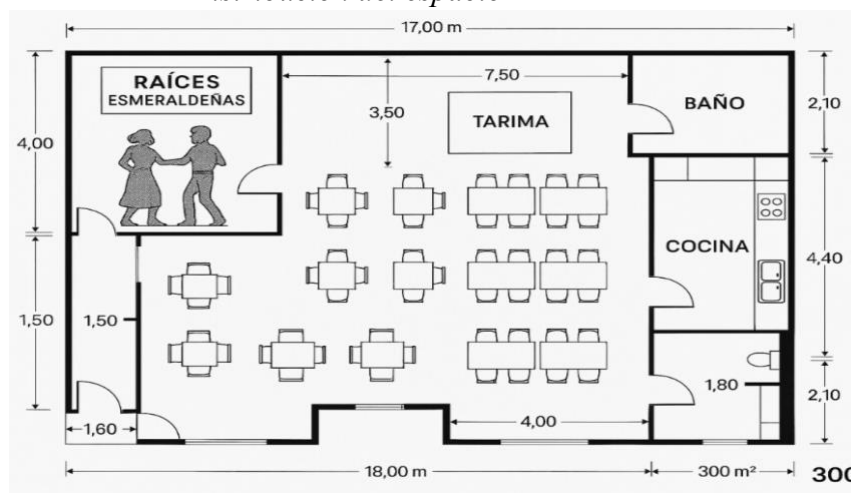
La ubicación del restaurante será en el cantón Salinas, el cual va a tener dos vías principales de acceso, una de ellas la Eleodoro Solorzano que y la siguiente es la perimetral en la cual se estima que desde el centro de Santa Elena hasta el establecimiento tendrá un tiempo de 30 minutos, y en la consiguiente alterna será desde el redondel con un estimado de 40 minutos.

Ilustración 3: *Ubicación*

Fuente: Google Maps

4.3.2. Distribución

El lugar cuenta con un área total de 300 metros cuadrados, con dimensiones de 17 metros de ancho por 18 de largo, cada sitio tiene una medida específica como lo muestra la imagen, distribuidas técnicamente para brindar una mejor atención al cliente y que se encuentre cómodo al estar en el establecimiento, a continuación, se va a explicar la función de cada espacio:

Ilustración 4: *Distribución del espacio*

Elaboración propia (Medina, 2025).

4.3.3. Entrada principal

La entrada principal recibirá a los turistas y visitantes con dos figuras ilustradas que evocan la identidad afroecuatoriana, y en el centro el nombre representativo del lugar “*RAÍCES ESMERALDEÑAS*” a su vez se acompaña con un fogón y una olla de barro elaboradas con materiales reciclados lo cual simboliza la fusión y la ancestralidad que la misma posee, en las esquinas de la puerta se ubican dos plantas de nombre científico *Sansevieria trifasciata*, conocidas como lengua de suegra las cuales se asocian con la protección y espiritualidad, su piso en color terracota y su pared de tono cálido, hacen una muy buena combinación.

Como se puede considerar la primera impresión es muy interesante ya que cada cosa establecida cumple su función y se mantienen como guardianes de la memoria, sintiéndose recibido por los antes pasados que viven en la historias y tradiciones de cada afroecuatoriano, sintiéndose cómodamente y en confianza con la fachada exterior del restaurante.

Ilustración 5: *Fachada del restaurante.*



Elaboración propia (Medina, 2025).

4.3.4. Sala Central/ Restaurante.

Este es el corazón del espacio: una gran sala de aproximadamente 7,50 metros de ancho por 10 de largo, aquí se organizan las mesas y las sillas de una manera comunitaria, pensadas para compartir, no son mesas aisladas, sino que invitan a sentarse cerca de otros, a iniciar una charla espontánea, a crear vínculos. En este salón no se viene solo a comer: se llega a convivir ya que cada comida se convierte en una excusa para conversar, aprender, recordar o incluso bailar.

Al fondo se pretende tener una tarima similar a un escenario que da sentido a este comedor cultural, con instrumentos musicales representativos como la marimba, el bombo y el cununo es el lugar indicado para refrescar el ambiente, interactuar con las personas y a su vez escuchar relatos e historias con la finalidad de que sean educados y conozcan más de esta etnia. En sus paredes se encontrarán cuadros representativos sobre su historia de emancipación, esclavitud, libertad y su actualidad, a su vez también se visualizará fotografías y pinturas de mujeres afrodescendientes llenas de fuerza y belleza.

También se verán tres esculturas donde resaltaré una pareja bailando marimba, la cual está elaborada con materiales reciclados, llevando la mujer colores representativos como el naranja y el amarillo y un turbante en su cabeza. Además, hay una sección tipo tienda con productos afro centrados como camisetas, bolsos tazas con siluetas icónicas, turbantes, cestos, joyerías y artesanías elaborados por las comunidades afroecuatorianas que se encuentran en la provincia todo enmarcado por una atmósfera que honra la memoria y celebra la identidad.

Las plantas que se van a establecer dentro del lugar son plantas tropicales que representan la cultura afro como palmas, helechos, anturios, calateas, *Philodendron bipinnatifidum* o *Thaumatococcus danianum*, denominada comúnmente güembé distribuidas en macetas de barro o hechas con materiales reciclados.

Ilustración 6: *Fachada del restaurante.*



Elaboración propia (Medina, 2025).

4.3.5. Baños

En la esquina superior derecha se ubica un baño de 2 metros por 1,80, el cual estará dividido en dos secciones, para hombre y mujer. Aunque se note simple su accesibilidad e importancia radica en el cuidado de los visitantes y la facilidad para que no tengan que salir del establecimiento, a su vez estará creado para ser práctico, seguro y muy funcional, proporcionando espacio siempre limpio.

Ilustración 7: *Proyección del baño*



Elaboración propia (Medina, 2025).

4.3.6 Cocina

Cerca del baño, con acceso directo desde el restaurante, estará situada la cocina con un espacio de 4 metros por 3,50. Es aquí donde está el verdadero corazón y la pasión por la identidad cultural y su arraigada fusión con toques únicos que permitirán ser diferenciadoras a la oferta local, y motivara a que los consumidores vuelvan y recomienden el establecimiento.

Encontraremos un fogón que permitirá darle a la comida ese toque de autenticidad, cocina industrial para elaborar los platos de forma más rápida y eficaz, así mismo un congelador y refrigerador que mantendrán los alimentos más frescos y seguros. A su vez se establecerán dos fregaderos que ayudarán a trabajar con orden y mantener la limpieza de la cocina, en la parte céntrica estará situado un mesón elaborado de granito lavado para facilitar la movilidad y la elaboración de los platos, los utensilios en tonalidades cálidas le dan más naturalidad al espacio, cada plato que sale de esta cocina es más que alimento es un relato hecho sabor aquí se rescatan

recetas heredadas. Este espacio no solo está listo para preparar comida deliciosa, sino también para contar historias a través de cada detalle.

Ilustración 8: *Proyección de la cocina*



Elaboración propia (Medina, 2025).

4.3.7. Caja y Bodega

Junto a la cocina se encuentra un espacio pequeño de 1 metro por 1,50 que funcionará como caja y bodega. Aunque modesto en tamaño, es esencial para guardar, cobrar, realizar pagos a proveedores entre otros movimientos importantes administrativos, de tal forma que en la parte de atrás se guardaran utensilios, ingredientes o elementos decorativos. Es un rincón práctico, pero cargado de importancia: allí se organizan los recursos que permiten que todo fluya sin interrupciones en el comedor.

4.3.8. Tecnología

La innovación será parte del proyecto: los clientes podrán reservar en línea, revisar el menú digital e incluso acceder a contenidos culturales a través de códigos QR, lo cual va hacer que el restaurante sea moderno y muy fácil de acceder, evitando aglomeración y molestia en los clientes.

