

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL

Facultad de Ciencias Sociales y Humanísticas

Diseño de un Plan Operacional para la organización de un festival gastronómico para la Red de Gestión Cultural de Durán

PROYECTO INTEGRADOR

Previo la obtención del Título de:

Licenciatura en Turismo

Presentado por:

Priscila Annabel Palma Medina

Tamara Auxiliadora Panta Mite

GUAYAQUIL - ECUADOR

Año: 2019

DEDICATORIA

El presente proyecto lo dedico a mis padres, por su apoyo incondicional, sus consejos y valores que indujeron en mí para cumplir mis objetivos y gracias a ello he llegado con éxito esta etapa importante de mi vida.

Priscila Palma M.

DEDICATORIA

El presente proyecto lo dedico:

A mis padres por haberme dado la oportunidad y la confianza de alcanzar esta meta.

A mi grupo SH, por su apoyo incondicional, sin el cual no habría llegado tan lejos.

“Sueña. Vas a florecer por completo después de todas las dificultades. Sueña. Tus inicios serán humildes, pero tu futuro será tan próspero.”

So Far Away

Tamara A. Panta Mite

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a Dios, mis padres y a mi esposo, quienes han sido la guía para culminar esta etapa de mi vida.

Agradecimiento especial a mi tutor Máster Pecot Mathias, por su comprensión, paciencia y haberme orientado en el transcurso de la materia integradora.

Priscila Palma M.

AGRADECIMIENTOS

A mis padres y hermanas, por su infinita paciencia, amor y por haber sido mi soporte todos estos años.

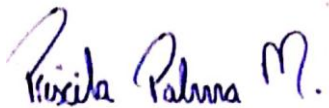
A mis maestros, por haber compartido sus valiosos conocimientos. Especialmente a mi profesor de la materia, por su guía, incansable y amable, a lo largo de este proceso.

A mis amigos, que en uno u otro momento, me brindaron palabras de aliento y motivación.

Tamara A. Panta Mite

DECLARACIÓN EXPRESA

“Los derechos de titularidad y explotación, nos corresponden conforme al reglamento de propiedad intelectual de la institución; *Priscila Palma Medina* y *Tamara Panta Mite* damos nuestro consentimiento para que la ESPOL realice la comunicación pública de la obra por cualquier medio con el fin de promover la consulta, difusión y uso público de la producción intelectual”



Priscila Palma Medina



Tamara Panta Mite

EVALUADORES

Handwritten signature in blue ink, appearing to read "Mathias Pecot".

Mathias Pecot, Ph.D.
PROFESOR DE LA MATERIA

Handwritten signature in blue ink, appearing to read "Lic. Andrea Yáñez".

Lic. Andrea Yáñez
PROFESOR TUTOR

RESUMEN

En las últimas dos décadas se ha promovido la inclusión de las economías populares y solidarias, sin embargo, este sector de la economía no está desarrollado en su totalidad, puesto que, aun tienen complicaciones para generar recursos, motivo por el cual en el presente proyecto se procede a “Diseñar un plan operacional para la organización de un festival gastronómico de la Red Durán de Gestión Cultural” con el fin de generar recursos que permitan el financiamiento del Programa Cultural Cívico de la organización. Para lo cual se dirigió una encuesta a los habitantes del cantón Durán con la finalidad de determinar la demanda y el perfil del público objetivo, y a su vez se recurre a entrevistar a expertos en el tema de la organización de eventos y a un gestor profesional de proyectos para poder determinar la metodología que se empleará en el diseño del plan. Como resultado de la investigación se tiene que la mayoría de los encuestados preferirían que el evento se realice en las inmediaciones del Malecón de Durán, mientras que las entrevistas permitieron establecer que el plan operacional sería desarrollado bajo los preceptos de la metodología PMP. Se incluye el análisis financiero que indica la factibilidad de la realización del evento y el flujo de efectivo proyectado.

Palabras Clave: Festival, gastronomía, plan operacional, PMP, organización de eventos.

ABSTRACT

In the last two decades it has been promoted to the inclusion of popular and solidarity economies, however, this sector of the economy is not fully developed, since, they still have complications to generate resources, which is why in this project We proceed to “Design an operational plan for the organization of a gastronomic festival of the Durán Network of Cultural Management in order to generate resources that allow the financing of the Organization's Civic Cultural Program”. For which a survey was conducted to the inhabitants of the Durán canton in order to determine the demand and profile of the target audience, and in turn resort to interviewing experts in the field of event organization and a professional project manager in order to determine the methodology that will be used in the design of the plan. As a result of the investigation, most of the respondents would prefer that the event be held in the immediate vicinity of the Durán Malecon, while the interviews allowed establishing that the operational plan would be developed under the precepts of the PMP methodology. The financial analysis that indicates the feasibility of the event and the projected cash flow is included.

Keywords: *Festival, gastronomy, operational plan, PMP, event organization.*

ÍNDICE GENERAL

EVALUADORES	VI
RESUMEN	I
ABSTRACT	II
ÍNDICE GENERAL	III
ÍNDICE DE FIGURAS	IV
ÍNDICE DE TABLAS	V
ÍNDICE DE ANEXOS	VI
CAPÍTULO 1	1
1. INTRODUCCIÓN	1
1.1. Descripción del problema.....	1
1.2. Justificación del problema.....	3
1.3. Objetivos.....	3
1.4. Marco Teórico.....	4
Capítulo II	7
2. METODOLOGÍA	7
2.1. Método de la investigación.....	7
2.2. Tipos de investigación.....	9
2.3. Población y muestra.....	10
2.4. Herramientas de la Investigación.....	11
CAPÍTULO 3	14
3. RESULTADOS Y ANÁLISIS	14
3.1. Resultados y análisis del estudio de mercado.....	14
3.2. Resultados de las entrevistas.....	20
3.3. Plan Operacional para la organización de eventos por parte de la Red Durán de Gestión Cultural y Patrimonial.....	24
3.2.2. Organización.....	31
3.2.3. Ejecución.....	38
3.2.4. Control y Finalización.....	38
CAPÍTULO 4	40
1. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	40
1.1. Conclusiones.....	40
1.2. Recomendaciones.....	41
Bibliografía	42
Anexos	44

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1.1. Árbol del problema.	2
Figura 1.2. Estructura de un plan operacional.	6
Figura 2.1. Nomenclatura de la fórmula de muestra finita.	10
Figura 2.3. Ventajas y desventajas de la encuesta <i>on-line</i>	12
Figura 3.1. Asistencia a eventos similares.	14
Figura 3.2. Disposición para asistir al evento por parte de los encuestados.	15
Figura 3.3. Propensión a gastar durante la visita al evento.	16
Figura 3.4. Alternativas para la sede de la feria gastronómica.	16
Figura 3.5. Motivos por los cuales asistirían los encuestados a la feria gastronómica. .	17
Figura 3.6. Atributos que debería tener el festival gastronómico.	18
Figura 3.7. Detalles complementarios durante la feria gastronómica.	19
Figura 3.8. Medios de comunicación empleados para la promoción del evento.	20
Figura 3.9. Valores de la Feria Gastronómicas.	32
Figura 3.10. Organigrama de la Feria Gastronómica “Sabor Ferroviario”.	34

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 2.1. Criterios de rigor en la investigación cualitativa	7
Tabla 2.2. Criterios éticos de la investigación cualitativa.....	8
Tabla 3.1. Cuadro de resultados según entrevistas a expertos.....	21
Tabla 3.2. Cuadro de resultados según entrevistas al Lcdo. Loaiza - presidente - Red Durán de Gestión Cultural y Patrimonial	22
Tabla 3.3. Muebles y enseres.....	25
Tabla 3.4. Presupuesto necesario para solventar los costos de activos fijos	26
Tabla 3.5 Proyección Balance General.....	26
Tabla 3.6 Proyección de la demanda.....	27
Tabla 3.7 Proyección de las ventas.....	29
Tabla 3.8 Gastos administrativos.....	30
Tabla 3.9 Flujo de Caja.....	30

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1. Formulario de entrevista para los expertos	44
Anexo 2. Formulario de entrevista para el presidente de la Red de Durán	45
Anexo 3. Formulario de encuesta	46
Anexo 4. Entrevista a la MSc. María de Lourdes Arias	51
Anexo 5. Entrevista al Econ. William Barreto	53
Anexo 6. Entrevista al Lcdo. Loaiza, presidente de la Red Durán de Gestión Cultural y Patrimonial.....	55
Anexo 7. Gráficos del estudio de mercado	57
Anexo 8. Fotografías del Malecón de Durán	63
Anexo 9. Proformas de valores estimados de algunos muebles e inmuebles.....	67

CAPÍTULO 1

1. INTRODUCCIÓN

La “Red Durán de Gestión Cultural y Patrimonial” es una organización sin fines de lucro con sede en el Cantón Durán, ubicada en las calles Cuenca 502 y Flor María Reinoso a 100m del nuevo Mercado Municipal. Esta organización inició sus actividades en el año 2000 y actualmente, está integrada por 100 miembros.

La organización está impulsando el “Programa Cívico Cultural Duraneño” que es un proyecto socio-cultural, que tiene un periodo de ejecución de 4 años (2017-2023). Con este programa, la Red busca promover el modelo de desarrollo endógeno, de forma que se dinamicen las cualidades del cantón. Incitando un crecimiento sostenible e integral para los habitantes del cantón Durán.

1.1. Descripción del problema

Durante la última década en el Ecuador se ha promovido un modelo de inclusión en el cual se inserta en el aparato productivo a pequeñas células productivas las cuales pueden ser asociaciones, comunas o cooperativas, misma que recibieron la denominación de Economía Popular y Solidaria (EPS), a pesar de todo, este modelo está incompleto pues no ha sido impulsado como debería, ya que entre las principales problemas que presentan los actores EPS, consta el poco acceso a financiamiento y la falta de asesoría técnica.

Son estas falencias las mismas que debe enfrentar la Red Durán de Gestión Cultural y Patrimonial, misma que en un intento por mitigar el déficit de ofertas de actividades culturales, decide implementar un plan de acción, el “Programa Cívico Cultural Duraneño”. En base al programa, los dirigentes de la organización plantean organizar un festival gastronómico para ocasiones especiales: celebración del 16 de octubre (fundación del cantón) y 10 de enero (cantonización) que son grandes festejos en Durán. Sin embargo, para llevar a cabo este festival de forma exitosa es necesario de una herramienta de planificación adecuada. Es ahí donde se origina el problema: la

necesidad de asesoría técnica para el diseño de un plan operacional que asegure la correcta organización del evento.

A continuación, se presenta el árbol del problema, en el cual se establece causas y efecto:

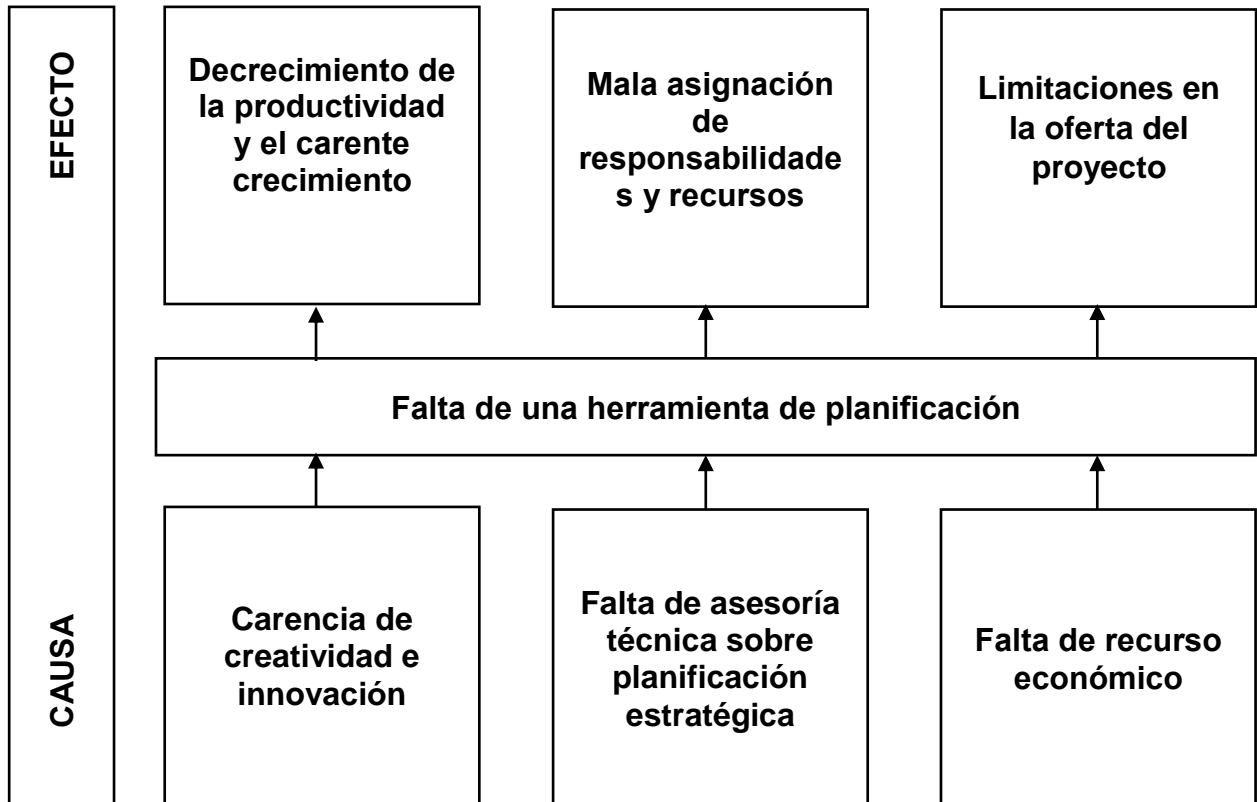


Figura 1.1. Árbol del problema.

Adaptado y elaborado por Priscila Palma y Tamara Panta.

Como se puede observar en la Figura 1.1, la falta de innovación repercute a la productividad, provocando el decrecimiento de la asociación. Mientras que la falta de asesoramiento técnico en planificación estratégica supone una inadecuada asignación de recursos y responsabilidades. Y en cuanto a la carencia de recursos económicos, la oferta deberá reducirse, se deberán abaratar costos de producción y gastos en la logística del evento.

El proyecto presente le proporcionará a la Red Durán de Gestión Cultural, una herramienta para la adecuada planificación, que les ayude a cubrir las falencias presentes y la organización idónea del evento.

1.2. Justificación del problema

Conscientes que para la realización de un evento exitoso y que cumpla con las expectativas del público y organizadores se requiere de una buena asesoría técnica que ofrezca una guía para poder organizarlo. Por consiguiente, el proyecto para la organización de un festival gastronómico aborda los recursos principales que se deben administrar con el fin de que se garantice la viabilidad del evento en el Cantón Durán. Con esto, no solo se beneficiará la comunidad local, ya que la asociación busca fomentar, con el festival gastronómico, la cultura vinculada a la gastronomía. Y, al mismo tiempo, obtener recursos financieros con el propósito de financiar su programa cultural.

Además, con la elaboración del plan operacional para realizar el festival gastronómico, se dará un tratamiento adecuado a los recursos con los que cuenta la asociación Red Durán de Gestión Cultural y Patrimonial y así poder garantizar la viabilidad del evento.

1.3. Objetivos

1.3.1. Objetivo General

Diseñar un plan operacional para la organización de un festival gastronómico de la Red Durán de Gestión Cultural con el fin de generar recursos que permitan el financiamiento del Programa Cultural Gastronómico de la organización.

1.3.2. Objetivos Específicos

- ❖ Diseñar la estructura organizacional del festival gastronómico, a través de entrevistas semiestructuradas a informantes claves, para la adecuada planificación del evento y un manejo efectivo de los recursos de la asociación.
- ❖ Determinar el perfil de la demanda, mediante la ejecución de un estudio de mercado que permita tener una visión realista tanto del entorno como del público objetivo.
- ❖ Determinar la factibilidad y viabilidad de la feria gastronómica

1.4. Marco Teórico

1.4.1. Cultura gastronómica del Ecuador

En el Ecuador la gastronomía es variada, esto debido a la pluriculturalidad existente en la sociedad, esto contrastado con la amplia variedad de climas, condimentos y producción agrícola del país. La sazón nacional se encuentra fundada sobre una herencia que mezcla la cultura indígena y la española, misma que se renueva generación tras generación, la innovación en cuanto a las recetas proviene tanto de la perspectiva de los comensales y los chefs, a todo este fenómeno se le otorgo el nombre de “comida criolla”. (Ministerio de Turismo , 2019)

La comida criolla varia de región en región, puesto que, cada región cuenta con recursos, climas y paisajes diferentes, en este caso Durán que pertenece a la región costa donde la gastronomía se basa en productos de mar y cárnicos ya sean bovinos o vacunos mientras los productos agrícolas más comunes son el plátano verde, la yuca y la papa. Cabe mencionar que existen platos tradicionales que se degustan en las 4 regiones, sin embargo, su preparación varía debido a que se pueden agregar o quitar ingredientes.

1.4.2. Gastronomía

La gastronomía supone una alimentación equivalente al patrimonio cultural de una determinada población, la misma incorpora conocimientos, dogmas e experiencias sociales características y portentosas que se asocian a dichos pueblos, estos factores son escogidos, incorporados y aplicados por los miembros de la sociedad como iconos representativos de su cultura, conforme pasa el tiempo estos son reinterpretados, incorporales ideas contemporáneas y desarrollando nuevas tendencias. (Hernández, 2018)

En el caso de Durán, dentro de su gastronomía se incorporan platos típicos basados en productos característicos del cantón preparados de una manera rudimentarias, ya sea a leña o al carbón, los mismo corresponden a una identidad montubia y ferroviaria, por excelencia Durán acuña a la fritada como su plato típico.

