



UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

CARRERA LICENCIATURA EN ECOTURISMO

Proyecto de investigación previo a
la obtención del título de
Licenciada en Ecoturismo

Título del Proyecto de Investigación:

**Propuesta de un restaurante ecológico en el sector Manga del Cura de la provincia de
Manabí, año 2021**

Autora

Alvarado Centeno Dayana Noemí

Directora del Proyecto

Lcda. Mariuxy Estefanía Briones Zambrano M.Sc

Quevedo – Los Ríos --Ecuador

2021



DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS

Yo **Dayana Noemi Alvarado Centeno** declaro que la investigación aquí descrita es de mi autoría que no ha sido presentado previamente para ningún grado o calificación profesional; y, que he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

La Universidad Técnica Estatal de Quevedo, puede hacer uso de los derechos correspondientes a este documento según lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, por su Reglamento y por la normatividad institucional vigente.

.....

Dayana Noemí Alvarado Centeno

C.C. # 0929413177



CERTIFICACIÓN DE CULMINACIÓN DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

El suscrito, Ing. **Mariuxi Briones Zambrano** Docente de la Universidad Técnica Estatal de Quevedo, certifica que el estudiante **Dayana Noemi Alvarado Centeno**, realizó el Proyecto de Investigación de grado titulado “**Propuesta de un restaurante ecológico en el sector Manga del Cura de la provincia de Manabí, año 2021**”, previo a la obtención del título de **Licenciada en Ecoturismo**, bajo mi dirección, habiendo cumplido con las disposiciones reglamentarias establecidas para el efecto.

.....
Lcda. Mariuxy Estefanía Briones Zambrano M.Sc
DIRECTOR DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN



CERTIFICADO DEL REPORTE DE LA HERRAMIENTA DE PREVENCIÓN DE COINCIDENCIA Y/O PLAGIO ACADÉMICO

Yo, Mariuxi Estefanía Briones Zambrano en calidad de Directora de Proyecto de Investigación titulado **DESIGNACIÓN DE FECHA DE SUSTENTACIÓN DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**, cuyo tema es “**PROPUESTA DE IMPLEMENTACIÓN DE RESTAURANTE ECOLÓGICO EN EL SECTOR MANGA DEL CURA, PROVINCIA DE MANABÍ, AÑO 2021**” me permito manifestar a usted y por intermedio al Consejo Académico de la Facultad lo siguiente:

Que la estudiante **Dayana Noemi Alvarado Centeno** egresada de la facultad de Ciencias Empresariales de la carrera Licenciatura en Ecoturismo ha cumplido con las correcciones pertinentes, e ingresado su Proyecto de Investigación al sistema URKUND, tengo a bien certificar la siguiente información sobre el informe del sistema anti plagio con un porcentaje de 3% de similitud y 97% de originalidad

Por su atención deseo significar mis agradecimientos.

Cordialmente,

Curiginal

Document Information

Analyzed document	TESIS-DAYANNA ALVARADO.docx (D117925200)
Submitted	2021-11-09 00:36:00
Submitted by	GUTIERREZ LARA VICTOR EDUARDO
Submitter email	vgutierrez@uteq.edu.ec
Similarity	3%
Analysis address	vgutierrez.uteq@analysis.arkund.com

Lcda. Mariuxi Estefanía Briones Zambrano M.Sc
DIRECTORA DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN



UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
LICENCIATURA EN ECOTURISMO

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Título:

“PROPUESTA DE IMPLEMENTACIÓN DE RESTAURANTE ECOLÓGICO EN EL
SECTOR MANGA DEL CURA, PROVINCIA DE MANABÍ, AÑO 2021”

Presentado a la Comisión Académica como requisito previo a la obtención del título de
Licenciado en Ecoturismo

Aprobado por:

PRESIDENTE DE TRIBUNAL
Blga, Ana Moreno Vera M.Sc

INTEGRANTE DE TRIBUNAL
Lcda. Mónica López Garcés M.Sc

INTEGRANTE DE TRIBUNAL
Lcda. Karen Betancourt Ludeña M.Sc

Dedicatoria

A mis padres por su apoyo incondicional consejos y enseñanzas que sirvieron en este camino de aprendizaje estudiantil, a mi hermana por acompañarme en ésta etapa, a mis abuelos y mi familia en general , por aportar directa e indirectamente a que pueda concluir esta importante fase de mi vida.

Agradecimiento

A Dios quien hace todo posible en la vida y que permitió que este proyecto se realice, agradezco a mi familia padres, hermanos y demás que estuvieron conmigo desde el inicio, llevo presente cada una de las ayudas durante estos cinco años de formación tengo muchas deudas impagables con seres importantes que tendieron su mano. A los docentes que durante este tiempo dedicaron energía y voluntad a transmitir conocimientos y formar profesionales y seres humanos, gracias a mis amigos y compañeros por y hacer más divertido este gran trayecto, compartiendo conmigo experiencias y momentos importantes Gracias por hacerme parte de ellos y formar parte de los míos.

Gracias A todos.

Tabla de contenido

Introducción.....	1
CAPITULO I.....	2
CONTEXTUALIZACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN	2
1.1 Problema de la investigación	3
1.1.1 Planteamiento del problema	3
1.1.2 Formulación del problema.....	4
1.1.3 Sistematización del problema.....	4
1.2 Objetivos.....	5
1.2.1 Objetivo General.....	5
1.2.2 Objetivos específicos	5
1.3 Justificación	5
FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	7
2.1 Marco Conceptual.....	8
2.1.1 Turismo	8
2.1.2 Tipos de turismo.....	8
2.1.3 Ecoturismo	8
2.1.4 Turismo sostenible	8
2.1.5 Turismo natural	9
2.1.6 Turismo gastronómico.....	9
2.1.7 Turismo Rural Comunitario	9
2.1.8 Atractivo Turístico	9
2.1.9 Destino turístico	9
2.1.10 Innovación turística	10
2.1.11 Restaurante	10
2.1.12 Restaurante Ecológico.....	10
2.1.13 Bioconstrucción.....	11
2.1.14 Factores que influyen en la sostenibilidad	11
2.1.15 Alimentos ecológicos	12
2.1.16 Oferta.....	12
2.1.17 Demanda.....	12
2.1.18 Infraestructura	12
2.1.19 Infraestructura verde	13

2.2	Marco Referencial.....	13
2.3	Marco Legal	16
CAPITULO III		28
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....		28
3.1	Localización.....	29
3.2	Tipos de investigación	30
3.2.1	Investigación exploratoria	30
3.2.2	Investigación bibliográfica.....	30
3.3	Métodos de investigación	31
3.3.1	Método de Observación	31
3.3.2	Método Analítico.....	31
Aplicación del método analítico		31
3.3.3	Método de síntesis.....	32
3.4	Fuentes de recopilación de información	32
3.4.1	Fuente primaria	32
3.4.2	Fuente secundaria.....	32
3.5	Diseño de la investigación	33
3.5.1	Tamaño de la muestra	33
3.6	Instrumentos de investigación	34
3.7	Tratamiento de los datos	35
3.8	Recursos humanos y materiales	35
3.8.1	Recursos humanos.....	35
3.8.2	Materiales de oficina	35
CAPÍTULO IV		36
RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....		36
4.1	Diagnóstico de la situación actual de los establecimientos de restauración en el sector Manga del Cura.....	37
4.2	Análisis general del diagnóstico de los establecimientos.	47
4.3	Determinación de la demanda turística de la propuesta de implementación de un restaurante ecológico en el sector Manga del cura.	49
4.3.1	Análisis de frecuencias en la encuesta aplicada.....	49
4.3.2	Estimación de la demanda.....	66
4.4	Propuesta de implementación del Restaurante ecológico en el sector Manga del Cura.	68

4.4.1 Objetivo Social.....	68
4.4.2 Objetivo Ambiental.....	68
4.4.3 Objetivo Económico.....	68
4.4.4 Análisis FODA.....	68
4.4.5 Diagnóstico de Mercado.....	70
4.4.6 Ubicación.....	71
4.4.7 Logo.....	72
4.4.8 Misión.....	73
4.4.9 Visión.....	73
4.4.10 Organigrama.....	73
4.4.11 Funciones de los trabajadores.....	74
4.4.12 Horario de atención.....	75
4.4.13 Distribución espacial del restaurante.....	75
4.4.15 Procesos y normas de sanidad.....	78
4.4.16 Productos – Menú.....	79
4.4.17 Inversión.....	80
4.4.18 Posibles escenarios.....	84
4.4.19 Implementaciones paulatinas.....	84
4.4.20 Especificaciones del servicio para el restaurante ecológico.....	85
4.5 Discusión de los resultados.....	87
CAPITULO V.....	89
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	89
5. Conclusiones.....	90
6. Recomendaciones.....	91
7. Anexos.....	92
8 Bibliografía.....	104

Índice de figuras

Figura 1 Género de los encuestados	49
Figura 2 Edad de los encuestados.....	50
Figura 3 Nivel de Instrucción de los encuestados	51
Figura 4 Ocupación de los encuestados.....	52
Figura 5 Ingresos mensuales.....	53
Figura 6 ¿Está usted de acuerdo con la implementación de un restaurante Ecológico en el sector Manga del Cura?.....	54
Figura 7 ¿Cree usted que este debería ser un espacio u entorno natural?	55
Figura 8 ¿Considera que es importante que en la zona de la Manga del Cura exista un espacio gastronómico con un concepto estructural y entorno ecológico?	56
Figura 9 ¿Cree usted que un espacio con concepto ecológico aportará al desarrollo del turismo en La Manga del Cura y contribuirá a la educación sobre la importancia de generar estos lugares?.....	57
Figura 10 ¿Visitas usted con frecuencia espacios de restauración con estructura ecológica?.....	58
Figura 11 De implementarse el restaurante ecológico Indique ¿con qué frecuencia visitaría este espacio?.....	59
Figura 12 De implementarse este establecimiento ¿Qué tipo de modelo le gustaría que este tuviera su área administrativa?.....	60
Figura 13 ¿Qué servicios le gustaría que se añada al servicio convencional?	61
4.1.3.14 Figura 14 ¿Qué aspectos considera importantes al visitar un espacio gastronómico ecológico?.....	62
Figura 15 ¿Con quién acude normalmente a un establecimiento de restauración ecológica?	63
Figura 16 ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un platillo en este establecimiento de restauración ecológica de forma individual?.....	64
Figura 17 ¿En cuál de las siguientes zonas le gustaría que se ubique el establecimiento gastronómico?	65
Figura 18 Organigrama.....	73

Índice de tablas

Tabla 1 Establecimiento de restauración "La Jovencita"	37
Tabla 2 Establecimiento de restauración "Doble V"	38
Tabla 3 Establecimiento de Restauración "Buen Sabor Criollo"	39
Tabla 4 Establecimiento de Restauración "Choza de Bianquita"	40
Tabla 5 Establecimiento de restauración "Emanuel SFG"	41
Tabla 6 Establecimiento de Restauración "Cabaña Renacer Choza del Gato"	42
Tabla 7 Establecimiento de restauración "Delimar"	43
Tabla 8 Establecimiento de restauración "Paradero El Bambú"	44
Tabla 9 Establecimiento de Restauración "Complejo Ecológico Brisas de La Cascada" ...	45
Tabla 10 "Cabañas El Capo"	46
Tabla 11 Resumen de los establecimientos	48
Tabla 12 Estimación de la Demanda Potencial	66
Tabla 13 Distribución Espacial del restaurante	75
Tabla 14 Inversión por Área.....	81

Tabla 15 Artículos muebles Área de restauración.....	82
Tabla 16 Artículos muebles área de cocina	82
Tabla 17 Artículos Área de recepción- Oficina.....	83
Tabla 18 Artículos Área de Recreación.....	83
Tabla 19 Costo de Inversión.....	83
Tabla 20 Posibles Escenarios	84
Tabla 21 Implementaciones.....	84

Índice de imágenes

Imagen 1 Mapa Político de Parroquia Manga Del Cura.....	29
Imagen 2 Micro localización Área de estudio	71
Imagen 3 Logos	72
Imagen 4 Plano de diseño del Restaurante Ecológico	76
Imagen 5 Referencia fachada del restaurante ecológico	77

Índice de anexos

Anexo 1 Ficha para la realización del diagnóstico de los establecimientos de restauración ecológica de la Manga del Cura	92
Anexo 2 Menú del Restaurante	93
Anexo 3 Encuesta Aplicada.....	95
Anexo 4 Visitas a Establecimientos	99
Anexo 5 Evidencia de la encuesta creada a través google form.....	102

CÓDIGO DUBLIN

Título:	Análisis para el desarrollo turístico inteligente del cantón Quevedo, provincia de Los Ríos, año 2021.
Autor:	Alvarado Centeno Dayana Noemi
Palabras claves:	Palabras claves: Gastronomía, Restaurante, Ecológico, Propuesta.
Fecha de publicación:	
Editorial:	Quevedo, Universidad Técnica Estatal de Quevedo, 2021.
Resumen: (hasta 300 palabras)	El proyecto presentado tuvo como fin generar una propuesta que contribuya al desarrollo del aspecto gastronómico y turístico del sector de la Manga del Cura, Manabí a razón de que esta posee los atributos naturales para que esta propuesta tenga una infraestructura y entorno natural, tuvo como primer paso el diagnóstico del sector gastronómico de los establecimientos de estructura ecológica del sector para poder determinar la situación actual del nicho. La determinación de la demanda se realizó mediante el método de ratios en cadena a través de la herramienta formularios google form y los porcentajes relativos de deseo, necesidad y demanda, obteniendo que 7.363 personas poseen un perfil de visita en esta propuesta. Además de la segmentación de mercado establecida, una población bastante joven de edades entre 18-28 años de edad, que frecuenta los espacios de estructura ecológica mayormente con su familia. Una inversión de \$35,533 dólares es necesaria para la implementación de la propuesta del restaurante ecológico con las características aquí descritas que lo convertirán en un espacio con entorno natural donde exista gastronomía típica ecuatoriana y comida saludable.
Descripción:	105 Hojas: dimensiones, 29 x 21 cm + CD-ROM
URI:	

RESUMEN EJECUTIVO

El proyecto presentado tuvo como fin generar una propuesta que contribuya al desarrollo del aspecto gastronómico y turístico del sector de la Manga del Cura, Manabí a razón de que esta posee los atributos naturales para que esta propuesta tenga una infraestructura y entorno natural, tuvo como primer paso el diagnóstico del sector gastronómico de los establecimientos de estructura ecológica del sector para poder determinar la situación actual del nicho. La determinación de la demanda se realizó mediante el método de ratios en cadena a través de la herramienta formularios google forms y los porcentajes relativos de deseo, necesidad y demanda, obteniendo que 7.363 personas poseen un perfil de visita en esta propuesta. Además de la segmentación de mercado establecida, una población bastante joven de edades entre 18-28 años de edad, que frecuenta los espacios de estructura de ecológica mayormente con su familia. Una inversión de \$35,533 dólares es necesaria para la implementación de la propuesta del restaurante ecológico con las características aquí descritas que lo convertirán en un espacio con entorno natural donde exista gastronomía típica ecuatoriana y comida saludable.

Palabras clave: Gastronomía, Restaurante Ecológico, Propuesta.

ABSTRACT

The purpose of the presented project was to generate a proposal to contribute to the development of the gastronomic and tourist aspect of the sector of La Manga del Cura, Manabí because it has the natural attributes so that this proposal has an infrastructure and natural environment, had as its first I pass the diagnosis of the gastronomic sector of the establishments of ecological structure of the sector to be able to determine the current situation of the niche. The determination of the demand was carried out using the chain ratios method through the google forms tool and the relative percentages of desire, need and demand, obtaining that 7,363 people have a visitor profile in this proposal. In addition to the established market segmentation, a fairly young population between the ages of 18-28 years old, who frequents the spaces of ecological structure mostly with their family. An investment of \$35,533 dollars is necessary for the implementation of the organic restaurant proposal with the characteristics described here that will convert it a space with a natural environment where there is typical Ecuadorian gastronomy and healthy food.

Keys Words: Gastronomy, Ecological Restaurant, Proposal

Introducción

El turismo gastronómico forma parte integrante de la vida local y está forjado por la historia, la cultura, la economía y la sociedad de un territorio. Esto conlleva un potencial natural para enriquecer la experiencia del visitante, estableciendo una conexión directa con la región, su gente, su cultura y su patrimonio. El interés por el turismo gastronómico ha crecido en los últimos años junto con su promoción intrínseca de la identidad regional, el desarrollo económico y el patrimonio tradicional. Habiendo identificado su ventaja competitiva, cada vez más destinos en todo el mundo buscan posicionarse como destinos de turismo gastronómico. (Organización Mundial del Turismo y Basque Culinary Center , 2019, pág. 6)

Ecuador es un país intercultural, multiétnico y diverso, diferente único en su riqueza desde su ubicación geográfica y espacial hasta las diferentes etnias y diversos mundos dentro de él, hasta el más singular y breve rasgo lo describe como simplemente excepcional. Esta diversidad extendida a todos los criterios y aspectos posibles es también un complemento de exclusividad y bella rareza en nuestro país. Su amplia variedad e histórica gastronomía cuenta casi por si sola tradición, cultura, y valor de identidad propia.

La provincia de Manabí y su más reciente adquisición jurídica La Manga del Cura poseen espacios llenos de belleza y valor natural, propios para que desde el punto de vista sustentables puedan ser usados para el disfrute de propios y turistas a través de un espacio natural, acondicionado con estructura o recursos naturales que se adapten mejor al espacio (un lugar ameno, acogedor, natural y que brinde un servicio gastronómico).

Es vital fomentar la apropiación de valoración de nuestros recursos, espacios, sitios, naturales así también motivar el consumo y desarrollo de espacios saludables, que permita general desarrollo y al tiempo apoyar a una cultura con una visión diferente y conciencia ambiental. El tener espacios o lugares con estructuras armoniosas con el entorno para que estas sean mejor asimiladas por el medio, generara no sólo una sensación positiva en la percepción sino que también esta percepción de visitar un espacio natural, esté ligada a un servicio gastronómico.

CAPITULO I

CONTEXTUALIZACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

1.1 Problema de la investigación

1.1.1 Planteamiento del problema

Después de su anexión a la provincia de Manabí cantón el Carmen en la Manga del Cura existió un incremento del movimiento comercial que favoreció a todos los sectores, el asfaltado de la vías principalmente constituyó un cambio que generó desarrollo comercial, pues la actividad agrícola fue y es una de las fuentes de ingresos económicos principales, pero fue hasta ese entonces cuando el turismo comenzó a abrirse paso con la disposición de carreteras asfaltadas que facilitan el acceso de los turistas a este espacio así como la comercialización de productos agrícolas.

Aunque este fue un primer gran paso al desarrollo local, las gestiones desde este punto han avanzado muy poco. El sector Manga del cura posee los recursos intrínsecos para desarrollarse como potencia turística local y provincial destacando sus recursos naturales es dueña de espacios enriquecidos que aún no han contado con una gestión correcta o iniciativas que apoyen al desarrollo turístico en sus diferentes modalidades, contemplando un aprovechamiento sostenible de los recursos y sus espacios.

Este sector mantiene los servicios gastronómicos y facilidades básicas, pero no con estándares aptos u óptimos para el efecto del desarrollo sostenible y la generación de un espacio armonioso, natural y sano para la población, tomando en cuenta que posee la capacidad para desarrollarse, este efecto se puede asociar también a que no se han ofrecido capacitaciones por parte de la gestión municipal o parroquial a propietarios de espacios gastronómicos o recreativos, acerca de cómo mejorar en servicios, infraestructura y calidad de los mismos en función de que el sector es contemplado como destino y que en este marco se debe procurar mejorar los servicios.

Diagnóstico

La ausencia de proyectos turísticos o la implementación y desarrollo de estos así como el poco apoyo de las administraciones no enfocadas a emplear estrategias de desarrollo turístico y captación de inversionista o plazas de inversión no han permitido implementar espacios diversos para la generación de productos integrados de calidad al servicio de la sociedad sobre todo espacios en que se relacione un ambiente sano con servicios gastronómicos.

Pronóstico

El decrecimiento turístico, cultural, económico, social, y ambiental del lugar incrementaría con él desenfoque turístico en la zona, desaprovechamiento del recurso natural para generar espacios de servicios ya sean estos gastronómicos, de esparcimiento, o recreativos integrados y diferentes, este efecto no aportará al cambio educativo acerca de los beneficios de los espacios físicos naturales físicos (salud), ambientales y culturales (perspectiva) que tendría la implementación de un espacio con estructura natural -ecológico para población.

1.1.2 Formulación del problema

En el sector no se ha definido un comité o cartera que establezca el manejo zonal enfocado del aspecto turístico o ecoturístico, lo que genera que no se haya creado un plan de manejo, cuidado, conservación y uso de los espacios naturales desde las autoridades y consecuentemente no sea un lugar en el que se generen inversiones particulares, la ausencia de iniciativas turísticas, innovadoras y amigables también es otro factor que influye en la escases de estos espacios

1.1.3 Sistematización del problema

¿Cómo aportaría un estudio sobre el grado de aceptación que tendría la implementación de un restaurante ecológico en el desarrollo de turístico en el sector Manga del Cura provincia de Manabí?

1.2 Objetivos

1.2.1 Objetivo General

- Elaborar una propuesta de un restaurante ecológico en el sector Manga del Cura de la provincia de Manabí

1.2.2 Objetivos específicos

- Diagnosticar la situación actual de los establecimientos de restauración en el sector Manga del Cura.
- Determinar la demanda turística de la propuesta de implementación de un restaurante ecológico en el sector Manga del cura.
- Diseñar la propuesta del restaurante ecológico en el sector Manga del Cura.

1.3 Justificación

El turismo gastronómico forma parte integrante de la vida local y está forjado por la historia, la cultura, la economía y la sociedad de un territorio. Esto conlleva un potencial natural para enriquecer la experiencia del visitante, estableciendo una conexión directa con la región, su gente, su cultura y su patrimonio. El interés por el turismo gastronómico ha crecido en los últimos años junto con su promoción intrínseca de la identidad regional, el desarrollo económico y el patrimonio tradicional. Habiendo identificado su ventaja competitiva, cada vez más destinos en todo el mundo buscan posicionarse como destinos de turismo gastronómico.

Se espera contribuir con el estudio de viabilidad de implementación de un restaurante ecológico aportando estudios que cooperen con futuros planes de gestión en este sector, así también fomentar la cultura gastronómica ligada al esparcimiento en espacios saludables contribuyendo a forjar un estilo de vida y hábitos que se enlacen al desarrollo sostenible y su vez generar un espacio que una el servicio gastronómico y la recreación en un espacio natural.

Así también contribuir al enfoque turístico y estratégico para el crecimiento de la Manga del Cura en los aspectos económicos, turísticos y ambientales a ser este un proyecto direccionado a una actividad ecológica generando un enfoque de turismo integrado ya que la misma posee grandes e importantes recursos naturales dueña de una gran cultura montubia e historia cultural.