Todo este estudio técnico se considera un espacio amplio, elaborado con una pulcritud y cuidado para que cada ángulo posea vida propia considerando que no solo es un restaurante sino también un centro de encuentro donde la cultura será la principal atención entre risas, melodías, relatos, conversaciones de los turistas y visitantes. En conjunto con los aromas de una gastronomía que trae recuerdos ancestrales,

generalmente esta estratégicamente elaborado de manera satisfactoria, se nota que se diseña pensando en las personas que les llama la atención conocer más de las diferentes culturas que existen en el país y como esto influye en el sector turístico.

4.3.9. Procesos de servicios

Los procesos de servicios se dividen en diferentes fases importantes: pre-servicio, servicio y post- servicio, los cuales ejecutan cada labor importante dentro del restaurante, proporcionando una mejor organización en el establecimiento dando como resultado una buena atención y satisfacción en cuanto se trata de la atención al cliente.

El pre- servicio. – En esta primera etapa se encarga de la planificación del menú, los controles del insumo, capacitación del personal los cuales son una parte fundamental para el desarrollo de todas las acciones necesarias antes de recibir los clientes, cabe recalcar que buscan una muy buena atención al cliente y eso empieza dentro de este proceso.

Servicio. - Forma parte de la etapa en donde los clientes interactúan con el restaurante, buscando una atención cálida, eficiente con un enfoque étnico. Estimando la recepción del cliente, toma de pedido, elaboración y entrega y la atención de forma personalizada, es de mucha importancia ya que dependerá de la calidad con la que se atiendan para que los clientes vuelvan y puedan recomendar el establecimiento. Cabe recalcar que dentro de las encuestas realizadas que tuvo un índice muy alto de que los turistas requieren que una buena atención al cliente.

Post- servicio. - Se enfoca en tener la fidelidad del cliente para receptar las recomendaciones para mejora continua por eso es muy importante la recolección de opiniones, limpieza y sanitización, evaluación de desempeño gestión de relaciones con clientes. Mediante todos estos pasos a seguir se espera tener buenas referencias de los servicios prestados dentro del establecimiento y las buenas reseñas que nos ayudan para el crecimiento.

4.3.10 Proveedores

El establecimiento fomentara alianzas estratégicas con proveedores locales sostenibles, teniendo como prioridad la economía circular y local para apoyar el desarrollo de las comunidades afrodescendientes y rurales que se dedican a la producción dentro de la provincia de Santa Elena. Para abastecer el restaurante se estima tener proveedores de alimentos frescos como mariscos, frutas, legumbres, hortalizas, el plátano, coco y demás insumos que generalmente vengan de la zona norte y la zona sur de la provincia ya que es donde se produce con mayor fuerza.

De la misma forma se necesita proveedores de insumos seco, proveedores de bebidas, proveedores de mobiliario y decoración pretendiendo que estos sean de Libertador Bolívar, Valdivia y Dos Mangas, también proveedor de limpieza e higiene considerando entidades con registro sanitario y precios accesibles ya que, es también uno de los insumos más usados en todo el local.

4.4 Estudio de Mercado

Sin duda alguna se transforma en una herramienta muy importante, porque nos ayuda a conocer el nivel de aceptación de la fusión afrodescendiente internamente en el contexto turístico en donde no se establece una oferta igual. Por medio de la recopilación y profundización de información, se llega a explorar el perfil del consumidor, preferencias y sus expectativas en conocer algo diferenciador, de tal forma también facilita detectar ausencias en la gastronomía local, procesar su competencia indirecta y proponer estrategias que promuevan al posicionamiento sólido dentro del cantón.

De acuerdo al durante el carnaval de 2025 Salinas volvió a deslumbrar como uno de los destinos más buscados de Ecuador alcanzando un 71% siendo superior al año pasado. La mayoría de ellos nacionales con un 99,7 y solo 0,3 extranjeros, para estas fiestas, la ciudad acogió a más de 330.000 visitantes, con una ocupación hotelera que alcanzo el 90% en sus principales lugares turístico, como San Lorenzo y Chipipe.

A su vez el malecón y sus alrededores se colapsaron de viajeros, en su mayor parte ecuatorianos provenientes de Guayas, Manabí, Pichincha y locales que realizaron su estadía principalmente con sus familiares o grupos de amigos.

El gasto promediado de los turistas fue aproximadamente 40 dólares diario por persona, lo que muestra que, además de disfrutar del sol y la playa, también están deseosos en invertir en gastronomía y experiencias nuevas.

De la misma forma el boletín también mostro algo interesante, ya que menos de la cuarta parte de los viajeros se sienten identificados con la gastronomía actual que oferta el destino, lo que significa que está disponible una oportunidad culinaria para presentar propuestas diferenciadoras a las existentes, y que serán de mucha atracción si se añade un toque más personalizado y poco recurrido.

La agenda estuvo variada de actividades como: desfiles, conciertos, concursos, entre otros. El ambiente festivo estuvo muy de la mano con la cultura y diversión, lo cual en esta parte un restaurante temático afroecuatoriano no solo enmarcaría naturalmente sino a su vez añadiría un valor único en el mercado actual proporcionando su diferencia en la oferta gastronómica, concentrando un ambiente festivo y acogedor para concentrar un poco más allá de lo cotidiano y enmarcar a este grupo étnico como parte de la cultura peninsular.

4.4.1. Perfil del cliente objetivo

Mediante toda la información recopilada del boletín y de las encuestas aplicadas a los turistas nacionales y extranjeros que visitan el cantón Salinas, el cliente objetivo del restaurante temático afroecuatoriano pertenece primordialmente a personas de 26 a 50 años, mayormente masculinos con un (51%), que radican en territorio nacional con un (88%) y visitan el cantón con una frecuencia de consumo en el establecimiento de cada 15 días.

Este grupo se caracteriza por mantener su interés en experiencias gastronómicas que adapten elementos culturales y representativos de este grupo étnico. A su vez, señalan que la alta valoración por la calidad de los alimentos es de mucha importancia manteniendo un porcentaje de (34%), de la misma forma rescatan

la higiene y bioseguridad con (29%) del mismo modo que la atención al cliente con un (20%).

De la misma forma la mayoría mantiene una preferencia por un formato de servicio tipo almuerzo ejecutivo con (91%) ya que al ser un menú un poco más completo satisface de mejor manera sus necesidades, de forma que están dispuestos a pagar \$10 por personas, inspiradas en obtener calidad y accesibilidad en cuanto a la gastronomía.

Todos estos puntos representan al público objetivo de manera significativa con motivación gastronómica en probar algo diferenciador en garantizar la viabilidad del enfoque afroecuatoriano dentro del mercado local del cantón Salinas, permitiendo así a la variación en la oferta alimenticia ya existentes dejando como resultado una aceptación total.

4.4.2. Estimación de la demanda y proyección de crecimiento

Considerando que el (90%) de los encuestados mencionó interés por visitar el restaurante temático afroecuatoriano, se pretende que exista una alta demanda potencial inicial dentro del mercado turístico del cantón.

Tomando como referencia el flujo promedio de los turistas nacionales e internacionales que realizan sus estadías en el cantón y correlacionando el promedio de aceptación alcanzado se estima que dentro del primer año de funcionamiento el establecimiento podría llegar a alcanzar una ocupación del (70%) de su capacidad operativa mensual, proyectando un crecimiento de un (10%) anual de acuerdo al aumento del reconocimiento del local y la fidelización del cliente.

El comportamiento de consumo señalado son las visitas quincenales con un presupuesto de gasto de \$10, lo cual permite estimar que el restaurante lograría una rentabilidad estable por medio de estrategias de marketing en temporadas altas y eventos culturales. De la misma forma la fuerte intención de recomendación existente con un (96%) aporta un valor clave de crecimiento orgánico, ya que al ser muy positivo incrementará la afluencia de turistas recurrentes y nuevos consumidores.

Para finalizar los indicadores ya antes estudiados presentan que el establecimiento temático afroecuatoriano cuenta con un mercado netamente bien definido, una demanda real existente y medible y una proyección de crecimiento sostenida que apoyan a los factores que afirman la factibilidad de la ejecución del proyecto dentro del cantón Salinas.