1.4.3. Festivales

En la actualidad existen muchas clases de eventos y a su vez, varias formas de clasificarlos. Ya sea por su tamaño, pequeños, medianos, grandes o mega eventos. O por su temática, sociales, políticos, deportivos, culturales. Es a este último al que pertenecen los festivales.

“Los festivales hacen visibles los estilos de vida y la cultura de diferentes comunidades en un mismo tiempo y lugar. Dichos eventos son utilizados por las comunidades como una oportunidad para lograr un intercambio social y en algunos casos comercial a través de una muestra de la riqueza de sus culturas”. (Amador Molano & Santos Aguilera, 2013)

1.4.4. Organización de Eventos

La organización de un evento como si fuera una producción en vivo, en dónde no se puede gritar “corten” y realizar la toma de nuevo si esta sale mal; no hay segundas oportunidades una vez que se inicia el evento, por lo que solo queda planear y prepararse para los imprevistos. (Allen, 2009)

Hay varias fases a tener en cuenta al momento de la planificación de un evento, lo primero de tomo establecer el objetivo del mismo. Este servirá de guía para direccionar la toma de decisiones.

Los objetivos deben ser simples y fáciles de entender; y que, una vez definidos, deben imprimirse y entregarse a todo aquel que esté involucrado en la planificación del evento; para no perder el rumbo, antes de tomar cualquier decisión, se debe pensar en el objetivo establecido y revisar que la decisión que se tome no contradiga lo ya establecido en el objetivo. (Conway, 2009)

Conway (2009) también hace referencia a que no importa si el tamaño del evento a realizar es pequeño o grande, para todos, se debe adoptar un método y estructura lógica de planeación y gestión para cada aspecto y fase del evento, con el fin de que resulte exitoso para los organizadores y placentero para el público.

1.4.5. Plan Operacional

Magaz-González y Fanjul-Suárez (2012) refieren al plan operacional, como una fase crucial, pues aquí es donde se establecerán las directrices del evento. En esta parte se deben de fijar las áreas, sus responsable y las tareas a cumplir de cada uno. Cabe señalar que así como es importante que cada uno sepa su trabajo, lo es también saber de que se encargan los demás, para no perder el sentido total de la organización.

Por otro lado, se establecen las normas y políticas a seguir antes y durante el evento. Además de establecer los recursos, humanos y financieros, equipamiento, instalaciones y demás, que vayan a ser necesarios para poder ejecutarlo.(Magaz-González & Fanjul-Suárez, 2012)

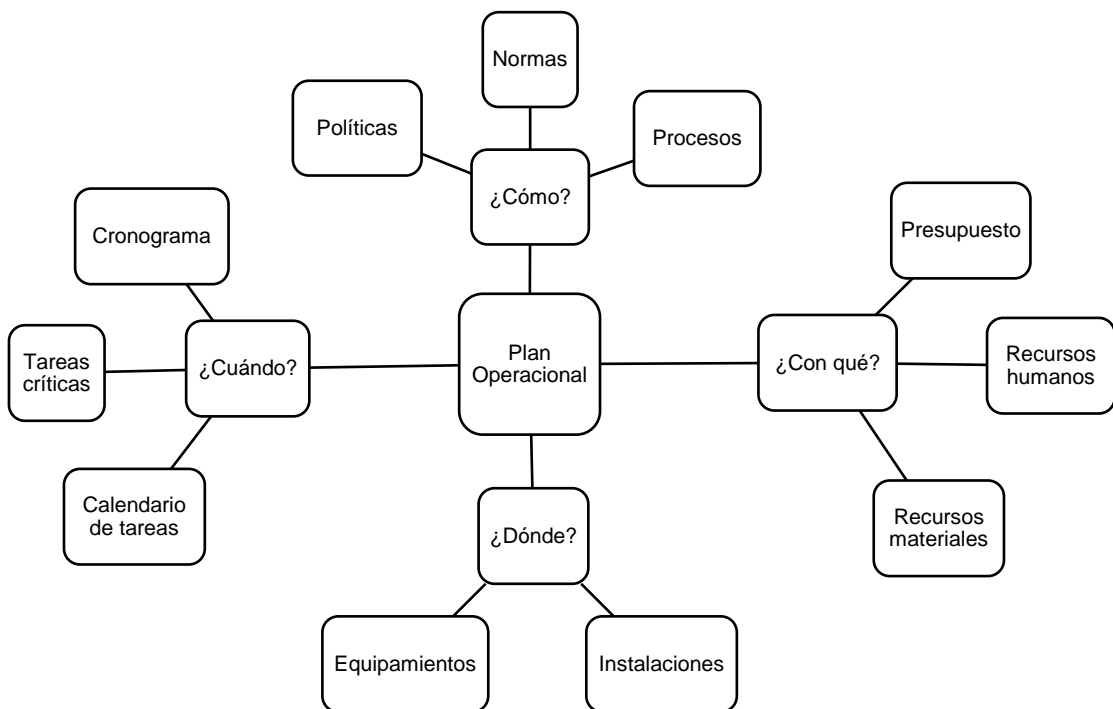


Figura 1.2. Estructura de un plan operacional.
Adaptado y elaborado por Priscila Palma y Tamara Panta.

Capítulo II

2. METODOLOGÍA

2.1. Método de la investigación

En el presente apartado se procedió a seleccionar el método de investigación más adecuado para el desarrollo del proyecto, que permitieron descubrir una solución e incorporar. El plan operacional para la Red de Gestión Cultural de Durán se trabajó el enfoque de investigación mixto, es decir, cualitativos y cuantitativos, de forma que se integran ambas perspectivas y se obtienen mejores resultados (Cortés Cortés & Iglesias León, 2005).

Además, se aplicaron los criterios de rigor, como el valor de la verdad, consistencia, confortabilidad, objetividad, entre otros, que “permiten valorar la aplicación escrupulosa y científica de los métodos de investigación” (Noreña, Alcaraz-Moreno, Rojas, & Rebolledo-Malpica, 2012). Y, por otro lado, criterios éticos tal es el caso de manejo de riesgos, grabaciones de audios, confidencialidad, lo que permitió la recolección objetiva de datos y libertad a los participantes para dar su opinión sin influencias externas.

Tabla 2.1. Criterios de rigor en la investigación cualitativa

Criterios	Característica del criterio	Procedimientos
Credibilidad Valor de la verdad/ autenticidad	Aproximación de los resultados de una investigación frente al fenómeno observado	- Los resultados son reconocidos “verdaderos” por los participantes - Observación continua y prolongada del fenómeno - Triangulación
Consistencia Dependencia/ replicabilidad	La complejidad de la investigación cualitativa dificulta la estabilidad de los datos. Tampoco es posible la replicabilidad exacta del estudio	- Triangulación - Empleo de evaluador externo - Descripción detallada del proceso de recogida, análisis e interpretación de los datos - Reflexividad del investigador
Conformabilidad reflexividad Neutralidad/ objetividad	o Los resultados de la investigación deben garantizar la veracidad de las descripciones realizadas por los participantes.	- Transcripciones textuales de las entrevistas - Contrastación de los resultados con la literatura existente - Revisión de hallazgos por otros investigadores

Adaptado y elaborado por Priscila Palma y Tamara Panta.

Tabla 2.2. Criterios éticos de la investigación cualitativa

CRITERIOS	CARACTERÍSTICAS ÉTICAS DEL CRITERIO
Consentimiento Informado	Los participantes deben estar de acuerdo con ser informantes y conocer sus derechos y responsabilidades.
Confidencialidad	Asegurar la protección de la identidad de las personas que participan como informantes de la investigación.
Manejo de riesgos	Este requisito tiene relación con los principios de no maleficencia y beneficencia establecidos para hacer investigación con seres humanos.
Entrevistas	Se trata de una interacción social donde no se deben provocar actitudes que condicionen las respuestas de los participantes.
Grabaciones de audio o video	Deben resguardarse en archivos confidenciales y el investigador necesita ser cauteloso anteponiendo la confidencialidad, el respeto y el anonimato de los participantes.

Adaptado y elaborado por Priscila Palma y Tamara Panta.

2.1.1. Método Inductivo

“Este método supone un análisis que empieza desde lo más específico y termina en lo más general, se usa la lógica para apalancar dicho análisis” (Cucalón, 2012). Durante el planteamiento del problema se empleó esta metodología, puesto que se partió desde lo más específico que fueron las causas hasta lo más general que es el problema en sí. Además, también fue empleado para la elaboración de la propuesta, partiendo desde la opinión de los habitantes del cantón Durán y luego encontrar un criterio general sobre las características esenciales del plan operacional.

2.1.2. Método Analítico

Su análisis consiste en desarticular un todo y realizar un estudio profundo a cada parte para obtener una conclusión (Ruiz, 2006). Se recurrió a este método porque se aplicó una encuesta de opinión a los habitantes del lugar del estudio con la finalidad de delimitar cuál es la demanda gastronómica que tendrá la feria y conocer el entorno competitivo.

2.2. Tipos de investigación

A continuación, se detalla los tipos de investigación aplicados en el proyecto, que fueron seleccionados por la facilidad de obtener información y ampliar el conocimiento actual, permitiendo que se integren nuevas perspectivas acerca de la planificación del evento gastronómico que desea ejecutar La Red Durán de Gestión Cultural y Patrimonial.

2.2.1. Investigación Descriptiva

Esta investigación permite presentar de manera organizada los rasgos esenciales del problema que se está estudiando (LLanos, 2011). Este estudio fue empleado en el planteamiento del problema pues fue posible apreciar la característica de la problemática de manera estructurada, adicionalmente se empleó para describir los componentes del plan operacional.

2.2.2. Investigación Explicativa

“Este tipo de investigación, implica realizar un análisis exhaustivo para poder definir las causas y determinar las consecuencias de una problemática” (De Larramendi, 2018). Este tipo de investigación fue de gran ayuda al momento de establecer los vectores que originan el problema y las repercusiones que este tiene la planificación de la feria gastronómica.

2.2.3. Investigación Exploratoria

Es considerada como un estudio preliminar, que ayuda a tomar acciones preventivas para abarcar las exigencias no previstas en el estudio (Siqueira, 2017). Se empleó durante una visita a las inmediaciones de La Red Durán de Gestión Cultural y Patrimonial, con la finalidad de conocer la disponibilidad de recibir una asesoría técnica y la disponibilidad de recursos económicos. Adicionalmente se empleó para determinar la demanda del proyecto.

2.3. Población y muestra

Tomando en consideración que se realizó una encuesta de opinión para determinar la demanda del proyecto se decide encuestar a los habitantes del cantón Durán, los cuales son 305.313 personas. En lo que respecta a la muestra, debido a que se conoce el número exacto de miembros que conforman la población, se emplea la fórmula de muestra finita, en la cual se empleará un nivel de confianza de 95% y un margen de error de 5%. A continuación, se presenta la nomenclatura de la muestra:

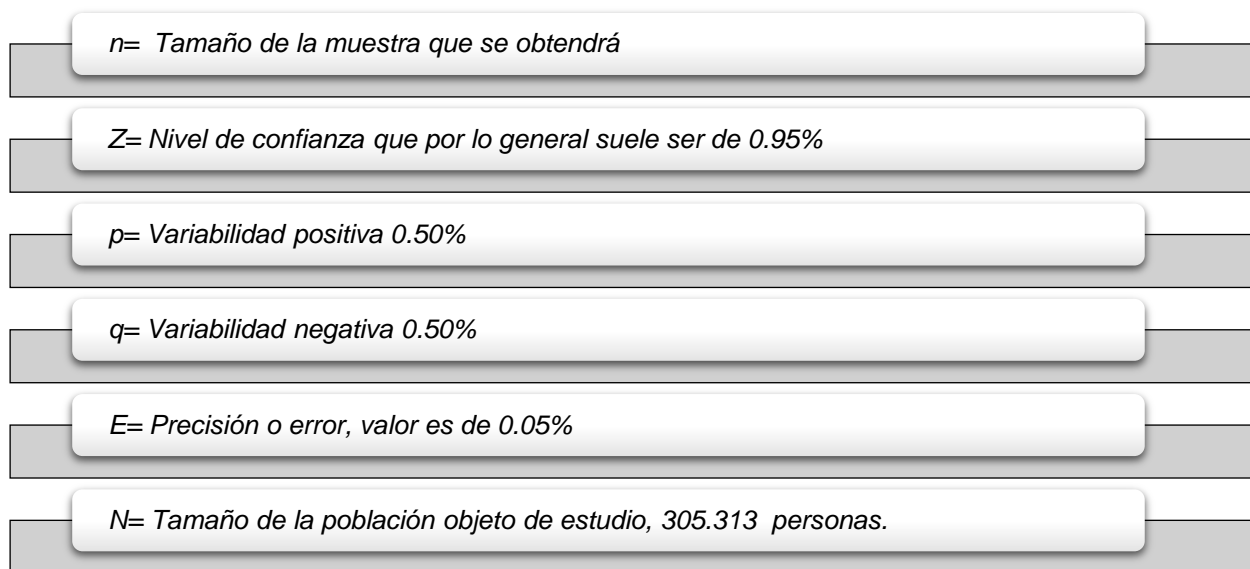


Figura 2.1. Nomenclatura de la fórmula de muestra finita.

Adaptado y Elaborado por Priscila Palma y Tamara Panta.

El cálculo de la muestra presenta como resultado una muestra de 384 personas a quienes primero se les socializó el formulario de encuesta. A continuación, se muestra el cálculo de la muestra:

$$n = \frac{Z^2 (p * q)}{e^2 + \frac{[Z^2 (p * q)]}{N}}$$
$$n = \frac{1.96^2 (0.50 * 0.50)}{0.05^2 + \frac{[1.96^2 (0.50 * 0.50)]}{305.313}}$$
$$n = 384$$

2.4. Herramientas de la Investigación

En este apartado se puntualizan las herramientas que se utilizaron para recolectar información.

2.4.1. Entrevista

La entrevista es una herramienta de investigación que consiste en un conversatorio entre una organización y un entrevistador, que a través de un formulario de preguntas se obtiene resultados y posteriormente, son analizados con la finalidad de encontrar hallazgos relevantes. La entrevista posee diferente tipología, puede ser elaborada, no elaborado o semielaborada (Mercado & Mercado, 2010).

En este caso la entrevista fue dirigida al presidente de la Red Durán de Gestión Cultural y Patrimonial, a quien se le realizó el interrogatorio a través de un formulario de encuesta semiestructura. Los reactivos de la entrevista comprenden preguntas abiertas, lo que permitió tener una idea clara sobre los lineamientos que debe tener el plan organizacional del evento y los recursos con los que cuenta la empresa.

También se realizó entrevistas a la Srta. María de Lourdes Arias, comunicadora social; cuenta con un post-grado en relaciones públicas y ceremonial, una maestría en artes de la comunicación y otra en marketing deportivo. Es actualmente, la coordinadora de marketing y relaciones públicas de la Asociación de Ganaderos del Litoral y Galápagos.

2.4.1.1. Criterios de la entrevista

Con el diseño de la entrevista en este caso se debe determinar qué es lo que se desea medir con el interrogatorio, en este caso será cuales son componentes con los que deberá contar el plan organizacional y con qué recursos cuenta la Red Durán de Gestión Cultural y Patrimonial. Para este caso las dimensiones objeto de estudio serán la fiabilidad puesto que para medir el desarrollo de la actividad se debe conocer cuál es la manera en la que se prestará el servicio, dejando en claro los aspectos más relevantes y estableciendo procesos con altos niveles de productividad.

La comunicación debido a que es imprescindible mantener informados a los usuarios sobre posibles anomalías, además de actividades o eventos que se puedan gestionar

para impulsar el desarrollo de la actividad y por último está la apariencia física tangibles que es importante contar con la infraestructura necesaria para poder brindar un servicio digno de ser recomendado.

El guion de encuesta se conformó por diez reactivos y fueron consultados al presidente de la asociación. Es importante recalcar que fue socializado con la finalidad que el entrevistado se documente lo mejor posible para que brinde respuestas relevantes y acertadas. Posterior a la realización de las entrevistas se realizará una sistematización de la información proceso durante el cual se traducirá el contenido vertido a lenguaje científico. (Véase Anexo 1)

2.4.2. Encuesta

La encuesta constituye una herramienta de gestión de información útil al momento de analizar un mercado en específico, esta consiste en elaborar un cuestionario con reactivos que permitan captar información sobre un tema en específico (Thompson, 2010). En el presente estudio la encuesta se aplicó bajo la modalidad *on-line*.

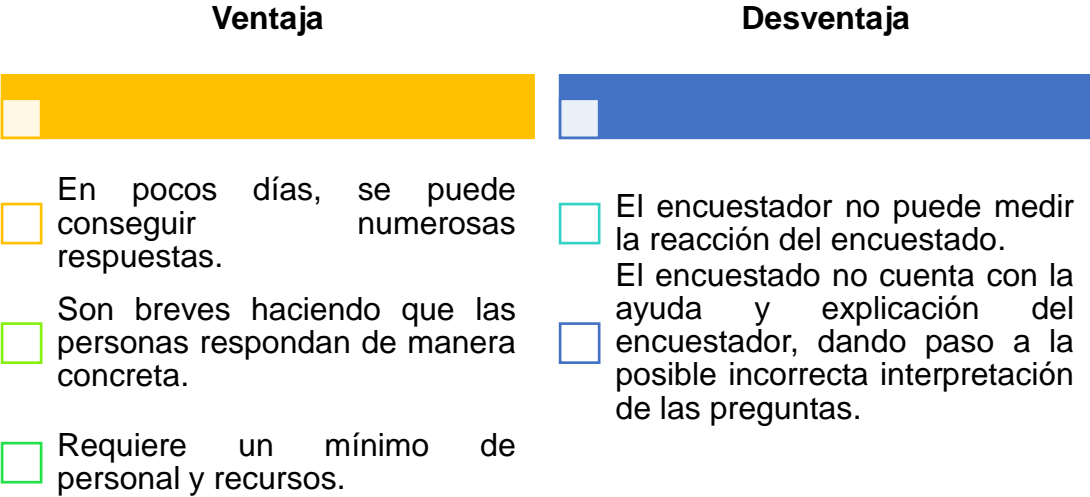


Figura 2.2. Ventajas y desventajas de la encuesta *on-line*.
 Adaptado de “Ventajas y Desventajas del Método de Encuestas”. Elaborado por Priscila Palma y Tamara Panta.