CAPITULO II

FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

2.1 Marco Conceptual

2.1.1 Turismo

Conjunto de las acciones que una persona lleva a cabo mientras viaja y pernocta en un sitio diferente al de su residencia habitual, por un periodo consecutivo que resulta inferior a un año. (Pérez & Gardey, 2012)

2.1.2 Tipos de turismo

Dentro del turismo, como concepto, existen una gran variedad de tipos de turismo. Todos estos tipos se clasifican en función del fin con el que se realiza el viaje, así como el interés que provocó la motivación. Dependiendo de la actividad que se realice durante el viaje, la duración, la estancia, la compañía, así como otros factores. (Coll, 2020)

2.1.3 Ecoturismo

El ecoturismo es un tipo de actividad turística basado en la naturaleza en el que la motivación esencial del visitante es observar, aprender, descubrir, experimentar y apreciar la diversidad biológica y cultural, con una actitud responsable, para proteger la integridad del ecosistema y fomentar el bienestar de la comunidad local. (OMT, 2016)

2.1.4 Turismo sostenible

El turismo sostenible es el desarrollo de una actividad recreacional responsable, que integra ejes importantes como el de conservar los recursos naturales y culturales, sostener el bienestar local asegurando una viabilidad económica y sensibilizar a través de educación e interpretación ambiental a los visitantes y gestores de la actividad. (Ministerio del Ambiente, 2015)

2.1.5 Turismo natural

El turismo natural es un tipo de turismo que, como su propio nombre indica, se desarrolla en espacios y ambientes naturales. Estos suelen desarrollarse en medios rurales o áreas naturales protegidas. La idea de este turismo es el poder realizar actividades recreativas en el entorno natural, pero siempre con la responsabilidad sobre el deterioro del terreno. (Coll, 2020)

2.1.6 Turismo gastronómico

El turismo gastronómico es un tipo de actividad turística que se caracteriza por el hecho de que la experiencia del visitante cuando viaja está vinculada con la comida y con productos y actividades afines. Además de experiencias gastronómicas auténticas, tradicionales y/o innovadoras, el turismo gastronómico puede implicar también otras actividades afines tales como la visita a productores locales, la participación en festivales gastronómicos y la asistencia a clases de cocina, (OMT, 2016)

2.1.7 Turismo Rural Comunitario

(TRC) es aquella actividad turística que se desarrolla en el medio rural, de manera planificada y sostenible y que está basada en la participación activa de las poblaciones locales, que se tienen que beneficiar del desarrollo turístico. El Turismo Rural Comunitario es una herramienta eficaz para contribuir al desarrollo económico y social de las comunidades locales, al ser un catalizador de inclusión y desarrollo sostenible para los destinos. (García, 2017)

2.1.8 Atractivo Turístico

Un atractivo turístico es un sitio o un hecho que genera interés entre los viajeros. De este modo, puede tratarse de un motivo para que una persona tome la decisión de visitar una ciudad o un país. (Pérez & Merino, 2017)

2.1.9 Destino turístico

Un destino turístico es un espacio físico, con o sin una delimitación de carácter administrativo o analítico, en el que un visitante puede pernoctar. Es una agrupación (en

una misma ubicación) de productos y servicios, y de actividades y experiencias, en la cadena de valor del turismo, y una unidad básica de análisis del sector. Un destino incorpora a distintos agentes y puede extender redes hasta formar destinos de mayor magnitud. Es además inmaterial, con una imagen y una identidad que pueden influir en su competitividad en el mercado. (OMT, 2016)

2.1.10 Innovación turística

La innovación turística es la introducción de un componente nuevo o perfeccionado que aporte ventajas materiales e inmateriales a los agentes del turismo y a la comunidad local, que mejore el valor de la experiencia turística y las competencias clave del sector turístico y que potencie, por lo tanto, la competitividad turística y/o la sostenibilidad. La innovación turística puede aplicarse, por ejemplo, a destinos turísticos, productos turísticos, tecnología, procesos, organizaciones y modelos de negocio, destrezas, arquitectura, servicios, herramientas y/o prácticas de gestión, marketing, comunicación, funcionamiento, aseguramiento de la calidad y fijación de precios. (OMT, 2016)

2.1.11 Restaurante

El término francés restaurant llegó a nuestro idioma como restorán o restaurante. Se trata del comercio que ofrece diversas comidas y bebidas para su consumo en el establecimiento. Dicho consumo debe ser pagado por el cliente, que suele ser conocido como comensal (Pérez & Merino, 2016)

2.1.12 Restaurante Ecológico

Un restaurante sostenible sería entonces aquel que incorpora criterios ambientales y sociales en su política de gestión sin por ello renunciar al beneficio económico. Es complicado que un restaurante pueda cumplir todos y cada uno de los criterios de sostenibilidad, pero lo importante es el compromiso que se adquiere para ir reduciendo su impacto ambiental. Digamos entonces que me gusta más hablar de restaurantes sostenibles y de restauración sostenible por dos motivos:

- La sostenibilidad va mucho más allá de aprovisionar con alimentos ecológicos. Se trata de un concepto global que tiene también en cuenta cuestiones sociales o ambientales.

- Un restaurante sostenible frente a uno ecológico, induce a pensar que puede haber distintas áreas de acción sobre las que se puede incidir con más o menos intensidad, sin por ello perder la medalla de ambientalmente respetuoso. (Coderch, 2015)

2.1.13 Bioconstrucción

La Bioconstrucción es la tecnología de construcción que se basa en rehabilitar o construir de forma ecológica, teniendo en cuenta factores relacionados con la salubridad y sostenibilidad del edificio, es una manera de edificar que requiere de unas características muy concretas para ser más “sana”. (VerticalMagazine, 2019)

2.1.14 Factores que influyen en la sostenibilidad

- **Ubicación.** En Bioconstrucción, es indispensable proyectar las construcciones habiendo antes investigado a fondo el entorno donde se situará el edificio. La construcción debe adaptarse al entorno, y no al revés.
- **Materiales.** Se fomenta el uso de materiales ecológicos, sostenibles y, en la medida de lo posible, de origen natural. La intención con el empleo de este tipo de materiales es conseguir el mínimo impacto sobre el medio ambiente. Además, se analiza el ciclo de vida de los materiales que se van a usar, y se intenta integrar vegetación y plantas en el diseño de los proyectos, como ocurre en una cubierta vegetal, muro verde o fachada inteligente vegetal.
- **Eficiencia energética, de residuos y de agua.** La instalación de dispositivos generadores de energía renovable y otros sistemas y mecanismos que permitan economizar el uso de agua, como los Jardines Verticales Inteligentes; gestionar de manera correcta los residuos, y explotar al máximo la luz natural, es fundamental. (VerticalMagazine, 2019)

2.1.15 Alimentos ecológicos

Los alimentos ecológicos hacen referencia a aquellos que se han obtenido mediante métodos agrícolas respetuosos con el medio ambiente, es decir, que respetan los ciclos naturales sin alterarlos artificialmente.

La importancia de las prácticas amigas de la naturaleza es que pueden mejorar la calidad del suelo y del agua, además de bajar los niveles de contaminación que se pueden generar durante la producción y así conseguir una utilización sostenible de los recursos. (Moriana, 2018)

2.1.16 Oferta

La oferta, en economía, es la cantidad de bienes y servicios que los oferentes están dispuestos a poner a la venta en el mercado a unos precios concretos. (Pedrosa, 2015)

2.1.17 Demanda

Es la suma de las compras de bienes y servicios que realiza un cierto grupo social en un momento determinado. Puede hablarse de demanda individual (cuando involucra a un consumidor) o demanda total (con la participación de todos los consumidores de un mercado). (Pérez & Gardey, 2013)

2.1.18 Infraestructura

El término es definido como un conjunto de medios técnicos, de servicios e instalaciones que promueven el desarrollo de una actividad determinada. Sus usos más comunes se aplican a las obras públicas, instituciones, instalaciones, redes y sistemas que se encargan del correcto funcionamiento de países, ciudades y organizaciones sociales en todo el mundo. (Pérez , 2021)

2.1.19 Infraestructura verde

En esta vertiente se agrupa todo el ecosistema vegetal, abarcando así a la selva, bosque, manglares, junglas, pastizales o lugares en los que florezcan vegetaciones en formas estables, de hecho, también pueden aplicar los espacios urbanos que se dedican a recuperar el hábitat natural de algunas plantas. También aplican los flujos de agua que tienen origen artificial y donde creció previamente la vegetación. (Pérez, 2021)

2.2 Marco Referencial

La infraestructura del espacio es uno de los aspectos más importantes y claves en el presente proyecto, sobre todo para el efecto de reducir impactos ambientales y usar materiales que se adapten mejor al espacio.

Para la Bioconstrucción los detalles incluyen criterios ecológicos que están dirigidas a optimizar la materia prima y evitar contaminantes al medio ambiente, por lo que se va tener mejoras ambientales y económicas, el aprovechamiento eficientes de estas con un visión eco-eficiente para promulgarla la participación de la ciudadanía y la responsabilidad que se tiene en favor de la calidad ambiental frente a la generación y producción en masa de bienes desechables, se avanzara mucho más en los servicios para darle un valor añadido al establecimiento verde. La estructura de organización es un punto muy importante y el recurso humano es el más esencial en todas sus fases y más aún en la estructura para llevar acabo toda la operación y funcionamiento que se va ofrecer como negocio verde o sostenible. (Monta, 2018, pág. 1)

Brindar un servicio que conjuguen un espacio armonioso, sano con un grado estético, que aporte a generar empleo además de buena atención son algunos de los ideales a lograr.

Ecuador es un país con una vasta riqueza gastronómica, sus platos son muy variados y provienen de un mestizaje que se ha mantenido con los años. En la actualidad, la industria de restaurantes ha crecido enormemente a nivel nacional, ofreciendo no sólo la comida típica del país, sino una combinación de sabores internacionales que satisfacen los gustos y las necesidades de todo tipo de consumidor. Sin embargo, este tipo de restaurantes que manejan estándares de calidad, sólo se los puede encontrar en las principales ciudades del país, dejando abierta la posibilidad de implementar nuevas alternativas en poblaciones donde se ve reflejada dicha necesidad, no sólo con el fin de

satisfacer una demanda, sino también, de mejorar la condición socio-económica de la localidad”. (López, 2011, pág. 1)

La implementación de un restaurante que cuente con una buena organización, un buen ambiente laboral, infraestructuralmente adecuado, que cumpla estándares y ofrezca servicio con personal capacitado, no sólo garantizará la tranquilidad del visitante, sino también, beneficiará a la comunidad al generar fuentes de trabajo y mejorar su condición de vida preparando a quienes formarán parte del personal. (López, 2011, pág. 3)

Es necesario reinventar la perspectiva acerca de los espacios gastronómico un giro a la manera de representarlos y mostrarlos generará un cambio a la vez en la manera de percibirlos. Mucho de aquello tiene que ver con la estructura o a su vez con la arquitectura del lugar; deben ser vistos como espacios donde si bien se pueda disfrutar de la gastronomía, también este sea un espacio de recreación, sobre todo que se pueda encontrar en el mismo un sitio buen servicio a tiempo que se permita la conservación de los bienes.

Algunos de los aspectos más importantes con respecto a la inconformidad de los turistas con respecto a los establecimientos son:

- La falta de iniciativa en el buen uso de espacios de servicios de restaurante del cantón que permitan explotar el turismo local ocasiona que estos bienes inmuebles se deterioren con el pasar del tiempo.
- La falta de satisfacción de restaurantes tradicionales en cuanto al servicio, ambiente y mala atención ha conllevado la poca afluencia de los mismos pobladores de la zona urbana, así también de turistas nacionales y extranjeros
- Otro aspecto importante que se debe tomar en cuenta es que el inadecuado uso del diseño interior del cual se desprende la deficiente confort a los habitantes, turistas nacionales y extranjeros que acuden a los restaurantes. (Armendáriz, 2017, pág. 7)

En esta misma línea de la innovación es preciso implementar cada vez más nuevas y sanas prácticas de construcciones sólidas y prolijas por un ambiente sano y la alimentación sofisticada por aquella que genere menos impacto en ,empezar a ver con ojos distintos el desarrollo, sobre todo en el ámbito turístico y lo que este conlleva.

El proyecto fue pensado en desarrollar una nueva tendencia, innovadora y que a su vez desarrolle una cultura de preservación del medio ambiente, conociendo además que

todas las personas necesitan alimentarse, un hecho ineludible. Para este efecto, el proyecto presentará un ambiente ecológico, donde su infraestructura denote y se sienta un ambiente natural, combinado con las exigencias del desarrollo, además de presentar una gastronomía propia de la Provincia de Galápagos, incorporando la cocina tipo fusión también mencionan que desde el punto de vista social, el restaurante sería un punto de referencia desde el cual se fomentaría el turismo, y consumo de productos locales en un ambiente con materiales reciclados. (Galarza & Martillo, 2014, pág. 1)

El turismo culinario ha sido en los últimos años, un estimulante en el desarrollo de las economías locales, ya que a través de los sabores, muchos turistas son atraídos hacia un destino específico y generan ganancias para el lugar; siendo la tendencia el encontrar destinos menos masificados buscando nuevas experiencias, en la que se puedan utilizar la mayoría de los sentidos, involucrándose cada vez más en apreciar todo lo relacionado al lugar como: la atmosfera, las costumbres y la gastronomía local. (Saldaña, 2020, pág. 6)

2.3 Marco Legal

Constitución de la República del Ecuador (2008) Capítulo Segundo (sección primera/agua y alimentación)

- **Art. 13.-** Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria.

Sección Segunda (Ambiente Sano)

- **Art. 14.-** Se reconoce el derecho de la población a vivir en un ambiente sano y ecológicamente equilibrado, que garantice la sostenibilidad y el buen vivir, *sumak kawsay*. Se declara de interés público la preservación del ambiente, la conservación de los ecosistemas, la biodiversidad y la integridad del patrimonio genético del país, la prevención del daño ambiental y la recuperación de los espacios naturales degradados.
- **Art. 15.-** El Estado promoverá, en el sector público y privado, el uso de tecnologías ambientalmente limpias y de energías alternativas no contaminantes y de bajo impacto. La soberanía energética no se alcanzará en detrimento de la soberanía alimentaria, ni afectará el derecho al agua. Se prohíbe el desarrollo, producción, tenencia, comercialización, importación, transporte, almacenamiento y uso de armas químicas, biológicas y nucleares, de contaminantes orgánicos persistentes altamente tóxicos, agroquímicos internacionalmente prohibidos, y las tecnologías y agentes biológicos experimentales nocivos y organismos genéticamente modificados perjudiciales para la salud humana o que atenten contra la soberanía alimentaria o los ecosistemas, así como la introducción de residuos nucleares y desechos tóxicos al territorio nacional.

Sección Cuarta (Cultura y Ciencia)

- **Art. 24.-** Las personas tienen derecho a la recreación y al esparcimiento, a la práctica del deporte y al tiempo libre.

- **Art. 25.-** Las personas tienen derecho a gozar de los beneficios y aplicaciones del progreso científico y de los saberes ancestrales.

Sección Sexta (Hábitat y Vivienda)

- **Art. 30.-** Las personas tienen derecho a un hábitat seguro y saludable, y a una vivienda adecuada y digna, con independencia de su situación social y económica.
- **Art. 31.-** Las personas tienen derecho al disfrute pleno de la ciudad y de sus espacios públicos, bajo los principios de sustentabilidad, justicia social, respeto a las diferentes culturas urbanas y equilibrio entre lo urbano y lo rural. El ejercicio del derecho a la ciudad se basa en la gestión democrática de ésta, en la función social y ambiental de la propiedad y de la ciudad, y en el ejercicio pleno de la ciudadanía.

Sección Séptima (Salud)

- **Art. 32.-** La salud es un derecho que garantiza el Estado, cuya realización se vincula al ejercicio de otros derechos, entre ellos el derecho al agua, la alimentación, la educación, la cultura física, el trabajo, la seguridad social, los ambientes sanos y otros que sustentan el buen vivir.

Sección Novena (Personas Usuarias y consumidoras)

- **Art. 54.-** Las personas o entidades que presten servicios públicos o que produzcan o comercialicen bienes de consumo, serán responsables civil y penalmente por la deficiente prestación del servicio, por la calidad defectuosa del producto, o cuando sus condiciones no estén de acuerdo con la publicidad efectuada o con la descripción que incorpore.

Capítulo Noveno (Responsabilidades)

- 6. Respetar los derechos de la naturaleza, preservar un ambiente sano y utilizar los recursos naturales de modo racional, sustentable y sostenible.

Ley de turismo (2002)

CAPITULO II (de las actividades turísticas y de quienes las ejercen.)

Art. 5.- Se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades:

- a.** Alojamiento
- b.** Servicio de alimentos y bebidas
- c.** Transportación, cuando se dedica principalmente al turismo; inclusive el transporte aéreo, marítimo, fluvial, terrestre y el alquiler de vehículos para este propósito
- d.** Operación, cuando las agencias de viajes provean su propio transporte, esa actividad se considerará parte del agenciamiento
- e.** La de intermediación, agencia de servicios turísticos y organizadoras de eventos congresos y convenciones
- f.** Casinos, salas de juego (bingo-mecánicos) hipódromos y parques de atracciones estables. (MINTUR, 2002, pág. 2)

Reglamento general de actividades turísticas (2002)

Título V del ecoturismo y la sostenibilidad

Art. 156.- Ecoturismo.- Se considera ecoturismo a la modalidad turística ejercida por personas naturales, jurídicas o comunidades legalmente reconocidas, previamente calificadas para tal efecto, a través de una serie determinada de actividades turísticas, en áreas naturales, que correspondan o no al Sistema Nacional de Áreas Protegidas, con el objeto de conocer la cultura de las comunidades locales afincadas en ellas y la historia natural del ambiente que las rodea. Dichas actividades se ejercerán con las precauciones necesarias para no alterar la integridad de los ecosistemas ni la cultura local y deberán generar oportunidades económicas que permiten la conservación de dichas áreas y el desarrollo de las comunidades locales, a través de un compromiso compartido entre las comunidades, las personas naturales o jurídicas privadas involucradas, los visitantes y el Estado. (MINTUR, 2002, pág. 32)

El reglamento turístico de alimentos y bebidas del Ecuador (Ministerio de turismo 2018)

Art. 8.- Requisitos para obtención de registro.- Las personas naturales o jurídicas que se registren como prestadores de servicios turísticos de alimentos y bebidas, deberán cumplir con los siguientes requisitos;

- a) Personas Jurídicas, escritura de constitución y de existir último aumento de capital y reforma de estatutos, debidamente inscritas en el Registro Mercantil;
- b) Detalle de inventario valorado de activos fijos de la persona natural o jurídica, para el ejercicio de la actividad comercial; o, el balance presentado a la Superintendencia, si tuviere, y que contenga los activos de su establecimiento a registrar;
- c) Registro Único de Contribuyentes (RUC) o Régimen Impositivo Simplificado Ecuatoriano (RISE), para persona natural o jurídica, según corresponda;
- d) Pago del 1 x 1000 sobre el valor de los activos fijos, en los formatos y procedimientos establecidos por la Autoridad Nacional de Turismo para personas naturales y jurídicas;
- e) Certificado de informe de compatibilidad positiva o favorable de uso de suelo otorgado por el Gobierno Autónomo Descentralizado. Para el caso de los establecimientos móviles se sujetarán a lo establecido por el Gobierno Autónomo Descentralizado competente, de ser el caso.
- f) Documento que habilite la situación legal del local si es arrendado, cedido o propio. (MINTUR, REGLAMENTO TURISTICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, 2018, pág. 6)

Art. 12 - Procedimiento de obtención.- El procedimiento de obtención de la Licencia Única Anual de Funcionamiento, será realizado de acuerdo al procedimiento establecido por el Gobierno Autónomo Descentralizado. Los requisitos para obtener la Licencia Única Anual de Funcionamiento, distintos al del Registro de Turismo serán los siguientes:

- 1) Registro de Turismo otorgado por la Autoridad Nacional de Turismo;
- 2) Certificado de encontrarse al día en las contribuciones establecidas por la Autoridad Nacional de Turismo
- 3) Los requisitos que cada Gobierno Autónomo Descentralizado, considere para la emisión de la Licencia Única Anual de Funcionamiento, que deberá ser realizado mediante ordenanza.

Una vez obtenida la Licencia Única Anual de Funcionamiento, el establecimiento deberá exhibirla. (MINTUR, REGLAMENTO TURISTICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, 2018, pág. 7)

Art. 14.- De su clasificación.- Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas se clasificarán en:

- a. Cafetería
- b. Bar
- c. Restaurante
- d. Discoteca
- e. Establecimiento móvil
- f. Plazas de comida
- g. Servicio de Catering

c) Restaurante: Establecimiento donde se elaboran y/o expenden alimentos preparados. En estos establecimientos se puede comercializar bebidas alcohólicas y no alcohólicas. También podrá ofertar servicios de cafetería y, dependiendo de la categoría, podrá disponer de servicio de autoservicio. (MINTUR, REGLAMENTO TURISTICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, 2018, pág. 7)

Art. 15.- Según el tipo de servicio.- Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas clasificados como cafetería, bar y restaurante, deberán informar, a través del sistema establecido por la Autoridad Nacional de Turismo, el tipo de servicio que brindan de acuerdo a lo siguiente:

- a. Menú
- b. Autoservicio
- c. Buffet
- d. Menú fijo
- e. Servicio a domicilio
- f. Servicio al auto

En caso de que los establecimientos encajen dentro de dos o más tipos de servicio, deberán informar, a través del sistema determinado por la Autoridad Nacional de Turismo, todos los tipos de servicio que ofrecen.

a) A la Carta: Utiliza como instrumento de comunicación y venta de la oferta de alimentos y bebidas, un listado de platos, a través del cual el consumidor hace su elección para seleccionar lo que va a consumir. El personal de servicio es el encargado de ejecutar la atención al consumidor a la mesa.

b) Autoservicio: Servicio cuya característica es la de presentar los alimentos en mostradores específicos, desde donde el consumidor se sirve asimismo de manera directa. En algunos casos, no hay personal de servicio.

c) Buffet: Servicio cuya característica es la de presentar los alimentos en mostradores específicos, donde los alimentos son servidos por personal especializado a los consumidores, quienes deben acercarse a la zona donde se encuentren los mostradores de los alimentos, para luego dirigirse a sus mesas respectivas a consumirlos. El personal de servicio está encargado de retirar la vajilla utilizada y en algunos casos, sirve las bebidas y postres.

d) Menú fijo: Los alimentos se ofrecen a través de una lista de platos en una oferta rígida que usualmente esta exhibida en el mostrador directamente al consumidor, con un precio fijo, que ofrece pocas posibilidades de cambio.

e) Servicio a domicilio: Servicio cuya característica principal es realizar el pedido a través de diferentes medios sea vía telefónica o internet. A través de la cual el consumidor recibe su orden en el lugar al que fue señalado o la retira directamente en el establecimiento.

f) Servicio al auto: Los establecimientos ofertan y expenden los alimentos al consumidor sin la necesidad de salir del vehículo que se traslada. (MINTUR, REGLAMENTO TURISTICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, 2018, pág. 9)

Art. 16.- Según el tipo de cocina.- Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas clasificados como cafetería, bar, restaurante establecimiento móvil y servicio de catering deberán informar, a través del sistema determinado por la Autoridad Nacional de Turismo, el tipo de cocina que estos ofrezcan a sus usuarios de acuerdo a lo establecido. (MINTUR, REGLAMENTO TURISTICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, 2018, pág. 9)

Protocolo General de medidas de bioseguridad para establecimientos de alimentos y bebidas: restaurantes y cafeterías, al momento de su reapertura, en el contexto de la emergencia sanitaria por COVID-19 (2020)

Trabajadores/as que no deben asistir al lugar de trabajo.

