



Universidad Tecnológica ECOTEC

Facultad de Estudios Globales y Hospitalidad

Título del trabajo:

Propuesta de guía turística gastronómica en una zona del centro de la ciudad
de Guayaquil

Línea de Investigación:

Turismo, Hospitalidad y Patrimonio

Modalidad de titulación:

Trabajo de Integración Curricular

Carrera:

Licenciatura en Hospitalidad y Hotelería

Título por obtener:

Licenciado en Hospitalidad y Hotelería

Autor:

Rendon Bernal Diego Sebastián

Tutor:

Msc. Kerly AVECILLAS UQUILLAS

Samborondón - 2023

Certificado de Aprobación del Tutor para la presentación a revisión del trabajo de titulación.



CERTIFICADO DE APROBACIÓN DEL TUTOR PARA LA PRESENTACIÓN A REVISIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Samborondón, 1 de diciembre de 2023

Magíster
Ana María Gallardo Cornejo, Mgtr
Decana de la Facultad
Estudios Globales y Hospitalidad
Universidad Tecnológica ECOTEC

De mis consideraciones:

Por medio de la presente comunico a usted que el trabajo de titulación TITULADO: **“Propuesta de guía turística gastronómica en una zona del centro de la ciudad de Guayaquil”**, según su modalidad PROYECTO DE INVESTIGACIÓN, fue revisado, siendo su contenido original en su totalidad, así como el cumplimiento de los requerimientos establecidos en la guía para la elaboración del trabajo de titulación, Por lo que se autoriza a: **RENDON BERNAL DIEGO SEBASTIÁN** para que proceda a su presentación para la revisión de los miembros del tribunal de sustentación.

ATENTAMENTE,

Kerly Avecillas Uquillas, Mgtr.

Tutora

Certificado de porcentaje de coincidencia de plagio.



CERTIFICADO DEL PORCENTAJE DE COINCIDENCIAS

Habiendo sido nombrada KERLY AVECILLAS UQUILLAS, tutora del trabajo de titulación " **Propuesta de guía turística gastronómica en una zona del centro de la ciudad de Guayaquil** ", elaborado por DIEGO SEBASTIÁN RENDON BERNAL con mi respectiva supervisión como requerimiento parcial para la obtención del título de LICENCIADO EN HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA

Se informa que el mismo ha resultado tener un porcentaje de coincidencias 6 (%)

Mismo que se puede verificar en el siguiente link:

<https://app.compileio.net/v5/report/37c414f8e4e959a0c1112874c0ab8c4e702e48d7/summy>

Adicional se adjunta print de la pantalla de dicho resultado,

CERTIFICADO DE ANÁLISIS
magister

Tesis Diego Rendon

6%
Textos sospechosos

5% Similitudes
4% Tu similitud en este.comillas
< 1% Idioma no reconocido
0% Textos potencialmente generados por la IA

Nombre del documento: Tesis Diego Rendon.docx
ID del documento: 7d0e3503403936902e7e5963dccc890:10d94b6
Tamaño del documento original: 39.53 MB

Depositante: KERLY JENNIFER AVECILLAS UQUILLAS
Fecha de depósito: 30/11/2023
Tipo de carga: inicio
Fecha de fin de análisis: 30/11/2023

Número de palabras: 14.204
Número de caracteres: 90.459

Ubicación de las similitudes en el documento:

Fuentes originales detectadas


FIRMA DEL TUTOR
KERLY AVECILLAS UQUILLAS

Resumen

La investigación tiene como objetivo el diseño de una propuesta de guía turística gastronómica de una zona del centro de la ciudad de Guayaquil para así promocionar la gastronomía como atractivo turístico, el trabajo viene dado por tres vertientes, las cuales son; exponer conceptos sobre gastronomía, el aporte de la gastronomía en la cultura de los países, la definición de una guía gastronómica, a si mismo busca identificar los restaurantes situados en la parroquia Pedro Carbo (Concepción) y hacer un análisis de la red social Instagram de estos restaurantes con el fin de estipular su nivel de uso e interacción con sus comensales.

El trabajo investigativo es de carácter mixto puesto que para obtener los resultados se optó por métodos de recolección de datos de tipo cuantitativos y cualitativos, esto debido a que se tomo como referente el Catastro Municipal de Atractivos Turísticos para la selección de los restaurantes, además de entrevistas a los dueños, chefs o encargados del establecimiento para catalogar la razón de la creación de los mismos, el motivo de su menú y si optan por ofertar alimentos referentes a las nuevas tendencias gastronómicas.

Del proyecto de investigación se pudo recabar que; el Catastro Municipal de Atractivos Turísticos a pesar de estar catalogado para la fecha 2023 no se encuentra actualizado, debido a que hay restaurantes que ya no ejercen función en dicha zona, y que gran parte de los restaurantes hacen un mal uso de la red social Instagram para la captación de nuevos comensales.