4.5 Estudio Financiero

Este estudio es una herramienta crucial para el desarrollo del proyecto por que determina de forma objetiva la factibilidad económica para la implementación A través de este análisis se estudia de manera cuantitativa, los recursos financieros estimados, costos de inversión, los gastos operativos, las proyecciones de ingresos y los posibles márgenes de rentabilidad. Para aquello se estimulan estados financieros que notan una situación simulada con el propósito de anticipar su comportamiento en el mercado y establecer riesgos involucrados con la inversión

A la vez nos permite identificar las bases de financiamiento más adecuadas, el tiempo estimado de la capacidad de recuperación del capital invertido para la sostenibilidad económica en el corto, mediano y largo plazo. Por eso se convierte en un insumo esencial que ayuda a tomar buenas decisiones y también genera seguridad a los inversionistas y garantiza eficiencia en los recursos destinados al emprendimiento gastronómico.

4.5.1. Elementos de Inversión

Para ejecutar el proyecto como primer paso del presente estudio, es importante conocer cuáles son los elementos de inversión, según su categoría la descripción y el valor referencial, todo esto definido en una tabla que nos dará mejor proyección en cuanto el presupuesto estimado a necesitar como base principal dentro del proyecto a realizar.

Tabla 16: *Elementos de inversión*

| Categoría | Elemento de inversión | Descripción | Valor referencial (USD) |
|------------------------|---|--|--------------------------------|
| Infraestructura | Construcción / adecuación del local | Obras civiles, acabados, instalaciones eléctricas e hidráulicas. | \$ 15.000 – 20.000 |
| | Diseño arquitectónico e interior | Concepto temático, murales, ambientación afrodescendiente. | \$4.000 – 5.000 |
| Equipamiento de cocina | Estufas, hornos, refrigeradores, congeladores | Línea industrial. | \$7.000 – 8.000 |
| | Utensilios de cocina | Ollas, sartenes, cuchillos, procesadores, licuadoras. | \$1.000 – 2.000 |
| | Menaje | Vajilla, cubiertos, copas, platos decorativos. | \$3.000 – 4.000 |
| Mobiliario | Mesas y sillas (60–80) | Madera, fibras naturales, estilo étnico. | \$3.000 – 4.000 |
| | Tarima / escenario | Para presentaciones de marimba y danza afro. | \$1.500 – 2.000 |
| | Elementos artísticos afro | Esculturas, cuadros, artesanías. | \$2.000 – 3.000 |
| Decoración y ambiente | Iluminación cálida | Lámparas, focos LED, ambientación. | \$1.500 – 2.000 |
| | Plantas representativas | Vegetación natural y macetas. | \$500 – 600 |
| | Sistema de sonido e instrumentos musicales | Audio profesional, marimba, cununo, bombo. | \$1.500 – 2.000 |
| Tecnología | Sistema de facturación y punto de venta (POS) | Caja registradora, software de gestión. | \$1.000 – 1.200 |
| | Cámaras de seguridad | 6 a 8 cámaras con DVR. | \$200 – 300 |

| | | | |
|----------------------------|----------------------------------|--|-------------------|
| Capital humano | Uniformes | Ropa típica afro para personal. | \$500 – 700 |
| | Capacitación del personal | Atención al cliente, gastronomía y cultura. | \$500 – 600 |
| | Imagen corporativa | Logo, menús, cartas digitales, branding. | \$700 – 800 |
| Marketing y promoción | Publicidad digital y lanzamiento | Redes sociales, página web, inauguración. | \$200 – 300 |
| Licencias y permisos | Trámites legales | Patente, bomberos, ARCSA, Ministerio de Turismo. | \$626,00 |
| Capital de trabajo | Insumos iniciales (3 meses) | Materia prima afroecuatoriana y bebidas. | \$4.000 – 5.000 |
| | Fondo de reserva | Para imprevistos y sostenibilidad inicial. | \$5,000 – 7,00 |
| TOTAL, DE INVERSIÓN | | | \$58.726 a 70.126 |

Elaboración propia (Medina, 2025).

4.5.2. Total Invertido

Al realizar el cálculo de la inversión necesaria para ejecutar el restaurante se consideró rangos de valores que responden a la realidad del mercado ecuatoriano, lo cual permite tener una visión más flexible y diseñada a las posibilidades financieras del proyecto, calculando un valor mínimo y máximo sin descartar una variación exhaustiva y muy significativa.

Tabla 17: Total invertido

| Total, Invertido | | |
|------------------|--------------------|--------------------|
| Concepto | Valor mínimo (USD) | Valor máximo (USD) |
| Inversión total | 58.726 | 70.126 |

Elaboración propia, (Iris Medina, 2025).

En la parte más conservadora se proyecta un costo de inversión mínimo de \$58.726 dólares, el presente valor cubrirá la base necesaria para poner en marcha el

proyecto, de tal forma que se considera también una financiación de \$70.126 para que se vea un poco más privilegiado y de mayor calidad. Estos valores pueden significar mucho en la inversión lo que permite una planificación flexible, que va optar por un escenario más conservador para brindar experiencias auténticas y de buena calidad para los visitantes y turistas.

4.5.3. Depreciación y Amortización

A su vez se pretende conocer su depreciación y amortización, ya que son métodos contables para distribuir el costo de los activos a lo largo de su vida útil, reflejando su pérdida de valor, a lo cual se le va a aplicar a los físicos tangibles y a los no intangibles, los dos serán de mucha ayuda para el restaurante temático por que van a permitir reflejar los desgastes los cuales tienen implicaciones fiscales.

Para la cual se va aplicar la siguiente formula:

$$\text{Depreciación Anual} = \frac{\text{Costo del Activo} - \text{Valor residual}}{\text{Vida útil (años)}}$$

Tabla 18: *Depreciación y amortización*

| Categoría | Elemento | Vida útil (años) SRI/NIF | Método sugerido | Fórmula anual |
|------------------------------|-----------------------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| Infraestructura | Construcción / adecuación | 20 años | Lineal | Valor / 20 |
| Equipamiento cocina | Estufas, hornos, refrigeradores | 10 años | Lineal | Valor / 10 |
| Mobiliario | Mesas, sillas, tarima | 10 años | Lineal | Valor / 10 |
| Decoración | Iluminación, elementos artísticos | 5 años | Lineal | Valor / 5 |
| Tecnología | POS, cámaras | 4 años | Lineal | Valor / 4 |
| Sonido e instrumentos | Audio profesional, marimba | 5 años | Lineal | Valor / 5 |
| Intangibles | Imagen corporativa, software | 5 años (amortización) | Lineal | Valor / 5 |

Elaboración propia, (Iris Medina, 2025).

La ejecución de la depreciación dentro del restaurante temático afrodescendiente no constituye únicamente un procedimiento contable, sino una

herramienta de gestión estratégica que consiste en conocer la pérdida progresiva de valor de los activos a lo largo del tiempo. La infraestructura del restaurante, se visualiza con un horizonte de 20 años, se transforma en el soporte físico de la propuesta cultural; mientras que el equipamiento de cocina y mobiliario esenciales para la ejecutabilidad y el servicio, se valorizan en etapas de 10 años, de igual forma los mecanismos decorativos y artísticos, que inspiran la identidad afro se estiman un periodo de 5 años de acuerdo a su exposición y mantenimiento seguido.

Asimismo, después de la depreciación de activos tangibles, luego se estima la amortización de los activos intangibles los cuales tienen pertenencia a sistemas tecnológicos de 4 años y de sonido e instrumentos musicales de 5 años reflejan la importancia de la innovación y la preservación cultural en la experiencia del comensal. Finalmente, los activos intangibles como la imagen corporativa y el software se amortizan en 5 años, consolidando la identidad del restaurante en el mercado. De esta forma, la depreciación y la amortización no solo se aplica como obligación normativa según las NIIF y del SRI, sino como un mecanismo de planificación que asegura la renovación, continuidad y calidad de la propuesta gastronómica y cultural.