2.4.2.1. Criterios de la encuesta

Para el diseño del formulario de encuesta fue necesario primeramente establecer el criterio demanda de insatisfacción y el entorno en la que se desarrollará la Feria

Gastronómica, luego se lo bosquejó seleccionando los criterios del formulario. Para este caso se trata la facilidad con la que se construye el contacto lo que se enmarca en la dimensión de la accesibilidad.

También, es necesario conocer las necesidades de los usuarios, para se trabajó sobre la dimensión de Intuición de necesidades de los consumidores.

Una vez seleccionadas las dimensiones de evaluación se procedió a la redacción de las preguntas del cuestionario, con el diseño de respuestas de opción múltiple. Se incorporó una breve introducción y un agradecimiento al finalizar del cuestionario. La selección de la población partió del total 305.313 habitantes del cantón Durán, escogiendo una muestra total de 384 habitantes. (*Véase Anexo 2*)

Es necesario establecer una fecha de inicio y una fecha de culminación para la recolección de información. Para posteriormente realizar una tabulación de los datos obtenidos y empezar la explotación de los datos de manera que se pueda establecer planes de contingencia basados en las opiniones de los miembros de la asociación.

CAPÍTULO 3

3. RESULTADOS Y ANÁLISIS

3.1. Resultados y análisis del estudio de mercado

Estudio de mercado

Sección 2: Información sobre de eventos gastronómicos en Durán

Pregunta 1: Usted ¿alguna vez asistió a una feria gastronómica en Durán?

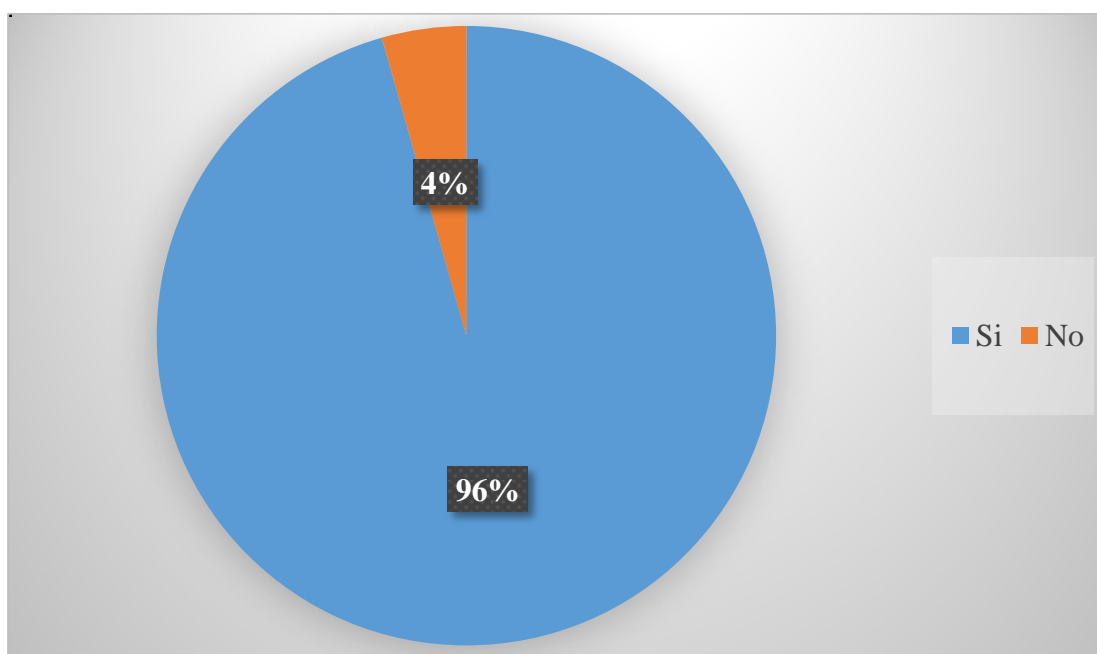


Figura 3.1. Asistencia a eventos similares.

Adaptado de "Encuesta a habitantes del cantón Durán". Elaborado por Priscila Palma y Tamara Panta.

La Figura 3.1., muestra que en un 96% de los encuestados no han asistido a una feria gastronómica. Este porcentaje es indicador de que este tipo de eventos es inusual de ver en el cantón. Y, por lo tanto, se vuelve primordial que se lleve a cabo de manera exitosa para que, a futuro, se pueda volver a repetir, ampliando de esta manera la oferta de actividades culturales en Durán.

Sección 3: Interés de los encuestados en el evento

Pregunta 1: Si se realizara una feria gastronómica en Durán ¿Usted asistiría?

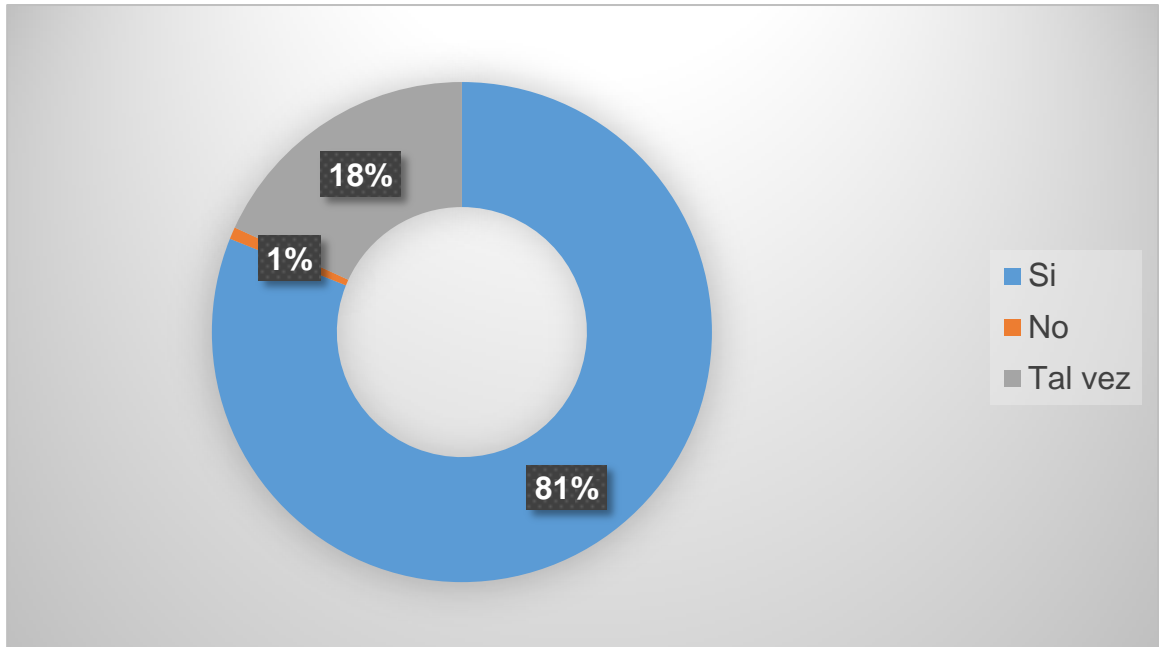


Figura 3.2. Disposición para asistir al evento por parte de los encuestados.
Adaptado de "Encuesta a habitantes del cantón Durán". Elaborado por Priscila Palma y Tamara Panta.

En la Figura 3.2., se pueden apreciar que el 81% de los encuestados respondió de manera afirmativa sobre su asistencia al evento en caso de llevarse a cabo. Este es un dato importante, ya que al momento de hacer la elección del lugar en dónde realizar el evento, se debe de elegir uno que tenga la capacidad para el número de personas estimadas a ir. Además de contar con la logística y el plan de contingencia necesario para poder tener cubierto las áreas requeridas y evitar los imprevistos y accidentes. Y en caso de que suceda algo, poder reaccionar de manera apropiada y resolver el problema de manera eficiente.

Pregunta 2: ¿Cuánto estaría dispuesto a gastar durante su asistencia al evento gastronómico?

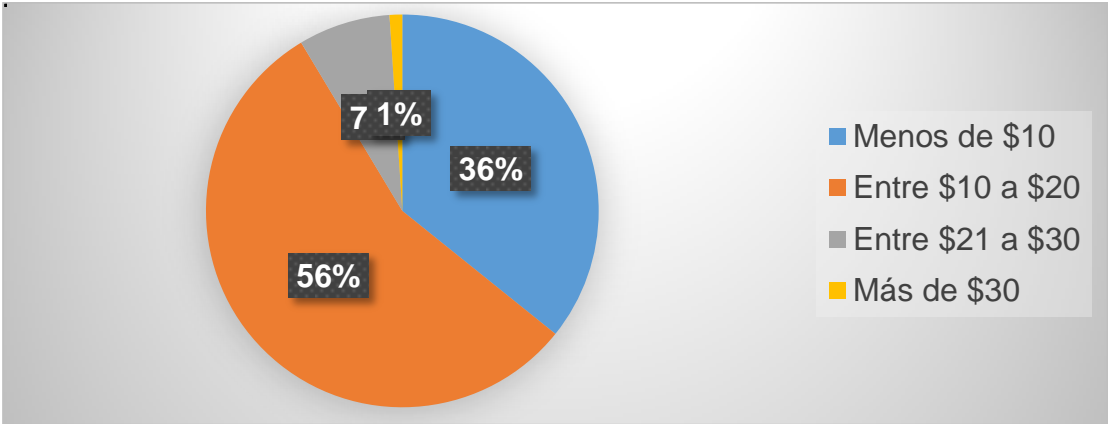


Figura 3.3. Propensión a gastar durante la visita al evento.

Adaptado de "Encuesta a habitantes del cantón Durán". Elaborado por Priscila Palma y Tamara Panta.

La Figura 3.3., señala el rango de gastos que están dispuestos a realizar los duraneños durante su visita al festival gastronómico. Esto sirve para que, los negocios de alimentación que decidan participar en el evento, puedan tomar como referencia para poner los precios a sus productos.

Pregunta 3: ¿En qué lugar le gustaría que se realizara la feria gastronómica?

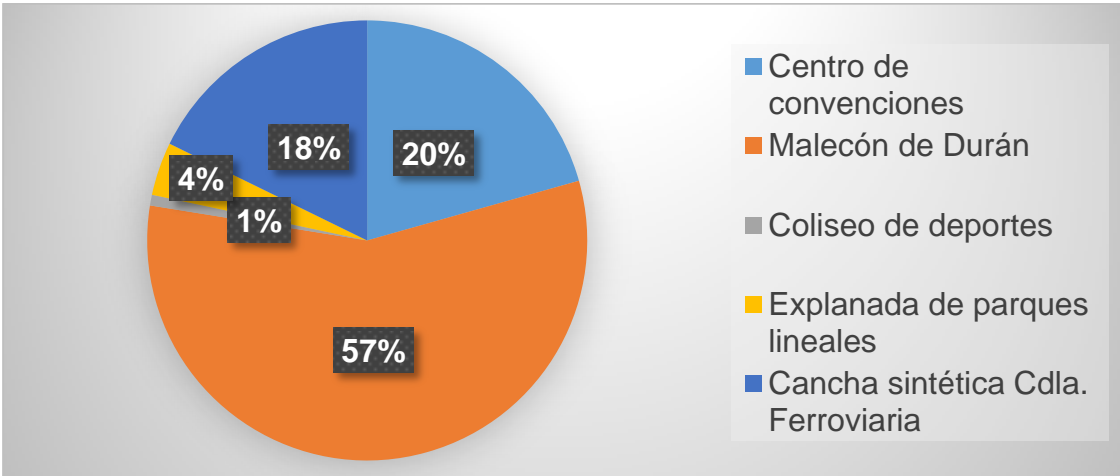


Figura 3.4. Alternativas para la sede de la feria gastronómica.

Adaptado de "Encuesta a habitantes del cantón Durán". Elaborado por Priscila Palma y Tamara Panta.

En la Figura 3.4., los encuestados eligieron al Malecón de Durán, como el sitio de preferencia para que se realice el festival. Cuando se tome la decisión del lugar para el

evento, debe tomarse si este cuenta con el espacio físico para llevarlo a cabo, los permisos y requerimientos necesarios para poder usar el espacio, con qué tiempo de anticipación deben conseguirse y cuál sería el costo de estos, si es que tienen.

Pregunta 4: ¿Cuál sería la motivación por la que usted visitaría la feria gastronómica?

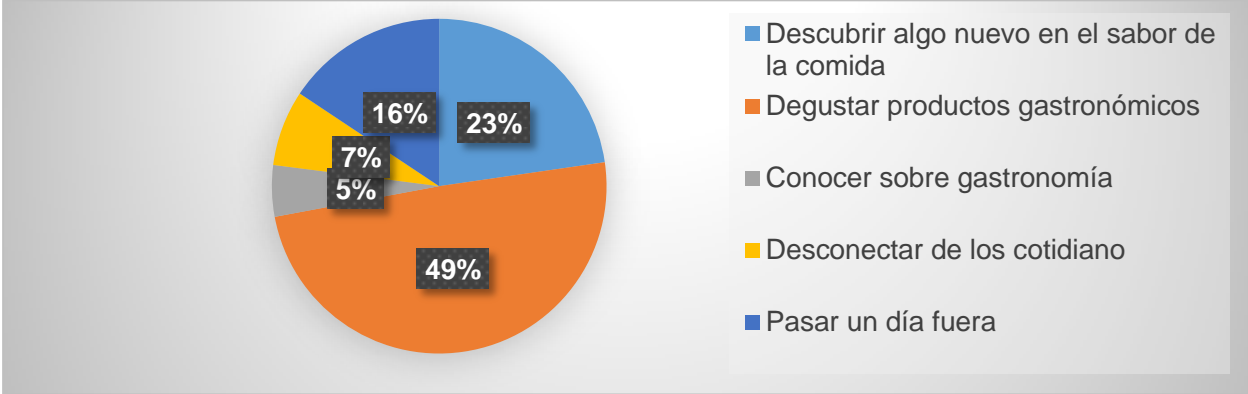


Figura 3.5. Motivos por los cuales asistirían los encuestados a la feria gastronómica.

Adaptado de "Encuesta a habitantes del cantón Durán". Elaborado por Priscila Palma y Tamara Panta.

El 49% de los encuestados señaló que su motivo por el cuál asistirían al evento es degustar productos gastronómicos, mientras que, el 23% indicó que asistiría por descubrir algo nuevo en el sabor de la comida. Por lo tanto, el festival debe contar con variados platos y estos deben ser de la mejor calidad en cuanto a sabor, para proporcionar a los asistentes al evento, una experiencia agradable y que cumpla con sus expectativas.

Sección 4: Características y atributos del evento

Pregunta 1: ¿Qué importancia le brinda usted a los atributos con los que pudiera contar la feria gastronómica?

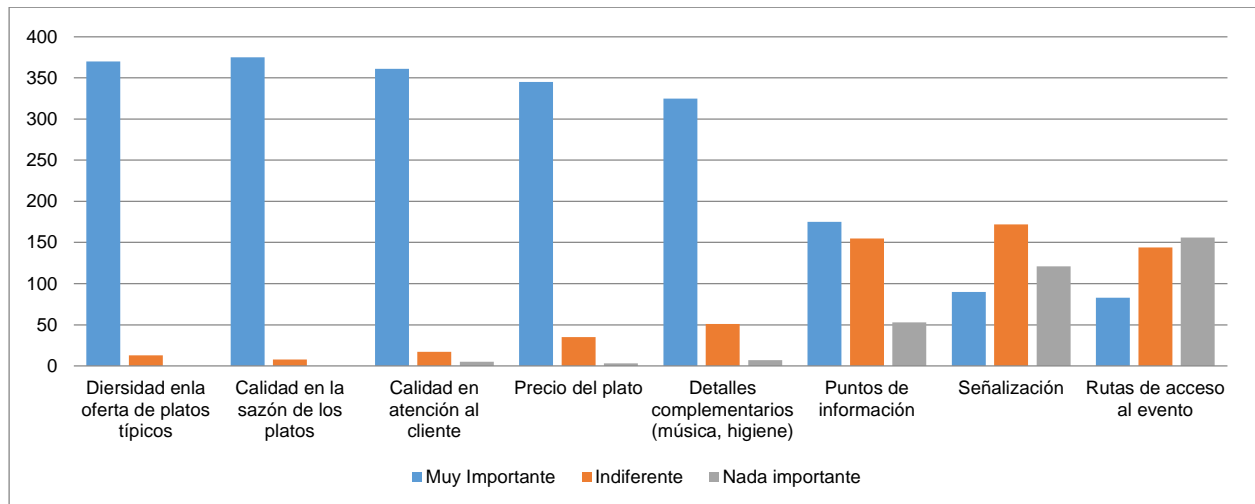


Figura 3.6. Atributos que debería tener el festival gastronómico.

Adaptado de "Encuesta a habitantes del cantón Durán". Elaborado por Priscila Palma y Tamara Panta.

En la Figura 3.6., expone los atributos que les interesa a los encuestados. Atributos que deben tomarse en cuenta en las fases antes de la ejecución del festival, para poder cubrir las necesidades de los asistentes. Tener tachos de basura distribuidos estratégicamente, hacer una lista de los posibles negocios de alimentación para que tengan su espacio en el evento, coordinar lo necesario para que el ambiente sea agradable y demás, son puntos a tener en cuenta durante la toma de decisiones en la creación del plan operacional

Pregunta 2: ¿Con cuál de los siguientes detalles complementarios le gustaría que contara el evento?