Palabras Clave: Gastronomía, Guía Turística, Cultura y Gastronomía, Tendencias Gastronómicas, Turismo.

Abstract

The objective of this research is to design a proposal for a gastronomic tourist guide from a downtown area of Guayaquil City, in order to promote gastronomy as a tourist attraction. This work is made up of three aspects, which are; to expose concepts about gastronomy, the contribution of gastronomy to a Nation's culture, and the definition of a gastronomic guide, it also seeks to identify the restaurants located in the Pedro Carbo (Concepción) district and make a social media analysis from Instagram accounts of these restaurants in order to stipulate their level of use and interaction with their clients.

The investigative work is of a mixed nature since to obtain the results, quantitative and qualitative data collection methods were chosen, this is because the Municipal Registry of Tourist Attractions was taken as a reference for the selection of restaurants, in addition to interviews with owners, chefs or managers of the establishments in order to catalog the reason of the business creation, the reason of their menu and whether they choose to offer foods referring to new gastronomic trends.

From the research project it was possible to gather that; even if The Municipal Registry of Tourist Attractions was cataloged with data from 2023, is not updated, because there are restaurants that no longer operate in the study area, and that a large percentage of the restaurants missed use Instagram to attract new clients.

Keywords: Gastronomy, Tourist Guide, Culture and Gastronomy, Gastronomic Trends, Tourism.

Tabla de contenido

Introducción	1
Marco Teórico	4
Capítulo 1	4
1.1 Turismo	5
1.1.1 Importancia del turismo	6
1.1.2 Tipos de turismo	7
1.2 Gastronomía.....	9
1.2.1 Gastronomía y su relación con la cultura	9
1.2.2 Tipos de gastronomía	10
1.2.3 Influencia de la gastronomía en el Turismo Mundial	13
1.2.4 Países Líderes en Turismo gastronómico	15
1.2.5 Actividades Relacionadas a la gastronomía y el Turismo	16
1.2.6 Relevancia del turismo gastronómico para Ecuador y Guayaquil	17
1.3. Guía turística	18
1.3.1 Modelos de Guías Turísticas	19
1.3.2 Guía gastronómica	19
1.4 Centro de Guayaquil	21
1.4.1 Parroquia Pedro Carbo Concepción	22
Marco metodológico	23
Capítulo 2	23
2.1 Tipo de la investigación.....	24
2.2 Enfoque de la investigación	24
2.3 Periodo y lugar donde se desarrolla la investigación.....	25
2.4 Universo y muestra de la investigación	26
2.5 Métodos empleados	27
2.5.1 Observación	27
2.5.2 Entrevista	28
Procesamiento y análisis de datos	29
Capítulo 3	29
3.1 Procesamiento de datos obtenidos de las entrevistas	30
3.2 Análisis de Red Social Instagram	36

Propuesta	40
Capítulo 4	40
4.1 Formato de propuesta de guía gastronómica.....	42
Conclusiones	61
Recomendaciones	62
Bibliografía	63
ANEXOS	67

Introducción

La gastronomía en los últimos años se ha vuelto un factor motivante de movilidad humana, ya sea por factores de cultura culinaria, interés personal, o simplemente por el hecho de querer degustar platillos nuevos a lo largo del mundo, la gastronomía es considerada un atractivo turístico inmaterial de los pueblos y comunidades situadas en la región de Ecuador y en el mundo, es además en muchos casos la razón más importante en la visita del destino.

La (OMT, 2016) precisa que “este tipo de turismo se concibe como una herramienta fundamental para la promoción de una gran variedad de recursos, por lo cual resulta indispensable realizar investigaciones científicas que contribuyan a la correcta gestión del turismo gastronómico”.

Un ejemplo claro de la relevancia de la gastronomía para el turismo son las diferentes ferias realizadas en países aledaños a Ecuador, como es el caso de Perú con su feria gastronómica “Mistura” y Colombia con “Sabor Barranquilla” donde se exponen gran diversidad de platos autóctonos y de autor las cuales año a año atraen a miles de turistas nacionales o extranjeros para degustar de su oferta gastronómica.

En la actualidad las guías gastronómicas incluyen rutas las cuales permiten desarrollar economías locales de manera exponencial y así posicionar dichas locaciones como destinos turísticos más atractivos, es así que existen varias investigaciones donde se trata el tema de la importancia de una ruta gastronómica para potencializar un destino, dicho esto es importante realizar investigaciones referentes a rutas gastronómicas en la ciudad de Guayaquil puesto que existe una gran diversidad de platos y menús para cada tipo de cliente.