4.5.4. Financiamiento de Terceros

El presente financiamiento tiene como finalidad saber cómo se va adquirir el dinero necesario para emplear el proyecto, por lo cual se consideró que se va adquirir un crédito bancario por parte del propietario legal, y a su vez inversores privados para recaudar la cantidad estimada, como se muestra en la presente tabla:

Tabla 19: *Financiamiento de terceros*

| Fuente | Monto (USD) | Plazo (años) | Tasa de interés (%) | Observaciones |
|-------------------------------------|-------------|--------------|---------------------|---|
| Crédito bancario (CFN o BanEcuador) | \$20.000 | 5 | 5 | Destinado a infraestructura y equipamiento. |
| Inversores privados | \$50.000 | 3 | 7 | Aporte de socios externos. |

Elaboración propia (Medina, 2025).

4.5.5. Tamaño de ocupación

Se estima que el establecimiento también tiene un tamaño de ocupación de 300m², como ya lo vimos anteriormente en el estudio técnico, a su vez podemos conocer la capacidad de personas, para saber cuántos platos estimados se pueden vender y cuantas personas pueden estar dentro del establecimiento para evitar aglomeraciones y sobre cargas en el espacio.

Tabla 20: *Tamaño de ocupación*

| Área / espacio | Dimensión (m ²) | Capacidad (personas) | Uso principal |
|---------------------------|-----------------------------|----------------------|---------------------------|
| Salón principal | 120 | 60 | Servicio de comidas |
| Área cultural | 50 | 20 | Música y danza afro |
| Cocina | 60 | 10 | Producción gastronómica |
| Almacén e insumos | 20 | 7 | Bodega y refrigeración |
| Oficinas / administración | 30 | 4 | Gestión administrativa |
| Servicios sanitarios | 20 | | Baños clientes y personal |
| Total | 300 | 101 | - |

Elaboración propia (Medina, 2025).

4.5.6. Materia Prima

Tabla 21: *Materia prima*

| Materia prima | Proveedor | Unidad de compra | Costo unitario | Uso en menú |
|---------------------------|-------------------------|------------------|----------------|----------------------------|
| Pescado fresco | Pescadores locales | Libra | \$3.50 | Encocados, tapao |
| Mariscos | Acuicultores locales | Libra | \$5 | Ceviches, arroz marinerero |
| Coco | Comuneros de la zona | Unidad | \$0.80 | Encocado, bebidas |
| Plátano verde | Mercados de Santa Elena | Racimo | \$10 | Patacones, bolones |
| Especias afroecuatorianas | Productores artesanales | Paquete 500 gr | \$4 | Sazonadores afro |
| Bebidas artesanales | Emprendedores locales | Libra | \$2 | Bebidas |

Elaboración propia (Medina, 2025).

En la presente tabla se diseña una estructura de la materia prima, considerando que los proveedores de los diferentes productos que se necesiten para realizar los platos provienen de la localidad, por lo cual fomentara fuentes de trabajo a pobladores que se dediquen a la pesca, acuicultura y agricultura ya que de ahí proviene los insumos principales.

4.5.7. Ingresos

Los ingresos estimados que se quieren tener en el restaurante son muy ambiciosos con la venta de platos principales, bebidas, eventos culturales y servicios de catering se pretende tener un total de ingreso mensual de 27.400, considerando la demanda que Salinas alcanza durante sus temporadas, cabe recalcar que este ingreso estimado puede variar de acuerdo a la afluencia de visitantes periódicas que se incorporen.

Tabla 22: *Ingresos*

| Concepto | Cantidad mensual | Precio promedio | Ingreso mensual |
|-----------------------------|------------------|-----------------|-----------------|
| Venta de platos principales | 2.000 | \$10 | \$20.000 |
| Venta de bebidas | 1.000 | \$3 | \$3.000 |
| Eventos culturales | 4 | \$700 | \$2.800 |
| Servicios de catering | 2 | 800 | \$1.600 |
| Total | | | 27.400 |

Elaboración propia (Medina, 2025).

4.5.8. Gastos

Se considera que los gastos mensuales que se va a tener en el establecimiento son de 12.500 en el cual están incluidos las materias primas, sueldos y salarios, servicios básicos, marketing y publicidad, mantenimiento y limpieza, entre otros, este presupuesto puede llegar a variar según el mercado, ya que generalmente los insumos pueden subir o bajar de precios.

Tabla 23: Gastos

| Categoría | Monto mensual | Observaciones |
|---------------------------------|----------------------|------------------------------|
| Materias primas | \$3.000 | Insumos de cocina y bebidas. |
| Sueldos y salarios | \$7.500 | 15 empleados promedio. |
| Servicios básicos | \$1.500 | Agua, luz, gas, internet. |
| Marketing y publicidad | \$100 | Redes sociales, eventos. |
| Mantenimiento y limpieza | \$200 | Productos, personal. |
| Otros (imprevistos, transporte) | \$200 | Fondo de contingencia. |
| Total | \$12.500 | - |

Elaboración propia, (Iris Medina, 2025).

4.5.9. Estados de Resultados

El estado de resultados proyectado del restaurante temático afrodescendiente refleja una estructura financiera equilibrada, en la cual los ingresos previstos superan de manera significativa a los costos y gastos operativos. Considerando las provisiones por depreciación, amortización, impuestos y obligaciones con terceros, el negocio mantiene una utilidad neta que representa aproximadamente el 37% de las ventas.

Tabla 24: Estado de resultados

| Estado de Resultados Proyectado (mensual y anual) | | |
|--|----------------------------|--------------------------|
| Concepto | Valor mensual (USD) | Valor anual (USD) |
| Ingresos operativos | 27.400 | 328.800 |
| (-) Costos y gastos | 12.500 | 150.000 |
| Utilidad bruta | 14.900 | 178.800 |
| (-) Depreciación | 700 | 8.400 |
| Utilidad operativa | 14.200 | 170.400 |
| (-) Gastos financieros* | 500 | 6.000 |
| Utilidad antes de imp. | 13.700 | 164.400 |
| (-) Impuesto a la renta** | 3.425 | 41.100 |
| Utilidad neta | 10.275 | 123.300 |

Elaboración propia (Medina, 2025).

4.5.10. Punto de Equilibrio

El punto de equilibrio es una línea de meta mínima que el establecimiento debe adquirir cada mes para no tener perdidas ni ganancias sino estrictamente para cubrir todos los gastos prolongados que se ejecuten.

Para ello se va aplicar la siguiente formula:

$$\text{Punto de Equilibrio (Q)} = \frac{\text{Costos Fijos}}{\text{Precio de Venta} - \text{Costo Variable Unitario}}$$

Como ya adquirimos los costos fijos mensuales que es de \$9.500. A su vez los costos variables unitario se estima de \$3 por plato, y de la misma forma el precio de venta promedio de los almuerzos consecutivos son de \$10, de acuerdo al presupuesto estimado a pagar mediante las encuestas realizadas al publico objetivo, que ya se estudió.

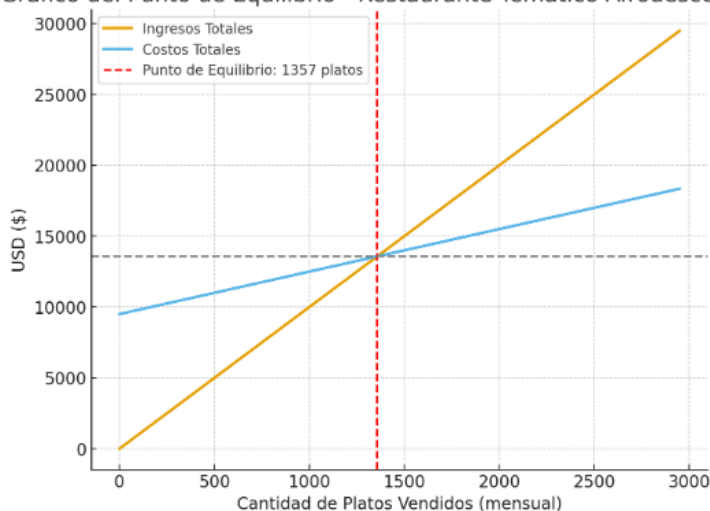
$$Q = \frac{9.500}{10 - 3} = \frac{9.500}{7} \approx 1.357 \text{ platos}$$

En el presente caso, una vez analizados los costos fijos que cubren (sueldos, servicios básicos, mantenimiento, etc.) y los costos variables (la materia prima para los platos) se manifiesta que el restaurante requiere vender 1.357 platos al mes para solventar todos los gastos.