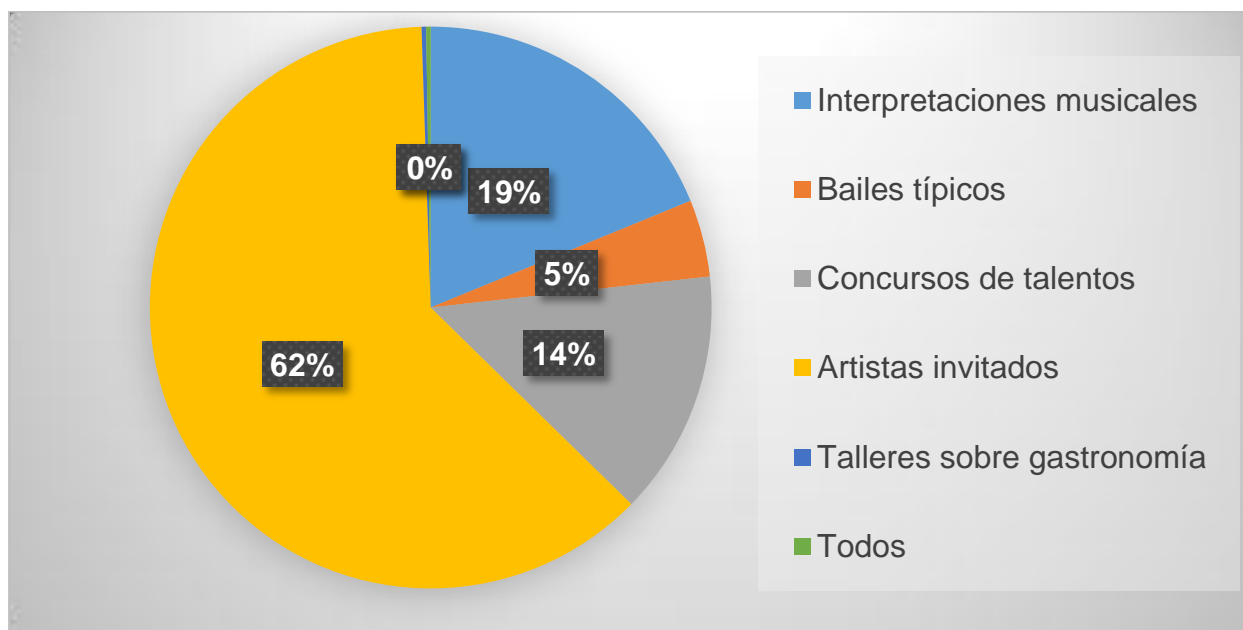


Figura 3.7. Detalles complementarios durante la feria gastronómica.

Adaptado de "Encuesta a habitantes del cantón Durán". Elaborado por Priscila Palma y Tamara Panta.

En la Figura 3.7., se demuestra que el 62% de los encuestados quisieran que el evento contara con algún artista invitado. Este criterio debe considerarse, pensar si está dentro del presupuesto del evento y en caso de que si, debe hacerse una lista de artistas para estudiar el más óptimo para ser contratado. Y en caso de que no se pueda, cuál sería la mejor solución para cubrir este punto.

Pregunta 3: ¿De qué manera preferiría tener conocimiento sobre la feria gastronómica?

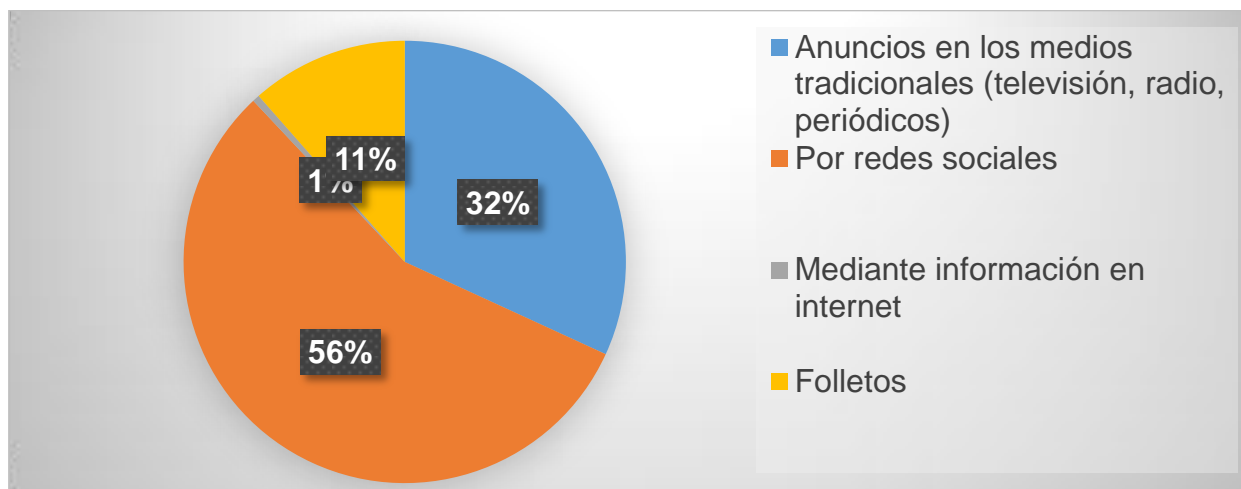


Figura 3.8. Medios de comunicación empleados para la promoción del evento.
Adaptado de "Encuesta a habitantes del cantón Durán". Elaborado por Priscila Palma y Tamara Panta.

La mayoría de los encuestados, 56%, prefieren que el evento se dé a conocer por medio de redes sociales. Y el 32%, por los medios tradicionales. Esto da la apertura de atraer gente de sectores cercanos a Durán, como lo es Guayaquil, proporcionando la oportunidad de que el éxito del evento crezca.

3.2. Resultados de las entrevistas

3.2.1. Cuadro de resultados según entrevistas a expertos y presidente de la asociación.

A continuación, se presenta de manera sistematizada las opiniones vertidas por los tres entrevistados esto con la intención de generar una retroalimentación necesaria para posteriormente proceder con el diseño del plan organizacional para Red Durán de Gestión Cultural y Patrimonial:

Tabla 3.1. Cuadro de resultados según entrevistas a expertos.

Preguntas	Msc. María de Lourdes Arias	Econ. William Barreto
Aspectos a considerarse para organizar un evento	Las necesidades del cliente	El lugar, la cantidad de recursos y la demanda
Pasos a seguir para la organización de eventos	Conocer el objetivo principal, esto nos permitirá priorizar, en el presupuesto, tiempos, actividades, etc.	Socializar con los organizadores para generar un presupuesto.
Cualidades de empresas de catering	Cumplimiento de las normas y demanda de los clientes, los tiempos de servicio, la calidad, presentación del producto y un precio justo.	Chefs certificados.
Aspecto que hace exitoso a un evento	Satisfacción del cliente	La promoción y difusión a través de redes sociales
Herramienta para medir el éxito de los eventos	Redes Sociales y encuestas.	Utilizar material audiovisual
imprevisto/inconveniente	Sin inconveniente alguno pero se debe tener un plan B	Si, accidentes
Pautas que debe seguir el personal	Reuniones previas al evento	Participar en las reuniones de planificación, detallar los protocolos a seguir.
Recomendaciones para el diseño del plan operacional para el festival gastronómico	Comunicación y puntualidad	Utilizar la metodología PMP.

Adaptado y elaborado por Priscila Palma y Tamara Panta.

Tabla 3.2. Cuadro de resultados según entrevistas al Lcdo. Loaiza - presidente - Red Durán de Gestión Cultural y Patrimonial

Preguntas	Presidente de la Asociación
Existencia de un plan organizacional para el desarrollo del festival gastronómico	No, pero se busca ayuda de profesionales
Finalidad del Festival	Brindar el apoyo a los diferentes emprendimientos gastronómicos.
Expectativas sobre el festival	Que sea una plataforma visual y de aceptación a la innovación gastronómicas
Participación de los miembros de la asociación	Serán los anfitriones y los promotores de nuevos eventos.
Existencia de asignación de responsabilidades para la realización del evento	Trabajo conjunto con estudiantes de la ESPOL, para la planeación y logística.
Costos y gastos más significativos en el proyecto	Logística y gastos de administrativos.
Determinación de metas en recaudaciones	No, en eventos pasados no se generaron recaudaciones.
Expectativas sobre la demanda del proyecto	Muy alta
Ocurrencia de imprevistos durante el festival	Sí, pero se creará un plan de contingencia para mitigarlos.
El festival gastronómico será punto de partida para más propuestas culturales en Durán	Totalmente de acuerdo.

Adaptado y elaborado por Priscila Palma y Tamara Panta.

3. 3.2. Análisis de resultados de la entrevista.

El diálogo con el presidente de la asociación permitió conocer los objetivos y acciones que ha tomado y que tomarán en torno al desarrollo gastronómico y cultural entre la ciudadanía, en términos generales el presidente deja claro que el desarrollo conjunto entre agremiados, entidades municipales y académicas puede ser la mejor estrategia para activar el desarrollo de la zona en lo económico cultural y de educación, el conocimiento de nuevos platos y la innovación es la visión con la que cuenta la asociación además de brindar la oportunidad que los emprendedores den a conocer sus productos y generar ingresos que potencien y solvente la asociación.

Se consultó a dos profesionales con experiencia en la organización de eventos masivos, ambos profesionales concuerdan en que el presupuesto es fundamental en el inicio de la organización del evento. Los resultados esperados post evento miden el éxito del mismo, para Lourdes Arias la mejor manera es por medio de medios digitales como redes sociales y encuestas, mientras que William Barreto afirma que existe un sesgo de información en las encuestas por lo cual él prefiere medir la aceptación y el impacto a través de medios audiovisuales.

En la prevención de alguna eventualidad ambos coinciden en contar con ayuda de organismos competentes y los permisos respectivos en pro de actuar inmediatamente que se presente la eventualidad, la organización es de suma Importancia previo a la ejecución del evento. Finalmente, la experiencia de Lourdes Arias deja como recomendación la comunicación y la puntualidad en la ejecución de los planes propuestos, William Barreto por el contrario es más técnico en recomendar una metodología comprobada y usada en organización exitosas como lo es Professional Management Project (PMP).

3.3. Plan Operacional para la organización de eventos por parte de la Red Durán de Gestión Cultural y Patrimonial

En el presente proyecto se desarrollará el plan operación para la institución beneficiaria según los lineamientos de la metodología Project Management Professional (PMP), misma que también constituye una certificación para profesionales que se desenvuelven como gestores de proyectos, cabe mencionar que esta metodología permite desarrollar un proyecto de la manera más estructura y respetando un orden secuencias con la finalidad de evitar la omisión de detalles. (Laboratorio TI, 2014)

3.3.1 Iniciación

En esta fase lo primero que se debe hacer es realizar estudios preliminares con la intención de determinar aspectos tales como perfil sociodemográfico de los habitantes del cantón Durán, quienes serán el público objetivo del presente proyecto. También se recopilará información sobre de eventos gastronómicos realizados en periodos anteriores dentro de los límites del cantón Durán. Por ultimo esta que con la realización de los estudios preliminares será posible conocer el interés de los encuestados por asistir al evento y las expectativas que estos tienen con respecto a las características y atributos del evento.

Posterior a la realización del estudio se realizará una socialización del proyecto con el presidente de la Red Durán de Gestión Cultural y Patrimonial y los stakeholders de la institución que en este caso serían los socios, con la finalidad de que estos se involucren en los preparativos de la feria gastronómica.

3. 3.2. Planificación

En esta fase se planifican tanto las acciones a seguir como la asignación de recursos necesarios para solventar los costos y gastos necesarios realizar la feria gastronómica, adicionalmente también se mencionarán los costos de los permisos municipales necesarios para la realización del evento.

3.3.2.1 Inversión Inicial

Para el presente Proyecto se registran todos los activos tangibles y no tangibles. Los recursos para la organización del evento, en la siguiente tabla se presentan de manera detallada los rubros necesarios que han sido considerados en el proyecto. El presupuesto de los activos fijos que se utilizaran se los presenta en el anexo 3.

Los activos fijos detallan todos los muebles, inmuebles que se utilizaran en la feria gastronómica, para efecto de la feria no se adquirió varios de los muebles y enseres que se usaron, ya que los socios ya contaban con aquellos. En el registro se toma un proporcional de su depreciación en línea recta como rubro de alquiler que se muestra en el anexo 3, para los valores del bien se estimó valores del 2018, lo cual representa el valor de \$ 1.891,69 USD.

Cabe mencionar que el monto de inversión inicial será solventado por los miembros de la Red Durán de Gestión Cultural y Patrimonial, mismo que realizarán una aportación de \$ 20, 00 USD.

Tabla 3.3. Muebles y enseres

Muebles y enseres	Cant.	Precio	Total
Mesas	50	\$ 6,00	\$ 300,00
Sillas	250	\$ 0,30	\$ 75,00
Carpas	25	\$ 40,00	\$ 1.000,00
Mostradores	10	\$ 12,75	\$ 127,50
cocinas Industriales	10	\$ 6,67	\$ 66,67
Congeladores	10	\$ 9,03	\$ 90,25
Refrigeradores	10	\$ 11,64	\$ 116,39
Estante Metálicos	10	\$ 10,47	\$ 104,67
Licuadoras	10	\$ 0,65	\$ 6,52
Mesa Acero Inoxidable	5	\$ 0,53	\$ 2,63
Dispensador de Agua	5	\$ 0,42	\$ 2,08
TOTAL			\$ 1.891,69

Adaptado y Elaborado por Priscila Palma y Tamara Panta.

Mientras los activos diferidos se registrarán todos los costos y gastos que se dan de manera persistente, no otorgado en el desembolso inicial sino en el transcurso del evento. Los rubros que se pueden considerar en los activos Diferidos se encuentran: gastos en plásticos que serán utilizados en la distribución de la comida, o para la adecuación del lugar.

Los costos variables son registrados en los activos corrientes, donde también se registran los gastos financieros de existirlo, para el caso el valor se grava cero dólares americanos debido a que no se registró inversión financiera sino de parte de cada uno de miembros. Los activos fijos para el presente proyecto se estiman en un valor \$ 3.391,69 USD.

Tabla 3.4. Presupuesto necesario para solventar los costos de activos fijos.

Activos Fijos	Valor USD
muebles y enseres	\$1.891,69
Alquiler de locación	\$1.500,00
sueldos y salarios	\$3.000,00
Total	\$6.391,69

Adaptado y Elaborado por Priscila Palma y Tamara Panta.

3.2.1.1. Fuentes de financiamientos.

Los 10 miembros participantes de la asociación aportaron en la misma proporción para la construcción del capital que permitirá el financiamiento del mismo. El total de inversión se registró en un monto de \$ 2.500,00.

3.2.1.2. Proyección del Balance General.

El balance general muestra la situación financiera de un proyecto, esta muestra detalladamente el monto de cada una de las propiedades y obligaciones, así como el valor del capital.

Tabla 3.5. Proyección Balance General

ACTIVO		PASIVO	
CORRIENTE	\$3.000,00	INVERSION INICIAL	\$ 1.000,00
FIJO	\$ 6.391,69	PATRIMONIO CAPITAL	\$ 9.391,69
DIFERIDO	\$1.000,00		
TOTAL		TOTAL PASIVO + PATRIMONIO	\$10.391,69
ACTIVOS	\$10.391,69		\$10.391,69

Adaptado y Elaborado por Priscila Palma y Tamara Panta.

Se muestra la proyección del balance general donde se registraron los valores obtenidos del plan de inversión inicial, donde el capital inicial se registra con el valor de \$ 391 proveniente de un fondo en libros de la asociación, la sumatoria de los activos fijos, corrientes y diferidos, nos registran un total activos de \$ 7.391,69.

3.2.1.3. Proyección de la demanda

Se realiza la proyección de la demanda en base al número de habitantes de 305.313 personas en el cantón de Durán, y a los datos proporcionados del ministerio de turismo en el simulador GEO VIT donde muestra el aproximado de personas que visitan el cantón en los diferentes meses del año, data que cuenta hasta el año 2018.

En la proyección, las fechas elegidas a elaborarse la feria gastronómica muestra que para el 16 de octubre hasta el 20 de octubre del año 2018 se estimó una cantidad de turistas en el cantón de 3.669, 3750, 3647, 4398, 3337 respectivamente. Con esta data realizamos la proyección de la demanda.

Tabla 3.6. Proyección de la Demanda

Fechas	Número de asistentes	Porcentaje estimado de visita 35%	Incremento por día	Demanda diaria
16 de Octubre	3369	1179	1179	1179
17 de Octubre	3750	1313	133	1313
18 de Octubre	3647	1276	97	1410
19 de Octubre	4398	1539	360	1770
20 de Octubre	3337	1168	-11	1759

Adaptado y Elaborado por Priscila Palma y Tamara Panta.

3.2.1.4. Proyección de Ventas.

Para obtener una proyección de ventas es necesario establecer los diferentes platos típicos y alimentos que se comercializaran en los días que se realice la feria gastronómica, además del precio de venta al público y los costos de cada uno de ellos. En la siguiente tabla mostramos la proyección de ventas por cada día de evento, donde se registra las unidades de platos que se esperan vender durante la feria gastronómica.

Las unidades de platos se proyectan a que tengan un crecimiento de un 8% por día, dato que maneja la asociación con respecto a los datos históricos de años anteriores. Se contrasta con los costos por unidad para luego obtener el ingreso por venta que resulta de la resta de los ingresos brutos menos los costos, además de tomar en cuenta el número de personas que afirmaron en las encuestas acudir al evento que se superó el 98% de los encuestados, lo cual se prevé que asistan el primer día del evento aproximadamente unas 800 personas, número que se estima crezca alrededor del 8% en asistencia el resto de los días que dure el evento.