Ahora bien, el turismo gastronómico ha crecido exponencialmente a lo largo del tiempo, la necesidad de comer es cada vez más renuente e importante en los turistas, dichos comensales buscan alimentos específicos que se adapten a su dieta cada vez más estructurada, la accesibilidad gastronómica impartida por la ciudad de Guayaquil es ciertamente escasa en información y carente de diversidad de menús aptos para las necesidades alimenticias de los

comensales, actualmente la Municipalidad de Guayaquil mediante su canal de distribución de información denominado “Municipio Gye” en Instagram no contempla una guía gastronómica del centro de la ciudad, las únicas guías figuran en páginas particulares como la página web Proturec con el tema “donde comer en Guayaquil” (Proturec, s.f.) o documentos de investigación los cuales no corresponde a ninguna entidad turística, añadiendo así, el hecho de no estar completa puesto que únicamente disponen de un menú básico e información poco o nada detallada (como la espacialidad y el tipo gastronómico específico).

Ecuador cuenta con una diversidad gastronómica tan variada lo cual hace imprescindible enlistar cada uno de estos platos para así poder potencializarlos a mayor escala, particularmente en el caso de Guayaquil contamos con restaurantes denominados coloquialmente como “Huecas” los cuales ofertan alimentos de la zona costera, andina e inclusive del oriente lo cual hace que se vuelvan altamente llamativos tanto para turistas nacionales como extranjeros, (Kingman & Andrade, 2013) indican, que las huecas son “establecimientos pequeños de restauración, que tienen la potencialidad de crecer y modernizarse, además de ser un apelativo que los clientes le dan a estos locales por el precio, el ambiente familiar y la atención personalizada”.

La presente investigación tiene como meta diseñar una propuesta de guía de una parte del centro de Guayaquil para promocionar la gastronomía como atractivo turístico, mediante tres vertientes las cuales se basan en proyectar conocimientos sobre la gastronomía, a que se denomina una guía gastronómica y el aporte de la gastronomía en la cultura, además de identificar los restaurantes situados en un sector del centro de la ciudad de Guayaquil y hacer un análisis de las redes sociales de los restaurantes.

Con la propuesta de guía virtual se espera poder incentivar el turismo gastronómico en una zona del centro de Guayaquil, además de darle la importancia y relevancia necesaria a este tipo de turismo que día a día está en aumento, dicha propuesta de guía se realizara mediante la recopilación de datos, investigación de campo, entre otros, se definirá a detalle la oferta gastronómica desde una perspectiva centrada en los requerimientos y preferencias del cliente, además de la incentivación por parte de las autoridades competentes para

impulsar y explotar cultural y turísticamente dicho sector gastronómico, como lo es el centro de Guayaquil.

Para poder realizar de forma eficiente la propuesta de guía gastronómica se establecerán parámetros específicos de locación, tipo de restaurante y la categorización dada por el cliente del día a día, además dicha propuesta especificara los tipos de comida ofertadas y otros elementos o servicios ofertados por dichos restaurantes o “Huecas”.

Marco Teórico
Capítulo 1

1.1 Turismo

Darle una definición al turismo es realmente complejo, puesto que integra una inmensa cantidad de disciplinas sociales, debido a que una cosa es “hacer turismo” y otra es “reflexionar sobre el turismo”, a lo largo de la historia de la humanidad se ha tratado de integrar una sola idea a la conceptualización del turismo vinculada a la idea del descanso y la reparación, incluyendo esta última al entretenimiento y el placer, las cuales van intrínsecamente relacionadas con la actividad económica recaudada de dichas actividades por sobre todas las cosas, es así que en el tiempo al turismo se lo posiciona como una actividad moderna ligada a la evolución del trabajo capitalista y las diferentes transformaciones del trabajo asalariado, básicamente estructurado bajo la dicotomía ocio versus trabajo.

Dicho esto existen diversas concepciones provenientes de diferentes autores los cuales sostienen que el turismo es un fenómeno social que consiste en el desplazamiento voluntario y temporal de individuos o grupos de personas que, fundamentalmente con el motivo de recreación, descanso, cultura o salud, se trasladan de su lugar de residencia habitual a otro, en el que no ejercen ninguna actividad lucrativa ni remunerada, generando múltiples interrelaciones de importancia económica y cultural (Padilla, 1967)

Para la OMT el turismo como el fenómeno social, cultural y económico relacionado con el movimiento de las personas a lugares que se encuentran fuera de su lugar de residencia habitual por motivos personales o de negocios/profesionales. Estas personas se denominan visitantes, las cuales pueden ser turistas o excursionistas, residentes o no residentes, particularmente el turismo tiene que ver con las actividades que realizan, de las cuales implican un gasto turístico (UNWTO, e-unwto.org, 2019)

De las definiciones previamente estipuladas podemos concretar coincidencias claras, como el hecho de que, el turismo es una actividad realizada ya sea dentro o fuera del lugar de residencia, además de que estrictamente se debe llevar a cabo un “gasto turístico” es decir un consumo en el lugar donde se

va a pernoctar, y que dicha actividad se realiza con fines de auto satisfacción, recreación personal o simplemente ocio.