A continuación, se detalla un gráfico:

Gráfico 14: *Punto de equilibrio*

Gráfico del Punto de Equilibrio - Restaurante Temático Afrodescendiente



Elaboración propia (Medina, 2025).

Si lo revisamos por día, esto quiere decir que se deben despachar cerca de 45 platos diarios, considerando que sería la proporción de llenar varias mesas en cada jornada, ya se está garantizando que el establecimiento se va a mantener sobresaliente, lo más importante es que a partir de este punto, todos los platos que se vendan de forma adicional ya no van a cubrir gastos, sino que pasa de forma directa a ganancia.

4.5.11 VAN Y TIR

- Inversión inicial: entre \$58.726 y \$70.126 (lo cual se tomará un promedio de: \$64.426).
- Utilidad neta anual (flujo proyectado): \$123.300.
- Horizonte del proyecto: en Ecuador, para restaurantes se suele evaluar entre 5 y 10 años. Por tanto, se consideran 5 años para obtener un análisis más conservador.
- Tasa de descuento (k): puede variar según la tasa de interés referencial del BCE más riesgo del sector. Un valor estimado para proyectos gastronómicos está entre 10% y 15% anual.

De acuerdo, a las siguientes Formulas:

1. VAN:

$$VAN = \sum_{t=1}^n \frac{Flujo_t}{(1+k)^t} - I_0$$

2. TIR:

Es la tasa de descuento "k" que hace que el VAN = 0:

$$0 = \sum_{t=1}^n \frac{Flujo_t}{(1+TIR)^t} - I_0$$

Por tanto, se realiza un cálculo referencial (con 5 años, flujo = 123.300 anual, inversión = \$64.426, k=12%):

- Año 1: \$123.300 / 1.12 = \$110.089
- Año 2: \$123.300 / 1.12² = \$98.289
- Año 3: \$123.300 / 1.12³ = \$87.767
- Año 4: \$123.300 / 1.12⁴ = \$78.365
- Año 5: \$123.300 / 1.12⁵ = \$69.963
- VAN = (110.089 + 98.289 + 87.767 + 78.365 + 69.963) – 64.426 = 380.047

- TIR: Proporcionado que se recupera la inversión en menos de 1 año y los flujos son muy altos, la TIR supera 100% anual, lo cual significa que el proyecto es altamente rentable.
- El VAN es positivo y muy alto (\$380.000 en 5 años con tasa del 12%), lo que reafirma que el restaurante es financieramente viable.
- La TIR es mayor al costo de capital (>12%), lo que significa que la inversión no solo se va a recuperar rápido, sino que además genera una rentabilidad impresionante.
- El proyecto cumple con los criterios de aceptación de VAN y TIR, garantizando factibilidad económica y ser muy atractiva para inversionistas.

Estos resultados permiten concluir que la propuesta es económicamente viable para su ejecución, lo que respalda la pertinencia de su implementación como un modelo de emprendimiento cultural y turístico diferenciador que promueva la herencia gastronómica y étnica existente dentro del país y que se establezca en el cantón Salinas.

4.6 Factibilidad Socio- Cultural y Ambiental

Se entiende como los cambios en los valores, comportamientos, identidades y estructuras comunitarias que resultan de la interacción entre actividades humanas, como el turismo, y la vida cotidiana de las poblaciones locales, pudiendo influir tanto positiva como negativamente en la preservación del patrimonio, el estilo de vida y la cohesión social.”

4.6.1 Impacto en la identidad cultural afroecuatoriana

Nuestro restaurante temático marcará una diferencia en el entorno al tener una ambientación inspirada en la riqueza cultural, histórica y gastronómicas de las comunidades afrodescendientes del Ecuador, fusionando tradición y modernidad para crear experiencias diferenciadoras y memorables, así mismo el espacio se diseñará con una decoración que evoque la identidad usando tonos cálidos y neutros a su vez que sean vibrantes como el rojo, amarillo, verde, café, negro, gris y azul ya que por lo general estas se adaptan más para este tipo de espacios por que simbolizan la fuerza, alegría y su conexión con la tierra y el mar.

Así mismo sus paredes estarán adornadas con murales artísticos que representen escenas como su historia, vida cotidiana, su danza, la música y también los paisajes costeros, los lugares en donde se asentaron las comunidades afrodescendientes, de la misma forma que se considerarán a personajes épicos que estuvieron liderando las rebeliones o cimarrones.

Su música será elemento clave, con melodías tradicionales como la marimba, el arrullo y la bomba, mezcladas con géneros afrocaribeños que transmitan un ambiente festivo y acogedor. Se considerarán los mobiliarios de madera rustica y fibras naturales, las cuales estarán acompañados de artesanías locales que resalten su diferenciación cultural.

El área de restauración contará con fragmentos que fortalezcan la destreza sensorial del turista: vajilla de barro y cerámica artesanal, mantelería con estampados africanos y lámparas diseñadas en caña o coco que va adecuar con iluminación cálida y profunda, de la misma manera se integrará un espacio escénico para presentaciones en vivo de danza y música afro, incentivando la interacción cultural.

4.6.2 Inclusión social y participación comunitaria

El diseño de un restaurante temático afroecuatoriano en el cantón Salinas gozará de un impacto sociocultural trascendental, ya que no existe ninguna propuesta en la actualidad que recupere y ponga en valor la tradición gastronómica afrodescendiente en este lugar turístico, Su apertura no solo simboliza una innovación en la oferta, sino incluso una forma de preservar su transmisión y difusión de esta etnia. A su vez aportará con la perceptibilidad y reconocimiento, este tipo de fusión es una manifestación del patrimonio inmaterial del país que evidencia conocimientos ancestrales, técnicas en platos propios y una cosmovisión sujeta a este pueblo.

El presente proyecto promoverá con el orgullo identitario y el sentido de permanencia en el pueblo afro ubicado en la Provincia de Santa Elena, al tener un lugar donde su gastronomía, música, historia y danza sean apreciadas y se refuerce la

autoestima colectiva y su cohesión social, en el momento que se accede a un reconocimiento inclusivo y dentro de la dinámica cultural del cantón estudiado.

De tal forma este establecimiento ofrecerá un intercambio cultural enriquecedor entre los turistas y visitantes que llegan a este lugar , ya que no solo van a encontrar alimentos, si no que van a percibir una inmersión cultural a través de la ambientación , música, relatos orales, danzas y la intervención de portadores de conocimientos ancestrales, el presente dialogo intercultural, expandirá la impresión de los visitantes sobre la variedad étnica ecuatoriana y, a su vez procederá en que se fortalezca la valoración de sus raíces.

Otro aspecto muy importante es su trabajo educativo y de transmisión cultural, el establecimiento tendrá incorporado talleres de fusión tradicional, presentaciones artísticas y exposiciones de artesanías que aportan a reconocer los valores y costumbres. Al adentrar este tipo de propuesta se atrae a un grupo de turistas interesados en conocer y saber cosas nuevas fortaleciendo la competitividad del cantón proyectando a Salinas como un destinatario que reconoce y aprecia la pluriculturalidad del Ecuador.

4.6.3 Estrategias de sostenibilidad ambiental

La ejecución del restaurante no solo simboliza una innovación cultural y gastronómica, sino que también genera una alteración ambiental positiva, conforme se incorpore una dirección responsable de recursos, usando practicas sostenibles y fomentando la conciencia ambiental de los clientes y locales. En este sitio donde el dinamismo turístico incrementa considerablemente cada temporada, y llega a tener una presión dentro del entorno, el presente se perfila con un prototipo de sostenibilidad que mezcla la conservación cultural y la meticulosidad del medio ambiente.

Este proyecto pretende disminuir significativamente la huella ecológica por medio del consumo de productos que se encuentren dentro de la provincia de Santa Elena , ya que como bien se sabe esta gastronomía se distingue por usar productos frescos, por lo cual se va a provocar una disminución de costos de transportes y a su vez la generación de gases de efecto invernadero que causan muchos daños, a su vez

se ayuda a fortificar la economía y respetando la diversidad alimentaria existente en el sector.