- a) Personas que presenten sintomatología (tos, fiebre, dificultad al respirar, entre otros.) que pudiera estar asociada con COVID-19, hasta descartar la confirmación de un caso positivo.
- b) Personas que han estado en contacto estrecho o compartido un espacio físico sin guardar la distancia interpersonal (2 metros) con un caso confirmado de COVID-19, incluso en ausencia de síntomas, por un período de al menos 14 días. Durante ese período, el empleador dará seguimiento al personal para verificar si aparecen signos y síntomas de la enfermedad.
- c) Personas que se encuentran dentro de los grupos de atención prioritaria y factores de riesgo; como adultos mayores, personas con discapacidad, embarazadas o personas que padecen enfermedades catastróficas o comorbilidades, por ejemplo: hipertensión arterial, enfermedades cardiovasculares, diabetes, enfermedades pulmonares crónicas, cáncer o inmunodepresión, entre otras.
- d) Personas mayores a 55 años por estar considerado como de riesgo.

Recomendaciones para todo el personal antes de salir de casa

- Higiene personal diaria
- Ropa limpia
- Uñas cortas
- Cabello recogido
- No utilizar joyas como: anillos, aretes, collares, pulseras, etc.
- Utilizar prendas de mangas largas.
- Colocarse la mascarilla quirúrgica antes de salir de casa.
- Si utiliza guantes, se deberá considerar los riesgos que implica el mal uso de los mismos. El uso de guantes por ningún motivo reemplaza el lavado de manos.
- Mantener distancia entre las personas de al menos un metro de distancia.
- Llevar un dispensador de alcohol gel al 70% de uso personal.

- No tocar su rostro u otras partes del cuerpo durante la trayectoria a su lugar de trabajo.
- En caso de presentar sintomatología relacionada con la COVID-19, abstenerse de salir de la casa, notificar inmediatamente al empleador y no ir al lugar de trabajo.

Desplazamientos al lugar de trabajo y retorno a su hogar

- En los desplazamientos realizados por medio de transporte público, bus de la empresa u otro medio de transporte (taxi), se deberá guardar la distancia interpersonal (2 metros) con las otras personas; además, del uso de mascarilla quirúrgica y guantes desechables (opcional).
- Si se traslada a su lugar de trabajo a pie, en bicicleta, moto o scooter, es necesario que lleve mascarilla quirúrgica. Guarde la distancia interpersonal cuando vaya caminando por la calle.
- Siempre que pueda, es preferible en esta situación el transporte individual.
- En el caso de transportes institucionales, las unidades deben aplicar procesos de desinfección de acuerdo con lo establecido en el Protocolo de Limpieza y Desinfección de Unidades de Transporte Público emitido por la Agencia Nacional de Tránsito.
- Lavado y desinfección de manos al llegar al lugar de trabajo como al regresar al domicilio.

Requisitos en el lugar de trabajo

El empleador debe:

- Evaluar y monitorear el estado de salud de sus trabajadores diariamente con frecuencia diaria. Se debe realizar la lectura de temperatura (termómetro infrarrojo) al personal al inicio y fin de la jornada de trabajo, y llevar el registro correspondiente. Si la temperatura de la persona está por encima de los treinta y ocho (38) grados deberán observarse los Lineamientos establecidos en el cumplir con el aislamiento preventivo acorde al Protocolo de aislamiento preventivo obligatorio para personas con sospecha o positivo de la COVID-19 emitido por la Mesa Técnica de Trabajo 2 Salud y Atención Pre hospitalaria.
- Solicitar el retorno a casa del personal con signos o síntomas de COVID-19 o similares (fiebre, dificultad respiratoria, tos seca).

- Brindar información básica sobre las medidas y normas de seguridad con relación a la emergencia sanitaria por COVID-19, con una frecuencia definida. La información deberá contener la siguiente temática:
 - Definición de caso sospechoso
 - Definición de contacto
 - Acciones a seguir frente a cada caso
 - Protección para la atención al público
 - Medidas personales y colectivas de protección y prevención
 - Información oportuna y precisa, transparente, acerca de la evolución de la pandemia en cada centro o local de trabajo
 - Canales de comunicación expeditos y ágiles
 - Disponer de dispensador/es de solución desinfectante al ingreso y/o en áreas estratégicas dentro del establecimiento
 - Colocar un mecanismo de desinfección de calzado para el personal y personas usuarias; Y demás información actualizada que considere necesaria.

El personal debe:

GENERAL:

- Desinfectar el calzado
- Aumento de la frecuencia de lavado de manos con una duración mínima de cuarenta (40) segundos en cada lavada, y desinfección de las mismas.

¿Cuándo lavar y desinfectar las manos?

- Al ingreso de las áreas de preparación de los alimentos
- Después de ir al baño
- Después de toser o estornudar
- Después de manipular dinero
- Después de cargar cajas u objetos sucios
- Después de recoger o manejar desechos
- Entre actividades de producción para evitar la contaminación cruzada
- Antes y después de usar guantes y mascarilla

- Después de utilizar productos químicos o de limpieza
- Antes y después de la recepción de producto
- Después de ingerir alimentos o bebidas.
- Cada vez que sus manos se ensucien por alguna actividad.

ESPECÍFICOS:

Meseros:

- Deberán limitar la comunicación oral a lo necesario.
- De preferencia se recomienda adoptar un medio (ejemplo: papel- menú impreso para selección, medio digital u otros) que facilite la toma de pedidos con comunicación hablada reducida.
- Desinfectar los menús/cartas/esferos después de cada uso.
- Verificar el distanciamiento entre las personas usuarias en sus mesas.

Cajeros:

Deberán tomar las medidas de precaución en cuanto al manejo de dinero, prefiriendo medios de pagos electrónicos.

- Usar un medio de desinfección de manos con mayor frecuencia (ejemplo: alcohol gel, paños húmedos, toallas/papel con soluciones desinfectantes, etc.).
- Lavar y desinfectar sus manos en base a las pausas definidas en su jornada laboral.
- Esferos de uso personal y desinfectarlos con mayor frecuencia. Se recomienda mantener un esfero para uso exclusivo de clientes, el cual deberá ser desinfectado después de cada uso
- Solicitar a los usuarios facilitar la exposición de los documentos / información, sin establecer contacto y manteniendo distancia entre el personal del local y el usuario.
- Se recomienda utilizar medios de pago electrónico (transferencias bancarias, tarjetas de débito o crédito, etc.). Evitar el pago de dinero en efectivo.

- Se recomienda utilizar facturación electrónica. Evitar la firma de recibos, voucher, facturas, etc. Guardias de seguridad:

- Deberán limitar la comunicación oral a lo necesario.

- Cumplir con las normativas de bioseguridad en el uso de mascarillas y guantes según sea considerado.

Otras funciones: - Cada establecimiento deberá analizar los diferentes puestos de trabajo, sus riesgos y definir las medidas a seguir en cada caso.

Requisitos para el cliente

A los clientes se les deberá solicitar:

- Seguir las normas establecidas por el COE Nacional para el comportamiento ciudadano.
- Verificar que los usuarios al ingresar al establecimiento mantengan el distanciamiento social y utilicen los materiales de desinfección disponibles en el establecimiento, incluida la desinfección de calzado, así como también el uso de mascarilla y guantes.
- Cumplir con las normas de higiene y sanitización al ingreso del establecimiento. x Uso del alcohol gel al 70% dispuesto para clientes.
- Mantener la distancia de al menos un metro entre personas, en establecimientos ubicados en espacios abiertos y al menos dos metros en establecimientos ubicados en espacios cerrados.
- Se observarán los horarios restringidos para la atención a personas usuarias, conforme las disposiciones del COE Nacional. Se recomienda utilizar mecanismos de reserva previa de mesas.

Acciones mínimas para el inicio de operaciones o servicios

- Colocar en el establecimiento rotulado visible de número de emergencia 9-1-1 o 171
- Establecer señalética que indique se mantenga la distancia entre personal y personas usuarias.
- La capacidad y aforo de los establecimientos será el que corresponde a la semaforización establecida por el COE Cantonal.

- Redistribución del aforo del local de acuerdo con las recomendaciones de distanciamiento social (dos (2) metros de distancia entre mesas en espacios cerrados y un superior a un metro en espacios abiertos). Considerar que esta acción definirá un nuevo aforo del local, además de las limitaciones de ocupación del mismo.
- La disposición de las mesas debería ser de tal forma que las distancias entre el respaldo de silla a silla, de una mesa a otra sea superior a un metro en espacios abiertos, y superior a dos (2) metros en espacios cerrados. (MINTUR, 2020)

CAPITULO III

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1 Localización

La parroquia Santa María Manga del Cura fue anexada en el 2017 a la jurisdicción de la provincia de Manabí cantón el Carmen tras pasar por un período de litigios legales de varios años y un proceso de elecciones realizado en el 2015.

Tiene una extensión de 488 Km², y limita al NORTE con el cantón El Carmen, al SUR con el cantón El Empalme, al ESTE con el cantón Santo Domingo de los Tsáchilas, El cantón Buena Fe y el cantón el Empalme; al OESTE con los cantones El Carmen, Chone y Pichincha. Se destaca la represa Daule-Peripa construida en el cantón y su producción agrícola en torno al cacao y al maíz principalmente, también se cultiva limón, palma africana, banano y plátano; y los productos de ciclo corto son: maracuyá, papaya, maní, arroz, yuca, fréjol, tomate y verduras; además de la actividad pecuaria. Los principales centros poblados son Santa María, El Paraíso-La 14, Santa Teresa, La Caoba, El Descanso, San Ramón de Armadillo, La Palizada, Río Amazonas y La Bramadora. (Instituto Espacial Ecuatoriano, 2013, pág. 7)



Imagen 1 Mapa Político de Parroquia Manga Del Cura

Fuente: Instituto Espacial Ecuatoriano, 2013

3.2 Tipos de investigación

3.2.1 Investigación exploratoria

La investigación exploratoria corresponde al primer acercamiento a un tema específico antes de abordarlo en un trabajo investigativo más profundo. Se trata de un proceso para tener información básica relacionada con el problema de investigación. (Ortiz., 2019)

Este tipo de investigación permitió desarrollar en campo de manera prudente y segura la realización y cumplimiento del primer objetivo, con la visita de los establecimientos y el posterior análisis, teniendo ya la línea base de información.

3.2.2 Investigación bibliográfica

El trabajo de revisión bibliográfica constituye una etapa fundamental de todo proyecto de investigación y debe garantizar la obtención de la información más relevante en el campo de estudio, de un universo de documentos que puede ser muy extenso. Dado que en la actualidad se dispone de mucha información científica y su crecimiento es exponencial, el problema de investigar es precedido por el ¿cómo? manejar tanta información de forma eficiente. La revisión bibliográfica o estado del arte corresponde a la descripción detallada de cierto tema o tecnología, pero no incluye la identificación de tendencias que puedan plantear diferentes escenarios sobre el desarrollo de la tecnología en cuestión y que permitan tomar decisiones estratégicas. (Gómez, Navas, Aponte, & Betancourt, 2014, pág. 158)

La investigación bibliográfica se complementó con la investigación de campo esta aportó la información en crudo, en tanto que la presente asignó términos técnicos, fundamentada desde distintos puntos de vista según los autores, lo que permitió tener una perspectiva amplia del desarrollo del proyecto.

3.3 Métodos de investigación

3.3.1 Método de Observación

La observación es, además, un método que se utiliza en la investigación científica para estudiar determinados fenómenos. A través de la observación durante determinado período de tiempo se obtienen datos e información verificable (Uriarte, 2021)

Este método sirvió como herramienta de construcción de una línea base de la presente investigación captando el estado de los espacios y determinar su situación actual.

3.3.2 Método Analítico

El método analítico es un método de investigación que se desprende del método científico y es utilizado en las ciencias naturales y sociales para el diagnóstico de problemas y la generación de hipótesis que permiten resolverlos.

Aplicación del método analítico

El método analítico consta de las siguientes etapas:

- **Observación:** En esta etapa el investigador se limita a observar una muestra del proceso empresarial y/o económico, a efectos de extraer información suficiente para trabajar en las etapas siguientes.
- **Descripción:** Luego de haber observado la muestra, el investigador define de manera objetiva y sin sesgos, ni inclinaciones de ningún tipo, lo que ve en la muestra.
- **Examen crítico:** Teniendo una definición técnica sobre la muestra, el examen crítico aporta propuestas que van en la línea más lógica de abordar el problema.
- **Segmentación del fenómeno:** Es la descomposición de la muestra en partes para analizarlas una a una y posteriormente entregar descripciones que permitan relacionarlas y ordenarlas.
- **Enumeración de partes:** Es el proceso de identificación de la cantidad de partes en que fue descompuesta la muestra.
- **Ordenación y clasificación:** Identificadas y descritas las partes por separado, se procede a ordenarlas cronológicamente en función de la relación que existe entre ellas, entregando un nuevo análisis más completo y actualizado de la muestra. (Orellana, 2020)

El método analítico contribuyó para la realización del proceso cognitivo de la información de forma ordenada. A través de este método se realizó el análisis de los datos que se obtuvieron en la encuesta google form, así también permitió el desarrollo del cálculo de la demanda potencial, en el que se utilizó el proceso de ratios en cadena.

3.3.3 Método de síntesis

El método sintético es una forma de razonamiento científico. El cual tiene como objetivo principal resumir los aspectos más relevantes de un proceso. De esta forma, lo que busca el método sintético es hacer un resumen de lo analizado. Este método es de mucha utilidad en procesos muy complejos, donde es necesario tener claro lo más importante. Por otro lado, aprender a sintetizar es de especial interés para la investigación. (Rus, 2021)

Este método aportó a través del razonamiento científico a la elaboración de la propuesta, en el proceso creativo, plano de diseño, cálculo del presupuesto, normas, materiales, y especificaciones del servicio se tuvo en cuenta los puntos importantes y claves para el desarrollo de la misma.

También este método se utilizó para resumir toda la información recabada de los establecimientos de restauración de la Manga del Cura, obteniendo las características más relevantes de cada espacio de manera sintetizada a partir de la información descrita en las fichas informativas.

3.4 Fuentes de recopilación de información

3.4.1 Fuente primaria

Para realización de este proyecto se aplicaron encuestas online a la población, visitas personales a los establecimientos para realización el diagnóstico de los espacios, entrevistas a sus propietarios para la obtención de datos importantes.

3.4.2 Fuente secundaria

Se utilizó información de sitios web, documentos digitales PDFs, tesis de competencia, diarios digitales.

3.5 Diseño de la investigación

Investigación no experimental

La investigación no experimental es aquella en la que no se controlan ni manipulan las variables del estudio. Para desarrollar la investigación, los autores observan los fenómenos a estudiar en su ambiente natural, obteniendo los datos directamente para analizarlos posteriormente. (Montano, 2021)

En el diseño de la presente se observaron los espacios para obtener un diagnóstico actual de los mismos, consecuentemente se tomó en cuenta la opinión de la comunidad tal como ellos la expresen para el respectivo procesamiento de datos, finalmente se generó la propuesta del restaurante ecológico con base en los datos anteriores.

3.5.1 Tamaño de la muestra

Para el cálculo de la muestra fueron tomados los datos del censo del 2010 de Instituto ecuatoriano de estadísticas y censos INEC, según este censo la Manga del Cura tiene una población de 20.758 habitantes.

En donde:

n = el tamaño de la muestra

e = Límite aceptable de error de la muestra (0,05%).

p = proporción del éxito (0,5%)

q = Proporción de rechazo (0,5%)

Z = Nivel o margen de confianza (1,96)

N = Tamaño de la población

- **Cálculo del tamaño de la muestra**

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

$$n = \frac{1.96^2 * 20758 * 0.5 * 0.5}{0.05^2 (20758 - 1) + 1.96^2 * 0.5 * 0.5}$$

$$n = \frac{3.8416 * 20758 * 0.25}{0.0025 (20757) + 3.8416 * 0.25}$$

$$n = \frac{3.8416 * 20758 * 0.25}{51.8925 + 0.9604}$$

$$n = \frac{19935.9832}{52.8529}$$

$$n = 377.19$$

Se obtuvo un total de 377 encuestas a aplicar en la zona de estudio y el proceso de determinación de la demanda del restaurante ecológico.

3.6 Instrumentos de investigación

- **Entrevista.** Fue ejecutada en las personas propietarias de los establecimientos gastronómicos con el objetivo de obtener datos que contribuyan a la investigación.
- **Encuesta** La encuesta se aplicó con el objetivo de conocer la demanda turística para la propuesta del restaurante ecológico, además de datos importantes como la aceptación que tendría el mismo, y lo que espera el turista de este espacio aparte del servicio de restauración. Esta fue aplicada a los habitantes del sector Manga de la Cura Provincia de Manabí.

3.7 Tratamiento de los datos

Para el desarrollo de la presente se utilizaron herramientas del paquete office tales como Microsoft Word, Power point, además de la herramienta digital de google form para la obtención del link a través del cual se realizó la encuesta, para la tabulación de estos datos se usó el programa estadístico SPSS versión 19. Para la elaboración de los logos de utilizará la herramienta de diseño Canva.

3.8 Recursos humanos y materiales

3.8.1 Recursos humanos

Las fuentes de recursos humanos fueron principalmente la población encuestada del sector Manga del Cura, docente asignada a la tutoría del presente proyecto Ingeniera Mariuxi Briones, y la autora de la presente

3.8.2 Materiales de oficina

- Computador
- Servicio de internet
- Cuaderno
- Bolígrafo
- Dispositivo celular
- Hojas Bond
- Carpeta plástica

CAPÍTULO IV

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1 Diagnóstico de la situación actual de los establecimientos de restauración en el sector Manga del Cura.

Para la realización del diagnóstico de los establecimientos se realizó la visita a estos sitios, con el objetivo de verificar su estado y obtener información acerca de algunas características de los mismos.

Tabla 1 Establecimiento de restauración "La Jovencita"

DATOS GENERALES	
NOMBRE DEL ATRACTIVO	
"La Jovencita"	
UBICACIÓN	DESCRIPCIÓN
El Paraíso la 14 Calle 12 de Octubre y Rocafuerte	La Construcción del lugar es en su mayoría en madera el espacio fue abierto en el año 2008, posee 4 mesas 16 sillas y recibe un promedio de 80 personas diarias. En el trabajan 4 personas incluidas su propietaria, posee iluminación.
HORARIO DE ATENCIÓN	
Lunes A Sábado 7 :00H am – 8:00H pm	FOTOGRAFÍA DEL RESTAURANTE
PROPIETARIO	
Saida Bazurto	
NÚMERO TELEFÓNICO	
0990756939	
DATOS ESPECÍFICOS	
ACCESIBILIDAD	TIPO DE GASTRONOMÍA
Diagonal a la Calle principal (vía adoquinada)	Típica (Bistec de Hígado, Cazuela, Ceviche, Guatita, Caldo de bola, sopa de pollo, seco de pollo, pollo frito, menestra y ensalada de habichuela manaba) Comida Rápida (Tostadas, batidos).
VARIEDAD GASTRONÓMICA	PRECIOS
Posee una variedad de 12 platos distintos	Los precios están entre los valores de \$2.50 y \$3.50 (comida típica) y \$0.75\$ y 1.50 (comida rápida)

Elaborado por: Autora 2021

Tabla 2 Establecimiento de restauración "Doble V"

DATOS GENERALES	
NOMBRE DEL ATRACTIVO	
"Doble V"	
UBICACIÓN	DESCRIPCIÓN
El Paraíso la 14 Calle 12 de Octubre y Rocafuerte	La ambientación del lugar es de estilo semi-rústico con diseños de interiores de pintura óleo sobre lienzo que ameniza el lugar, este espacio lleva laborando 1 año, recibe un promedio de 40 personas diarios, laboran 2 personas el espacio que tiene 8 mesas con capacidad de 4 lugares.
HORARIO DE ATENCIÓN	
Lunes A Sábado 14:00pm – 11:00pm	FOTOGRAFÍA DEL RESTAURANTE
PROPIETARIO	
Kerly Vera	
NÚMERO TELEFÓNICO	
0980378996	
DATOS ESPECÍFICOS	
ACCESIBILIDAD	TIPO DE GASTRONOMÍA
Diagonal a la Calle principal (vía adoquinada)	Comida Rápida: Alitas (BBQ, BUFFALO, Honey Mustard, BBQ Picante, alitas en salsa de maracuyá. Hamburguesa(Sencilla, de la casa, doble burger , de pollo) Papi pollo (papas ,papas rusticas, presa de pollo) Bebidas (Malteadas, batidos, colas, micheladas, jugos naturales)
VARIEDAD GASTRONÓMICA	PRECIOS
10 a 11 tipos de comida rápida.	Comida rápida(\$1.25- \$4.00)Bebidas (\$0.50 –\$ 2.25)

Elaborado por: Autora 2021

Tabla 3 Establecimiento de Restauración "Buen Sabor Criollo"

NOMBRE DEL ATRACTIVO	
“Buen Sabor Criollo”	
UBICACIÓN	DESCRIPCIÓN
EL paraíso la 14 Calle Principal vía Santa María	Su estructura es construida parcialmente de madera, su propietaria lleva 15 años atendiendo al público posee 5 mesas redondas con 30 sillas, posee iluminación, en el espacio laboran 2 personas. Recibe alrededor de 20 personas diarias.
HORARIO DE ATENCIÓN	
Lunes A Sábado 6:00 am 8:pm	FOTOGRAFÍA DEL RESTAURANTE
PROPIETARIO	
Yolanda Vargas	
NÚMERO TELEFÓNICO	
0979588224	
DATOS ESPECÍFICOS	
ACCESIBILIDAD	TIPO DE GASTRONOMÍA
Vía Principal de acceso Asfaltada	Típica: Caldo de gallina, seco de gallina, seco de pescado, seco de carne , caldo de bola , bolones, caldo de carne.
VARIEDAD GASTRONÓMICA	PRECIOS
6 Platos distintos	\$2.00 – \$3.00

Elaborado por: Autora 2021

Tabla 4 Establecimiento de Restauración "Choza de Bianquita"

NOMBRE DEL ATRACTIVO	
"Choza de Bianquita"	
UBICACIÓN	DESCRIPCIÓN
Calle Principal vía Santa María- La 14	Su Estructura consta de caña guadua y paja toquilla, de miércoles a viernes se sirve comida rápida mientras que sábados y domingos se atiende con platos completos. El lugar es atendido por su propietario y esposa, reciben alrededor de 10 personas diarias aunque este número incrementa los fines de semana, el local lleva 3 años atendiendo al público, en el espacio existen 4 mesas con lugar de 4 puestos.
HORARIO DE ATENCIÓN	
Miércoles a Domingos 14:00 pm - 19:00pm	
	FOTOGRAFÍA DEL RESTAURANTE
PROPIETARIO	
Lara Luis	
NÚMERO TELEFÓNICO	
0991807891 0994593893	
DATOS ESPECÍFICOS	
ACCESIBILIDAD	TIPO DE GASTRONOMÍA
Vía Principal asfaltada	Comida rápida:(empanadas ,sorbetes, corviches) Platos completos (sopa de pollo, seco de pollo, sopa de suero blanco, costillas asadas)
VARIEDAD GASTRONÓMICA	PRECIOS
5 platos distintos	\$1.00 – \$5.00

Elaborado por: Autora 2021

Tabla 5 Establecimiento de restauración "Emanuel SFG"