1.1.1 Importancia del turismo

Hoy en día el turismo ha evolucionado hasta convertirse en uno de los sectores económicos los cuales crecen con mayor rapidez en el mundo, es así como el turismo mundial guarda estrecha relación con el desarrollo de los países y se inscriben en el un número creciente de nuevos destinos, esto ha posicionado al turismo como un motor clave en el progreso socioeconómico.

Es así como el turismo iguala o en algunos casos inclusive supera a las exportaciones de petróleo, productos alimenticios o automovilístico; el turismo converge como uno de los principales actores del comercio internacional así mismo representa una fuente de ingreso primaria de varios países en desarrollo.

Particularmente en España el turismo ha producido cambios en la realidad económica, demográfica, cultural, vivencial y social del país al punto de considerarse que sin el turismo la transformación que ha sufrido dicho país difícilmente se hubiera dado, (Figuerola et al., como se citó en Alfonso, 2020); esto debido a que, datos ofrecidos por la Cuenta Satélite del Turismo de España (INE) el peso de la actividad turística se situó en el 12,7% del PIB, es decir que de cada 100 euros 13 de ellos provienen de la actividad turística.

En el Ecuador si bien el turismo en años pasados no ha representado gran relevancia al sector económico en la actualidad se ha convertido en una alternativa con gran potencial para el crecimiento económico de varios sectores del país, uno de ellos es el caso de Manabí, puesto que en esta provincia se integran varios elementos turísticos como son los naturales, culturales, gastronómicos y humano, los cuales son imprescindibles en muchos casos para la potencialización de un destino como atractivo.

1.1.2 Tipos de turismo

Existen diferentes tipos de turismo actualmente, como son el Turismo de Salud, de Aventura, Religioso, Cultural, Congreso y Ferias, Idiomático, Científico, gastronómico, Turismo de Compras, Educativo, de Negocios, de Lujo, Turismo de Naturaleza, Turismo Social, Solidario, Rural, Astronómico, Espacial e inclusive Turismo de la Muerte, y así un sin número de diferentes tipos y formas de hacer turismo, para fines prácticos de este estudio nos basaremos en los tipos de turismo Cultural, Congreso y Ferias, Gastronómico, Educativo y de Compras.

1.1.2.1 Turismo Cultural

Ahora bien, el turismo cultural en palabras de (Ballart, 2001 como se citó en Johanna, 2021) se “remite al conjunto de actuaciones programadas con el objetivo de conseguir una óptima conservación de los bienes patrimoniales y un uso de estos bienes adecuado a las exigencias sociales contemporáneas”.

Dicho esto, podemos decir que el turismo cultural se presenta como una estrategia económica la cual busca el cuidado de sitios históricos, protegiendo así las riquezas de cualquier índole que se encuentren en un sitio determinado.

1.1.2.2 Turismo de Congreso y Ferias

Por su parte el turismo de Congreso y Ferias se basa como su nombre lo dice en la realización de congresos o ferias los cuales pueden tener diferentes enfoques o finalidades, desde lo científico hasta lo gastronómico, este tipo de turismo tiene beneficios económicos, sociales, culturales e inclusive políticos debido a que este tipo de turismo se puede realizar en cualquier época del año, ayudando así a los países en sus épocas de baja o media afluencia.

1.1.2.3 Turismo gastronómico

El turismo gastronómico va más allá del simple acto de comer o alimentarse, implica apersonarse del acto de degustar un plato, integrar la mayor cantidad de sentidos y emociones a la hora de realizar dicha actividad.

En palabras de la (OMT, 2012 como se citó en Miguel, 2018) “el turismo gastronómico aplica a turistas y visitantes que planean su viaje de manera total o parcial con relación a probar la comida del lugar o de llevar a cabo actividades relacionadas con la comida”

En un próximo apartado se profundizará sobre este tema y su relevancia hacia el turismo en la ciudad de Guayaquil.

1.1.2.4 Turismo de educación

La educación funge como pilar para la sociedad, es así como se ha creado un tipo de turismo relacionado al mismo, así nace el turismo Educativo el cual consiste en la observación y el aprendizaje de cualquier documento, hecho, lugar o situación en el tiempo.

1.1.2.5 Turismo de Compras

El turismo de compras consiste en la adquisición de artículos ya sean estos electrodomésticos, accesorios para el hogar, alimenticios, o de vestimenta a un precio inferior al del lugar de residencia.