Se estimó un menú con 17 platos y bebidas entre gaseosas, agua y jugos, que son de mayor demanda en la originalidad de las personas del lugar. Platos como: encebollado, guatita, seco de chivo, fritada entre los más consumidos, consta la proyección de ventas, los valores por plato se considera los valores dados por el mercado para este tipo de eventos. A continuación se presenta la proyección de la demanda para el festival gastronómico:

Tabla 3.7. Proyección de las ventas

Alimentos	Precios	Nº Unidades Vendidas (OCTUBRE)					Costos Variables (OCTUBRE)					Ingresos por Venta (OCTUBRE)				
		16	17	18	19	20	16	17	18	19	20	16	17	18	19	20
Encebollado	\$ 2,00	50	54	58	63	68	\$ 25,00	\$ 27,00	\$ 29,16	\$ 31,49	\$ 34,01	\$ 73,00	\$ 78,84	\$ 85,15	\$ 91,96	\$ 63,05
Chifle	\$ 0,50	50	54	58	63	68	\$ 6,25	\$ 6,75	\$ 7,29	\$ 7,87	\$ 8,50	\$ 18,25	\$ 19,71	\$ 21,29	\$ 22,99	\$ 15,76
Seco de Chivo	\$ 2,50	50	54	58	63	68	\$ 31,25	\$ 33,75	\$ 36,45	\$ 39,37	\$ 42,52	\$ 93,75	\$ 101,25	\$ 109,35	\$ 118,10	\$ 127,55
Guatita	\$ 2,50	50	54	58	63	68	\$ 31,25	\$ 33,75	\$ 36,45	\$ 39,37	\$ 42,52	\$ 93,75	\$ 101,25	\$ 109,35	\$ 118,10	\$ 127,55
Fritada	\$ 4,00	50	54	58	63	68	\$ 50,00	\$ 54,00	\$ 58,32	\$ 62,99	\$ 68,02	\$ 150,00	\$ 162,00	\$ 174,96	\$ 188,96	\$ 204,07
Arroz con Menestra/Carne	\$ 2,50	60	65	70	76	82	\$ 37,50	\$ 40,50	\$ 43,74	\$ 47,24	\$ 51,02	\$ 112,50	\$ 121,50	\$ 131,22	\$ 141,72	\$ 153,06
Arroz con Menestra/Pollo	\$ 3,00	20	22	23	25	27	\$ 15,00	\$ 16,20	\$ 17,50	\$ 18,90	\$ 20,41	\$ 45,00	\$ 48,60	\$ 52,49	\$ 56,69	\$ 61,22
Arroz con Menestra/Chuleta	\$ 3,00	20	22	23	25	27	\$ 15,00	\$ 16,20	\$ 17,50	\$ 18,90	\$ 20,41	\$ 45,00	\$ 48,60	\$ 52,49	\$ 56,69	\$ 61,22
Arroz con Menestra/Chuzo	\$ 2,50	20	22	23	25	27	\$ 12,50	\$ 13,50	\$ 14,58	\$ 15,75	\$ 17,01	\$ 37,50	\$ 40,50	\$ 43,74	\$ 47,24	\$ 51,02
Ceviche de Camarón	\$ 5,00	30	32	35	38	41	\$ 37,50	\$ 40,50	\$ 43,74	\$ 47,24	\$ 51,02	\$ 112,50	\$ 121,50	\$ 131,22	\$ 141,72	\$ 153,06
Llapingacho	\$ 5,00	20	22	23	25	27	\$ 25,00	\$ 27,00	\$ 29,16	\$ 31,49	\$ 34,01	\$ 75,00	\$ 81,00	\$ 87,48	\$ 94,48	\$ 102,04
Salchipapa	\$ 1,50	20	22	23	25	27	\$ 7,50	\$ 8,10	\$ 8,75	\$ 9,45	\$ 10,20	\$ 22,50	\$ 24,30	\$ 26,24	\$ 28,34	\$ 30,61
Papi Pollo	\$ 3,00	20	22	23	25	27	\$ 15,00	\$ 16,20	\$ 17,50	\$ 18,90	\$ 20,41	\$ 45,00	\$ 48,60	\$ 52,49	\$ 56,69	\$ 61,22
Seco de Pollo	\$ 3,00	50	54	58	63	68	\$ 37,50	\$ 40,50	\$ 43,74	\$ 47,24	\$ 51,02	\$ 112,50	\$ 121,50	\$ 131,22	\$ 141,72	\$ 153,06
Seco de Costilla	\$ 3,00	25	27	29	31	34	\$ 18,75	\$ 20,25	\$ 21,87	\$ 23,62	\$ 25,51	\$ 56,25	\$ 60,75	\$ 65,61	\$ 70,86	\$ 76,53
Agua	\$ 0,50	250	270	292	315	340	\$ 31,25	\$ 33,75	\$ 36,45	\$ 39,37	\$ 42,52	\$ 93,75	\$ 101,25	\$ 109,35	\$ 118,10	\$ 127,55
Colas y Jugos Personales	\$ 1,00	130	140	152	164	177	\$ 32,50	\$ 35,10	\$ 37,91	\$ 40,94	\$ 44,22	\$ 97,50	\$ 105,30	\$ 113,72	\$ 122,82	\$ 132,65
Hamburguesas	\$ 2,00	50	54	58	63	68	\$ 25,00	\$ 27,00	\$ 29,16	\$ 31,49	\$ 34,01	\$ 75,00	\$ 81,00	\$ 87,48	\$ 94,48	\$ 102,04
Hot Dog	\$ 1,50	25	27	29	31	34	\$ 9,38	\$ 10,13	\$ 10,94	\$ 11,81	\$ 12,75	\$ 28,13	\$ 30,38	\$ 32,81	\$ 35,43	\$ 38,26
TOTAL		990	1069	1155	1247	1347	\$ 463,13	\$ 500,18	\$ 540,19	\$ 583,40	\$ 630,08	\$ 1.386,88	\$ 1.497,83	\$ 1.617,65	\$ 1.747,06	\$ 1.841,49

Adaptado y elaborado por Priscila Palma y Tamara Panta.

Se presenta así las proyecciones de venta de los 19 productos vendidos, costo de materia prima se refleja en un 25 por plato elaborado, sus respectivos precios de venta. Con esta información de ingresos, costos y obligaciones tributarias, se llega a realizar un estado de Flujo de caja del proyecto.

Algunos gastos administrativos que se consideraron para este análisis financiero registraron los permisos y solicitudes respectivos en el GAD municipal, imágenes de los procesos y solicitudes se lo adjunta en el Anexo 3.

Para efecto se consideró un permiso de uso de área municipal, y plan de contingencia para eventos masivos, el pago de la debida tasa municipal y un monto por garantía que se detalla en el siguiente cuadro.

Tabla 3.8. Gastos administrativos

Detalles	Valor
Tasa Municipal	\$ 5,00
Plan de Contingencia	\$ 5,00
Solicitud Cuerpo de Bomberos	\$ 5,00
Solicitud MSP	\$ 3,00
Garantía Municipal Ornato	\$ 300,00
Total	\$ 318,00

Adaptado y elaborado por Priscila Palma y Tamara Panta.

El flujo de caja es una herramienta financiera que muestra la cantidad de dinero que se necesita para iniciar un negocio o financiar un proyecto, además de relacionarlo con los indicadores como son el Valor Actual Neto (VAN) y tasa interna de retorno (TIR) que entre más positiva sea está más viabilidad existirá a tal negocio o proyecto que se refiere.

Tabla 3.9. Flujo de Caja

Años	16-oct	17-oct	18-oct	19-oct	20-oct
Ventas	\$1.386,88	\$1.497,83	\$1.617,65	\$1.747,06	\$1.841,49
Costo Variables	\$ (463,13)	\$ (500,18)	\$ (540,19)	\$ (583,40)	\$ (630,08)
Costos fijos	\$ (600,00)	\$ (600,00)	\$ (600,00)	\$ (600,00)	\$ (600,00)
Gastos de administración	\$ (318,00)				
Utilidad antes de					
Impuestos	\$323,75	\$397,65	\$477,46	\$ 563,66	\$611,42
Impuesto a la Renta 25%	\$80,94	\$99,41	\$119,37	\$ 140,91	\$152,85
Utilidad neta	\$242,81	\$298,24	\$358,10	\$ 422,74	\$458,56
Inversión	\$ (1.000,00)				
Flujo de caja	\$ (1.318,00)	\$242,81	\$298,24	\$422,74	\$458,56

VAN 15%	\$ 1.313,07
TIR	10%

Adaptado y elaborado por Priscila Palma y Tamara Panta.

En el cálculo se pudo registrar los costos fijos al rubro de sueldos y salarios que se prorrateo durante los 5 días que duró la feria para un total de 10 personas, lo cual sumo un valor de \$ 600 diarios. Además, se consideró el pago de impuesto a la renta por un porcentaje del 25%.

Se obtuvo un VAN de \$ 1.313,07 y una TIR del 10% lo cual nos permite inferir que el proyecto es viable realizarlo. Es importante mencionar que las proyecciones están sujetas a valores y datos lo más reales posibles, que fueron contrastados con cotizaciones y simulaciones durante la investigación.

3.2.2.Organización.

3.2.2.1.Nombre del evento

Feria Gastronómica “Sabor Ferroviario”

3.2.2.2.Visión

Presentar una propuesta cultural en la cual se dé a conocer la cultura gastronómica duraneña tanto a sus habitantes como a turistas nacionales y extranjeros, brindando en cada plato sabores y tendencias de preparación características del cantón, todo contrastado con buen ambiente, show en vivo y un imaginario atractivo y familiar a la vez.

3.2.2.3.Misión

Es poder ofertar una alternativa de turismo culinario en la cual el comensal, tenga la oportunidad de conocer rasgos musicales y artísticos en general, consiguiendo que la experiencia vivida quede impregnada en su memoria, creando así la necesidad de querer volver a experimentar y disfrutar de los sabores y la diversidad cultural del cantón.

3.2.2.4. Valores

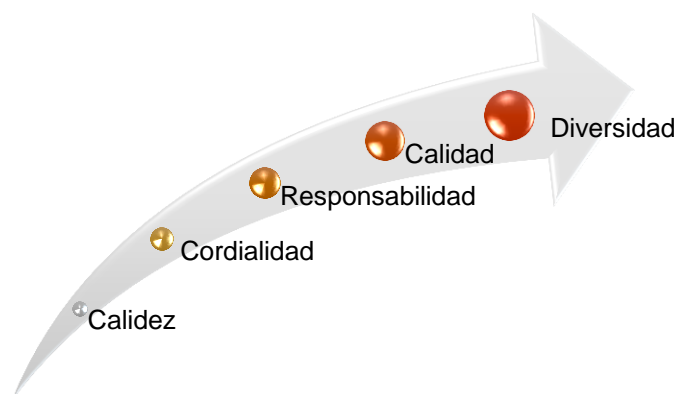


Figura 3.9. Valores de la Feria Gastronómicas.
Adaptado y elaborado por Priscila Palma y Tamara Panta.

3.2.2.5. Metas

- ❖ Convertir a la Feria Gastronómica en la principal fuente de ingresos para la Red Durán de Gestión Cultural y Patrimonial.
- ❖ Promover una relación positiva entre los actores involucrados en la realización de la Feria Gastronómica y los asistentes del evento.
- ❖ Satisfacer las demandas y expectativas de los asistentes sobre la Feria Gastronómica.
- ❖ Plantear a la Feria Gastronómica como un icono cultural y patrimonial de la Red Durán de Gestión Cultural y Patrimonial.
- ❖ Estructurar una base de datos, a través de la cual, la Red Durán de Gestión Cultural y Patrimonial, pueda socializar la realización de ediciones posteriores de la feria gastronómica.
- ❖ Gestionar el apoyo de socios estratégicos en ediciones posteriores de la feria gastronómica.
- ❖ Gestionar apoyo de medios de comunicación tradicionales para que en ediciones posteriores la Feria Gastronómica, pueda ser promocionada y difundida de manera efectiva por la Red Durán de Gestión Cultural y Patrimonial.
- ❖ Innovar en cuanto al menú que se ofertará en ediciones posteriores.

3.2.2.6.Reglamentos

- ❖ Previo al evento los encargados de las diferentes áreas del evento deberán socializar un inventario sobre los insumos o accesorios necesarios para llevar a cabo las actividades dentro del evento.
- ❖ Con base a los inventarios antes mencionados el coordinador se pondrá en contacto con los posibles proveedores para el evento.
- ❖ Los aspirantes a proveedores de materia prima y bebidas, deberán cumplir con la aprobación del delegado de logística de abastecimiento, además de que deberán garantizar la calidad de los productos oferta, esto con la finalidad de evitar que ingresen producto en mal estados o empaques con abolladuras.
- ❖ Los actores que participarán en la planificación y ejecución de la Feria Gastronómica, deberán ser miembros activos de la Red Durán de Gestión Cultural y Patrimonial.
- ❖ Los actores participantes en el evento, deberán contar con los distintivos determinados por el coordinador del evento.
- ❖ Los esfuerzos de todos quienes conforman la Red Durán de Gestión Cultural y Patrimonial y quienes tendrán contacto directo con los asistentes del evento estarán dirigidos a brindar un servicio de calidad.
- ❖ Dentro del evento no se expendrán bebidas alcohólicas
- ❖ Con la intención de evitar el ingreso de delincuentes infiltrados no se permitirá el ingreso de comerciantes informales.
- ❖ Los encargados del patio de comida, deberán distribuir las mesas y sillas de manera que sea fácil atender a los asistentes y brindar facilidad a los miembros de la logística de seguridad transitar y precautelar la seguridad de los comensales.

3.2.2.7.Organigrama

A continuación, se presenta el organigrama del evento con la intención de distribuir funciones:

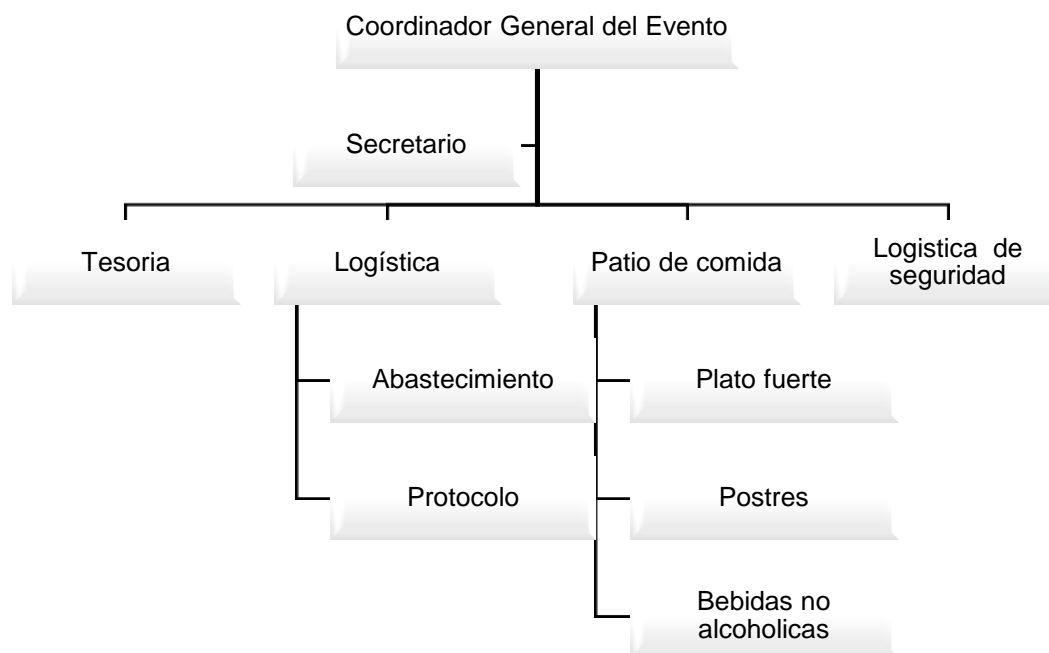


Figura 3.10. Organigrama de la Feria Gastronómica “Sabor Ferroviario”.
Adaptado y elaborado por Priscila Palma y Tamara Panta.

3.2.2.8. Funciones

- **Coordinador General del Evento**
 - Planificación y determinación de presupuesto.
 - Gestionar fondos de financiamiento
 - Determinar ubicación del evento
 - Coordinar labores de promoción y difusión
 - Establecer políticas internas y procesos para una correcta ejecución.
 - Diseñar planes de acciones conjuntas entre las diferentes áreas del proyecto.
 - Convocar y dar capacitaciones a equipo de trabajo, en temas referentes al proyecto.
- **Secretario**
 - Brindar asesoría en cuanto a la coordinación de eventos al coordinador general
 - Llevar Control de presupuestos y supervisar su correcta utilización.
 - Gestionar la reservación de sedes de locales, equipos y proveedores.
 - Establecer acercamientos a través de medios de comunicación ya sea tradicionales o digitales.
 - Coordinar decoración del evento.

- **Logística**
- **Abastecimiento**
 - Controlar que los posibles proveedores cumplan con los requerimientos solicitados.
 - Formular el pedido de la materia prima e insumos necesarios para la preparación de los alimentos.
 - Controlar los movimientos de la mercadería al momento de la ejecución del proyecto.
- **Protocolo**
 - Gestión de permisos pertinentes para realización de eventos.
 - Planificar e implementar las acciones pertinentes durante la realización del evento.
 - Colaborar con el armado del escenario dispuesto para el evento.
 - Recopilar información necesaria que permita conocer la percepción que tuvieron los asistentes sobre el evento.
- **Coordinador patio de comida.**
 - Elaborar estrategias de trabajo
 - Selección de personal para el área
 - Orden del menú y bebidas que se ofrecerá en el evento.
- **Logística de Seguridad**
 - Precautelar la seguridad del asistente al evento.
 - Prevenir la incidencia de delincuentes infiltrados en el evento.
 - Controlar que no ingresen personas armadas al evento.