NOMBRE DEL ATRACTIVO	
“Emanuel SFG”	
UBICACIÓN	DESCRIPCIÓN
Paraíso La 14 Calle Principal y Manta	El material principal del cual está construido el restaurante es madera, su propietaria lleva tres años en este emprendimiento, planea ampliar su horario de trabajo, pues alrededor del restaurante se están implementando espacios de diversión nocturna popular, se ofrece en este espacio comida criolla, y recibe alrededor de 20 personas diarias, en el atienden 2 personas y una más solo los domingos, en el lugar existen 3 mesas y 12 sillas.
HORARIO DE ATENCIÓN	
Lunes A Domingo 6:00 am 4:00pm	
FOTOGRAFÍA DEL RESTAURANTE	
PROPIETARIO	
Sara Echerres	
NÚMERO TELEFÓNICO	
0994179807	
DATOS ESPECÍFICOS	
ACCESIBILIDAD	TIPO DE GASTRONOMÍA
Vía Principal adoquinada	Típica: Desayunos(Bolones con café, tortillas) Almuerzos (sopa de gallina, seco de pollo ,caldo de bolas, bistec de carne, bistec de pescado , pescado frito, pollo frito, arroz con pollo)
VARIEDAD GASTRONÓMICA	PRECIOS
10 platos distintos	\$1.50- \$4.00

Elaborado por: Autora 2021

Tabla 6 Establecimiento de Restauración "Cabaña Renacer Choza del Gato"

NOMBRE DEL ATRACTIVO	
“Cabaña Renacer “La choza del Gato”	
UBICACIÓN	DESCRIPCIÓN
Calle Principal vía La 14-Santa María- (a 50 m de la Y)	Este es uno de los establecimientos gastronómicos más conocidos de la Manga de Cura desde hace 6 años ha recibido a propios y turistas, laboran en este espacio 3 personas y recibe de 10 a 15 personas diariamente, su propietario señala que se realiza la clasificación de desechos y su separación para reciclarlos.
HORARIO DE ATENCIÓN	
Lunes a Sábado de 8:00am a 8:00 pm	
	FOTOGRAFÍA DEL RESTAURANTE
PROPIETARIO	
Moisés Alarcón	
NÚMERO TELEFÓNICO	
0999152379	
DATOS ESPECÍFICOS	
ACCESIBILIDAD	TIPO DE GASTRONOMÍA
Vía Principal asfaltada	Típica (Seco de gallina , pato horneado, bollo de chanco , parrillada, pescado asado , palizada)
VARIEDAD GASTRONÓMICA	PRECIOS
6 platos distintos	\$3.50 precio unificado (para todos los platos ofertados)

Elaborado por: Autora 2021

Tabla 7 Establecimiento de restauración "Delimar"

NOMBRE DEL ATRACTIVO	
“Delimar”	
UBICACIÓN	DESCRIPCIÓN
Paraíso la 14 sector las Malvinas	.La construcción es casi en su totalidad en madera y caña (<i>Guadua angustifolia</i>) en el espacio laboran dos personas, apenas llevan 4 meses en funcionamiento, su nombre hace honor al tipo de gastronomía que ofrece el lugar. Su propietaria señala que aproximadamente reciben a 100 personas a la semana.
HORARIO DE ATENCIÓN	
Lunes A Domingo 11:00 am a 9:00 pm	
	FOTOGRAFÍA DEL RESTAURANTE
PROPIETARIO	
Marcela Montesdeoca	
NÚMERO TELEFÓNICO	
0992035761	
DATOS ESPECÍFICOS	
ACCESIBILIDAD	TIPO DE GASTRONOMÍA
Vía principal asfaltada Vía Secundaria lastrada	Gastronomía con Mariscos (camarón apanado, camarón reventado, tilapia frita, tilapia sudada, filete apanado, arroz con camarones, arroz marinero arroz mixto, arroz triple ceviches de pescado, ceviche de camarón, ceviche mixto. Además brinda servicio de coctelería.
VARIEDAD GASTRONÓMICA	PRECIOS
15 Platos distintos	Desde \$5.00 - \$10

Elaborado por: Autora 2021

Tabla 8 Establecimiento de restauración "Paradero El Bambú"

NOMBRE DEL ATRACTIVO	
Paradero "El Bambú"	
UBICACIÓN	DESCRIPCIÓN
Vía Santa María – El paraíso la 14 Sector El Ñango	El lugar es uno de los más pequeños que se han descrito, sin embargo este posee uno de los espacios más accesibles y amenos, posee canchas cercanas para la recreación de sus visitantes, el espacio tiene 6 años funcionando, reciben alrededor de 50 personas a la semana siendo el fin de semana los más concurridos y en el laboran 2 personas.
HORARIO DE ATENCIÓN	
Lunes A Domingo de 2:00 pm – 5:00 pm	FOTOGRAFÍA DEL RESTAURANTE
PROPIETARIO	
Diana Troya	
NÚMERO TELEFÓNICO	
0984700282	
DATOS ESPECÍFICOS	
ACCESIBILIDAD	TIPO DE GASTRONOMÍA
Ubicado al pie de la carretera principal asfaltada	Gastronomía rápida: empanadas de harina, de plátano, batidos, emborrajados , pinchos, chifles y ensalada Gastronomía típica: Arroz con menestra y carne
VARIEDAD GASTRONÓMICA	PRECIOS
3 Platos 4 Comida rápida	\$0.50 - \$1.25 Comida rápida \$2.50 almuerzos

Elaborado por: Autora 2021

Tabla 9 Establecimiento de Restauración "Complejo Ecológico Brisas de La Cascada"

NOMBRE DEL ATRACTIVO	
Complejo Ecológico “ Brisas la cascada”	
UBICACIÓN	DESCRIPCIÓN
El paraíso la 14	.Este espacio forma parte de una propiedad privada donde además de restauración se encuentran hamacas, pista de baile y espacios de espaciamento, es además al ingresar a este espacio se llega al acceso principal al conocido “saldo de armadillos” escalinatas y parte baja del mismo río, en el restaurante laboran 4 personas .Este lugar está abierto al público desde hace ya 10 años y es uno de los más antiguos. Recibe entre 15 a 20 personas semanalmente, el número talvez se debe a que por ser de propiedad privada acceder al restaurante tiene un costo de \$2.00 y la atracción principal es la cascada del Salto del Armadillo.
HORARIO DE ATENCIÓN	
Lunes A Domingo 12:00 pm – 6:00 pm	
	FOTOGRAFÍA DEL RESTAURANTE
PROPIETARIO	
Rosa Cedeño	
NÚMERO TELEFÓNICO	
0990678556	
DATOS ESPECÍFICOS	
ACCESIBILIDAD	TIPO DE GASTRONOMÍA
Vía asfaltada ,existe señalética	Típica: Tonga de gallina, chuleta asada, tilapia frita, envuelta, caldo de gallina, seco de gallina, carne a la plancha.
VARIEDAD GASTRONÓMICA	PRECIOS
6 platos distintos	\$4.50 – \$8.50

Elaborado por: Autora 2021

Tabla 10 “Cabañas El Capo”

NOMBRE DEL ATRACTIVO	
Cabañas “El Capo”	
UBICACIÓN	DESCRIPCIÓN
El paraíso la 14 Vía Los Ángeles	Este centro gastronómico es uno de los más grandes de la zona, tiene servicio complementario de hospedaje y áreas de recreación, un inconveniente presentado es que es de uso itinerante, es decir no está abierto al público constantemente , las ocasiones especificas son campeonatos deportivos o festividades privadas, su propietario visita este establecimiento una o dos veces a la semana, al momento de la entrevista no se encontraba
HORARIO DE ATENCIÓN	
Itinerante	
	FOTOGRAFÍA DEL RESTAURANTE
PROPIETARIO	
Leonardo Arteaga	
NÚMERO TELEFÓNICO	
Desconocido	
DATOS ESPECÍFICOS	
ACCESIBILIDAD	TIPO DE GASTRONOMÍA
Vía asfaltada	Desconocido
VARIEDAD GASTRONÓMICA	PRECIOS
Desconocido	Desconocido

Elaborado por: Autora 2021

4.2 Análisis general del diagnóstico de los establecimientos.

Los establecimientos visitados en su totalidad fueron diez espacios gastronómicos de la Manga del Cura, coincidieron en ciertos criterios que fueron tomados en cuenta para determinar el diagnóstico, pudiendo mencionar que una de las precisiones que se obtuvieron mayormente en las entrevistas realizadas a sus propietarios coinciden en que en este negocio no existe regla específica, fija o permanente sobre todo cuando se trata de afluencia de comensales, pues aunque ellos señalan que la mayor afluencia de comensales se registra en los días de fines de semana existen fines de semana en los que no llega nadie a sus negocios, manifiestan que en ocasiones tienen muchos visitantes en los primeros días de la semana o a mediados de la misma, lo que les precisa tener un ambiente de preparación de alimentos según surja la llegada de los usuarios o consumidores del servicio, excepto cuando conocen de una fecha puntual en la que ellos saben habrá arribo de turistas o visitantes a sus establecimientos, como por ejemplo , la conmemoración de aniversario de anexión jurídica, fiestas patronales, u otros programas eventuales de la zona.

Las estructuras de los establecimientos se mantienen entre diseños rústicos y semi-rústicos, esta es una de las características que llaman la atención de visitantes, aunque algunos se mantienen dentro del concepto conocido o básico de la estructura de un restaurante, son las estructuras diferentes de origen natural que no sean tan sólidas, rígidas, o prolijas, las que aportan al captar la atención del visitante. La mayoría tiene presente en sus construcciones materiales como madera de diferentes especies, caña (*Guadua angustifolia*), y paja toquilla (*Carludovica palmata*).

El tipo de gastronomía es en gran mayoría típica de la zona, lo que podría representar dos escenarios, que los comensales busquen a través de nuevos platillos nuevas experiencias, o a su vez que sean un platillos que se ha arraigado a la cultura local sea indispensable en el menú, y que por ende deben ser considerados en una nueva propuesta de creación de restaurante en este sector. Este aspecto va de la mano con la variedad gastronómica que los espacios manejan, de los diez establecimientos visitados exceptuando a “Doble V” con alimentos con especies marinas y Paradero “El Bambú” con alimentos rápidos mayormente, todos los demás manejan de 5 platos distintos en su variedad gastronómica en adelante.

La accesibilidad a los establecimientos registrados es buena como se mencionó en cada una de las fichas anteriormente, el asfaltado de las vías sobre todo en los sitios aledaños a los espacios de restauración ha sido de vital importancia, la mayoría de estos establecimientos tienen letreros distintivos en sus áreas de ingreso.

Con respecto a la ubicación de los establecimientos están localizados mayormente en la vía al paraíso La 14 otros más ya en el punto en específico antes mencionado que es uno de los puntos con mayor movimiento comercial del sector de la Manga del Cura.

Los precios, se encuentran la mayoría en los rangos más comunes o acostumbrados en la localidad a excepción de “Delimar” y “Brisas de la Cascada” que por la diferencia de sus platos sobre todo “Delimar” quienes basan su gastronomía en especies provenientes del mar muestran un poco más elevación en sus precios, como se observa en la siguiente tabla.

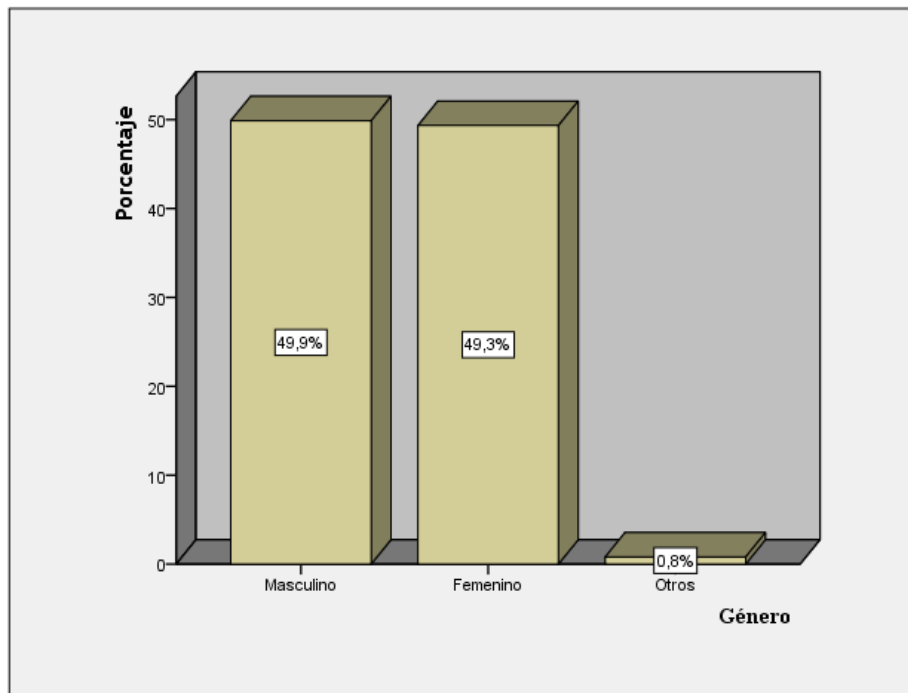
Tabla 11 Resumen de los establecimientos

<i>Establecimientos</i>	<i>Comensales-semanales</i>	<i>Accesibilidad</i>	<i>Sector</i>	<i>Precios</i>
<i>La Jovencita</i>	80	<i>Buena</i>	<i>La 14</i>	<i>\$2,50 - \$3,50</i>
<i>Doble V</i>	40	<i>Buena</i>	<i>La 14</i>	<i>\$1,25- \$4,00</i>
<i>Buen Sabor Criollo</i>	20	<i>Buena</i>	<i>La 14</i>	<i>\$2,00- \$3,00</i>
<i>Choza de Bianquita</i>	10	<i>Buena</i>	<i>Santa Maria La 1</i>	<i>\$1,50- \$5,00</i>
<i>Emmanuel SFG</i>	20	<i>Buena</i>	<i>La 14</i>	<i>\$1,50- \$4,00</i>
<i>Choza Renacer "Cabañas el Gato"</i>	15	<i>Buena</i>	<i>Sector el Pintado</i>	<i>\$3,50</i>
<i>Delimar</i>	100	<i>Buena</i>	<i>La 14</i>	<i>\$5,00-\$10</i>
<i>Paradero "El Bambú"</i>	50	<i>Buena</i>	<i>El Ñango</i>	<i>\$1,25-\$2,50</i>
<i>Brisas de la Cascada</i>	15	<i>Buena</i>	<i>Santa Rosa</i>	<i>\$4,50-\$8,50</i>
<i>Cabañas "El Capo"</i>	<i>Desconocido</i>	<i>Buena</i>	<i>La 14</i>	<i>Desconocido</i>

4.3 Determinación de la demanda turística de la propuesta de implementación de un restaurante ecológico en el sector Manga del cura.

4.3.1 Análisis de frecuencias en la encuesta aplicada

Figura 1 Género de los encuestados

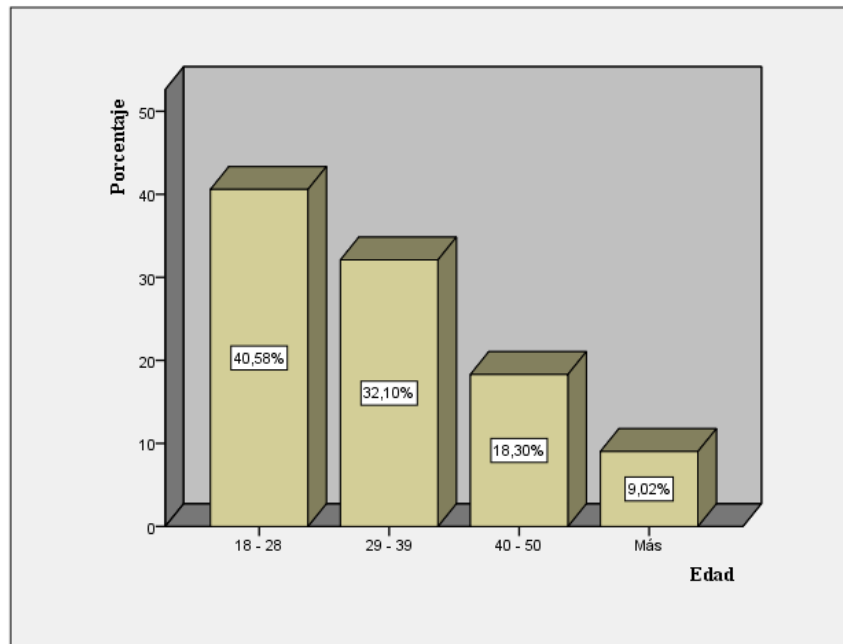


Elaborado por: Autora 2021

Fuente: Población encuestada

Análisis: La Figura N°1 muestra el porcentaje correspondiente al género de los habitantes del sector Manga del Cura, expresando que el 49,9% de los encuestados pertenece al género masculino, seguido del 49,3% representante del género femenino, finalmente un 0.8% ocupado por el grupo de habitantes que consideró la opción otros.

Figura 2 Edad de los encuestados

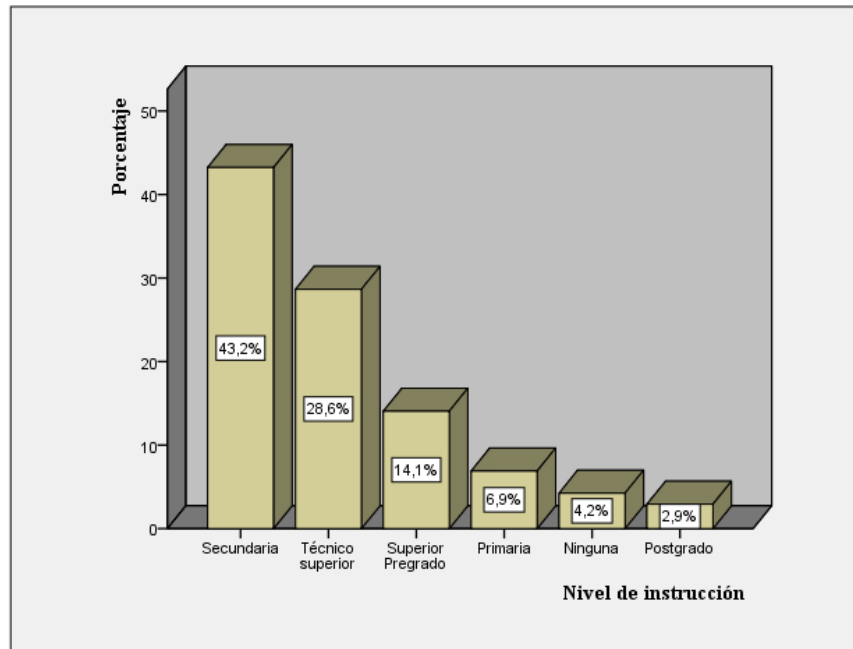


Elaborado por: Autora 2021

Fuente: Población encuestada

Análisis: La Figura N°2 muestra que la mayor parte de la población encuestada está en el rango de edad de entre 18 – 28 años de edad con un 40,6%, seguido de un 32,1% que corresponde al intervalo de 29-39 años, por otro lado un 18,3% hace referencia a las personas encuestadas de entre 40-50 años de edad, finalmente está la población de más de 50 años con el 8,8% de encuestados.

Figura 3 Nivel de Instrucción de los encuestados

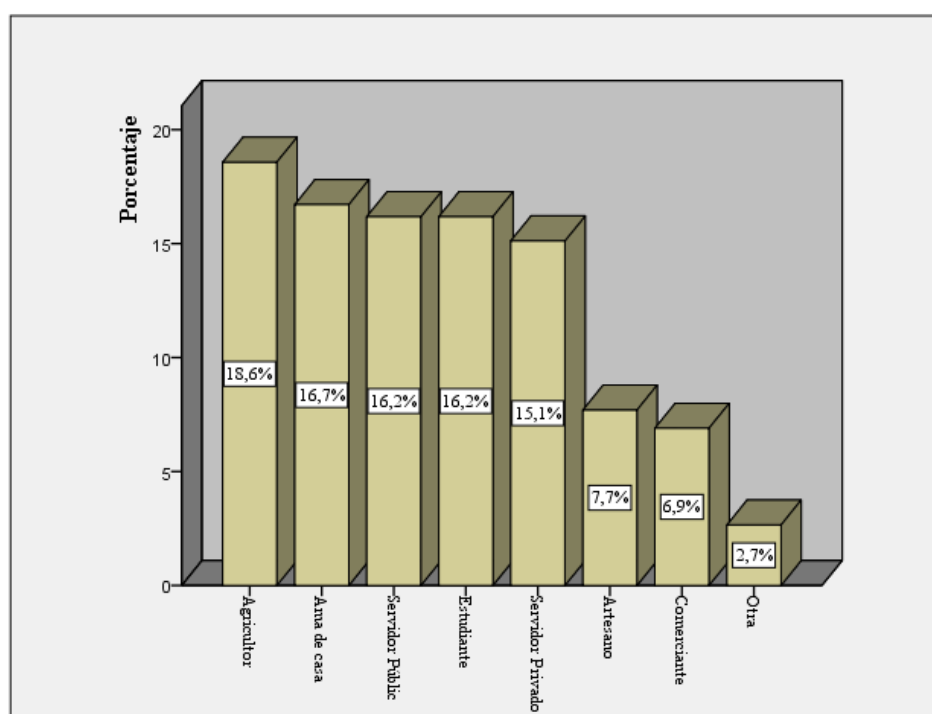


Elaborado por: Autora 2021

Fuente: Población encuestada

Análisis: La Figura N°3 señala el nivel de instrucción de los encuestados siendo el porcentaje más elevado el correspondiente a la opción secundaria con el 43,2% de la población encuestada, continuando con el nivel de instrucción técnico superior representado con el 26,6%, seguido del 14,1% del nivel superior pregrado, el 6,9% de la población tiene una instrucción primaria, el 4,2% señaló no haber tenido ningún tipo de estudio, finalmente un 2,9 % posee un postgrado.

Figura 4 Ocupación de los encuestados

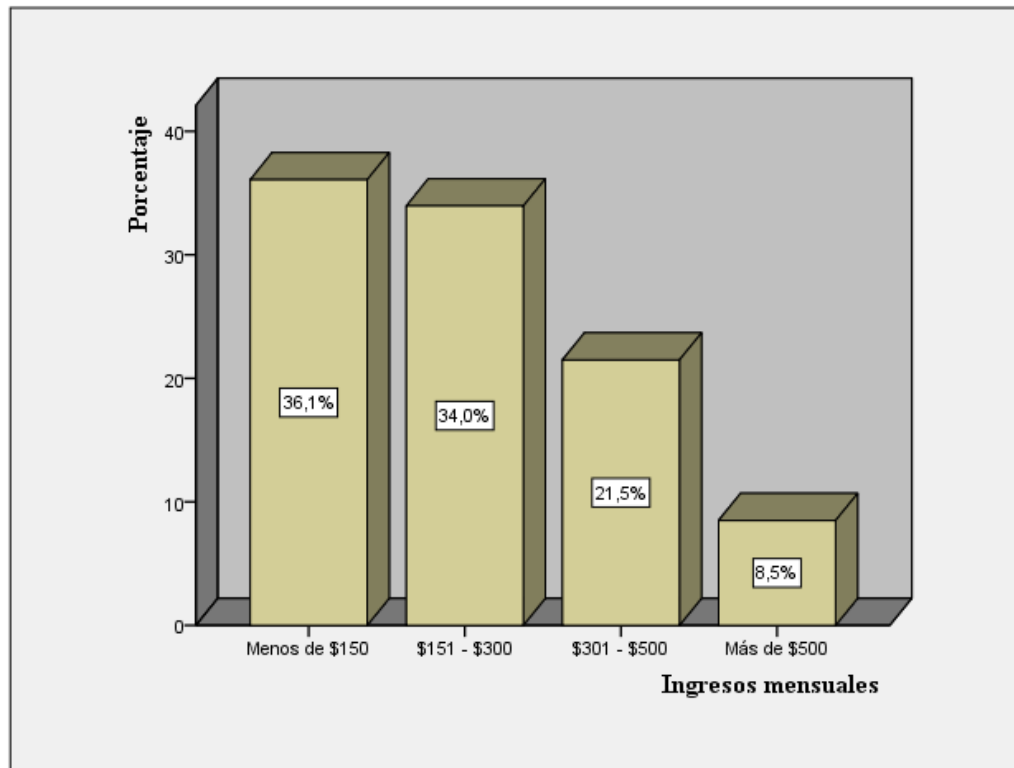


Elaborado por: Autora 2021

Fuente: Población encuestada

Análisis: La Figura N°4 indica la ocupación de la población encuestada, teniendo a la actividad agrícola como la más desarrollada por los habitantes de La Manga del Cura con un 18,6%, muy seguido está el 16,7% este porcentaje de la población se desempeña como ama de casa, un 16,2% se desenvuelve como servidor público, en igual porcentaje esta la población estudiantil, consecutivamente un 15,1% correspondiente a la opción servidor público, seguido del 7,7% de la población dedicada al a actividad artesanal, finalmente esta la actividad comercial con el 6,9% y un 2,7% de los encuestados que desempeña otra ocupación distinta a las opciones descritas en la interrogante.