Con la ayuda de la definición de estos tipos de turismo se puede concretar con mayor facilidad el ámbito global en el cual converge el turismo gastronómico, debido a que en dicho tipo de turismo se realizan los demás tipos de turismo o bien van interrelacionados con las actividades de los comensales y de sus intereses.

1.2 Gastronomía

El concepto de gastronomía al igual que el del turismo es complejo, puesto que la gastronomía es un fenómeno transversal y multidisciplinario, el término gastronomía deriva del griego “gastros” que hace referencia al estómago y “nomos” que se refiere al conocimiento o regulación, al gobierno o ley (Zahari et al., 2009 como se citó en Alfonso, 2020)

Ortega indica que, la gastronomía es un recurso el cual tiene un abanico de actividades, las cuales están relacionadas con contenido cultural e histórico, de esta manera se puede entretener al turista y enseñarle de forma innovadora el territorio a través de un contacto multisensorial (Ortega et al, 2012; Di Clemente, 2014 como se citó en Torres Oñate, et al., 2018)

La definición de gastronomía ha cambiado a lo largo del tiempo por su parte Oxford indica que la gastronomía es “el estudio de la relación entre comida, cultura, arte y ciencia de preparar y servir comida rica o delicada y apetitosa” (Oxford University Press, 2015 como se citó en Alfonso, 2020)

Según Reyes existen definiciones más complejas las cuales están basadas en un enfoque disciplinario, como la “gastro-geografía” la cual busca explicar cómo los hábitos alimenticios de una persona están directamente relacionados con su ubicación geográfica, cuyas condiciones, sean estas clima, agua, fauna y flora determinan el tipo de dieta que los caracterizan (Reyes et al., 2016 como se citó en Alfonso, 2020)

En concreto se puede decir que la gastronomía consiste en el estudio y la experiencia de degustar comida rica y apetitosa la cual está estrechamente relacionada con la ubicación geográfica de una persona la cual delimitara sus gustos o preferencias culinarias.

1.2.1 Gastronomía y su relación con la cultura

La gastronomía es parte tan relevante del ser humano como su historia, es por esto por lo que la gastronomía y la cultura van tan estrechamente de la mano, esto debido a que mediante la creación de platos autóctonos se puede

resguardar la cultura de cada país o locación para poder ser pasado a nuevas generaciones o a otras culturas.

La gastronomía es diferente en cada cultura, debido a que se elabora o prepara desde diferentes aspectos, estos pueden ser el clima, el suelo, los productos agrícolas o su propia historia de linaje, es por esto por lo que se puede afirmar que mediante la cocina se reconoce culturas, religiones, acontecimientos o hasta épocas.

Dicho esto, se puede llevar a colación ejemplos de diferenciación cultural mediante la preparación de platos que si bien llevan materiales primarios originarios de ambas zonas territoriales no se preparan igual en ambas regiones, un claro ejemplo de esto es el uso del maíz morado, dicho maíz crece en Ecuador y Perú, por su parte en la zona de Ecuador dicho maíz es mayormente utilizado en festividades como el día de muertos, particularmente en la elaboración de la colada morada, más sin embargo, en Perú el maíz morado es utilizado más versátilmente, desde la denominada chicha de maíz morado, tamales, alfajores, entre otros, este ejemplo demuestra una clara diferenciación de culturas, desde el punto de vista de la misma utilización de materia prima, pero dando el enfoque de la versatilidad del mismo.

Por su parte, autores como (Marvin, 2011) en su libro “Bueno para comer” indican que “el colectivo social que evoca un alimento de forma ideológica y nutricional, es en parte expresión de las condiciones económicas, climatológicas y por causas simbólicas”, Marvin expresa que el alimento dentro de una sociedad es una tradición simbólica, la cual está ligada a la espiritualidad, el ámbito familiar, personal o religioso, un claro ejemplo de esto es la importancia del Pan y del Vino para la religión Católica-Cristiana a las cuales les infieren cualidades divinas del cuerpo y sangre de Jesucristo.

1.2.2 Tipos de gastronomía

La cocina y gastronomía ha vivido grandes cambios, uno de ellos se dio en el siglo XX donde se dio mayor relevancia a la creatividad, dando así libertad

a los chefs de crear sus propias obras culinarias y también dio paso a nuevas formas de elaborar alimentos.

1.2.2.1 Cocina de Autor

La cocina de autor como su nombre lo dice es la representación y creación particular de cada cocinero, la creatividad y pensamiento libre se apoderan de la cocina, la cocina de autor lleva una estrecha relación con la cocina tradicional representativa del país del cocinero, esto pues porque dicho cocinero mediante su experiencia, trayectoria y sabiduría culinaria innova y fusiona la cocina de su país de origen con la cocina foránea o mestiza, creando así un nuevo género.

Esta tendencia de cocina se ha convertido en la obligación de los grandes cocineros, debido a que se toman como meta personal reinventar la cocina, innovar preparaciones, aplicar nuevas técnicas culinarias, hacer variedad de métodos y presentaciones de los alimentos.