3.2.2.9. Objetivos

- ❖ Exponer la cultura gastronómica del cantón Durán, a través de platos que incorporan productos agropecuarios endémicos.
- ❖ Convertir a la gastronomía del cantón Durán en un producto turístico con alto potencial.
- ❖ Impulsar la Feria Gastronómica como un evento sin precedentes que permita generar recursos y un status quo aceptable para la Red Durán de Gestión Cultural y Patrimonial.

3.2.2.10. Políticas

- ❖ Enfocar los esfuerzos de todos quienes conforman la Red Durán de Gestión Cultural y Patrimonial, a mejorar la situación económica de la misma, con la intención de cumplir con la misión y alcanzar la visión y objetivos propuestos.
- ❖ Implementar las habilidades y tecnología necesarias para que la Red Durán de Gestión Cultural y Patrimonial, pueda obtener ingresos sin afectar a la sociedad y el medio ambiente.
- ❖ Incluir a los miembros activos de la Red Durán de Gestión Cultural y Patrimonial, como actores principales dentro de las diferentes actividades que se desarrollarán en la Feria Gastronómica.
- ❖ Brindar un manejo responsable a los recursos económicos con los que cuenta la Red Durán de Gestión Cultural y Patrimonial, para la realización de la Feria Gastronómica.
- ❖ Socializar periódicamente los logros alcanzados a través de informes a los involucrados dentro del proyecto.
- ❖ Controlar periódicamente que se cumplan las metas establecidas y los objetivos del evento.

3.2.2.11. Periodo en el que se desarrollará el evento

La Feria Gastronómica “Sabor Ferroviario”, se desarrollará en el presente año, 2019, entre el 16 de octubre y 20 de octubre, cabe mencionar que el 16 de octubre recae en el miércoles de dicha semana y que a su vez corresponde a las fiestas de cantonización del Durán, la misma se extiende hasta el 17 de octubre, sin embargo, se decide extender la duración de feria 3 días más porque corresponden al fin de semana donde la afluencia de asistente tiende a aumentar, puesto que, la gente busca actividades en las que se pueda pasar en familia y salir de la rutina.

3.2.2.12. Sede del evento

Como sede para el evento se determinó la explanada del Malecón de Durán, Debido a que en las encuestas dicho lugar contó con un mayor índice de aceptación por parte de los encuestados, el mismo está ubicado entre las calles Quito y Yaguachi, cabe

mencionar que esta considerablemente cerca de la Red Durán de Gestión Cultural y Patrimonial.

3.2.2.13. Ficha técnica del evento

Fuentes de financiación: Aporte de \$ 20.00 USD por cada socio de la Red Durán de Gestión Cultural y Patrimonial.

Repercusión: Fuente de ingresos económicos para la Red Durán de Gestión Cultural y Patrimonial y a la vez un producto a través del cual se puede fomentar la cultura.

Monto de inversión: \$ 1.891,69 USD.

Ingresos: De entre \$ 1.386,88 USD y \$1.841,49 USD, por la venta de alimentos.

Gastos: \$ 318.00 USD correspondientes a la obtención de permisos.

Impacto ambiental: En lo que respecta a posibles efectos negativos tras la realización del evento, este será imperceptible, puesto que se dispondrán contenedores de basura en puntos estratégicos además de que tras concluir cada jornada será obligación de cada actor contribuir con la limpieza del lugar.

Viabilidad política: En lo que respecta a los entes competentes consta el GAD Municipal y el Cuerpo de Bomberos que a través de la obtención de los permisos correspondientes brindan el acompañamiento necesario a este tipo de iniciativas.

Viabilidad social: Cabe mencionar que en lo social durante los dos primeros días de la feria se celebran las fiestas del cantón Durán, donde muchas familias salen a observar los desfiles y luego buscan alternativas para pasar un momento de regocijo, de igual manera para los restantes 3 días que caen en fin de semana, con lo cual se convierte a la Feria Gastronómica en una alternativa para fomentar la unión entre asistentes.

Viabilidad económica: Dentro de la zona no existen huecas y es poco común que se dé este tipo de eventos, lo que representa una novedad para los asistentes, otro

factor que le brinda viabilidad a la feria son los precios económicos para cada uno de los platos que se comercializarán.

3.2.3.Ejecución.

Para la ejecución del proyecto, el gestor encargado dispondrá de reuniones con el recurso humano con el que cuenta la Red Durán de Gestión Cultural y Patrimonial, con la finalidad de socializarles los protocolos de atención y de seguridad, necesarios para la realización de evento.

Con base a los resultados de los estudios preliminares se estableció que la feria se realizará en las inmediaciones del Malecón de Durán, para lo cual es necesario, contar con respaldo policial y apoyo del ECU 911, para casos de emergía, cabe mencionar que en la etapa de planificación se detallaron los permisos necesarios para realizar el evento y el costo de los mismos. De manera complementaria se contará con un cordón de seguridad conformado por miembros de la asociación.

Para la adquisición de los platos típicos y bebidas, se dispondrá de una boletería conformada por un grupo de 10 cajeros, cabe mencionar que estos realizarán el cobro y a cambio entregaran un tickets, en el cual se especifique cual es el producto que se adquirió. Cabe recalcar que en la etapa de planificación se definieron los platos típicos y sus valores, por lo cual los tickets ya estarán diseñados con un color y denominación para cada plato.

En cuanto a los stands de exposición, cada chef contará con un stand, cabe mencionar que se contará con la presencia de 10 chef, los mismos que contarán con un stand equipado con la cocina, refrigeraron, mesas y sillas, además de un ayudante que lo asistirá en cuando a la preparación y despacho de pedidos.

3.2.4.Control y Finalización.

Posterior a la realización del evento se realizará una última junta en la cual, se presentarán los resultados de recaudación del evento, se realizará un intercambio de impresiones en el cual todos quienes formaron parte del contingente humano en la ejecución del evento, con la finalidad de conocer las principales complicaciones y la apreciación de los asistente, a fin de tomar acciones correctivas en el caso de que se

realicen ediciones posteriores o correctivas por si las nuevas tendencias crean un problema persistente. Una vez documentadas todas las repercusiones del evento se finaliza con la entrega de un informe a la presidencia de la institución

CAPÍTULO 4

1. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

1.1. Conclusiones

Con el diseño de plan operacional que permita realizar una programación efectiva de un festival gastronómico en el cual la Red Durán de Gestión Cultural, pueda generar recursos que permitan el financiamiento del Programa Cultural Gastronómico, se determinó que el monto de inversión para la realización del evento es de \$ 1.318,00 USD, con lo cual podrán generar recaudaciones de hasta \$ 8.090,91 USD por los cinco días que durará el evento.

Para la elaboración del plan organizacional se recurrió a la elaboración de un formulario de encuestas mismo que estará compuesto por reactivos de opción múltiple dirigido al público objetivo que en este caso son los habitantes del cantón Durán, con lo cual fue posible determinar la demanda y el perfil del asistente, además de esto fue posible conocer las expectativas que tienen sobre aspectos complementarios al evento que les gustaría apreciar.

Se diseñó un formulario de entrevista con compuesto por preguntas semiestructuradas, mismo que estuvo dirigido al presidente de la institución beneficiaria y a dos expertos en desarrollo de proyectos, permitiendo así conocer cuál es la disponibilidad de recursos de la institución y delinear los protocolos necesarios para brindar una atención de calidad a los asistentes.

Cabe mencionar que la rentabilidad del evento se apalanca en un TIR de 10% y un VAN de \$1.313,07 USD, otros factores que influyen en la alta rentabilidad es que es poco común la realización de ferias gastronómicas en el cantón, sin contar que la institución beneficiaria cuenta con apoyo del GAD Municipal del Cantón Durán, para la realización de iniciativas culturales.

1.2. Recomendaciones

Se recomienda a la Red Durán de Gestión Cultural, acogerse a los lineamientos descritos en el plan operacional que se diseñó en el presente estudio, con la finalidad de que den un uso eficiente y eficaz a los limitados recursos con los que disponen y emplear los procesos de planificación antes descritos para realizar presentaciones a grupo o personas que deseen invertir.

Se recomienda, también, al GAD Municipal del Cantón Durán ejecutar labores coordinadas con a la Red Durán de Gestión Cultural, para desarrollar la infraestructura necesaria para la realización de eventos culinarios y de cualquier índole que permita presentar la riqueza cultural de cantón.

Bibliografía

- Cortés Cortés, M. E., & Iglesias León, M. (2005). *Generalidades sobre Metodología de la Investigación*. Ciudad del Carmén: Universidad Autónoma del Carmen.
- Cucalón, J. (2012). *Nuevos escenarios de Aprendizaje*. Pamplona.
- De Larramendi, I. (2018). Tipos de investigación: Descriptiva, Exploratoria y Explicativa. *Universia*.
- Entorno Turístico . (11 de Julio de 2019). *Escuela de Turismo*. Obtenido de Turismo Gastronómico: una forma diferente de hacer turismo: <https://www.entornoturistico.com/turismo-gastronomico-una-forma-diferente-turismo/>
- Hernández, J. (Junio de 2018). Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias. *Cultura-hombre-sociedad*, 154 - 176. Obtenido de https://scielo.conicyt.cl/pdf/cuhso/v28n1/0719-2789-cuhso-_2018_cuhso_01_a01.pdf
- Laboratorio TI. (19 de Mayo de 2014). *Todo lo que necesitas saber sobre la certificación PMP y CAPM del PMI*. Obtenido de El Laboratorio de las TI : <https://www.laboratorioti.com/2014/05/19/todo-lo-que-necesitas-saber-sobre-la-certificacion-pmp-y-capm-del-pmi/>
- LLanos, N. (2011). *Clases y tipos de investigación*. Bogota.
- Magaz-González, A., & Fanjul-Suárez, J. (2012). Organización de eventos deportivos y gestión de proyectos: factores, fases y áreas. *Revista Internacional de Medicina y Ciencias de la Actividad Física y el Deporte*, 12 (45), 138-169.
- Mercado, H., & Mercado, L. (2010). Necesidad de una revolución educactiva en México. *Biblioteca Virtual de Derecho, Economía y Ciencias Sociales*. Obtenido de <http://www.eumed.net/libros-gratis/2010f/885/index.htm>
- Ministerio de Turismo . (11 de julio de 2019). *Noticias* . Obtenido de La gastronomía ecuatoriana al alcance de todos: <https://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-al-alcance-de-todos/>

Moran, J. (2007). La observación. *Contribuciones a la Economía*. Obtenido de <http://www.eumed.net/ce/2007b/jlm.htm>

Noreña, A. L., Alcaraz-Moreno, N., Rojas, J. G., & Rebolledo-Malpica, D. (2012). Aplicabilidad de los criterios de rigor y éticos en la investigación cualitativa. *Aquichan*, 12 (3) , 263- 274.

Ruiz, R. (2006). *Historia y Evolución del pensamiento científico* . Mexico : EULER Ruiz.

Siqueira, C. (2017). *Tipos de investigación: Descriptiva, Exploratoria y Explicativa*. Costa Rica.

Thompson, I. (Septiembre de 2010). *PromoNegocios*. Obtenido de Definición de Encuesta: <https://www.promonegocios.net/mercadotecnia/encuestas-definicion.html>

Anexos

Anexo 1. Formulario de entrevista para los expertos



Facultad de
Ciencias
Sociales y
Humanísticas

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANÍSTICAS

TURISMO

1. ¿Qué es lo primero que debe tomarse en cuenta al momento de organizar un evento?
2. ¿Cuáles cree usted, desde su punto de vista, son los protocolos o pasos a seguir para la organización de evento?
3. ¿Cuáles son las cualidades que busca usted que tengan las empresas de catering? ¿En qué basa su elección final?
4. ¿Qué aspecto cree usted que hace que un evento sea exitoso?
5. ¿Cuál es la herramienta que utiliza para medir el éxito de los eventos?
6. En los eventos que usted ha organizado ¿se han presentado algún imprevisto/inconveniente? De ser así ¿cómo los ha solucionado?
7. ¿Cuáles son las pautas que debería seguir el personal que participa en la gestión de un evento?
8. Tiene alguna recomendación/consejo que pueda darnos para tomar en cuenta al momento en que estemos diseñando nuestro plan operacional para el festival gastronómico

Anexo 2. Formulario de entrevista para el presidente de la Red de Durán

1. ¿Cuenta la institución con un plan organizacional para el desarrollo del festival gastronómico?
2. ¿Qué fin tendrán la realización del festival?
3. ¿Cuáles son sus expectativas respecto sobre el evento?
4. Los miembros de la asociación ¿van a participar activamente en la organización y ejecución del festival?
5. ¿Existe una asignación de responsabilidades ya pensada para la realización del evento?
6. ¿Cuáles, piensa usted, son los costos y gastos más significativos en el proyecto?
7. ¿Ya se determinó las metas en cuanto a recaudaciones?
8. ¿Cuáles son sus expectativas sobre la demanda que deberá satisfacer el proyecto?
9. ¿Cree usted que se presentarán algunos imprevistos durante el festival?
¿Cuáles creen que serán estos imprevistos?
10. Cree usted, que el desarrollo del festival gastronómico ¿servirá como punto de partida para que existan más propuestas culturales en Durán?

Anexo 3. Formulario de encuesta

Encuesta sobre Ferias Gastronómicas

Esta encuesta tiene como objetivo principal recolectar información del pensar de los habitantes del cantón Durán sobre las ferias gastronómicas.

La información recolectada será tratada con profesionalismo, discreción y para fines académicos.

Se agradece su colaboración al responder las preguntas detalladas a continuación.

***Obligatorio**

Género *

- Femenino
- Masculino

Edad *

- 15 a 19 años
- 20 a 30 años
- 31 a 40 años
- 41 a 50 años
- Mayores de 50 años

Profesión *

- Empresario
- Funcionario público
- Artesano
- Jubilado
- Desempleado
- Ama de casa
- Estudiante
- Otro: _____

Usted ¿alguna vez asistió a una feria gastronómica en Durán? *

- Sí
- No

Si se realizara una feria gastronómica en Durán ¿Usted asistiría? *

- Sí
- No



¿Cuánto estaría dispuesto a gastar durante su asistencia al evento gastronómico? *

- Menos de \$10
- De \$10 a \$20
- De \$21 a \$30
- Más de \$30

¿En qué lugar le gustaría que se realizara la feria gastronómica? *

- Centro de convenciones
- Malecón de Durán
- Coliseo de deportes
- Explanada de parques lineales
- Cancha sintética Cdla. Ferroviaria

¿Cuál sería la motivación por la que usted visitaría la feria gastronómica? *

- Describir algo nuevo en sabor de la comida
- Degustar productos gastronómicos
- Conocer sobre gastronomía
- Desconectar de lo cotidiano
- Pasar un día fuera

¿Qué importancia le brinda usted a los atributos con los que pudiera contar la feria gastronómica? *

	Muy importante	Indiferente	Nada importante
Diversidad en la oferta de platos típicos	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Calidad en la sazón de los platos	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Calidad en atención al cliente	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Precio del plato	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Detalles complementarios (música, higiene)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Puntos de información	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Señalización	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Rutas de acceso al evento	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

¿Con cuál de los siguientes detalles complementarios le gustaría que contara el evento? *

- Interpretaciones musicales
- Bailes típicos
- Concursos de talentos
- Artistas invitados
- Otro: _____

¿De qué manera preferiría tener conocimiento sobre la feria gastronómica? *

- Anuncios en los medios tradicionales (radio, televisión, periódicos)
- Por redes sociales
- Mediante información en internet
- Folletos
- Otro: _____

Anexo 4. Entrevista a la MSc. María de Lourdes Arias

- **Por favor, ¿podría presentarse y darnos un breve resumen de su experiencia?**

Mi nombre es María de Lourdes Arias, soy comunicadora social, tengo una maestría en Artes de la comunicación y otra maestría en marketing deportivo, tengo postgrado en relaciones públicas u ceremonial.

Fui relacionista pública del Club Sport Emelec y ahí realicé “la cena del recuerdo” donde se convocó a más de 40 ex jugadores, ex técnicos, ex directivos que llegaron de todas partes del Ecuador y del mundo.

Actualmente trabajo es la asociación de Ganaderos del litoral y Galápagos en donde me desempeñó como coordinadora de marketing y relaciones públicas, al año tenemos 2 ferias importantes en junio la Agro Expo en Guayaquil 25k personas, y en octubre Feria Ganadera en Durán 60k personas

- 1. ¿Qué es lo primero que debe tomarse en cuenta al momento de organizar un evento?**

Al organizar un evento primero debemos conocer, determinar el motivo del evento, ¿y las necesidades del cliente, que se quiere transmitir? Si es alguna sorpresa, alguna promoción, entretener, capacitación, etc.

- 2. ¿Cuáles cree usted, desde su punto de vista, son los protocolos o pasos a seguir para la organización de evento?**

Conociendo el objetivo principal, sabremos priorizar, en cuanto a presupuesto, tiempos, actividades, etc.

- 3. ¿Cuáles son las cualidades que busca usted que tengan las empresas de catering? ¿En qué basa su elección final?**

Que cumplan las exigencias demandas, organizados y cumpliendo tiempos pactados. Producto de calidad, fresca, presentación y por último precio.

4. ¿Qué aspecto cree usted que hace que un evento sea exitoso?

Satisfacción del cliente y los asistentes, cantidad de comentarios/seguidores/rt/hashtag del evento, número de asistentes, ingresos.