Figura 5 Ingresos mensuales

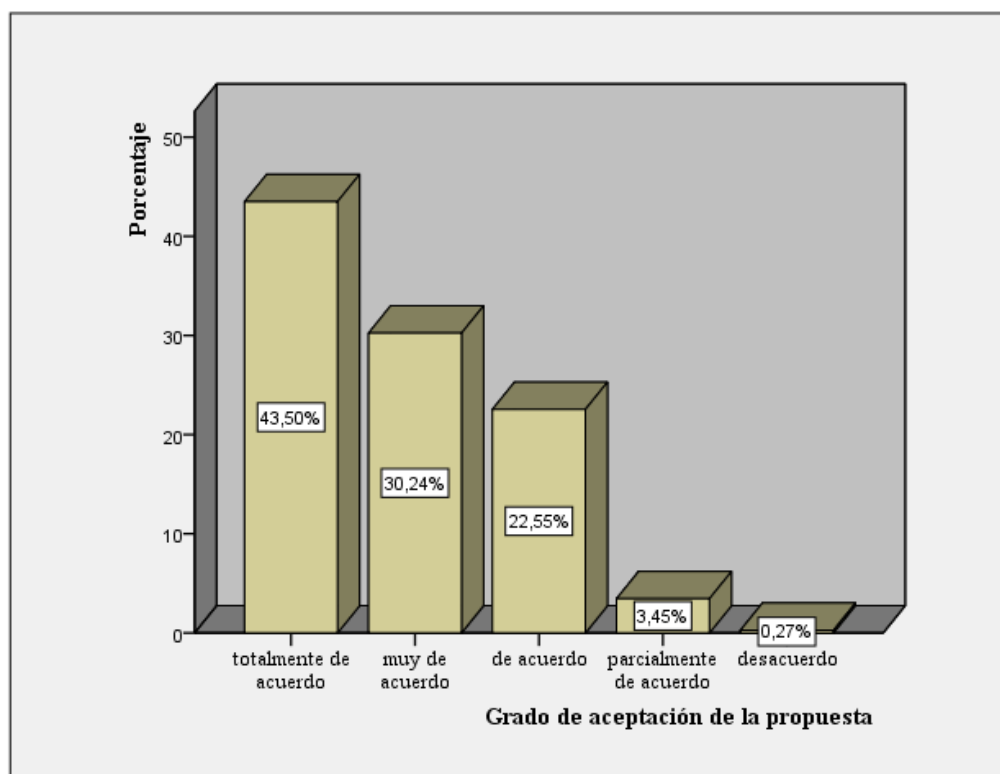


Elaborado por: Autora 2021

Fuente: Población encuestada

Análisis: La Figura N°5 muestra el intervalo de los ingresos económicos que mantienen los encuestados teniendo como resultados que el 36,1% de estos tienen ingresos económicos menores a los \$150 en tanto que el 34% percibe ingresos de entre \$151 a \$300 mensuales, consecutivamente un porcentaje del 21,5% de la población encuestada obtienen al mes de entre \$301 a \$500 finalmente el 8,5% de la población más de \$500.

Figura 6 ¿Está usted de acuerdo con la implementación de un restaurante Ecológico en el sector Manga del Cura?

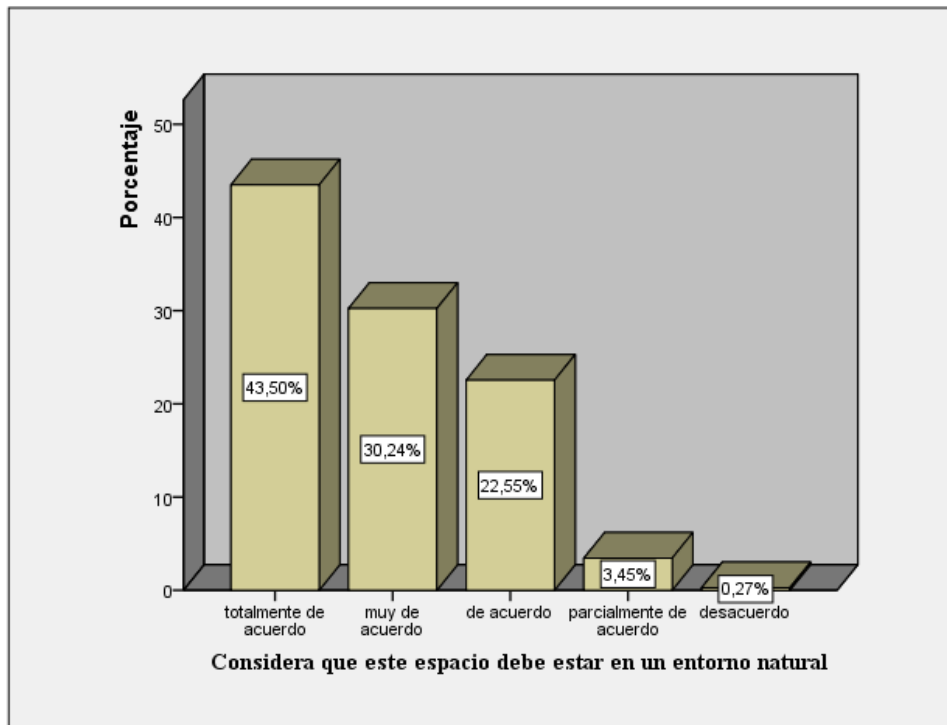


Elaborado por: Autora 2021

Fuente: Población encuestada

Análisis: La Figura N°6 manifiesta el grado de aceptación de la propuesta planteada en este proyecto, un 43,5% de la población muestra un grado de aceptación apoyado en la alternativa totalmente de acuerdo, mientras que un 30,2% señala que está muy de acuerdo con la propuesta implementación de esta propuesta un 22,5% expresó estar de acuerdo en tanto que el 3,45% escogió estar parcialmente de acuerdo y finalmente un 0,27% se mostró en desacuerdo con la presente propuesta.

Figura 7 ¿Cree usted que este debería ser un espacio u entorno natural?

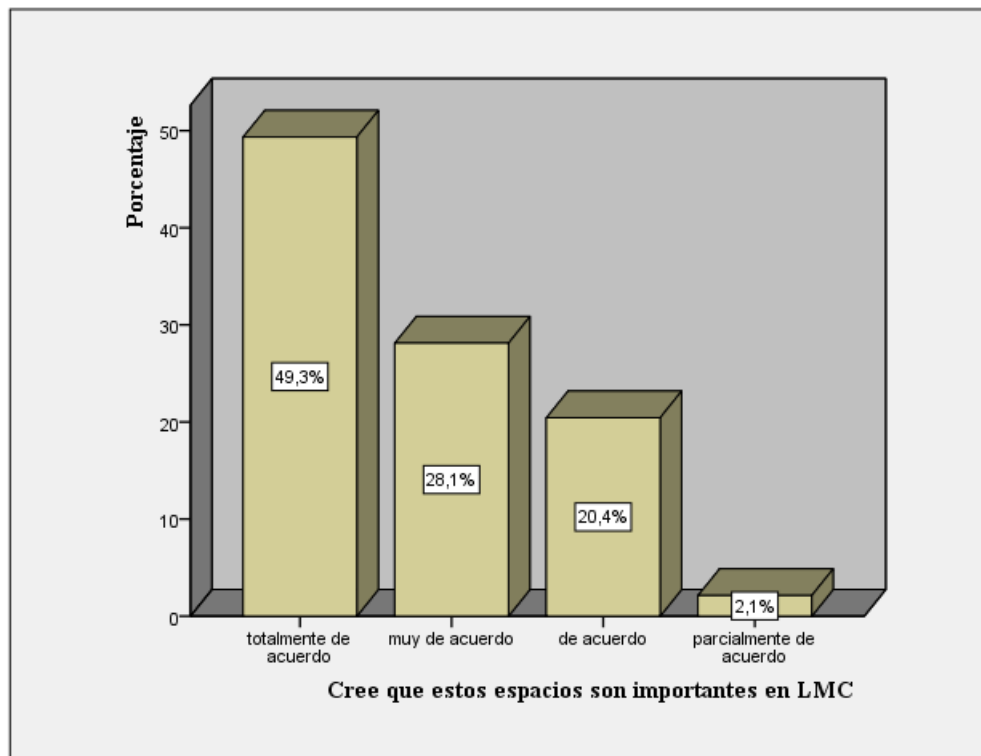


Elaborado por: Autora 2021

Fuente: Población encuestada

Análisis: En la Figura N°7 se observa la percepción de los encuestados acerca de si este espacio de restauración debe situarse en entorno natural, el 43,5% señaló estar de acuerdo con esta idea, un 30,2% indicó con la alternativa muy de acuerdo la aceptación de este concepto, seguido del 22,5% que expresó estar de acuerdo con este criterio, el 3,45% manifestó estar parcialmente de acuerdo, más sim embargo el 0,27% escogió la alternativa desacuerdo para pronunciar su diferencia con aquello.

Figura 8 ¿Considera que es importante que en la zona de la Manga del Cura exista un espacio gastronómico con un concepto estructural y entorno ecológico?

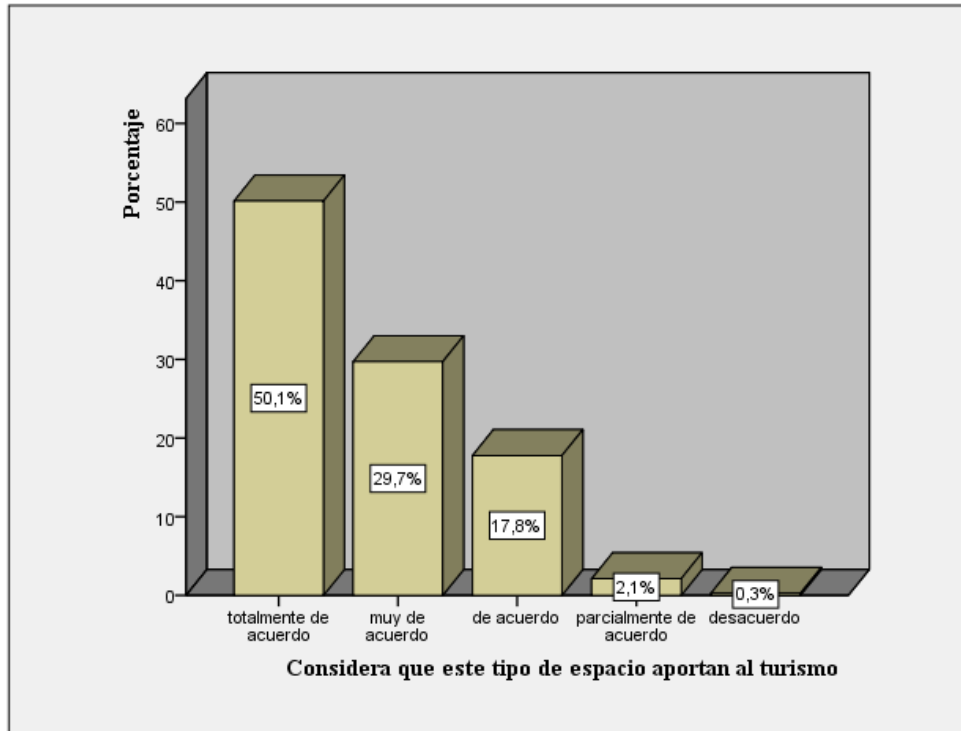


Elaborado por: Autora 2021

Fuente: Población encuestada

Análisis: En presente la Figura resume la percepción de los encuestados referente a si este tipo de espacios son importantes en el sector de La Manga del Cura obteniendo que 49,3% expuso estar de acuerdo con este criterio, el 28,1% de la población encuestada señaló estar muy de acuerdo con que estos espacios con importantes en la localidad, seguido del 20,4% que se manifestó con la alternativa de acuerdo, por último el 2,1% indicó estar parcialmente de acuerdo con la interrogante.

Figura 9 ¿Cree usted que un espacio con concepto ecológico aportará al desarrollo del turismo en La Manga del Cura y contribuirá a la educación sobre la importancia de generar estos lugares?



Elaborado por: Autora 2021

Fuente: Población encuestada

Análisis: La Figura N° 9 interpreta los valores porcentuales generados a partir de la opinión de los encuestados con respecto a si estos consideran que esta propuesta de implementación de restaurante ecológico contribuirá al desarrollo turístico de La Manga del Cura el 50,1% de los individuos encuestados escogió la etiqueta de totalmente de acuerdo para mostrar afinidad con la hipótesis, en tanto que el 29,75% expresó estar muy de acuerdo, seguido del 17,8% bajo la etiqueta de acuerdo, finalmente el 2,1% se encontró parcialmente de acuerdo y apenas un 0,3% indicó estar en desacuerdo con este criterio,

Figura 10 ¿Visitas usted con frecuencia espacios de restauración con estructura ecológica?

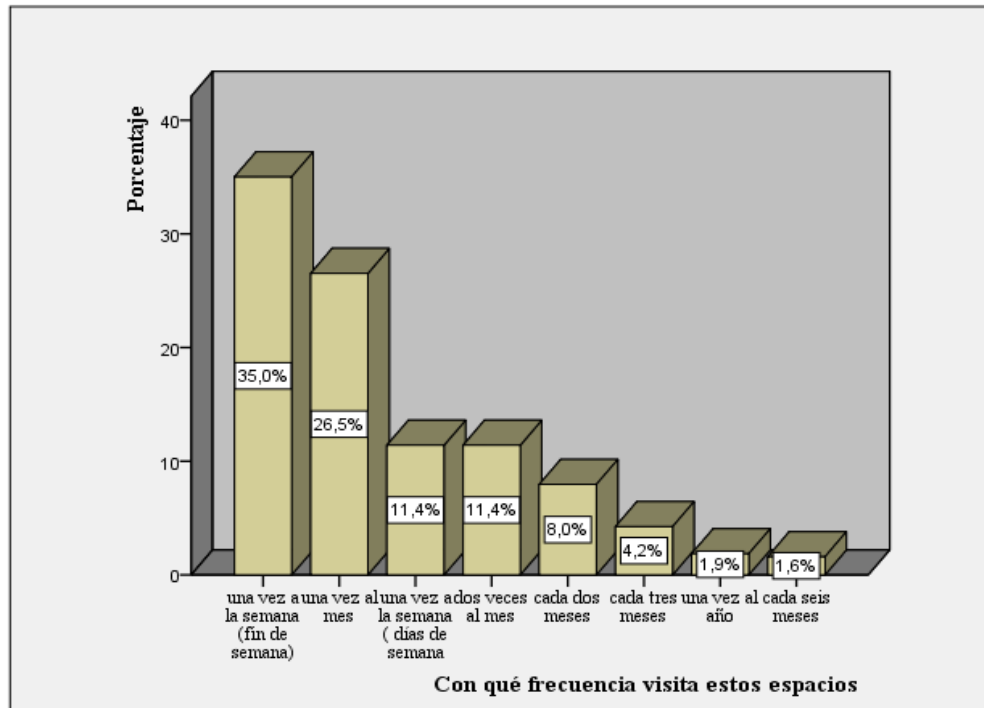


Elaborado por: Autora 2021

Fuente: Población encuestada

Análisis: La Figura N° 10 indica la frecuencia de visita a espacios de estructura ecológica por parte de los encuestados, el 55,2% señaló que visita estos espacios con frecuencia, en tanto que el 44,8% expresó que no visita espacios de restauración ecológica seguido.

Figura 11 De implementarse el restaurante ecológico Indique ¿con qué frecuencia visitaría este espacio?

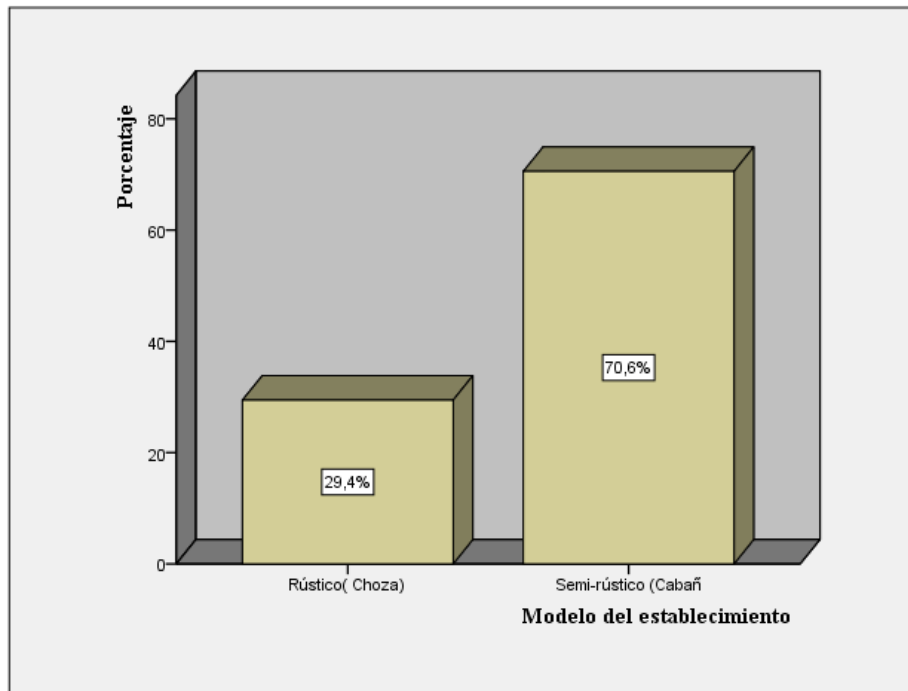


Elaborado por: Autora 2021

Fuente: Población encuestada

Análisis: La presente figura N°11 muestra la frecuencia con la que los encuestados visitan establecimientos de restauración ecológicos, la mayor parte de ellos realiza visitas una vez a la semana (fines de semana) representado con el 35%, otros más una vez al mes específicamente el 26,5%, por otro lado el 11,4% de los encuestados lo hace una vez a la semana(días de semana)en igual medida quienes visitan los establecimientos dos meses al mes, seguido del 8% de la población encuestada que realiza visitas cada dos meses, en tanto que el 4,2% acude cada tres meses, un 1,9% de encuestados respondió que visita estos establecimientos una vez al año, finalmente un 1,6% de los encuestados lo realiza cada seis meses.

Figura 12 De implementarse este establecimiento ¿Qué tipo de modelo le gustaría que este tuviera su área administrativa?

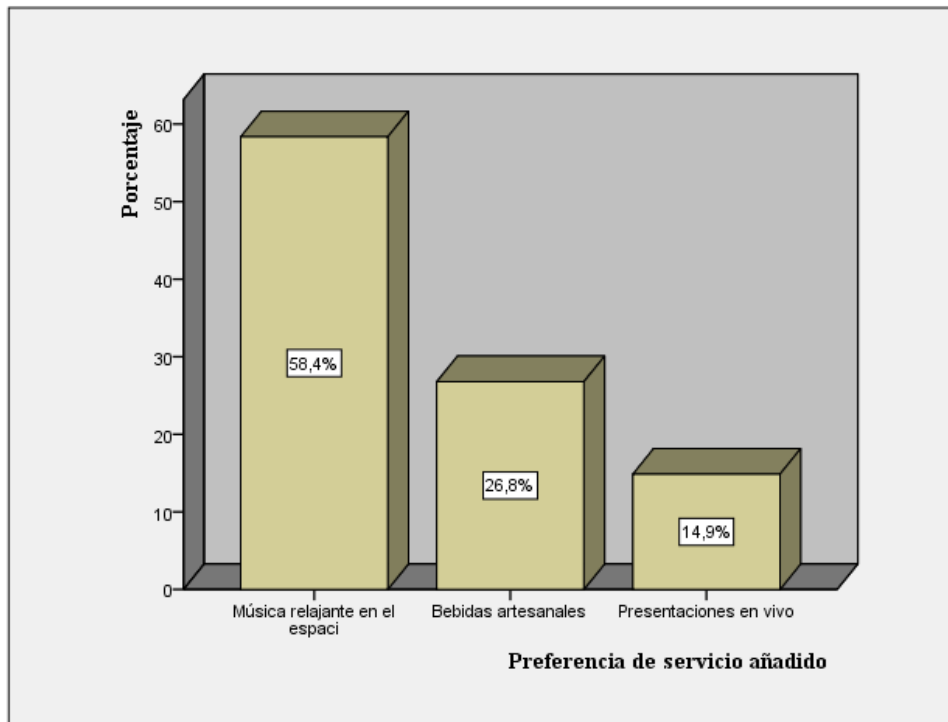


Elaborado por: Autora 2021

Fuente: Población encuestada

Análisis: La Figura N°12 expresa la preferencia de diseño para la implementación del restaurante, siendo la más excogitada por los encuestados la opción semi-rústico(Cabaña) con el 70,6% mientras que el 29,4% indicó que prefiere que el modelo del establecimiento sea de una choza (rústico).

Figura 13 ¿Qué servicios le gustaría que se añada al servicio convencional?

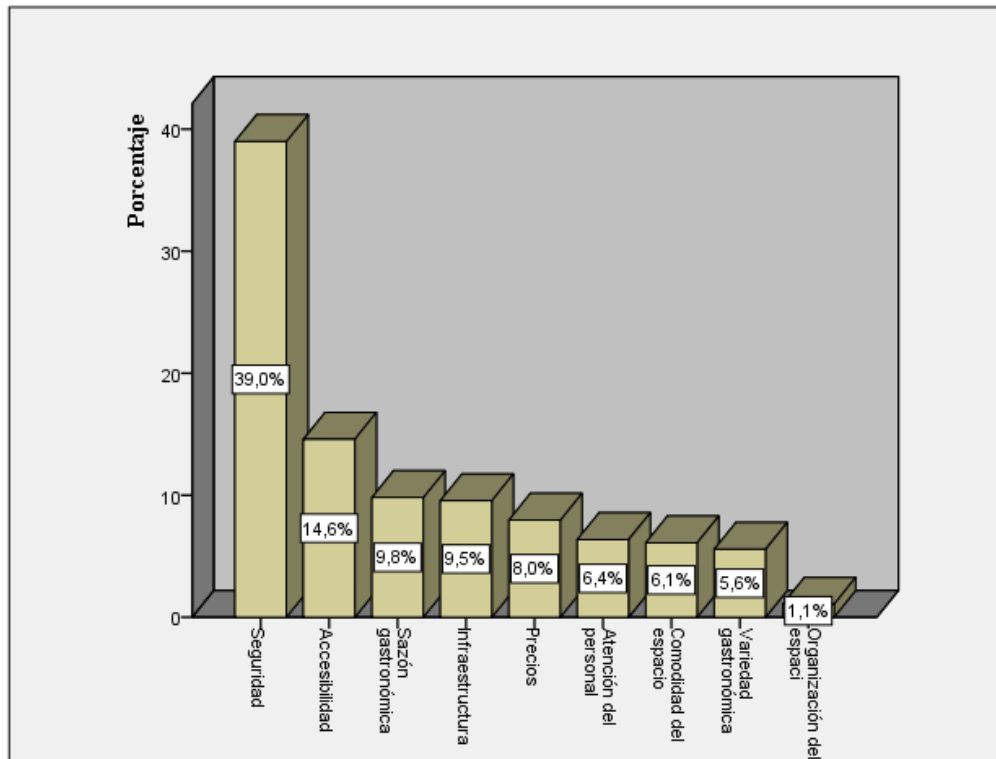


Elaborado por: Autora 2021

Fuente: Población encuestada

Análisis: La Figura N°13 se observa la preferencia de los encuestados con respecto a lo que les gustaría recibir el servicio añadido de música relajante en el espacio esta opción con un 58,4% fue la más escogida por la población encuestada, seguido de la alternativa de bebidas artesanales con el 26,8% y finalmente el 14,9% le gustaría percibir presentaciones en vivo.