1.2.2.2 Cocina Molecular

El término gastronomía Molecular fue acuñado por Hervé This y Nicholas Kurti, y hace referencia a la aplicación de la ciencia en la práctica culinaria.

La gastronomía Molecular implica reconstruir la materia desde sus átomos, esto debido a que los alimentos son orgánicos, por tanto, contienen vitaminas, proteínas, etc. A la hora de alterar su estructura molecular cambian dichas propiedades como su textura o sabores más intensos, además la cocina molecular juega con concepciones de alimentos previamente elaborados, como es el ejemplo de la gelatina caliente, cocina con nitrógeno líquido o la cocción interna.

1.2.2.3 Gastronomía Vegetariana

La gastronomía Vegetariana como su nombre lo indica se basa estrictamente en cualquier alimento que no incluya carne animal, no hay que mal interpretar el concepto y suponer que este tipo de gastronomía es baja en

nutrientes o poco variada, de hecho, es altamente variada puesto que se puede ingerir alimentos altos en nutrientes como arroz integral, lentejas y una gran variedad de frutas y hortalizas.

Ahora bien, hay muchos tipos de o estilos de vegetarianismo, uno de ellos es el ovo lácteo-vegetariano, el cual se basa en incluir a la dieta vegetariana huevos y productos lácteos, o el veganismo el consiste en no ingerir productos de origen animal, de este tipo de gastronomía hablaremos en el siguiente apartado.

1.2.2.4 Gastronomía Vegana

Este tipo de gastronomía tiene enfoque en tener una vida más consciente del medio ambiente y la naturaleza, sin embargo, ha ido evolucionando con el paso de los años y adaptados según las nuevas tendencias, dicha gastronomía se ha vuelto más popular con el paso de los años debido a que ha tomado fuerza con el hecho de querer salvaguardar la integridad de los animales de las prácticas abusivas y maltratos que viven en granjas.

1.2.2.5 Fast Food

La Comida rápida o Fast food tiene orígenes más antiguos de los que usualmente se cree, esto debido a que, los puestos que vendían panes planos de olivas o falafel en la antigua Roma podrían considerarse puestos de Comida rápida, el concepto principal de este tipo de gastronomía es que se puede consumir sin la necesidad de usar cubiertos, ejemplos claros de este tipo de gastronomía pueden ser pizzas, tacos, sándwiches, etc. No hay que menos preciar este concepto, debido a que para crear una comida rápida deben existir tres puntos claves los cuales son; la uniformidad, la velocidad y el bajo costo.

1.2.2.6 Slow Food

Nace en 1984 en Italia promovido por Joseph Bové, haciendo protesta sobre la estandarización del gusto, promoviendo así una filosofía que consiste en el gusto de combinar el conocimiento y placer, básicamente este tipo de gastronomía se basa en salvaguardar las tradiciones gastronómicas regionales, desde los métodos de cultivo hasta los productos finalizados.

1.2.2.7 IBOO

La tendencia gastronómica IBOO nace de un segmento social, el cual busca tener una alimentación más equilibrada y sana, de consumo rápido, pero sin renunciar al sabor, calidad y variedad, es así como IBOO se forjó como el primer restaurante de cocina Mediterránea sana y rápida, donde se oferta varios platos totalmente sanos, pero sin tener que renunciar al sabor de la comida tradicional.

1.2.3 Influencia de la gastronomía en el Turismo Mundial

La gastronomía independientemente de su papel como motivo de desplazamiento, como activo turístico funge un papel importante debido a que aporta diferentes valores dependiendo del tipo de turista, en primer lugar, obviando las motivaciones y factores de elección del destino es irrefutable que el turista a lo largo del viaje debe alimentarse, Por lo tanto, y gracias a que la gastronomía es indiscutible vehículo para transmitir cultura, tradiciones y aspectos identitarios del territorio que se visita (OMT, 2012 como se citó en Pla Rusca, 2021).

España es el mayor referente de Turismo y gastronomía del mundo, es debido a esto que, se utilizarán referencias a esta región para justificar la aseveración de la influencia de la gastronomía en el turismo mundial.

La Agencia Catalana de Turismo en el año 2017 realizó un estudio denominado Food Travel Monitor elaborado por la World Food Travel Association, la cual indicó que el 57% de los turistas muestran interés en

consumir productos locales, además el 85% menciono que aprendieron del territorio mediante su gastronomía, los turistas parecen estar cada vez más interesados en experiencias basadas en la identidad y la cultura local (OMT, 2012 como se citó en Pla Rusca, 2021)

Ontario Culinary Tourism Alliance en (The Rise Of food Tourism, 2015 como se citó en Pla Rusca, 2021) haciendo referencia a datos obtenidos de un estudio denominado “A Flag Culinary Tourism: understanding the influences of online food photography on people’s travel planning process on Flickr” el cual analizo el papel que tiene la gastronomía local al momento de escoger un destino, indico que el 54.1% de los viajeros afirmaron que las fotos de la comida fueron su principal motivación para visitar nuevos lugares.