La gestión responsable de residuos también forma parte de compromiso del establecimiento ya que se pretende implementar programas para separar los residuos y desechos reciclajes, así mismo como el compostaje que puede ser utilizado para huertas locales o para el sembrío de hierbas e insumos básicos, esto ayudara a generar un círculo que vincula producción, consumo y reaprovechamiento.

También se estima en destacarse por su eficiencia en el uso hídricos y energéticos, donde se incluyen tecnologías razonables como sistema de iluminación Led, mantener conectados ciertos artefactos y dispositivos solo en momentos de su uso, así mismo recoger agua de lluvias para luego ser purificada mediante filtros para el uso de limpieza, de tal manera adjuntar equipos para el ahorro de agua en la cocina, lo cual si se incorpora con el uso de energías renovables tales como paneles solares se transformará en un referente sostenible.

Dentro del espacio físico tendrá un diseño eco- responsable del espacio su estilo de ambientación afroecuatoriana se verá adaptada con elementos de construcción responsable, haciendo énfasis en el uso de materiales reciclados, artesanales y de bajo impacto. De tal forma que también se usaran plantas nativas para la decoración lo cual proporcionara un ambiente más acogedor y climatización artificial.

4.7 Estudio Legal

4.7.1.1 Estructura organizativa

El restaurante contará con una estructura jerárquica funcional, elaborada para garantizar eficiencia operativa, calidad de servicio y coherencia con la cultura afroecuatoriana, de forma que se manejarán por personas muy bien capacitadas a continuación, se presentará la misma:

- **Gerencia general.** – Responsable de la planificación estratégica, toma de decisiones, supervisión financiera y representación total de la empresa.

- ***Administración y Finanzas.*** – A cargo de la contabilidad, control de ingresos y egresos, movimientos de presupuestos y cancelaciones a proveedores y gestión de recursos humanos.
- ***Jefatura de Operaciones.*** – Supervisa cocina, servicio al cliente y el respectivo mantenimiento de artefactos e instalaciones.
- ***Área de Cocina (Chef y ayudantes de cocina).*** – Encargados de la elaboración de platos afroecuatorianos continuando con estándares de calidad, usando fusiones propias de la cultura proporcionando seguridad alimentaria.
- ***Área de Servicio (meseros y anfitriones).*** – Atención directa con los clientes, recomendaciones del menú, calidad de atención y acompañamiento en la experiencia cultural.
- ***Área de Marketing y Relaciones Públicas.*** – Promoción del restaurante, manejo de redes sociales, marketing y publicidad, coordinación de eventos culturales.
- ***Área de Cultura y Ambientación.*** – Responsables de la integración de los elementos musicales, decorativos, artísticos y narrativos afrodescendientes para la experiencia del cliente.
- ***Personal de Apoyo.*** – Seguridad, logística y limpieza.

Es importante mencionar que dentro de la misión organizacional se pretende “ofrecer una experiencia gastronómica y cultural única en Salinas, rescatando y promoviendo la herencia particular afroecuatoriana mediante la cocina, el arte y la música ayudando al mismo tiempo el desarrollo local y turismo sostenible.”

Dentro de la visión se anhela “ser reconocido como el principal referente gastronómico y cultural afroecuatoriano de la provincia destacando por su innovación, calidad y la autenticidad de la experiencia brindada a los turistas nacionales e internacionales.”

Como valores organizacionales también se destacan la autenticidad por rescatar la tradición afroecuatoriana en su máxima expresión, mediante una calidad de excelencia en servicio de gastronomía teniendo un compromiso con el medio ambiente y las comunidades locales de este grupo étnico.

4.7.2 Requisitos legales y sanitarios.

Dentro de este marco se abarcará los aspectos legales que como posterior restaurante se deben cumplir para poderse establecer en el cantón Salinas. El restaurante debe formalizar su existencia por medio de la inscripción en el registro mercantil y la generación del Registro Único de Contribuyente (RUC) por medio el Servicio de Rentas Internas (SRI), de acuerdo establece la Ley de Registro Mercantil en el Decreto Supremo No. 1405. Es uno de los requisitos primordiales que el establecimiento necesita, para ello debe acercarse el propietario legal a la oficina más cercana que se encuentra en encuentra en La Libertad, de tal forma que se requiere la solo la cedula para la presente documentación.

También se debe tener el permiso del cuerpo de bomberos, ya que es muy importante porque la tratarse de un establecimiento que oferte gastronomía influye mucho las normativas para evitar desastres que pueden arriesgar la vida de los trabajadores y consumidores, proporcionando calidad dentro del local, una vez con el RUC el propietario debe acercarse al cuerpo de bomberos de Salinas para realizar el trámite respectivo, procurando mantener el permiso como un respaldo de seguridad , se organizara una charla para que el usuario tenga mayor conocimiento del uso del extintor y demás utensilios que se le facilitaran, Para acceder a la solicitud de este permiso se necesita:

De tal forma que se requiere la siguiente documentación:

- Copia de cédula y papeleta de votación a color
- Solicitud formal
- Registro Único de Contribuyentes (RUC)
- Certificado del uso de suelo
- Permiso del cuerpo de bomberos
- Contrato de arriendo (si es el caso)
- Certificado de no adeudar en el municipio

El permiso de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia (ARCSA) es un ende muy importante porque garantiza que los establecimientos cumplen con las normativas sanitarias expuestas por el estado, para proteger la salud de los consumidores y el medio ambiente. Acceder al mismo permite evitar sanciones, y ayuda a operar y vender legalmente en el mercado, brindando seguridad y calidad en los consumidores.

Para realizar el procedimiento es importante mencionar que se puede hacer en línea ingresando al sistema informático de ARCSA, para acceder al registro luego, se descarga el formulario que se encuentra en PDF, después de llenar el formulario adjuntar los requisitos conforme la actividad del establecimiento, se cancelará un valor de \$276,00 a la cuenta correspondiente y una vez validado el pago se puede imprimir el permiso y factura.

Previo aquello se necesita también el permiso de ley de turismo para la ejecución de restaurantes turísticos, donde se dividen por su categorización guiándose por medio de las normativas que se deben cumplir, ya que de forma íntegra es totalmente obligatorio, esto se adquiere en las oficinas del Gad Municipal de Salinas, este se adquiere por una sola vez y permite al local formar parte del catastro, de tal forma que cualquier cambio que se produzca debe ser notificado en un periodo de 30 días, al violentar estas reglas puede correr el riesgo de estar sujetos a una multa de \$100 dólares por infractor.

El Ministerio de Turismo podrá tercerizar los servicios para el análisis de la información mantenida en el registro referido, con la iniciativa privada particularmente con centros especializados en tales servicios, con el objeto de planificar, ejecutar o controlar las actividades que son propias de la industria turística habilitadas.

La licencia única anual de funcionamiento es un requisito previo para el restaurante ya que permite que su operación sea integrada y de calidad, es derecho de toda persona natural o jurídica que se le facilite para poder ejercer el proyecto turístico, porque permite operar sin impedimento, mantendrá su vigencia por un periodo de un año y luego de esto se estará actualizando.

Para emplear el restaurante dentro del cantón sus permisos a necesitar de forma integrada y organizada serían los antes mencionados que serán de manera sutil facilitados de acuerdo al tiempo y planificación que se estime del mismo, todo esto es de viabilidad para la ejecución del proyecto, de tal forma que si pueden ser adquiridos por las entidades legales.

CONCLUSIONES

Partiendo de los resultados obtenidos, de forma afirmativa se considera que el diseño de un restaurante temático afroecuatoriano dentro del cantón Salinas es viable totalmente, y a su vez importante para enriquecer la oferta turística existente del territorio, la mayor parte señaló tener curiosidad e interés por este tipo de propuestas, evidenciando que esta fusión gastronómica afroecuatoriana mantiene un puesto importante dentro de la memoria y preferencia de los turistas.