Figura 14 ¿Qué aspectos considera importantes al visitar un espacio gastronómico ecológico?

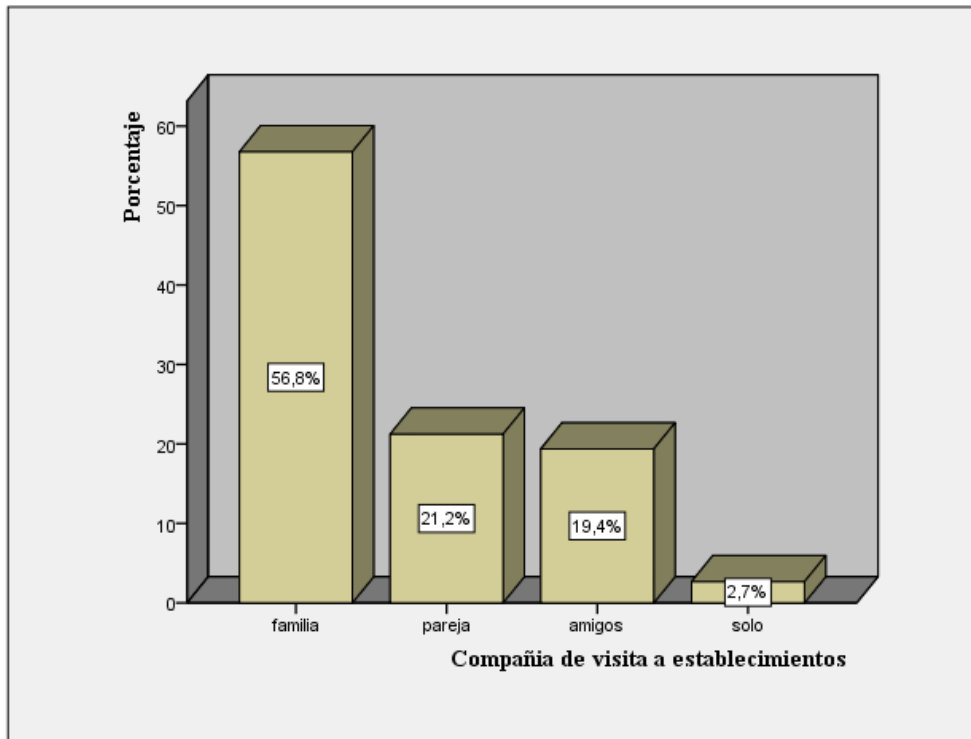


Elaborado por: Autora 2021

Fuente: Población encuestada

Análisis: La Figura de barras muestra que aspectos consideran relevantes los futuros usuarios del servicio, siendo el factor más importante para un 39% de la población la seguridad del espacio, seguido de la accesibilidad con el 14,6%, en tanto que para un 9,8% es primordial la sazón gastronómica, un 9,5% cree que la infraestructura es un aspecto relevante, mientras que para el 8% son los precios el factor más importante, por otro lado el 6,4% de los encuestados considera que es la atención del personal del espacio un criterio importante para otro grupo de encuestados específicamente para el 6,1% la comodidad del establecimiento debe considerarse imprescindible ,finalmente el 5,6% escogió la variedad gastronómica como factor importante para su visita al espacio y un 1,1% prefiere la organización del espacio como elemento importante.

Figura 15 ¿Con quién acude normalmente a un establecimiento de restauración ecológica?

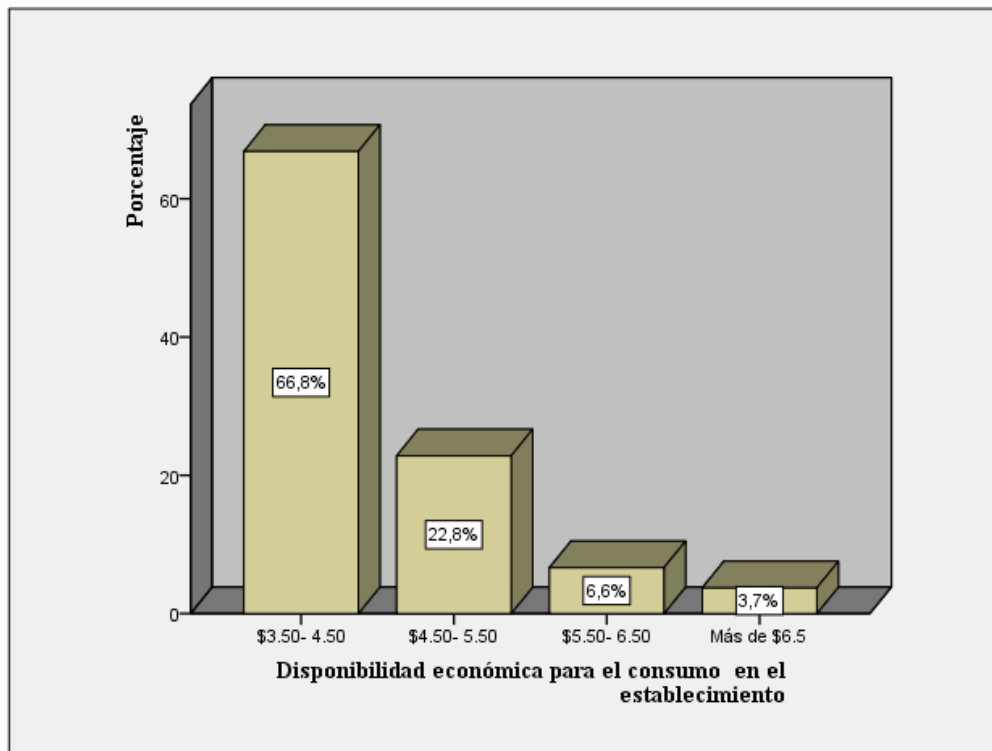


Elaborado por: Autora 2021

Fuente: Población encuestada

Análisis: La Figura N°15 muestra la compañía con la que los usuarios suelen visitar los establecimientos de restauración ecológica, un 56,8% lo hace en compañía de su familia, mientras que el 21,2% acude con su pareja, seguido del 19,4% que prefiere realizar la visita al establecimiento en compañía de amigos, y el 2,7 % lo realiza solo.

Figura 16 ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un platillo en este establecimiento de restauración ecológica de forma individual?

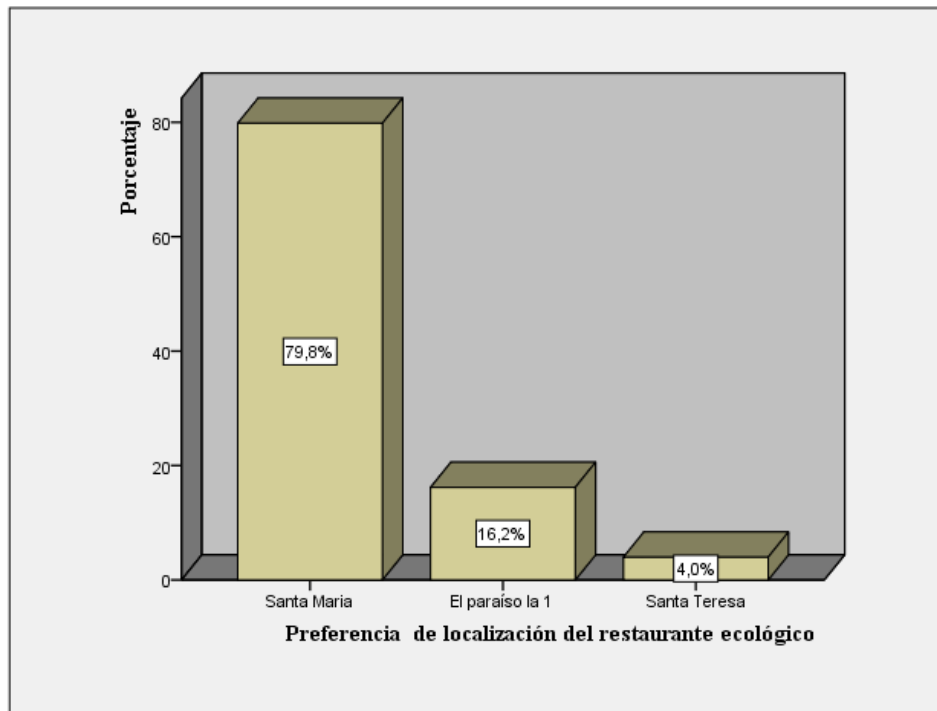


Elaborado por: Autora 2021

Fuente: Población encuestada

Análisis: La Figura N°16 indica la disponibilidad económica de los encuestados para consumir un platillo en este espacio, donde el 66,8% de la población encuestada señaló que disponen de entre \$3.50 – \$4.50, mientras que el 22,8% está dispuesto a gastar entre 4.50-\$5.50, un 6,6% considera que pueden gastar de \$5.50-\$6.50 en su visita al establecimiento, finalmente un 3,7% cree poder gastar más de \$6.50.

Figura 17 ¿En cuál de las siguientes zonas le gustaría que se ubique el establecimiento gastronómico?



Elaborado por: Autora 2021

Fuente: Población encuestada

Análisis: La Figura N°17 contiene la frecuencia de preferencia para la ubicación del restaurante ecológico, siendo la mayor excogitada con el 79,8% la localidad de Santa María, seguido de El paraíso la 14 con el 16,2% y un 4% para Santa Teresa.

4.3.2 Estimación de la demanda

Para la determinación de la demanda fueron usados los porcentajes finales obtenidos mediante la encuesta google form e interrogantes que hacen referencia a tres aspectos relevantes de la estimación necesidad básica, deseo y demanda, en la que utilizó la herramienta de office Excel. El método consiste en usar tres aspectos básicos antes mencionados y en base a la población real del área de estudio encuestada se utilizan los resultados en secuencia hasta obtener un número reducido tomado como demanda potencial. En la primera parte se ubicaron los porcentajes netos, en la segunda se calculan los valores con base en la población total y el primer porcentaje obtenido.

Tabla 12 Estimación de la Demanda Potencial

ESTIMACIÓN DE LA DEMANDA POTENCIAL (MÉTODO DE RATIOS EN CADENA)				
	POBLACIÓN FINITA 20758	Interrogantes usadas para la determinación de la demanda potencial	%	
1	NECESIDAD BÁSICA	¿Visita usted frecuentemente espacio de restauración con estructura ecológica?	55,20%	Personas que visitan regularmente establecimientos de gastronomía y estructura ecológica
2	DESEO	¿Está usted de acuerdo con la implementación de un restaurante con estructura ecológica en el sector de la Manga del Cura?	96,20%	Personas que están totalmente de acuerdo, muy de acuerdo, de acuerdo con la implementación de un restaurante ecológico en La Manga del Cura
3	DEMANDA	¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un platillo en este establecimiento de restauración ecológica de forma individual?	66,80%	Personas que están dispuestas a pagar entre 3,50 y 4,50 por un platillo en el posible proyecto
	NECESIDAD	Personas que visitan regularmente establecimientos de gastronomía y estructura ecológica	1145842	
	DESEO	Personas que visitan regularmente establecimientos de gastronomía y estructura ecológica y que están, de acuerdo, muy de acuerdo, de acuerdo con la implementación de un restaurante ecológico en La Manga del Cura	110229962	
	DEMANDA	Personas que visitan regularmente establecimientos de gastronomía y estructura ecológica y que están, de acuerdo, muy de acuerdo, de acuerdo con la implementación de un restaurante ecológico en La Manga del Cura y que también están dispuestas a pagar entre 3,50 y 4,50 por un platillo	7363361456	

Elaborado por: Autora 2021 **Fuente:** Población encuestada

- **Necesidad Básica:** Hace referencia a un hábito común del individuo que hace parte de sus actividades frecuentes que considera importante y necesaria desarrollar. Para efectos del caso si el visitar un espacio de restauración con estructura ecológica forma parte de las actividades comunes del individuo. El 55,20% de la población visita regularmente un espacio de restauración con estructura ecológica. Se tomó el valor real de la población y este se multiplicó por el porcentaje obtenido en la interrogante escogida para necesidad básica.
- **Deseo:** Interés del individuo por realizar u obtener algo, aplicado a la presente, que tan interesado se encuentra la persona en la implementación del restaurante ecológico. En este ratio se consideraron tres opciones que señalan aceptación por parte de los encuestados obteniendo el 96,20%, mismas que fueron totalmente de acuerdo, muy de acuerdo y de acuerdo. Se tomó el número adquirido en el ratio de necesidad básica y se multiplicó por el valor en porcentaje del deseo.
- **Demanda:** Expresa solicitud de un servicio o producto .Puede decirse que éste es el criterio más importante de este proceso, pues es este el que lo define como demanda potencial al involucrar un aspecto económico en el mismo, sin este no podría denominarse demanda potencial, señala que porcentaje de los encuestados está dispuesto a cancelar el valor entre . Se obtuvo el 66,80 % en el ratio de demanda.

Se obtuvo como resultado que alrededor de 7.363 personas que corresponde a un 35% de la población total del sector poseen un perfil que cumple con las características para visitar este espacio es decir que son demanda potencial consumidores de la restauración con estructura ecológica en La Manga del cura más no es un número específico o establecido de personas que visitaran el espacio. A través de este método se logró reducir el número de la población y tener un estimado de la demanda para el espacio.

Esta demanda puede verse aumentada pues el 97,4% de los encuestados acude a estos espacios acude en compañía de familia, pareja o amigos, lo que representaría un incremento en la demanda.

4.4 Propuesta de implementación del Restaurante ecológico en el sector Manga del Cura.

4.4.1 Objetivo Social

El objetivo principal de la implementación del restaurante ecológico es generar una propuesta diferente, con un mensaje de concientización indirecto que será percibido por los usuarios del mismo, se busca crear un espacio que brinde un servicio de alimentación y al mismo tiempo sea un espacio de relajación y armonización, que contribuya a la educación cultural y social de la población de la manga del cura, que a la vez sea referencia de nuevos proyectos de inversión y fomento al turismo local, que permita encontrar un lugar ameno y con buenos estándares de calidad en su propia localidad.

4.4.2 Objetivo Ambiental

Generar un espacio con concepto ecológico es amplio en este caso se espera implementar una estructura amigable, es decir un lugar en el que sus materiales de construcción sean mejor asimilados por el entorno, así también un entorno con especies vegetales que hagan de este un espacio más sano, saludable.

4.4.3 Objetivo Económico

Tener una remuneración económica que permita estabilidad económica y siga generando rubros a largo plazo que sean capaces de sostener el proyecto planteado, solvente para cubrir gastos del espacio y personal de trabajo que aporte al crecimiento de la economía local.

4.4.4 Análisis FODA

4.4.4.1 Análisis Interno

- **Fortalezas**
- Ser un sector con un gran potencial en vías de desarrollo convierte este proyecto en una gran oportunidad de emprendimiento en La Manga del Cura, es una zona que se encuentra en crecimiento poblacional, urbano y turístico y que naturalmente necesita

brindar espacios que satisfagan necesidades como la de alimentarse para propios y visitantes.

- Ubicación estratégica.
- Zona con un nivel natural intrínseco.
- Ausencia de este tipo de espacios en la localidad específica.
- Aportación de estudios turísticos de la localidad.

- **Debilidades**

- Son competencia directa “Delimar” ubicado en el sector de la 14 en la Manga del Cura por contar con una estructura con base en madera y tejado de paja toquilla (*Carloduvica palmata*), en la visita realizada la atención es realizada por su propietaria , además está en proceso de implementación de espacios de recreación y esparcimiento, por otro lado se considera a Cabaña Renacer “La choza del Gato” ubicado en el tramo Santa María- La 14 como competencia para esta propuesta ,su estructura es mixta con elementos de origen natural , la cocción de los alimentos es realizada en un gran horno de leña factor que lo hace más atractivo para los visitantes, estos dos establecimientos son los que por características similares a las que se pretenden implementar en la presente propuesta, sigue siendo un punto a favor el entorno que se propone para el restaurante ecológico, en donde se encuentre el servicio gastronómico y un entorno saludable.
- Poca gestión por parte de las autoridades parroquiales y municipales en el desarrollo de nuevos proyectos sostenibles y mejoras de infraestructura.
- Repeler a especies animales de los alrededores.
- Personal con actitud de desánimo.

4.4.4.2 Análisis Externo

- **Oportunidades**

- Formar parte de un referente gastronómico zonal y provincial e ir alcanzando un progresivo nivel de servicios, haciendo énfasis del cuidado ambiental y optimización de recursos.
- Convertir el sitio en un espacio integrado de alimentación y recreación social.
- Fomentar el uso e implementación de este tipo de espacios así como contribuir en el fortalecimiento de una cultura más sostenible.

- Crear oportunidades laborales para la comunidad.
- Insertar paulatinamente proceso de alimentación más saludable como la implementación de un huerto propio del lugar.
- Generar dinamismo económico local.
- Realzar y posicionar los servicios turísticos gastronómicos de la Manga del Cura de la zona.
- Reducir los impactos ambientales.
- **Amenazas**
 - Factores imprevistos e impredecibles como los que se han experimentado en el último año con el COVID-19 que obligó al confinamiento inesperado.
 - Desastres naturales, accidentes estacionales.
 - Rechazo por parte de la población acerca de la implementación de este tipo de espacios.
 - Incremento de inseguridad.
 - Preferencia de los usuarios por los establecimientos
 - Crisis económica

4.4.5 Diagnóstico de Mercado

Con base en las opiniones recogidas en el desarrollo de las visitas a los establecimientos de restauración de La Manga del Cura, el diagnóstico del mercado para esta propuesta es óptimo por su ubicación estratégica y en una zona que naturalmente posee recursos para un entorno sano, en el que se ofrecerá mayormente comida típica de Manabí, por ser el tipo de gastronomía más consumida en el sector en un espacio que busca brindar un servicio gastronómico , buen trato ,entorno agradable y una estructura amigable.

4.4.5.1 Segmentación de mercado

El presente proyecto analiza a clientes residentes o visitantes de La Manga del Cura como demanda potencial a consumo del servicio gastronómico con el siguiente perfil:

- Sexo indistinto
- Edades 18 a más (menores con presencia parental o representante)
- Que visiten con frecuencia establecimientos ecológicos de restauración

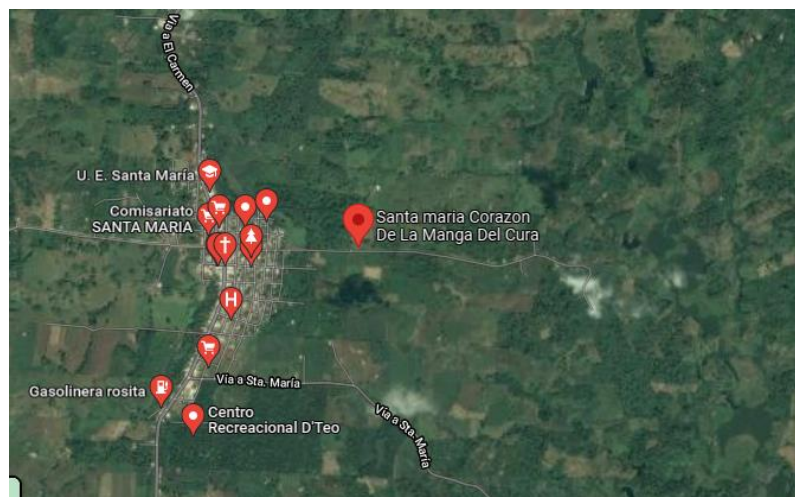
- En compañía o solo
- Que considere importante la infraestructura ecológica en un establecimiento
- Que esté dispuesto a cancelar \$3.50 en adelante por el servicio gastronómico
- Que considere importante el entorno de un espacio gastronómico

Con el objetivo de conocer preferencias en servicios gastronómicos, gustos y variedades para finalmente establecer un producto integrado de entorno y alimentación.

4.4.6 Ubicación

El restaurante estará ubicado en la parroquia Santa María conocido como “el corazón de la Manga del Cura” por estar ubicado en aproximadamente el centro del territorio de la Manga del Cura, esta parroquia también fue la más escogida por los encuestados a través del cuestionario google form para la ubicación espacial del restaurante ecológico.

Imagen 2 Micro localización Área de estudio



Fuente: Google maps 2021

4.4.7 Logo

Se elaboraron dos logos a razón de que uno se encuentra personalizado para la implementación del restaurante por parte de la autora de la presente investigación, la otra opción se encuentra abierta en el caso de la toma de la propuesta por otras personas interesadas en el desarrollo de este proyecto, es decir la que un inversionista adquiriera la presente.

En ambos se mantienen conceptos sobrios y básicos tratando de explicar y reflejar las cosas simples muchas veces son las mejores, para el primer caso (Morena) el color expresa el concepto de la ecología así como los elementos de las hojas en la parte superior e inferior expresan que el servicio que se espera brindar es un conjunto sólido del contacto con la naturaleza y gastronomía local. En el segundo logo se representa un color mucho más cálido u hogareño el elemento del techo representa también que se busca dar un servicio que haga sentir en casa, (La Manga hace también referencia espacial de en donde se encuentra situado).

Imagen 3 Logos



Elaborado por: Autora 2021

4.4.8 Misión

Brindar un servicio gastronómico basado en un concepto de entorno e infraestructura natural que complazca a nuestros clientes y genere un espacio que brinde integrado de alimentación en un espacio armonioso y sano, contribuyendo a mitigar los problemas ambientales locales y externos del mismo modo que este espacio sea de esparcimiento al contacto con el entorno natural.

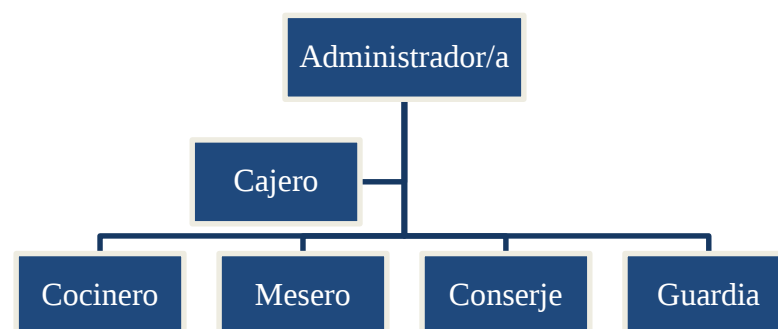
4.4.9 Visión

Convertirnos en un referente gastronómico ecológico, fomentar la implementación de los espacios naturales seguir brindando un servicio que genere concientización, aportar al desarrollo turístico, económico, social, y cultural de La Manga del Cura, así también seguir implementando mejores procesos de optimización de recursos en pro del beneficio ambiental.