5. ¿Cuál es la herramienta que utiliza para medir el éxito de los eventos?

Redes sociales, encuestas, etc

6. En los eventos que usted ha organizado ¿se han presentado algún imprevisto/inconveniente? De ser así ¿cómo los ha solucionado?

Gracias a Dios he tenido la suerte de no tener algún inconveniente, pero recomiendo siempre tener un plan B

7. ¿Cuáles son las pautas que debería seguir el personal que participa en la gestión de un evento?

Todas las personas que están involucradas en el evento tenemos 3 reuniones previo, donde afinamos detalles y repasamos las cada operación y la persona a encargada, todos debemos tener la orden del día y la guía del evento.

8. Tiene alguna recomendación/consejo que pueda darnos para tomar en cuenta al momento en que estemos diseñando nuestro plan operacional para el festival gastronómico

¡Comunicación y puntualidad! Todo el personal debe estar comunicado y enterado de todo el montaje, horarios, proveedores etc, todos debemos mantener la misma guía técnica del evento, Nadie debe improvisar sin antes avisar al encargado y este a su vez a las demás personas, puntualidad ante todo, convocar 45 min antes de lo dispuesto por cualquier eventualidad.

Anexo 5. Entrevista al Econ. William Barreto

- **Por favor, ¿podría presentarse y darnos un breve resumen de su experiencia?**

1. **¿Qué es lo primero que debe tomarse en cuenta al momento de organizar un evento?**

El lugar, la cantidad de recursos y la demanda

2. **¿Cuáles cree usted, desde su punto de vista, son los protocolos o pasos a seguir para la organización de evento?**

Socializar con los organizadores para generar un presupuesto

3. **¿Cuáles son las cualidades que busca usted que tengan las empresas de catering? ¿En qué basa su elección final?**

Chefs certificados

4. **¿Qué aspecto cree usted que hace que un evento sea exitoso?**

La promoción y difusión a través de redes sociales

5. **¿Cuál es la herramienta que utiliza para medir el éxito de los eventos?**

Utilizar material audiovisual

6. **En los eventos que usted ha organizado ¿se han presentado algún imprevisto/inconveniente? De ser así ¿cómo los ha solucionado?**

Si, accidentes

7. **¿Cuáles son las pautas que debería seguir el personal que participa en la gestión de un evento?**

Participar en las reuniones de planificación, detallar los protocolos a seguir

- 8. Tiene alguna recomendación/consejo que pueda darnos para tomar en cuenta al momento en que estemos diseñando nuestro plan operacional para el festival gastronómico**

Utilizar la metodología PMP

Anexo 6. Entrevista al Lcdo. Loaiza, presidente de la Red Durán de Gestión Cultural y Patrimonial

1. ¿Cuenta la institución con un plan organizacional para el desarrollo del festival gastronómico?

Si, pero buscamos profesionales de turismo para que nos ayuden con la elaboración de un plan operacional para la realización del evento y sacar adelante la fase gastronómica del programa.

2. ¿Qué fin tendrán la realización del festival?

Tener un variado menú para que sirva de atractivo turístico y por otro lado un desarrollo endógeno gastronómico a través de la comercialización de los nuevos platos como emprendimientos de los principales participantes del festival.

3. ¿Cuáles son sus expectativas respecto sobre el evento?

Que la ciudadanía acepte que si queremos progreso en todos los sentidos debemos innovar, por eso buscamos que el festival gastronómico sea un plus para el cantón y que el festival sea desarrollado no solo en platos típicos, sino en postres y bebidas tradicionales y sea puesto en marcha año a año.

4. Los miembros de la asociación ¿van a participar activamente en la organización y ejecución del festival?

Si. porque ellos serán los encargados de sacar adelante el programa además de incentivar a la ciudadanía que nos apoyen en el proyecto del festival

5. ¿Existe una asignación de responsabilidades ya pensada para la realización del evento?

Si, con la ayuda de las estudiantes de la Espol podremos delegar acciones, tareas y responsabilidades a quienes forman parte de la fase, así mismo para que el festival salga adelante.

6. ¿Cuáles, piensa usted, son los costos y gastos más significativos en el proyecto?

Los pagos a jueces, las capacitaciones y la logística del evento.

7. ¿Ya se determinó las metas en cuanto a recaudaciones?

El festival no deja ganancias a la red Durán de gestión cultural, la verdadera ganancia está en dinamizar el turismo local y eso es temprano para saberlo hasta que se realice y se haga mediciones en los siguientes años

8. ¿Cuáles son sus expectativas sobre la demanda que deberá satisfacer el proyecto?

Las expectativas son muchas, pero hay que comprender que la fase gastronómica y parte de todo un programa macro de desarrollo que incluye cultura, educación, emprendimiento, seguridad ciudadana, deporte y salud

9. ¿Cree usted que se presentarán algunos imprevistos durante el festival? ¿Cuáles creen que serán estos imprevistos?

Al tratarse de un proyecto innovador de seguro que surgirá variables que no tuvieron medidas, una de ellas pudiera ser la falta de innovación de los inscritos en no tener la capacidad de crear nuevos platos, pero tenemos prevista la solución y se lo hará a través de una capacitación donde se le ayudará a entender cómo funciona los paradigmas en la vida

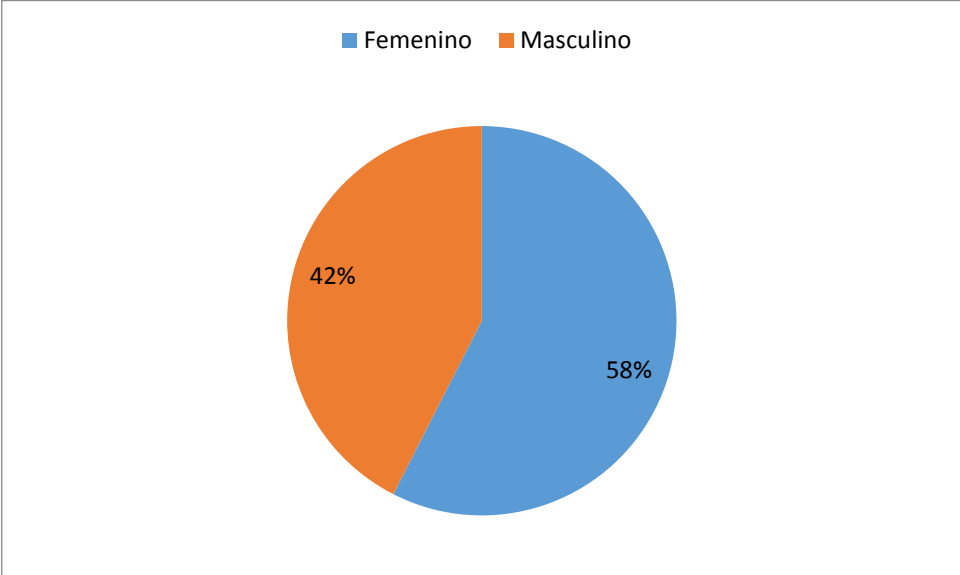
10. Cree usted, que el desarrollo del festival gastronómico ¿servirá como punto de partida para que existan más propuestas culturales en Durán?

Absolutamente, no solo estamos trabajando en la parte gastronómica, sino en la cultural de manera general, la gastronómica es un punto inicial para incentivar a las personas del cantón.

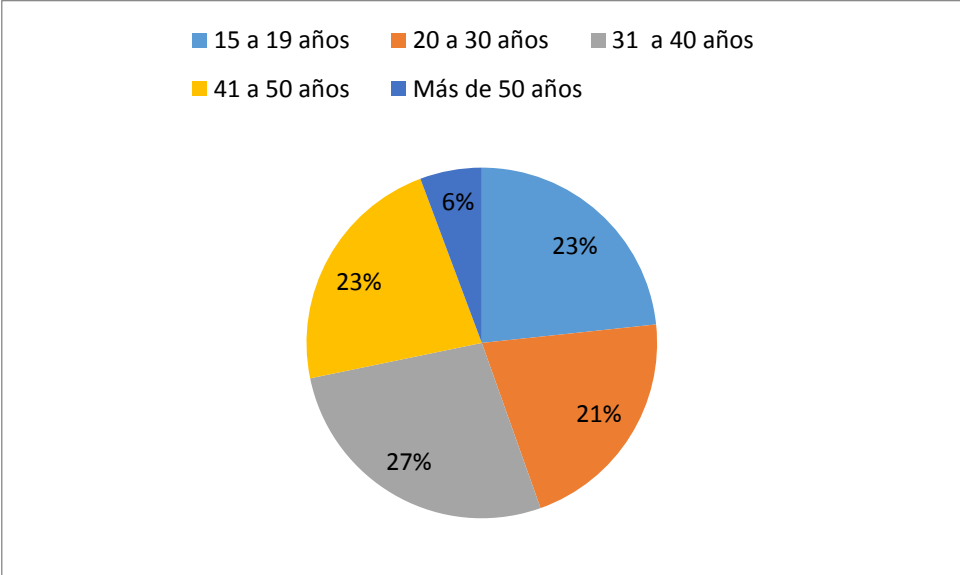
Anexo 7. Gráficos del estudio de mercado

Sección 1: Datos de los encuestados

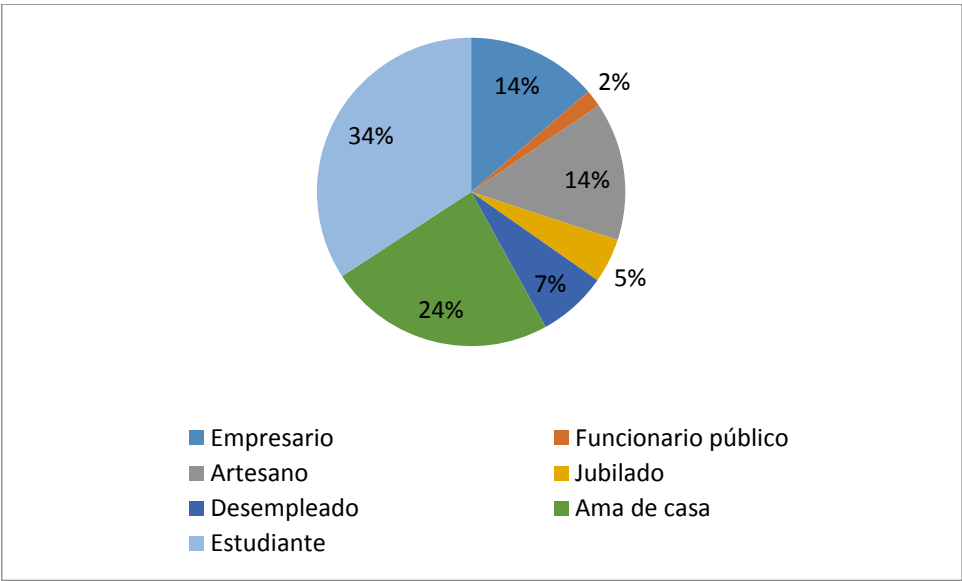
Género



Edad

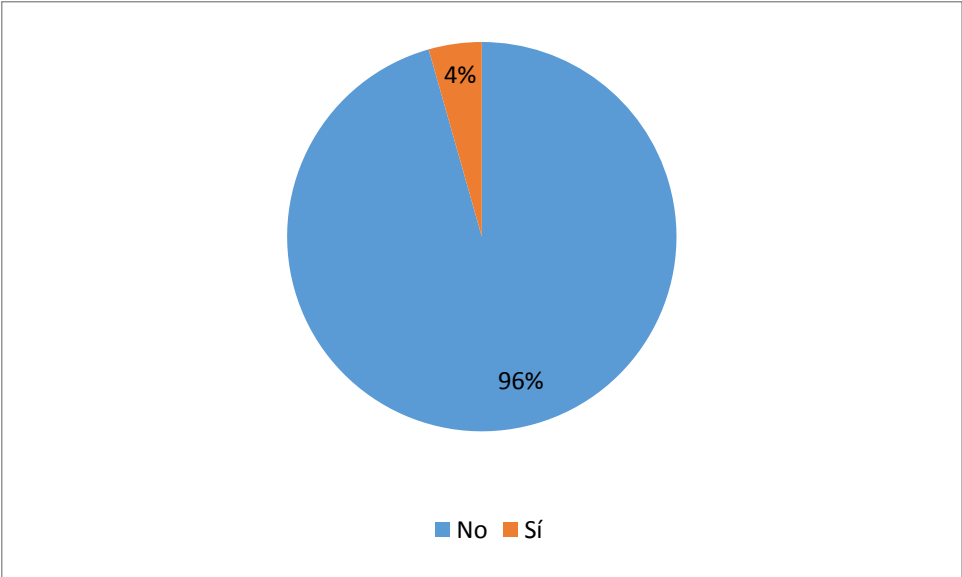


Profesión



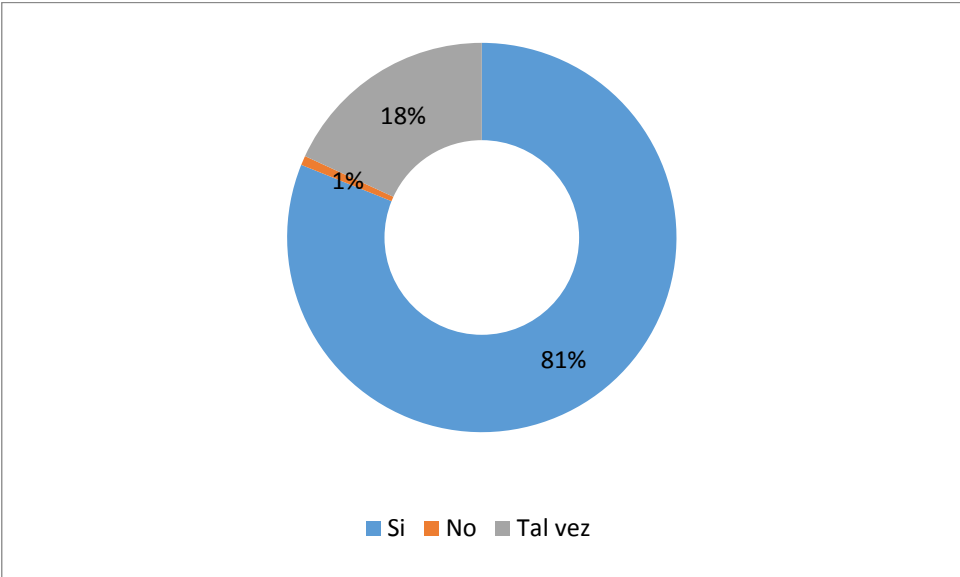
Sección 2: Información sobre de eventos gastronómicos en Durán

Usted ¿alguna vez asistió a una feria gastronómica en Durán?

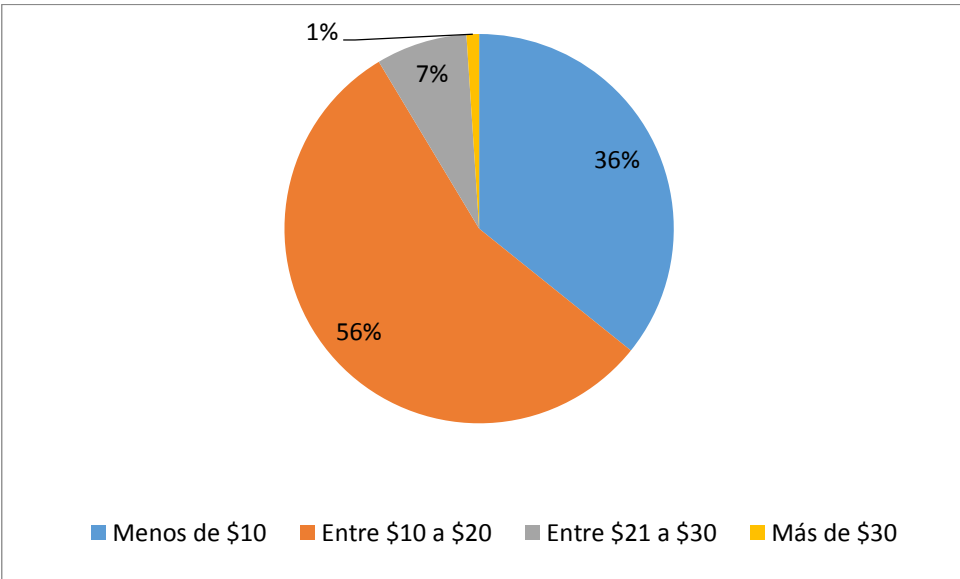


Sección 3: Interés de los encuestados en el evento

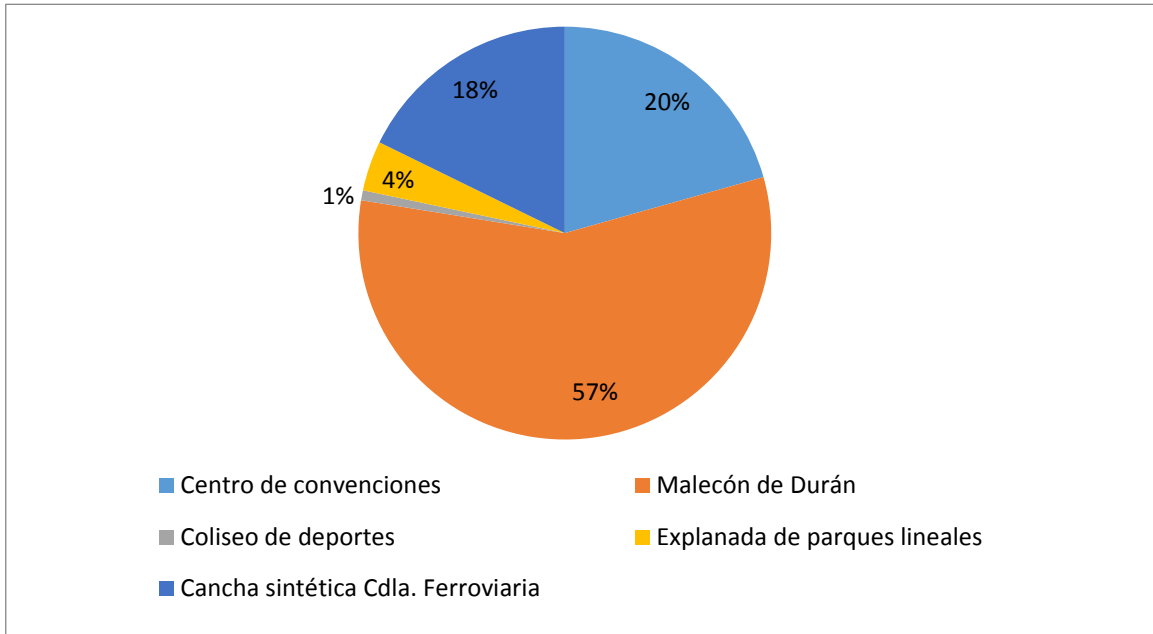
Si se realizara una feria gastronómica en Durán ¿Usted asistiría?