La aceptación previa de este tipo de comida, está compuesta por experiencias altamente evaluadas como muy buenas, señalando que los sabores afro ya son parte del gusto colectivo y que mantiene un respeto creciente por la forma de expresión que este mantiene, convirtiéndose en una oportunidad en representación de un espacio donde se va a encontrar no solo comida, sino algo más allá que los conecte de forma directa con este grupo étnico como son su historia, música y sobre todo su identidad en donde unificando todo esto dentro del establecimiento se vivirá un ambiente acogedor y auténtico.

De la misma forma se identificó que los visitantes mantienen un valor profundo por la calidad de los alimentos previos a consumir, la higiene, atención al cliente y la ambientación que transmita la cultura y el adentramiento en construir un restaurante donde la experiencia mantiene un convencimiento total por mantener el conocimiento por cosas nuevas y de esa forma sentirse parte de una tradición viva que se ha mantenido de generación en generación y permanece hasta la actualidad integrada con la sociedad.

Generalmente, el estudio muestra que el restaurante temático afroecuatoriano mantiene un ancho respaldo por parte del público objetivo y un fuerte potencial de crecimiento, esta investigación revela la pertinencia para fortalecer la identidad cultural, total apoyo para generar empleo, avivar el turismo cultural y de forma muy importante conmemorar la riqueza gastronómica y ancestral de este pueblo afroecuatoriano.

RECOMENDACIONES

Dentro de las recomendaciones establecidas en el estudio para realizar la ejecución del establecimiento y que tenga buena veracidad, así mismo mantener la permanencia de visitas y recomendaciones de formas excelentes se pudieron contrastar las siguientes recomendaciones:

Mantener la esencia cultural en cada detalle. – Se establece que el local no solo mantenga la autenticidad en la comida, sino más bien que la experiencia sea de forma personalizada y transmita la identidad étnica en todos sus aspectos para que exista una permanencia de conexión emocionalmente con el visitante.

Crear un menú accesible y auténtico. – Los visitantes tienen por preferencia mariscos en sus platos degustativo y con facilidad en cuanto al acceso económico, aprovechando de estas preferencias para diseñar recetarios auténticos que permanezcan unidas con el sabor tradicional y estén atractivas para el consumidor.

Priorizar la calidad y la atención. – Generalmente los consumidores por afinidad buscan sentirse bien atendidos, seguros y valorados por lo cual invertir en la capacitación del personal es una de las opciones a considerar ya que serán el corazón del establecimiento, de tal forma que ayuden a mantener también altos niveles de limpieza para mantener la permanencia de los visitantes.

Estrategias que conecten emocionalmente con el consumidor. – Es recomendable estar conectados en todo momento usando los diferentes tipos de redes sociales para promocionar nuestros productos, relatos, historias y contenidos culturales propios de la cultura afroecuatoriana, considerando que la correspondencia auténtica crea apego y fidelidad.

Ambiente temático que invite a quedarse a conocer más sobre la cultura. Es importante que el establecimiento sea un lugar donde los consumidores estén en todo momento cómodos y motivados en valorar la cultura para que de esta forma compartan su experiencia y faciliten la recomendación del local a otras personas.

Ingresar actividades culturales periódicas. – Mostrar a los turistas que el restaurante va más allá que solo servir alimentos, sino que también es un espacio donde podrán hacer preguntas relacionadas a la cultura afro para transformar un simple servicio en una experiencia amplificada.

BIBLIOGRAFÍA

- Análisis del perfil del turista y su relación con la demanda de turismo rural en el Estado de México (México)*. (n.d.). Retrieved August 25, 2025, from https://www.researchgate.net/publication/368116911_Analisis_del_perfil_del_turista_y_su_relacion_con_la_demanda_de_turismo_rural_en_el_Estado_de_Mexico_Mexico
- Bastidas, O. J. (2024). Feasibility of Community Based Tourism as Sustainable Development: *Applied Tourism*, 9(1), 09–20. <https://doi.org/10.14210/AT.V9I1.20216>
- Carolina, A., & Silva, G. (2011). *Análisis de factibilidad de la creación de una empresa local de turismo a través de botes tipo crucero para visitar las costas de Manta Ecuador*. PUCE – Quito. <https://repositorio.puce.edu.ec/handle/123456789/15763>
- CHUCHURRANGA. (2023). (2) *Facebook*. <https://www.facebook.com/photo.php?fbid=597574209060421&set=pb.100064235401536.-2207520000&type=3>
- De Posgrado, D., Zambrano, A., Efraín, R., Tutor, E., Joselito, E., & Erazo, V. (2021). *La gestión organización como herramienta impulsora de competitividad y sostenibilidad productiva en comunidades agrícolas ecuatorianas*. Ecuador: Latacunga: Universidad Técnica de Cotopaxi; UTC. <http://repositorio.utc.edu.ec/handle/27000/7665>
- De Turismo, C., Tamayo, L., Salinas, D. C., De, P., & Elena, S. (2025). *Influencia de la gastronomía ancestral en el desarrollo del turismo cultural de la parroquia José Luis Tamayo del cantón Salinas, provincia de Santa Elena, 2024*. La Libertad, Universidad Estatal Península de Santa Elena, 2025. <https://repositorio.upse.edu.ec/handle/46000/13162>
- Duarte-Casar, R., & Rojas-Le-Fort, M. (2024). Investigación gastronómica en Ecuador: revisión sistemática y tendencias. *Revista de Gastronomía y Cocina*, 3(1), 316–316. <https://doi.org/10.70221/RGC.302781>

- Eneje, L. C. (2024). FEASIBILITY STUDY: A SOLUTION TO PROJECT VIABILITY. *Advanced Journal of Environmental Sciences (AJES)*, 15(10), 1–9. <https://doi.org/10.5281/ZENODO.13909148>
- Escobar-Jiménez, C., & Palacios-Ocles, D. (2022). The Overrepresentation of Afro-Ecuadorians from El Chota in Ecuadorian Professional Soccer. *Estudios Sociológicos*, 40(119), 559–598. <https://doi.org/10.24201/ES.2022V40N119.2193>
- Estupiñan, E., Asesora, C., Stephania, G., & Lopez, T. (2025). *HÁBITOS ALIMENTICIOS DESDE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL 1 Hábitos Alimenticios a través de la Gastronomía Ancestral Afro de Iscuandé Nariño*.
- Fernando, M., Moreira, T., Dayana, M., Sánchez, M., María, H., Patiño, C., Lenin, W., & Muñoz, C. (2023). Impactos socioculturales generados por las actividades turísticas en el Cantón Buena-Fe. *Revista Científica Ciencia y Tecnología*, 23(38), 36–48. <https://doi.org/10.47189/RCCT.V23I38.601>
- Gustavo, W., Pulgar, C., Andrade Álvarez, C. E., Fernando, F., Paz, E., Piedad, D., & Romero, D. (2022). Estudio de mercado, estrategia para la creación de microempresas de ecoturismo. *Revista Ñeque*, 5(13), 596–612. <https://doi.org/10.33996/REVISTANEQUE.V5I13.101>
- Inapanta Velasco, J. N., & Jácome Jami, J. P. (2024). *Análisis de factibilidad financiera de la aplicación de un proyecto de inversión para la sociedad “academia-estudio sur”, en la ciudad de Quito, en el periodo 2023*. <https://www.dspace.uce.edu.ec/handle/25000/32956>
- Isabel, K., Samaniego, B., Paola, S., Vera, C., Alexandra, C., Fajardo, C., Nicolás, U. E., Díaz, I., Kleber, Q.-E., Mata Villagómez, V., Vicente, M., & Cobo, V. (2025). Uso de la investigación de mercado en la toma de decisiones estratégicas de las Pymes: Aplicación Guayaquil – Ecuador: Using market research in strategic decision-making for SMEs: Application in Guayaquil – Ecuador. *LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades*, 6(2), 1298-1317–1298 – 1317. <https://doi.org/10.56712/LATAM.V6I2.3698>
- Jaramillo Guayllas, C. M., & Vázquez García, F. P. (2022). *Evaluación de la viabilidad técnica y económica de la metodología de paneles estructurales aislados (SIP)*

en la construcción de viviendas unifamiliares de un piso en la ciudad de Cuenca, Ecuador. <http://dspace.uazuay.edu.ec/handle/datos/12254>