Cabe añadir que un estudio realizado por la Diputación de Barcelona en el 2017, el cual analizo el perfil del turista gastronómico en la demarcación de Barcelona concretó que el 52.4% de los encuestados, es decir personas que han participado en alguna actividad gastronómica durante su estancia, fue la gastronomía la cual incentivo la elección de su destino, y que apenas un 7,2% reconoció que la gastronomía no fue factor clave para la elección del destino.

Dicho esto, no es sorpresa que los destinos utilicen su gastronomía como valor turístico, un 88% de los destinos turísticos afiliados a la OMT reconoce que las propuestas relacionadas a la gastronomía son un importante componente al momento de definir la marca e imagen del destino turístico (OMT, 2012: 12 como se citó en Pla Rusca, 2021).

Por tanto, la gastronomía funge como valor estratégico a la hora de impulsar un destino, si bien no de forma directa como turismo gastronómico, pero si como factor de necesidad humana, por eso, la gastronomía debe tomarse en cuenta al momento de gestionar y promocionar un territorio, y no debe estar enfocada únicamente a los turistas que buscan realizar turismo gastronómico, la gastronomía puede favorecer al acercamiento de la cultura de dicho territorio y así generar valor diferenciador.

1.2.4 Países Líderes en Turismo gastronómico

Taste Atlas es una enciclopedia online el cual año a año realiza un ranking basado en votos y opiniones de los usuarios, esto para puntuar los distintos países y restaurantes, en dicha encuesta se evalúan comidas, ingredientes y bebidas principalmente, a continuación, se proyectarán en orden de más a menos popular según dicha enciclopedia (Nacion, 2023).

Italia, funge como el principal país líder en turismo gastronómico, el país de la pasta y la pizza, los turistas van en busca de estos y más platos exquisitos.

Grecia, con su Mezze, Tzatziki platos típicos griegos autóctonos de la región se lleva el segundo lugar en el Rank, si bien es cierto que estos platos ya se los puede encontrar en cualquier parte del mundo, no es lo mismo degustarlos de su país de origen en la antigua ciudad de Atenas o frente al Mar Adriático.

España, no puede quedar atrás, siendo top en comida mediterránea, ofreciendo pescados y mariscos, hasta los mejores jamones crudos del mundo, aquí se puede degustar las tapas, acompañadas de las famosas cañas.

Japón, a la par de España, este país oriental se ha vuelto un destino de lujo en los últimos años, y su gastronomía va con fuerza hacia la zona occidental del continente, ofertando así el Sushi, Ramen y la carne Kobe los cuales son sus platos más solicitados.

India, entra en el ranking, ofertando platos especiados y picantes, no aptos para cualquier tipo de comensal, entre sus platos encontramos principalmente muchas legumbres, curry y arroz.

México, al igual que la India, oferta comida picante y una variedad muy colorida de comida y sabores, desde ceviches, tacos, burritos, enchiladas y guacamole, además de ofertar la bebida alcohólica conocida como tequila o mezcal.

Turquía, no solo oferta el kebab, entre su variada gastronomía encontramos Sharma, manti, baklava o dolma, que son una especie de niños envueltos.

Estados Unidos, el país de la gastronomía Fast Food por excelencia, ofertando desde Hamburguesa, Panchos, Pollo frito, etc.

Francia, uno de los países mundialmente reconocidos con una gastronomía excelente y de alto nivel, pasando por quesos, los croissants, maccarons y los soufflés, también ofrecen vinos y champagne.

Perú, mayor referente gastronómico de América Latina, muchos turistas solo visitan este destino por su gastronomía, particularmente a la ciudad de Lima, su capital.

1.2.5 Actividades Relacionadas a la gastronomía y el Turismo

La gastronomía y el turismo van íntimamente relacionadas como ya se fue dejando claro en puntos anteriores, pero, no todo se basa en ir y degustar platos a los diferentes territorios del mundo, también hay actividades particulares que se pueden realizar en ámbito gastronómico enfocado a dar un impulso turístico, entre ellas tenemos; Clases de cocina, en la actualidad se ofertan paquetes los cuales incluyen este tipo de actividades donde se da una Master Class sobre la preparación de un platillo autóctono de la región que se visita.

Ferias gastronómicas, en ellas a más de degustar platillos también se va en busca de patrocinadores o auspiciantes, inclusive para discutir en foros sobre nuevas técnicas de preparación o alguna nueva forma de elaboración alimentaria.