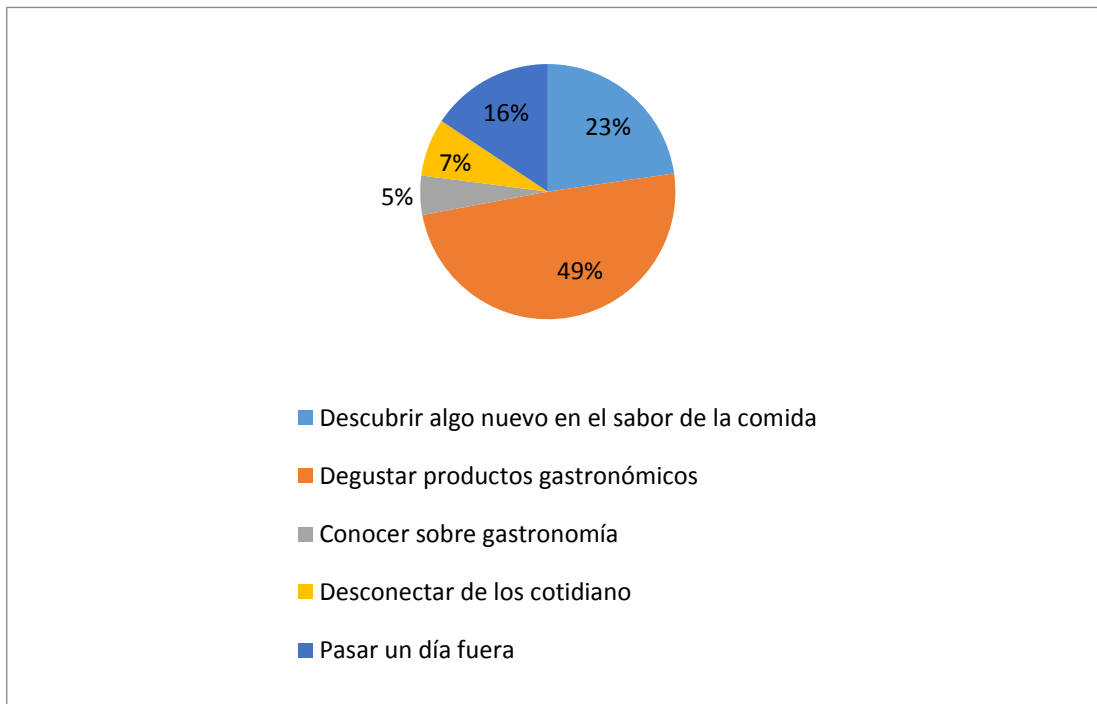
¿Cuánto estaría dispuesto a gastar durante su asistencia al evento gastronómico?



¿En qué lugar le gustaría que se realizara la feria gastronómica?

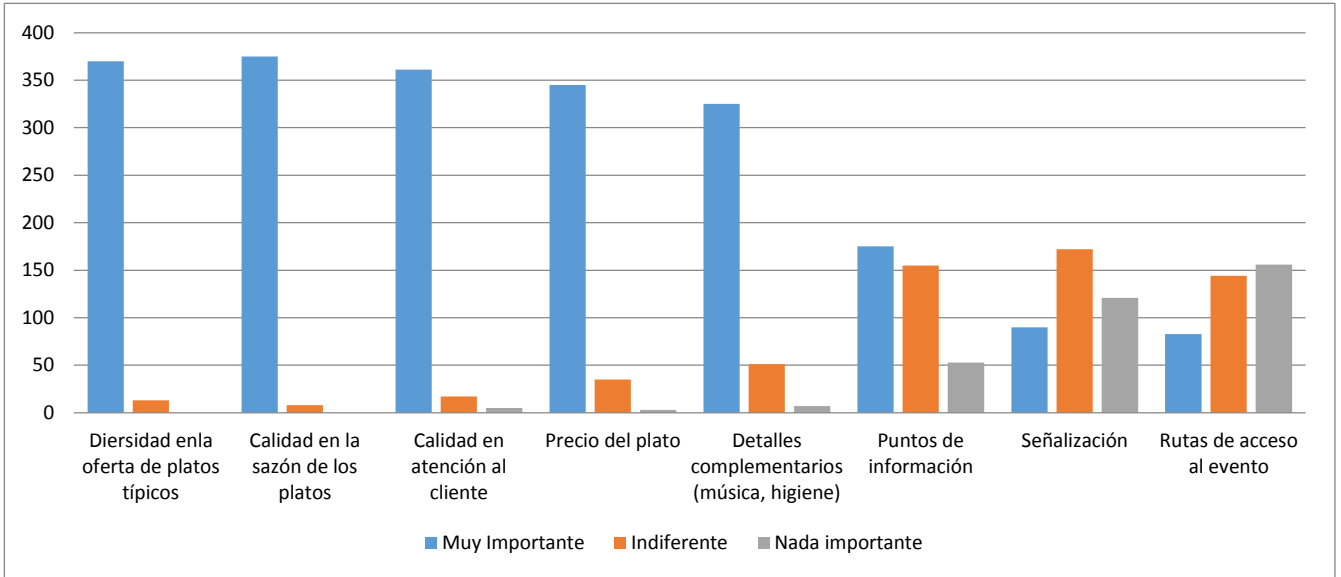


¿Cuál sería la motivación por la que usted visitaría la feria gastronómica?

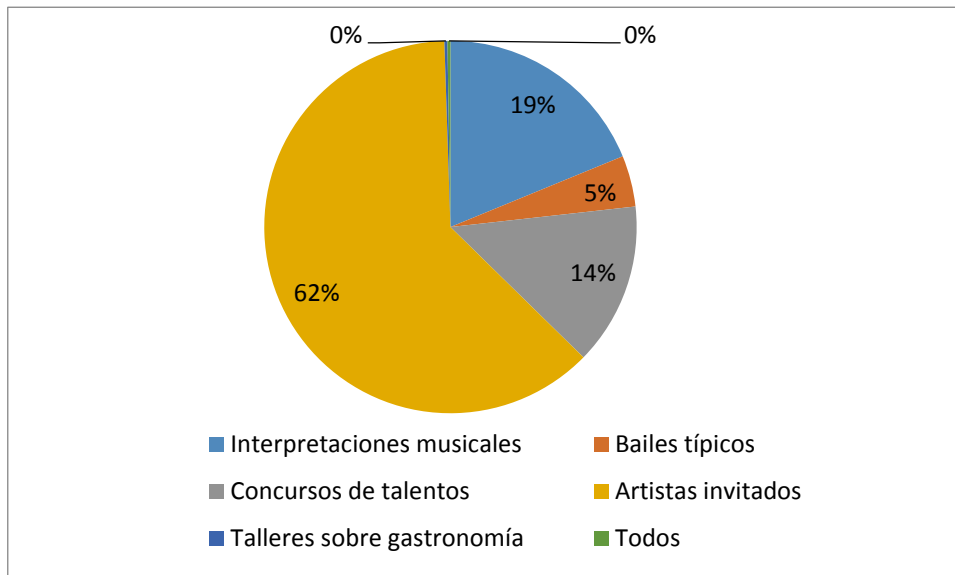


Sección 4: Características y atributos del evento

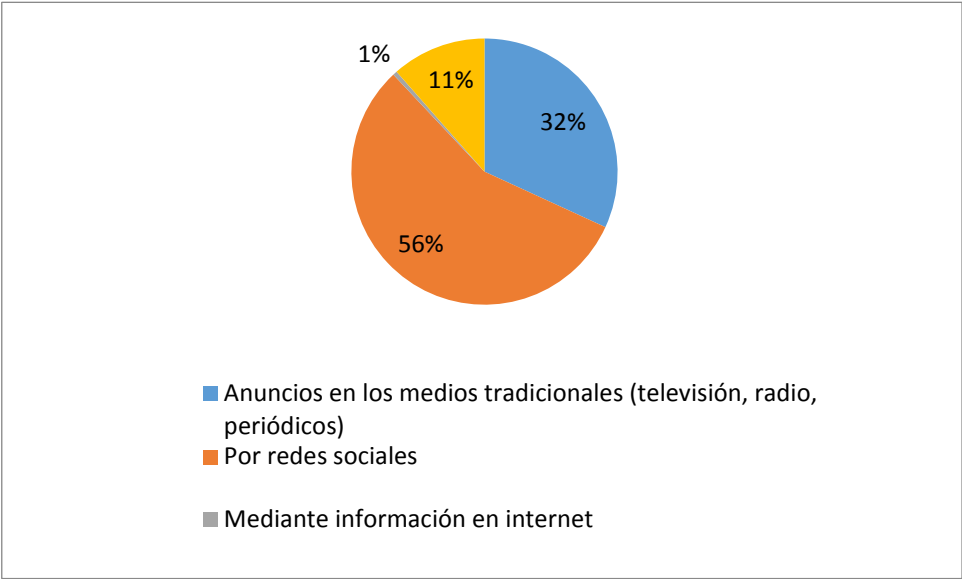
¿Qué importancia le brinda usted a los atributos con los que pudiera contar la feria gastronómica?



¿Con cuál de los siguientes detalles complementarios le gustaría que contara el evento?



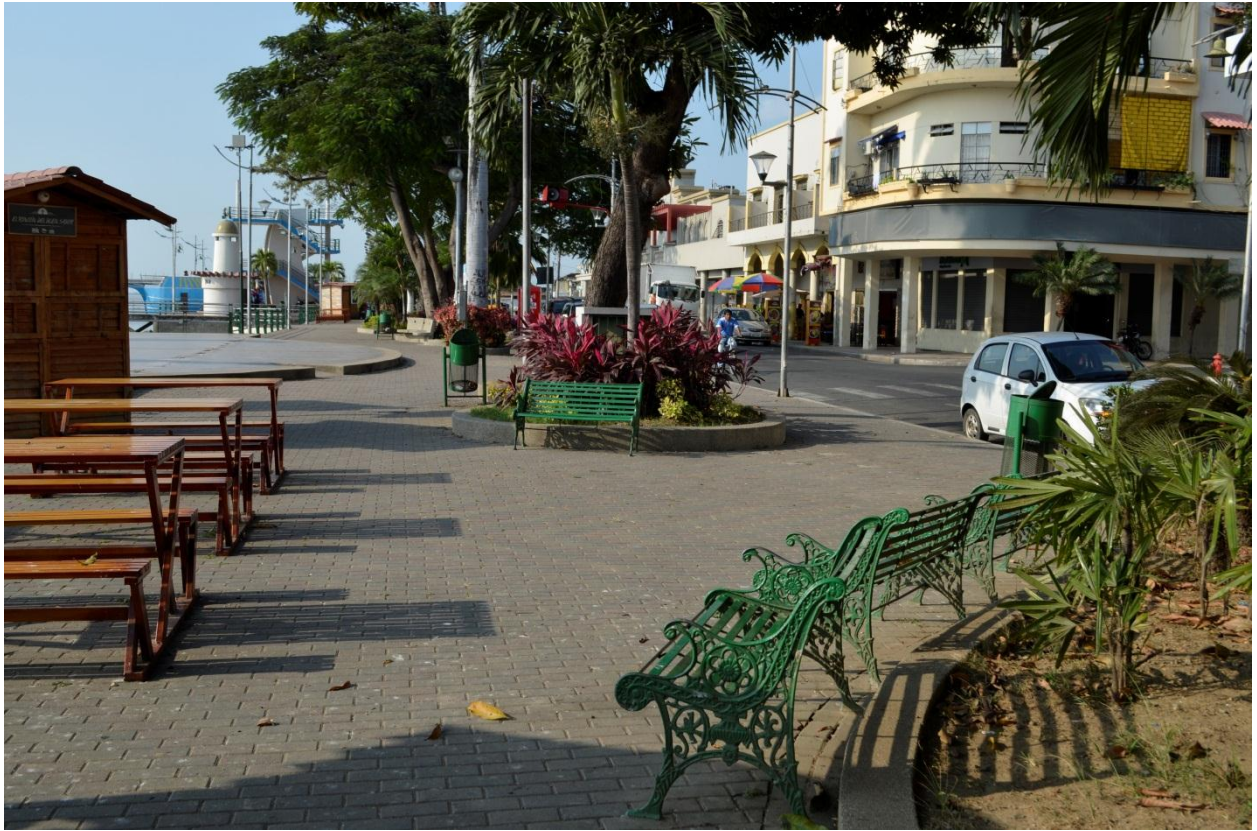
¿De qué manera preferiría tener conocimiento sobre la feria gastronómica?



Anexo 8. Fotografías del Malecón de Durán










Anexo 9. Proformas de valores estimados de algunos muebles e inmuebles



PLAN DE CONTINGENCIA EVENTOS MASIVOS -NATURAL

←

OBLIGATORIO	DESCRIPCIÓN	ARCHIVO
Obligatorio	COPIA DE OFICIO DE SOLICITUD ENTREGADA A LA JEFATURA DE TRÁNSITO DEL GAD DE DURÁN	
Obligatorio	COPIA DE OFICIO DE SOLICITUD ENTREGADA A LA POLICIA NACIONAL	
Obligatorio	COPIA DE OFICIO DE SOLICITUD ENTREGADA A BOMBEROS	
Obligatorio	FORMATO DE PLAN DE CONTINGENCIA	
Obligatorio	COPIA DE CÉDULA DE IDENTIDAD DEL RESPONSABLE DE ELABORAR EL PLAN DE CONTINGENCIA	



ALQUILER DE BIENES MUNICIPALES

←

OBLIGATORIO	DESCRIPCIÓN	ARCHIVO
Obligatorio	OFICIO DIRIGIDO AL SR. ALCALDE	
Opcional	TASA ADMINISTRATIVA	

Ordenar por Fecha de inserción - Asce ▾

Producto	Envío	Precio	Cantidad	Total
 <p>Vitrina Indurama VFV400 290 Litros Ruedas resistentes Color blanco VF4049 Indurama</p>	a calcular	De \$ 1,057.66 Por \$ 953.29	<input type="button" value="−"/> <input type="text" value="1"/> <input type="button" value="+"/>	\$ 953.29 ✕
 <p>Congelador Indurama CI3020-C 292 Litros Color Blanco CI3020-C Indurama</p> <p>Garantía Extendida - 12 mese ▾</p> <p>Adicionar</p> <p>Adicionar Servicio de Garantía Extendida</p>	a calcular	De \$ 976.50 Por \$ 880.07	<input type="button" value="−"/> <input type="text" value="1"/> <input type="button" value="+"/>	\$ 880.07 ✕
 <p>Vitrina Indurama VF4049-C 290 Litros Ruedas Resistentes VF4049-C Indurama</p>	a calcular	De \$ 1,059.11 Por \$ 954.61	<input type="button" value="−"/> <input type="text" value="1"/> <input type="button" value="+"/>	\$ 954.61 ✕

SUMAR CUPÓN DE DESCUENTO

ELEGIR MÁS PRODUCTOS

Subtotal \$ 2,787.97

Impuestos \$ 334.56

Total \$ 3,122.53

QUISHPI VALLIN MARCO ANTONIO
RUC: 0926928094001
VENTA AL POR MENOR POR COMISIONISTAS
DIR: COOP. DIECIOCHO DE ABRIL SOLAR 9 MZ.7
TELEFONOS: 0996168934
DURAN * ECUADOR

FACTURA

SERIE 001-001-00

0000001

AUT.S.R.L 1123531089

CIUDAD	DIA	MES	AÑO
Dur	25	07	19

DOCUMENTO CATEGORIZADO NO:

CLIENTE: Anabel H.
 DIRECCION: PROPIETARIA TELF: _____
 C.I.R.U.C.: _____

CANT.	DESCRIPCION	P./UNITARIO	V.TOTAL
80	Tamias del 16 onzas (Paquet)		240
20	Paquetes de Cuchars.		16
20	Paquetes de Tenedor y Cuchillos		24
50	Paquetes de servilletas		15
50	Paquetes de Japas 12m		35
40	Paquetes de Basuro.		38
80	paquet de Tamias 1/2		120
80	paq de Tomos 1/2		80
50	gusos amillos N° 12		240

SON: _____ DOLARES
 FORMA DE PAGO: _____
 FIRMA AUTORIZADA: _____ RECIBI CONFORME: _____

SUB-TOTAL	592 ⁰⁰
IVA 9 %	
IVA 12 %	
TOTAL \$	

IMPRESOS CLIGRAF 092810020001, CEVALLOS GUAMAN ULIA TELEFONOS 2664827
 RAQUEL, 13399 16 100*2 0000001 AL 0000100
 ELAS 28/Septiembre/2018 CAD.28/Septiembre/20 19

ORIGINAL ADOBLAMENTE COPIA EMISOR