Leal, N. Y., Erson, S., Castaño, A., Kelly, M., Poloche, J. B., & Bogotá, R. (2023). *Estudio de factibilidad financiera para una comercializadora de insumos de construcción en la ciudad de Bogotá.* <https://repository.uniminuto.edu/handle/10656/18873>

Mahmud, M., Soetanto, D., & Jack, S. (2021). A contingency theory perspective of environmental management: Empirical evidence from entrepreneurial firms. *Journal of General Management*, 47(1), 3–17. <https://doi.org/10.1177/0306307021991489>

Marín Lara, M. J. (2016). *Evaluación de la oferta gastronómica afro-ecuatoriana en la ciudad de Guayaquil para el diseño de un restaurante temático.* Universidad de Guayaquil. Facultad de Comunicación Social. Carrera de Turismo y Hotelería. <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/8668>

Misael Saldaña Lira, J. A., Salazar Briones, C. B., Mizael Ruiz Gibert, J. C., Eugenia Cruz Sotelo, S. D., & Antonio Lomeli Banda, M. E. (2024). FACTIBILIDAD TÉCNICA DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS SUDS PARA MITIGACIÓN DE INUNDACIONES. *International Journal of Professional Business Review*, 9(12), e05141. <https://doi.org/10.26668/businessreview/2024.v9i12.5141>

Mora, D., Solano-Sánchez, M. Á., López-Guzmán, T., Moral-Cuadra, S., Mora, D., Solano-Sánchez, M. Á., López-Guzmán, T., & Moral-Cuadra, S. (2021). Gastronomic experiences as a key element in the development of a tourist destination. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 25. <https://doi.org/10.1016/J.IJGFS.2021.100405>

Nakazawa, H. (2024). Feasibility Prediction Theory. *Design Navi for Product Development*, 11–43. https://doi.org/10.1007/978-3-031-45241-3_2

Patrimonio Turístico del Ecuador. (n.d.). Retrieved August 28, 2025, from www.iti.edu.ec

Proaño Palacios, J. J., & Villón Hidalgo, G. F. (2022). *Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante temático para la ciudad de Samborondón*. Universidad de Guayaquil. Facultad de Ingeniería Química. <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/61082>

Resultados Nacionales Definitivos. (2022).

Rivadeneira&Vallecilla. (2023). *Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante de comida gourmet y saludable en el barrio granada en la ciudad de Cali*. <https://repositorio.uniajc.edu.co/server/api/core/bitstreams/79ca20fc-810c-44da-9dd5-7527f253931a/content>

Saberes y Sabores: Caracterización de La Gastronomía Tradicional en Comunidades Afroecuatorianas Del Norte de Esmeraldas | PDF | Turismo | Ecuador. (n.d.). Retrieved August 25, 2025, from <https://es.scribd.com/document/635643542/Untitled>

The Palgrave Encyclopedia of Islamic Finance and Economics. (2024). *The Palgrave Encyclopedia of Islamic Finance and Economics*. <https://doi.org/10.1007/978-3-030-93703-4>

Velázquez Haurón, E. J. (2020). Participación ciudadana en los procesos de evaluación de impacto ambiental. *Revista Jurídica de La Universidad Americana*, 8(1), 9–16. <https://doi.org/10.30545/JURIDICA.2020.ENE-JUN.2>

Matriz de consistencia: “*Estudio de factibilidad para un restaurante temático afroecuatoriano en Salinas, Provincia de Santa Elena, Año 2025*”

| Variable | Definición de la variable | Dimensiones | Indicadores | Metodología | Población y muestra | Técnicas e instrumentos |
|---|--|---|---|--|--|--|
| Variable Independiente: Restaurante Temático Afroecuatoriano en Salinas | Se refiere a la propuesta de creación de un establecimiento gastronómico con identidad afroecuatoriana, que ofrezca experiencias culturales y culinarias en el destino turístico de Salinas. | -Concepto y diseño temático. -Oferta gastronómica afroecuatoriana. -Atractivo cultural y turístico. -Gestión organizacional. | -Elementos decorativos y culturales en el restaurante. -Número de platos afroecuatorianos ofertados. -Valoración de turistas y residentes sobre la propuesta. -Modelo de gestión propuesto. | Enfoque (cuantitativo). Investigación de campo y bibliográfica. | Turistas nacionales e internacionales que visitan Salinas, y residentes locales. | -Encuestas estructuradas. -Observación directa. |
| Variable Dependiente: Factibilidad del Proyecto | Posibilidad real de implementar el restaurante a partir de los estudios de mercado, técnico, organizacional, financiero, social y ambiental. | -Factibilidad técnica. -Factibilidad de mercado. -Factibilidad financiera. - Impacto socio-cultural. -Impacto ambiental. | -Disponibilidad de localización y recursos técnicos. -Estimación de demanda potencial. -Rentabilidad proyectada (VAN, TIR, punto de equilibrio). - Generación de empleo local. - Prácticas sostenibles implementadas. | Análisis documental, estadístico y de contenido. | Muestra determinada con fórmula estadística (encuestas) | -Cuestionarios. - Matriz de observación. |

ANEXOS

Anexo 1: *“Estudio de factibilidad para un restaurante temático afroecuatoriano en Salinas, Provincia de Santa Elena, Año 2025”*







Anexo 2: *Modelo de encuesta*

UNIVERSIDAD ESTATAL PENINSULA DE SANTA ELENA
FACULTAD DE LAS CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE TURISMO

ENCUESTAS

Estudio de Factibilidad para un restaurante temático afroecuatoriano en el cantón Salinas

Objetivo:

La presente encuesta, es para conocer la viabilidad y aceptación de la gastronomía afroecuatoriana, por parte de los turistas nacionales e internacionales que visitan el cantón Salinas.

Edad:

- 18 - 25
- 26 - 35
- 36 - 50
- Más de 50

2. Género

- Femenino
- Masculino
- Prefiero no decirlo

3. Procedencia

- Turista Nacional
- Turista Extranjero
- Prefiero no decirlo

4. ¿Con que frecuencia consume usted en los restaurantes de Salinas?

- Diariamente
- Una vez por semana
- Cada 15 días
- Una vez al mes
- Rara vez

5. ¿Qué tipo de gastronomía suele preferir cuando visita un restaurante en Salinas?

- Comida típica Ecuatoriana
- Mariscos
- Comida internacional (italiana, China, Americana, etc.)
- Fusión Gastronómica

6. ¿Has probado antes gastronomía afroecuatoriana?

- Sí
- No

7. Si su respuesta fue "Sí", ¿qué nivel de aceptación tuvo la experiencia?



UNIVERSIDAD ESTADAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA
FACULTAD DE LAS CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE TURISMO

- Muy buena
 Buena
 Regular
 Mala
- 8. ¿Le interesaría visitar un restaurante temático que rescate la identidad afroecuatoriana?**
 Sí, definitivamente
 Sí, tal vez
 No estoy seguro
 No
- 9. ¿Qué aspectos considera más importantes al momento de elegir un restaurante? (Puede seleccionar hasta 3)**
 Calidad de la comida
 Precio accesible
 Ambiente temático / cultural
 Atención al cliente
 Higiene y bioseguridad
 Ubicación
- 10. ¿Qué tan importante le parece que un restaurante tenga un enfoque cultural y temático (música, decoración, vestimenta, identidad afro)?**
 Muy importante
 Importante
 Poco importante
 Nada importante
- 11. ¿Cuál es el rango de gasto promedio que estaría dispuesto a pagar por persona en un restaurante temático afroecuatoriano en Salinas?**
 \$10
 \$11 – \$15
 Más de \$15
- 12. ¿Qué formato de servicio preferiría en este restaurante?**
 Almuerzos ejecutivos (precio fijo)
 Platos a la carta
 Comida rápida con toque afro
 Menús degustación
- 13. ¿Qué tan probable sería que recomiende este restaurante a amigos o familiares si su experiencia es positiva?**
 Muy probable
 Probable
 Poco probable
 Nada probable