4.4.10 Organigrama

El organigrama planteado tomará cambios en el transcurso del tiempo y en función de varios factores.

Figura 18 Organigrama



Elaborado por: Autora 2021

4.4.11 Funciones de los trabajadores

Administrador.

- Control del personal/empleados de restaurante
- Bienvenida y recepción de comensales
- Control y registro de ingresos y egresos
- Estrategias de Marketing y publicidad
- Mediador de inconvenientes / Energía entusiasta y disposición
- Control de limpieza del espacio
- Contabilidad del restaurante/elaboración de facturas
- Elaboración del menú

Cajero.

- Cobro de valores por restauración /Devolución se cambios
- Brindar información solicitada por el comensal(de darse el caso)

Cocinero.

- Preparación de alimentos y bebidas

Mesero.

- Traslado de alimentos a la mesa
- Solucionar inquietudes
- Conocimiento del menú
- Toma de pedidos

Conserje. (A la vez cumplirá la función de guardia del establecimiento)

- Limpieza del espacio(interno y externo)
- Preparación del establecimiento previo al recibimiento de los comensales
- Resguardo de los comensales dentro del establecimiento

4.4.12 Horario de atención

La presente investigación propone un horario de atención de 11:00 am 22:00 pm de lunes a sábado, siendo este un horario que es sujeto a cambios de ser tomada esta propuesta por alguien distinto a la autora.

4.4.13 Distribución espacial del restaurante

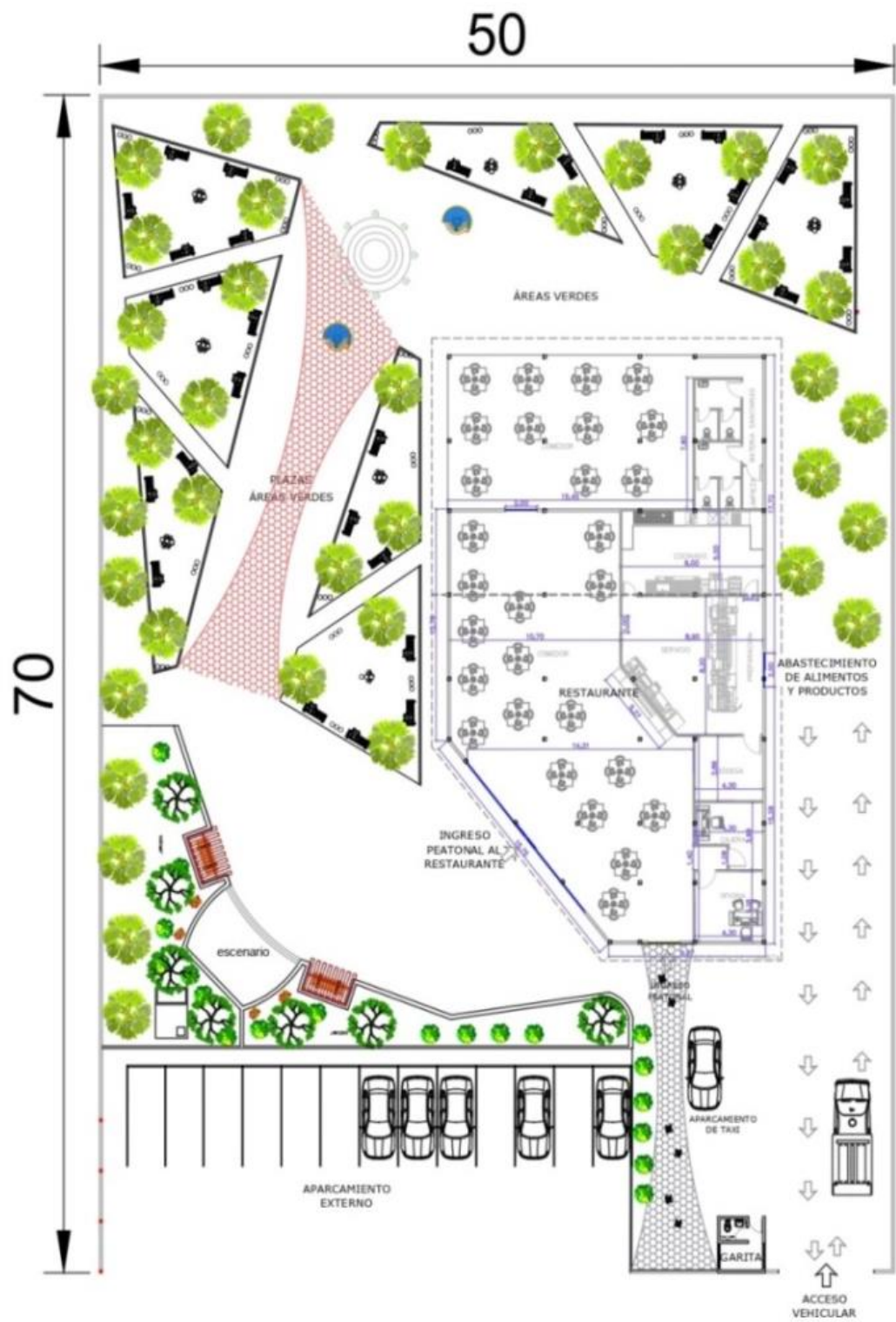
Tabla 13 Distribución Espacial del restaurante

Distribución espacial	Metros
Comedor	20 x 35 metros
Bodega	3.86 x 4.30 metros
Cocina- Preparado	9x13.20 metros
Sanitarios	7.80 x 4.30 metros
Administración-Oficina	4.30 x 12.01 metros

Elaborado por: Autora 2021

4.4.13.1 Plano de diseño

Imagen 4 Plano de diseño del Restaurante Ecológico



Elaborado por: Autora 2021

- **Detalles Generales**

El terreno tiene medidas 70x 50 metros totalmente planos, en la medida de lo posible se reduce el área de construcción sólida, para que existan áreas verdes de esparcimiento. El diseño muestra las áreas que se proponen como son: Almacenamiento, Comedor, Escenario, Estacionamiento, Áreas verdes, Área administrativa, Cocina, Sanitarios.

Imagen 5 Referencia fachada del restaurante ecológico

Restaurante Fusión LORO en Austin Texas/ Estados Unidos



Fuente: Culinary Culture 2021

○ **Áreas Verdes**

Siendo uno de los fines crear un espacio con entorno natural, sano pero también con grado de armonía estética para el área por ello se propone para el área verde la especie ornamental con grandes beneficios ambientales *Jacaranda mimosifolia* (Bignoniaceae) como señala en un documento (MAE(Ministerio del Ambiente); FAO(Organización de Naciones Unidas), 2015) “Ornamental, además es empleado como árbol de alineación de forma aislada o formando grupos. Su madera aromática es apreciada en ebanistería y en carpintería para realizar laminados.

4.4.14.8 Permiso de Construcción mayor a 40m cuadrados

Requisitos

- Informe de planos arquitectónicos aprobados por el departamento de planificación
- Formulario y aprobación de planos arquitectónicos estructurales
- Cálculo y diseño firmado por un ingeniero civil suscrito en el registro municipal
- Formulario de servicios (Gobierno Autónomo Descentralizado del Carmen, 2020)

4.4.14.9 Solicitud para la obtención de certificación ambiental previo a la obtención de patente

Requisitos

- Presentarse en la ventanilla Única para permisos de funcionamientos.
- Estar pendiente de la visita de los inspectores para proceder al análisis técnico ambiental de la infraestructura y sus componentes (Gobierno Autónomo Descentralizado del Carmen, 2020)

4.4.15 Procesos y normas de sanidad

En Ecuador la seguridad Alimentaria se encuentra contemplada en la normativa ISO 22000, que se encarga de gestionar la calidad y seguridad alimentaria desde su producción hasta su consumo. Las que se pueden adquirir en tanto se encuentre operando el restaurante, a través de la implementación de varios sistemas integrados.

4.4.16 Productos – Menú

La presente propuesta presenta un menú de 9 recetas incluida una propuesta de plato de la casa, este menú puede variar según el avance del proyecto y las opiniones que se obtengas en su desarrollo.

Menú

Restaurante Ecológico – La Manga – La Morena

Tipo de comida: Típica Ecuatoriana

En Cuanto a los precios ofertados se considera la opción de fijar precio único a todos los platos ofertados establecido en \$3.80

SOPAS

Sopa Ranchera (Especialidad de la casa)
Sopa de gallina Criolla
Sopa de albóndigas
Sopa de pescado

GUARNICIONES

Puré de papas
Menestras (Lentejas- frejol)
Ensaladas

PLATO FUERTE

Seco de pollo
Seco de pescado
Guatita
Estofado de carne

- **Descripción Especialidad de la casa**

Sopa ranchera es un consomé de verduras, tubérculos que se cultivan en la zona (yuca, frejol, especies naturales, zapallo, choclo, haba manaba acompañado de carne de pollo una de las proteínas más consumidas en este sector, buscando un platillo que brinde identidad con los productos agrícolas que crecen en la zona y la identifiquen.

Menú saludable (menor cantidad de condimentos)

Crema de vegetales verdes

Pechuga de pollo al vapor con arroz integral

Filete de pescado con ensalada de verduras

Berenjena rellena con pollo asada

Ensalada de garbanzos, lenteja y verduras

4.4.17 Inversión

- **Valor del terreno**

Las dimensiones del terreno planteado para la implementación del restaurante ecológico posee medidas de 50 metros de ancho por 70 metros de largo, consultamos con su propietario actual expreso que esta propiedad tiene un valor de alrededor de \$10.000 dólares americanos.

- **Construcción del Restaurante**

La manipulación del material ecológico tales como las cañas requiere especial cuidado desde la etapa de corte, más aun en la fase construcción de este material y algunos más es de especial cuidado. Se sugiere la utilización de un contrato por obra.

Según el Código de trabajo este contrato considera lo siguiente “En el contrato por tarea, el trabajador se compromete a ejecutar una determinada cantidad de obra o trabajo en la jornada o en un período de tiempo previamente establecido. Se entiende concluida la jornada o período de tiempo, por el hecho de cumplirse la tarea” (Ministerio de Trabajo , 2012)

- **Inversión por Área**

Tabla 14 Inversión por Área

Sanitarios	
Cocina	\$7.500 dólares americanos
Administración	
Comedor	\$6.000 dólares americanos
Áreas verdes	\$3.500 dólares americanos
Estacionamiento	\$ 2.000 dólares americanos
Bodega (Área de Almacenamiento)	\$2.000 dólares americanos
Biodigestor(3.000) litros 1.70 diámetro x 2.20(25p)	\$2.400 dólares americanos

Elaborado por: Autora 2021

- **Materiales**

La construcción del establecimiento estará dada mayormente por *Guadua angustifolia* para sus soportes o postes, madera para las superficies planas (piso)mientras que para sus paredes se consideró usar vidrio templado un material que aporta luminosidad porque permite usar la luz natural, resistencia, transmisión de calor, sofisticación, además es aislante acústico pero sobre todo de larga vida útil.

- **Artículos Muebles Área de Restauración**

Las mesas del establecimiento serán realizadas en *Samanea saman* Samán con la forma que se obtenga del corte en sentido transversal, alrededor de 28 mesas serán las que se generen en el espacio. Las sillas serán de forma irregular y se utilizaran en lo posibles partes de las especies usada para la construcción de mesas.

Tabla 15 Artículos muebles Área de restauración

Especie	Operador
Precio por especie \$ 60USD	\$15 Dólares americanos por hora
Número de especies :2	Total de horas 4
	Costo de manipulación mano de obra 12 por operador*2
Total	\$204.00 Dólares Americanos

Elaborado por: Autora 2021

○ **Artículos muebles área de cocina – Menaje**

Para esta sección se contemplan utensilios artefactos básicos, teniendo en cuenta además de implementación de canutos de caña para el consumo de los alimentos especialmente sólidos a ofrecer.

Tabla 16 Artículos muebles área de cocina

Artículos	Costo\$
Cocina	\$220.00
Licuadaora	\$40.00
Congelador	\$249.00
Utensilios (mayores y menores)	\$150.00

Elaborado por: Autora 2021

○ **Área de recepción –Oficina**

En este espacio se el equipo tecnológico y logístico del establecimientos este es el presupuesto designado para los equipos de recepción .Este presupuesto será duplicado ubicando también el costo de equipos para oficina u administración.

Tabla 17 Artículos Área de recepción- Oficina

Equipo	Costo\$	Características
Computador de escritorio	\$260.00*2 \$560.00	Dell (OLX)
Silla ergonómica de oficina	\$60.00*2 \$120	Negra(OLX)
Escritorio	\$170.00*2 \$340.00	Color blanco, modelo Esmo , forma de L, dos cajones (Mercado Libre)

Elaborado por: Autora 2021

Tabla 18 Artículos Área de Recreación

- **Área de Recreación**

Espacio	Costo\$
Banquetas Rústicas x10	\$200.00
Jardín (Flores)	\$50.00

Elaborado por: Autora 2021

- **Costo de Inversión**

Tabla 19 Costo de Inversión

Área	Costo\$
Terreno	\$10.000
Mano general de Obra y Construcción del Restaurante	\$23,400
Artículos Muebles Área de Restauración	\$204.00
Artículos muebles área de cocina – Menaje	\$659
Área de recepción –Oficina	\$1.020
Área de recreación	\$250.00
Total	\$35,533

Elaborado por: Autora 2021

Análisis: Se estimó una inversión de \$35,533 dólares para la implementación de restaurante ecológico propuesto con las dimensiones y características ya descritas anteriormente.

4.4.18 Posibles escenarios

A partir de la demanda potencial estimada se contemplaron tres posibles escenarios óptimo-regular-pésimo.

Tabla 20 Posibles Escenarios

	Escenario	Consumo por persona	\$	x2	x3
1	Óptimo 100%				
	7363,00	3,80	27979	55959	83938
2	Regular 50%				
	3682	3,80	13990	27979	41969
3	Escenario pésimo 25%				
	1841	3,80	6995	13989,7	20985
Con base en la determinación de la demanda potencial se han calculado tres posibles escenarios del 100%,50%y 25% de la misma para tener una estimación de le remuneración económica , a su vez esta es calculado con el consumo de 1,2,3 personas por el precio estandar establecido para un servicio gastronómico					

Elaborado por: Autora 2021

4.4.19 Implementaciones paulatinas.

Tabla 21 Implementaciones

Implementación	Descripción	Objetivo
Huerto propio	Espacio donde puedan cultivarse ingredientes de la zona	Generar ingredientes frescos y sanos
Armonización	Música relajante en el espacio	Amenizar el espacio , siendo este el servicio adicional más escogido en la presente investigación
Optimización de recurso hídrico	Canales de captación de aguas lluvias en las instalaciones	Obtención del recurso hídrico para actividades secundarias

4.4.20 Especificaciones del servicio para el restaurante ecológico

- Infraestructura

El restaurante contará con una infraestructura en madera para su base en su totalidad, a excepción de las áreas verdes, en las paredes láminas de vidrio 1.10 x 2.20, si bien este material no es de origen natural directo, se contempló al aportar características como optimización de la luz, no es inflamable y de larga duración, existirá presencia de *Guadua angustifolia* para soportes de paredes y cubierta en la que se utilizará *Carloduvica palmata*

- Normas ecológicas

Para mantener la optimización de recursos y el concepto aplicado de la ecología las normas a aplicar en el restaurante ecológico son.

- Reciclaje de desechos según su categoría
- No uso de utensilios de plástico de un solo uso (fundas, vasos, platos etc.)
- No uso de productos de spray
- Recolección de restos de comida diaria
- Bombillas ahorradoras de energía
- Utilización de utensilios de bambú (cucharas-sorbetes)
- No uso de toallas de cocina en papel
- Recipientes de bambú en lo posible(platos- cuencos)
- Servilletas lavables
- Instalación de sistema de ahorro de agua lavabos y sanitarios
- Utilización de recipientes de vidrio para almacenamiento
- Compra de alimentos al granel
- Artículos de limpieza caseros
- No uso de aires acondicionados (en su lugar rejillas de ventilación)
- Menús digitales
- Artículos de aseo orgánicos
- Implementación de un huerto con productos de la zona en el que se utilice el compostaje de los residuos orgánicos recolectados en el restaurante.
- Utilización biodigestor (3.000 litros)
- Bebidas azucaradas con preservantes y conservantes.

- Prohibiciones dentro del espacio.
 - Talar, deshojar especies ornamentales
 - Fumar
 - Arrojar basura en las distintas áreas
 - Ingreso de alimentos o bebidas
 - Encender fogatas
 - Mascotas en el área del comedor
 - Sustracción de objetos
 - Consumo de sustancias psicotrópicas
- Alimentación

El restaurante brindará dos variedades de alimentos, teniendo en cuenta que el cambio de pensamiento acerca del consumo alimentación saludable no ocurre de inmediato se tendrá en cuenta la preparación de alimentos de comida típica, por otro lado también se ofertarán platillos saludables en la que se hará especial énfasis para promover la alimentación saludable. Así se tendrá una gran variedad de alimentos se podrá llegar a más público ya sean propios o turistas.

- Ventajas de este espacio
 - Gastronomía Variada.
 - Entorno natural.
 - Optimización de recursos.
 - Promover el consumo de gastronomía saludable.
 - Incentivar una cultura sostenible.
- Accesibilidad

El restaurante estará ubicado en el sector de Santa María cuenta con todas las vías asfaltadas exceptuando las provenientes de la vía al Mate y el sector de Gualipe. Se establecerá señalética cercana al espacio.

4.5 Discusión de los resultados

La propuesta de restauración planteada contempla el uso de materiales para su estructura como caña (*Guadua Angustifolia*) paja toquilla (*Carludovica Palmata*) principalmente por ser materiales que mejor se adaptan al medio natural y generan cierto atractivo en los visitantes, este también es un criterio que se comprobó a través de la presente al obtener datos que reflejan que el 50,1% de los encuestados en el sector Manga del Cura considera que un establecimiento con concepto de estructura ecológica aportará al desarrollo turístico y educación acerca de la importancia de estos espacios.

El estilo arquitectónico vernacular diseñado con materiales como la caña guadua pretende ambientar el lugar con el propósito de brindar una experiencia muy cercana con la naturaleza. Por lo general, la caña guadua se aplica a construcciones en la región de la costa ecuatoriana debido a la ubicación de sus sembríos. Para entender el rol que ha cumplido este material es necesario precisar que se trata de una manifestación de la cultura popular; además los materiales que se conservan se adecuan al medio y es considerado, por ello, como parte del patrimonio local. Este tipo de arquitectura ha sido proyectada por los habitantes de una región mediante el conocimiento empírico, que han propiciado que se mantenga y prolifere esta práctica tanto en construcciones del ámbito rural como urbano. El interés por estudiar el uso de la caña guadúa en restaurantes con arquitectura vernácula surge a partir del deseo de indagar acerca del atractivo turístico que genera este material en construcciones actuales.” (Rivadeneira, 2018, pág. 9)

Nos enfrentamos en los últimos años a cambios climáticos alarmantes una sociedad consumista en incremento forma parte de una de los aspectos más influyentes; así también proyectos a corto plazo con remuneración inmediata.

El principal problema que nuestro mundo afronta es el calentamiento global y la destrucción de su belleza, lo cual nos está llevando a un inminente exterminio. Un estudio realizado por la ONU nos indica que en Suramérica; Ecuador registra el mayor impacto ambiental en relación de los recursos naturales que posee, siendo la pérdida de bosques una de las principales razones. Es por este y motivo que este emprendimiento toma un camino ecológico tratando de reciclar y aprovechar todos nuestros recursos al máximo, aportando con un granito de arena y sobre todo creando conciencia sobre este

gran problema que estamos enfrentando día a día. Ecuador es una gran potencia turística por la calidez de nuestra gente, sus imponentes paisajes y su más variada y diversa flora y fauna, es un país rico y que debe ser aprovechado al máximo. (Veloz, 2016, pág. 1)

El desarrollo de esta propuesta da pie y concuerda con lo expresado por el autor citado anteriormente, contribuir a la mejora, reducción y mitigación de daños que se acrecientan con el pasar de los años, a través de esta investigación la población del sector manga del Cura en un 43,50% estuvo de acuerdo que de darse o ejecutarse esta propuesta considera que la ubicación del restaurante debe ser en un entorno natural, lo que sin dudas genera un aporte a este fin de mitigación.

CAPITULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5. Conclusiones

- El diagnóstico de los establecimientos permitió conocer el estado , tipo de servicios que manejan los espacios de restauración con estructura ecológica de La Manga Cura , estos son espacios concurridos mayormente visitados en fines de semana, aunque sus propietarios señalaron que no existe una regla clara o específica de acogida, manejan el tipo de comida típica ecuatoriana en su gran mayoría exceptuando cabañas Delimar que oferta platos de especies provenientes del mar , la accesibilidad a todos los espacios de restauración ecológica es óptima estando muchos al paso de la vía principal y otros en calles asfaltadas.
- La demanda determinada fue de 7.363 personas que poseen un perfil de turista potencial y de visita a este espacio propuesto conocido mediante el método de ratios en cadena. La segmentación de mercado se estableció que existe una población de más de la mitad que va entre las edades de 18 a 28 años de edad con una instrucción secundaria, la mayor parte de la población se dedica a la agricultura, es ama de casa o servidor público y mantiene ingresos económicos entre los intervalos menos de \$150.00.a los \$300
- La propuesta de creación del restaurante ecológico tiene un presupuesto estimado de \$35,533 dólares para su implementación el modelo de diseño se expone las áreas con las que este contará características como sus dimensiones , también para el efecto de un entorno saludable se propone la utilización de especies como *Jacaranda mimosifolia*.

6. Recomendaciones

Las recomendaciones están dirigidas a tres ámbitos importantes

- Las autoridades para que fomenten, orienten, faciliten la inversión local y externa y apoyen emprendimientos turístico en una zona con potencial natural nato, que se generen capacitaciones talleres de socialización de la importancias de estos espacios ya sea los que están relacionados a la gastronomía, alojamiento o actividades de aventura.
- Los usuarios /Propietarios en el caso de ser usuario que conviertan los espacios ecológicos en una cultura de identidad propia de la zona , por el otro lado para el aspecto de propietario la mejor carta de presentación y promoción siempre serán los servicios y el ambiente que se maneje en el mismo , esforzarse por mejorar e innovar es también una estrategia de posición a largo plazo
- Profesionales el aporte con proyecto de cualquier índole que contribuya a la educación social y la actividad turística del sector, propuestas que ayuden a concientizar acerca de la sostenibilidad.

7. Anexos

Anexo 1 Ficha para la realización del diagnóstico de los establecimientos de restauración ecológica de la Manga del Cura

DATOS GENERALES	
NOMBRE DEL ATRACTIVO	
UBICACIÓN	DESCRIPCIÓN
HORARIO DE ATENCIÓN	
PROPIETARIO	
NÚMERO TELEFÓNICO	
DATOS ESPECÍFICOS	
ACCESIBILIDAD	TIPO DE GASTRONOMÍA
VARIEDAD GASTRONÓMICA	PRECIOS

Elaborado por: Autora 2021

Anexo 2 Menús del Restaurante



PLATOS DEL CAMPO EN UN AMBIENTE SANO



ESPECIALIDAD DE LA CASA

SOPA RANCHERA	\$3.80
---------------	--------

SOPAS

SOPA DE GALLINA CRIOLLA	\$3.80
SOPA DE ALBONDIGAS	\$3.80
SOPA DE PESCADO	\$3.80

PLATO FUERTE

SECO DE POLLO	\$3.80
POLLO A LA PLANCHA	\$3.80
SECO DE PESCADO	\$3.80
GUATITA	\$3.80
ESTOFADO DE CARNE	\$3.80

GUARNICIONES

PAPA RELLENA
PURE DE PAPAS
MENESTRAS (PAPA-LENTEJAS-FREJOL)
ENSALDA DEL CAMPO



Elaborado por: Autora 2021



Smoothies \$ 2.00

- Plátano y bayas
 - Vainilla con fresa
 - Mango
 - Mango con fresa
 - Chocolate con vainilla
- Extracto de frutas \$1.00

Alimentos \$4.50

- Crema de vegetales verdes
- Pechuga de pollo al vapor con arroz integral
- Filete de pescado con ensalada de verduras
- Berenjena rellena con pollo al horno
- Ensalada de garbanzos, lenteja y verduras

Elaborado por: Autora 2021

Anexo 3 Encuesta Aplicada

1. Género
 - Hombre
 - Mujer
 - Otros

 2. Edad
 - 18 - 28
 - 29 -39
 - 40- 50
 - Más de 50

 3. Nivel de instrucción
 - Primaria
 - Secundaria
 - Técnico Superior
 - Superior pregrado
 - Postgrado
 - Ninguna

 4. Ocupación
 - Estudiante
 - Servidor Público
 - Servidor privado
 - Ama de casa
 - Agricultor
 - Artesano
 - Comerciante
 - Otra

 5. ¿Cuáles son sus ingresos mensuales?
- Menos de \$150
- \$151 - \$300
- \$301 - \$500

Más de \$500

6. ¿Está usted de acuerdo con la implementación de un Restaurante ecológico en el sector Manga del Cura?

Criterio de Aceptación: Califique según su criterio, siendo

- 1(desacuerdo)
- 2(Parcialmente de acuerdo)
- 3(De acuerdo)
- 4(muy de acuerdo)
- 5(totalmente de acuerdo)

7. ¿Considera que este debería ser un espacio u entorno natural?

Criterio de Aceptación: Califique según su criterio, siendo

- 1(desacuerdo)
- 2(Parcialmente de acuerdo)
- 3(De acuerdo)
- 4(muy de acuerdo)
- 5(totalmente de acuerdo)

8. ¿Considera que es importante que en la zona de la Manga del Cura exista un espacio gastronómico con un concepto estructural y entorno ecológico?

Criterio de Aceptación: Califique según su criterio, siendo

- 1(desacuerdo)
- 2(Parcialmente de acuerdo)
- 3(De acuerdo)
- 4(muy de acuerdo)
- 5(totalmente de acuerdo)

9. ¿Cree usted que un espacio con concepto ecológico aportará al desarrollo del turismo en La Manga del Cura y contribuirá a la educación sobre la importancia de generar estos lugares?

Criterio de Aceptación: Califique según su criterio, siendo

- 1(desacuerdo)
- 2(Parcialmente de acuerdo)
- 3(De acuerdo)
- 4(muy de acuerdo)
- 5(totalmente de acuerdo)

10. ¿Visita usted con frecuencia espacios de restauración con estructura ecológica?

Una vez a la semana (fin de semana)
Una vez a la semana (días de semana)
Una vez al mes
Dos veces al mes
Cada dos meses
Cada tres meses
Cada seis meses
Una vez al año

11. De implementarse en restaurante Indique ¿con frecuencia visitaría este espacio?

Música relajante en el espacio
Bebidas artesanales
Presentaciones en vivo

12. ¿Qué servicio le gustaría que se añada al servicio de restauración convencional?

Música relajante en el espacio
Bebidas artesanales
Presentaciones en vivo

13. ¿Qué aspectos considera más importante al visitar un espacio gastronómico ecológico?

Seguridad
Accesibilidad
Infraestructura
Comodidad del espacio
Precios
Sazón gastronómica
Atención del personal
Organización del espacio
Variedad gastronómica

14. De implementarse este establecimiento ¿Qué tipo de modelo le gustaría que este tuviera para su área administrativa?

Rústico (Choza)
Semi-rústico (Cabaña)

15. ¿Con Quién Acude normalmente a un establecimiento de restauración ecológica?

Pareja
Amigos
Familia
Solo

16. ¿En Cuál de las siguientes zonas le gustaría que se ubique el establecimiento gastronómico?

Santa Maria
El paraíso la 14
Santa Teresa

17. Cuanto estaría dispuesto a cancelar por un platillo en un espacio ecológico

\$3.50- 4.50
\$4.50- 5.50
\$5.50- 6.50
Más de \$6.50

Anexo 4 Visitas a Establecimientos







Anexo 5 Evidencia de la encuesta creada a través google form

<https://forms.gle/8ETt3V8PP8KeVtRM8>

Primera sección/ Segunda sección

UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO PROPUESTA DE RESTAURACIÓN

Preguntas Respuestas Configuración

Sección 3 de 4

DATOS ESPECÍFICOS

Criterio de Aceptación: Califique según su criterio, siendo 1) (desacuerdo) 2) (parcialmente de acuerdo) 3) (de acuerdo) 4) (mucho de acuerdo) 5) (totalmente de acuerdo)

¿Esta nivel de acuerdo con la implementación de un Restaurante ecológico en el sector Manga del Cura? *

1 2 3 4 5

desacuerdo ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Totalmente de acuerdo

¿Considera que este debería ser un espacio a entorno natural? *

1 2 3 4 5

desacuerdo ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Totalmente de acuerdo

¿Considera que es importante que en la zona de la Manga del Cura exista un espacio gastronómico con un concepto estructural y entorno ecológico? *

1 2 3 4 5

desacuerdo ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Totalmente de acuerdo

¿Cree usted que un espacio con concepto ecológico aportará al desarrollo del turismo en la Manga del Cura y contribuirá a la educación sobre la importancia de generar esos lugares? *

1 2 3 4 5

desacuerdo ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Totalmente de acuerdo

Después de la sección 3 Ir a la sección 4 (Datos específicos)

Sección 4 de 4

Tercera sección

UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO PROPUESTA DE RESTAURACIÓN

Preguntas Respuestas Configuración

Sección 4 de 4

DATOS ESPECÍFICOS

Criterio de Aceptación: Califique según su criterio, siendo 1) (desacuerdo) 2) (parcialmente de acuerdo) 3) (de acuerdo) 4) (mucho de acuerdo) 5) (totalmente de acuerdo)

¿Esta nivel de acuerdo con la implementación de un Restaurante ecológico en el sector Manga del Cura? *

1 2 3 4 5

desacuerdo ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Totalmente de acuerdo

¿Considera que este debería ser un espacio a entorno natural? *

1 2 3 4 5

desacuerdo ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Totalmente de acuerdo

¿Considera que es importante que en la zona de la Manga del Cura exista un espacio gastronómico con un concepto estructural y entorno ecológico? *

1 2 3 4 5

desacuerdo ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Totalmente de acuerdo

¿Cree usted que un espacio con concepto ecológico aportará al desarrollo del turismo en la Manga del Cura y contribuirá a la educación sobre la importancia de generar esos lugares? *

1 2 3 4 5

desacuerdo ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Totalmente de acuerdo

Después de la sección 3 Ir a la sección 4 (Datos específicos)

Sección 4 de 4

Cuarta Sección

UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO PROPUESTA DE RESTAURACIÓN

Preguntas Respuestas Configuración

Sección 4 de 4

Datos específicos

Criterio de Demanda

¿Visita usted con frecuencia espacios de restauración con estructuras ecológicas? *

☐ Sí

☐ No

De implementarse en restaurantes Indígenas, con frecuencia visitaría este espacio? *

☐ una vez a la semana (fin de semana)

☐ una vez a la semana (días de semana)

☐ una vez al mes

☐ dos veces al mes

☐ cada dos meses

☐ cada tres meses

☐ cada seis meses

☐ una vez al año

¿Qué servicio le gustaría que se añada al servicio de restauración comunitaria? *

☐ Música relajante en el espacio

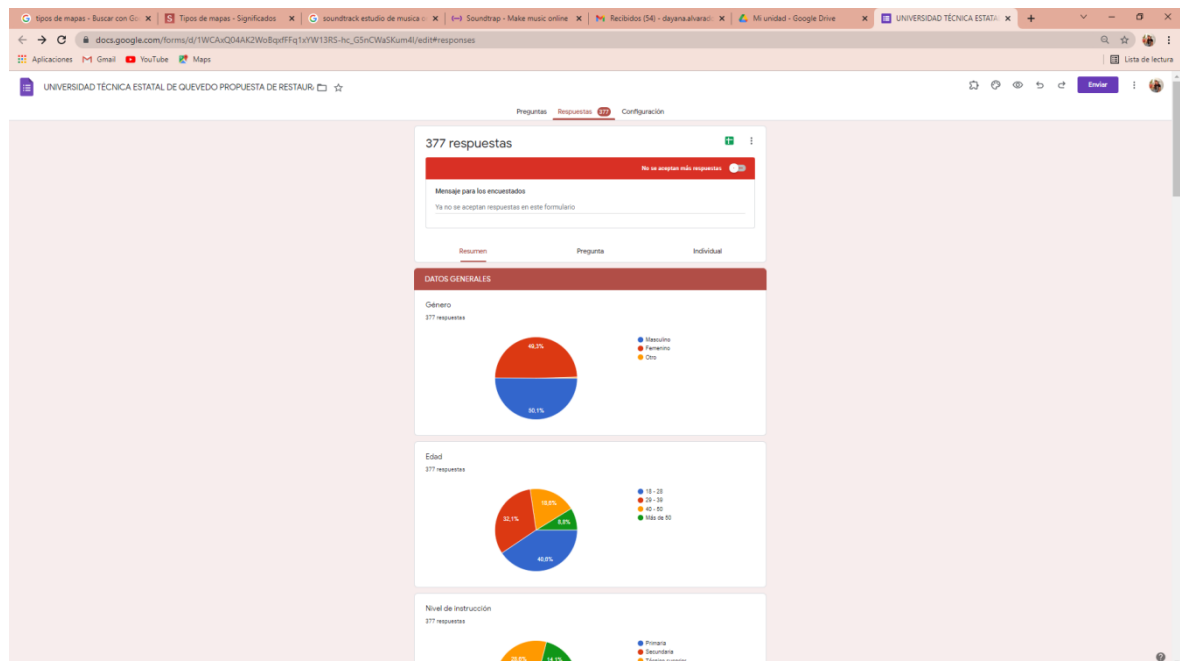
☐ Bebidas artesanales

☐ Presentaciones en vivo

¿Qué aspecto considera más importante al visitar un espacio gastronómico ecológico? *

☐ Decoración

Cierre de la encuesta



8 Bibliografía

- Gobierno Autónomo Descentralizado del Carmen. (30 de Junio de 2020). *d) Los servicios que ofrece y las formas de acceder a ellos, horarios de atención y demás indicaciones necesarias, para que la ciudadanía pueda ejercer sus derechos y cumplir sus obligaciones*. Obtenido de d) Los servicios que ofrece y las formas de acceder a ellos, horarios de atención y demás indicaciones necesarias, para que la ciudadanía pueda ejercer sus derechos y cumplir sus obligaciones: https://elcarmen.gob.ec/Transparencia/LOTAIP/2020/Julio/Literal_d%29_Servicios_que_ofrece_a_la_ciudadaniaJUNIO2020.pdf
- Organización Mundial del Turismo y Basque Culinary Center . (Mayo de 2019). *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico, OMT Madrid*. Obtenido de Guía para el desarrollo del turismo gastronómico, OMT Madrid: <https://doi.org/10.18111/9789284420995>
- Armendáriz, G. (Julio de 2017). *repositorio.uta.edu.ec*. Obtenido de “Diseño interior de un restaurante con estilo etno musical en la zona urbana de la ciudad de Cotacachi en la provincia de Imbabura”: <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/26044/1/GIOVANNY%20ROBERTO%20ARMENDARIZ%20GUERRA.pdf>
- Coderch, I. (15 de Marzo de 2015). *Te lo sirvo verde*. Obtenido de Restaurantes ecológicos, restaurantes sostenibles o restaurantes verdes. ¡Como más os guste!: <http://telosirvoverde.com/blog/restaurantes-ecologicos/>
- Coderch, I. (15 de Marzo de 2015). *Te lo sirvo verde*. Obtenido de Restaurantes ecológicos, restaurantes sostenibles o restaurantes verdes. ¡Como más os guste!: <http://telosirvoverde.com/blog/restaurantes-ecologicos/>
- Coll, F. (21 de Marzo de 2020). *Tipos de Turismo*. Obtenido de Economia.com: <https://economipedia.com/definiciones/tipos-de-turismo.html>
- Espín, D., Flores, K., & Pinos, M. (Enero de 2018). *scielo.sld.cu*. Obtenido de Diagnóstico Turístico de la parroquia Palacio Real, provincia de Chimborazo, Ecuador: <http://scielo.sld.cu/pdf/rus/v10n1/2218-3620-rus-10-01-358.pdf>
- Galarza, E., & Martillo, J. (2014). *Repositorio UCSG*. Obtenido de PROPUESTA PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ECOLÓGICO, CON INFRAESTRUCTURA DE MATERIAL DE RECICLAJE, CON OFERTA GASTRONÓMICA ECUATORIANA EN LA PROVINCIA DE GALÁPAGOS, CANTÓN SAN CRISTÓBAL COMO PROPUESTA DE DESARROLLO TURÍSTICO Y BENEFICIO LOCAL.: <http://repositorio.ucsg.edu.ec/handle/3317/2367>

- García, R. (7 de Septiembre de 2017). *Aprende Turismo .org*. Obtenido de Turismo Rural Comunitario (TRC): <https://www.aprendedeturismo.org/turismo-rural-comunitario-trc/>
- Gómez, E., Navas, D., Aponte, G., & Betancourt, L. (18 de Febrero de 2014). *Redalyc*. Obtenido de Metodología para la revisión bibliográfica y la gestión de información de temas científicos, a través de su estructuración y sistematización: <https://www.redalyc.org/pdf/496/49630405022.pdf>
- Instituto Espacial Ecuatoriano. (Diciembre de 2013). “*GENERACIÓN DE GEOINFORMACIÓN PARA LA GESTIÓN DEL TERRITORIO A NIVEL NACIONAL, ESCALA 1:25.000*”. Obtenido de “GENERACIÓN DE GEOINFORMACIÓN PARA LA GESTIÓN DEL TERRITORIO A NIVEL NACIONAL, ESCALA 1:25.000”: http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PDOT/ZONA4/NIVEL_DEL_PDOT_CANTONAL/ZONA_NO_DELIMITADA/MANGA_DEL_CURA/IEE/MEMORIAS%20TECNICAS/mt_manga_del_cura_infraestructura.pdf
- López, P. (Agosto de 2011). *Repositorio UTE*. Obtenido de “PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE PRIMERA CATEGORÍA EN EL VALLE DE MINDO, UBICADO EN EL NOROCCIDENTE DE PICHINCHA”: http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/13290/1/45634_1.pdf
- MAE(Ministerio del Ambiente); FAO(Organización de Naciones Unidas). (2015). *Especies forestales leñosas arbóreas y arbustivas de los bosques montanos del Ecuador*. Quito. Obtenido de Especies forestales leñosas arbóreas y arbustivas de los bosques montanos del Ecuador. Quito.: <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/55826.pdf>
- MAE(Ministerio del Ambiente del; Unidas), FAO(Organización de Naciones. (2015). *Especies forestales leñosas arbóreas y arbustivas de los bosques montanos del Ecuador*. Quito. Obtenido de Especies forestales leñosas arbóreas y arbustivas de los bosques montanos del Ecuador. Quito.: <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/55826.pdf>
- Ministerio de Trabajo . (Septiembre de 26 de 2012). *Código del Trabajo*. Obtenido de Código del Trabajo: <https://www.trabajo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/11/C%C3%B3digo-de-Trabajo-PDF.pdf>
- Ministerio del Ambiente. (2015). *SISTEMA NACIONAL DE ÁREAS PROTEGIDAS*. Obtenido de SISTEMA NACIONAL DE ÁREAS PROTEGIDAS: <http://areasprotegidas.ambiente.gob.ec/es/content/turismo-sostenible>
- MINTUR. (2002). *Turismo.gob.ec*. Obtenido de REGLAMENTO GENERAL DE ACTIVIDADES TURISTICAS: <https://www.turismo.gob.ec/wp->

content/uploads/2015/04/REGLAMENTO-GENERAL-DE-ACTIVIDADES-TUR%C3%8DSTICAS.pdf

MINTUR. (2002). *Turismo.gob.ec*. Obtenido de LEY DE TURISMO: <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/04/LEY-DE-TURISMO.pdf>

MINTUR. (5 de Octubre de 2018). *REGLAMENTO TURISTICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS*. Obtenido de REGLAMENTO TURISTICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS: https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2018/11/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas_OCTUBRE.pdf

MINTUR. (6 de Mayo de 2020). *PROTOCOLO REAPERTURA A&B FINAL*. Obtenido de PROTOCOLO REAPERTURA A&B FINAL: <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2020/05/PROTOCOLO-REAPERTURA-AB-FINAL.pdf>

Molina, L., & Vargas, O. (2013). Gestión estratégica de la arborización urbana: beneficios ecológicos, ambientales y económicos a nivel local y global (urban tree Planting management strategies: ecological, environmental and economic benefits at the global and local levels). *Revista Soluciones de Postgrado EIA Escuela de Ingenieria de Antioquía*, 40.

Monta, D. (2018). *bitstream*. Obtenido de ELABORACIÓN DE UN MODELO DE NEGOCIOS PARA LA BIOCONSTRUCCIÓN DE RESTAURANTES ECOLÓGICOS LLAMADO VILLA LYRICA GOURMET, UBICADO EN ELSECTOR SORIA LOMA, PARROQUIA GUANGOPOLO, D.M.Q., PROVINCIA DE PICHINCHA: <http://45.184.226.39/bitstream/123456789/301/1/BIOCONSTRUCCI%C3%93N%20DE%20RESTAURANTES%20ECOL%C3%93GICOS.PDF>

Montano, J. (28 de Marzo de 2021). *Investigación no experimental*. Obtenido de Lifeder: <https://www.lifeder.com/investigacion-no-experimental/>

Moriana, L. (21 de Febrero de 2018). *Ecología Verde*. Obtenido de Cuáles son los alimentos ecológicos: definición y ejemplos: <https://www.ecologiaverde.com/cuales-son-los-alimentos-ecologicos-definicion-y-ejemplos-1100.html>

OMT. (2016). *UNWTO TOURISM DEFINITIONS*. Obtenido de UNWTO: <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420858>

Orellana, P. (5 de Junio de 2020). *Economipedia*. Obtenido de Método Analítico: <https://economipedia.com/definiciones/metodo-analitico.html>

Ortiz., J. (02 de Diciembre de 2019). *Lidefer*. Obtenido de Investigación exploratoria: tipos, metodología y ejemplos: <https://www.lifeder.com/investigacion-exploratoria/>

Pedrosa, S. (5 de Octubre de 2015). *Economipedia.com*. Obtenido de Oferta: <https://economipedia.com/definiciones/oferta.html>

- Pérez, J., & Gardey, A. (2012). *Definición.de*. Obtenido de Definición de turismo: <https://definicion.de/turismo/>
- Pérez, J., & Gardey, A. (2013). *Definición.de*. Obtenido de Definición de demanda: <https://definicion.de/demanda/>
- Peréz, J., & Merino, M. (2016). *Definición.de*. Obtenido de Definición de restaurante: <https://definicion.de/restaurante/>
- Peréz, J., & Merino, M. (2017). *Definición.de*. Obtenido de Definición de atractivo turístico: (<https://definicion.de/attractivo-turistico/>)
- Pérez, M. (21 de Mayo de 2021). *conceptodefinicion.de*. Obtenido de Definición de Infraestructura: <https://conceptodefinicion.de/infraestructura/>
- Pérez, M. (21 de Mayo de 2021). *conceptodefinicion.de*. Obtenido de Definición de Infraestructura: <https://conceptodefinicion.de/infraestructura/>
- Rivadeneira, F. (12 de Noviembre de 2018). *Uso de la Caña Guadúa: arquitectura vernácula en ciudad de Portoviejo, Ecuador*. Obtenido de Uso de la Caña Guadúa: arquitectura vernácula en ciudad de Portoviejo, Ecuador.: https://fido.palermo.edu/servicios_dyc/proyectograduacion/archivos/5046_pg.pdf
- Rogel, A. (5 de Febrero de 2019). *DIAGNÓSTICO TURÍSTICO DE LA PARROQUIA SALVIAS DEL CANTÓN*. Obtenido de repositorio.utmachala.edu.ec: <http://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/13487/1/ECUACE-2019-HT-DE0014.pdf>
- Rus, E. (8 de Mayo de 2021). *Economipedia*. Obtenido de Método sintético: <https://economipedia.com/definiciones/metodo-sintetico.html>
- Saldaña, M. (2020). *DSPACE UAZUAY*. Obtenido de PROPUESTA DE CREACIÓN DE UNA RUTA GASTRONÓMICA PARA EL SECTOR URBANO DEL CANTÓN BIBLIÁN, PERTENECIENTE A LA PROVINCIA DEL CAÑAR: <http://dspace.uazuay.edu.ec/bitstream/datos/10186/2/15816.pdf>
- Sánchez, L. M. (Septiembre de 2016). *PROYECTO PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE VEGETARIANO EN BOGOTÁ*. Obtenido de PROYECTO PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE VEGETARIANO EN BOGOTÁ: <https://repository.usta.edu.co/bitstream/handle/11634/13210/Salinalina2016.pdf?se>
- Solorzano, E. (2017). *Estudio de Factibilidad para la Creación de un Restaurante Sustentable en el Cantón General Villamil Playas*. Obtenido de Estudio de Factibilidad para la Creación de un Restaurante Sustentable en el Cantón General Villamil Playas: <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/22436/1/TESIS%20Gs.%20243%20-%20Creac%20Restaut%20Sustentable%20Canton%20G.V.Playas.pdf>

- Uriarte, J. M. (9 de Julio de 2021). *Caracteristicas.co*. Obtenido de Caracteristicas.co: <https://www.caracteristicas.co/observacion/>
- Vallejos, A., Torres, O., & Sierra, J. (2019). IDENTIFICACIÓN DE TENDENCIAS DE OFERTA Y DEMANDA TURISTICA EN EL CANTÓN IBARRA. *REVISTA INVESTIGACION OPERACIONAL*, 516.
- Veloz, C. (Diciembre de 2016). *PROPUESTA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA PARA LA CREACIÓN DE UN BAR RESTAURANTE ECOLÓGICO EN LA CIUDAD DE QUITO*. Obtenido de PROPUESTA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA PARA LA CREACIÓN DE UN BAR RESTAURANTE ECOLÓGICO EN LA CIUDAD DE QUITO: <http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/13401/Trabajo%20de%20Titulaci%3bn.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- VerticalMagazine. (1 de Febrero de 2019). *¿Qué es la Bioconstrucción y cómo puede cambiar el mundo?* Obtenido de ¿Qué es la Bioconstrucción y cómo puede cambiar el mundo?: <https://verdticalmagazine.com/bioconstruccion/>