Tours gastronómicos, si bien implica degustar los platillos también se enfoca en darle personificación a dichos platos, es decir, explicar la cultura y el trasfondo de estos.

Especialidades Culinarias, este tipo de actividades viene en reciente auge, consiste en degustar platillos de una forma “peculiar”, un ejemplo de esto son paquetes donde en comensal pasa por diferentes pisos de una edificación donde en cada piso prueba un tipo de comida o bebida diferente, pero complementaria con el piso anterior.

1.2.6 Relevancia del turismo gastronómico para Ecuador y Guayaquil

Ecuador es un país situado en América del Sur, el cual alberga cuatro regiones cada una de ellas con gastronomía autóctona heredada de sus antepasados, la preparación única y gran sabor convierte a Ecuador en un país atractivo para turistas los cuales busquen este y otros tipos de turismo.

Ecuador ostenta platos de nivel internacional, uno de ellos es el denominado ceviche, el cual se puede encontrar en las “huecas”, es decir, en restaurantes familiares que no son de cadena, la gastronomía ocupa el segundo lugar cuando se habla de atracción turística, solo así superado por la seguridad ciudadana, es fundamental resaltar a la gastronomía tradicional para el desarrollo turístico debido a que es un testimonio vivo de los sabores que identifican a un pueblo determinado.

La inclusión de la gastronomía al turismo ecuatoriano ha ayudado a que muchos sectores con riquezas culinarias poco explotadas y conocidas hayan ampliado sus horizontes, dichos sectores han apuntado al turismo gastronómico como pilar fundamental para su desarrollo socioeconómico.

Además, el turismo representa un importante nivel en el sector productivo para el Ecuador, ocupando así el tercer lugar dentro de las exportaciones no petroleras de la región para el Producto Interno Bruto (PIB), en Base al Ministerio de Turismo del Ecuador (MINTUR, Ventas de la actividades del sector turístico, 2023) en el año 2022 el país obtuvo la cantidad de 1.239.9 Millones de dólares en concepto de Alimentación, lo cual representa un aumento del 27.8% a comparación del año anterior. (Ver Tabla 1)

Tabla 1.

Ventas de las actividades del sector turístico (Alimentación)

Año	Ingresos (MDD)	%Var.
2019	1.337.2	_____
2020	813.9	-39.1%
2021	1.048.4	28.8%
2022	1.239.9	27.8%

Fuente: Elaboración propia en base a (MINTUR, 2023)

La ciudad de Guayaquil, es la capital de la Provincia del Guayas, y la ciudad más poblada del Ecuador cuenta con una gastronomía variada debido a la gran diversidad de ciudadanos que se sitúa en la misma, es por esto que aquí podemos encontrar comida de las 4 locaciones del Ecuador, como son la Amazonia, Costa, Sierra e Insular, es importante destacar que cada restaurante, “hueca” o establecimiento donde se oferten alimentos elabora dichos platos desde su conocimiento histórico, es decir, la preparación de dichos platos llevan autoría de cada uno de los chefs que los preparan, dejando así un poco de su historia y vida en cada plato ofertado, ahora bien, en Guayaquil el MINTUR en su apartado de “Ventas de las actividades del sector turístico” (MINTUR, 2023) para el sector de alimentación en el año 2022 indico que se recaudó el valor de 330.9 MDD de dicho actividad del sector turístico, a comparación del 2021 donde se recaudó 260.2 teniendo así una diferencia porcentual del 27.2%. (Ver tabla 2)

Tabla 2. Ventas de las actividades del sector turístico en el ámbito Alimenticio en Guayaquil

Año	Ingresos (MDD)	%Var.
2019	310.3	
2020	186.9	-39.8%
2021	260.2	39.2%
2022	330.9	27.2%

Fuente: Elaboración propia en base a (MINTUR, 2023)

En conclusión, se puede inferir que, el turismo gastronómico funge como pilar fundamental no solo en la economía de Ecuador y Guayaquil, sino también en su cultura, debido a que mediante los platos se mantiene viva la esencia e historia de cada una de las personas que los preparan.

1.3. Guía turística

Una Guía turística es una publicación ya sea física o en línea, la cual permite promocionar el patrimonio turístico de una localidad o región, que tiene

como fin dotar al turista de información histórica, artística, de servicio, y las actividades que se pueden realizar en dicha región, es así pues que, la guía turística cumple la función de facilitar información como si se tratase de una persona especializada en esta profesión.

1.3.1 Modelos de Guías Turísticas

Hay diversos modelos y enfoques de guías turísticas dependiendo del tipo de viaje que se vaya a realizar, entre ellos encontramos:

- GuideBooks, los cuales están especializados en una ciudad o capital, de forma que, el lector encuentra información detallada de las actividades que puede realizar en dicho sector.
- GuideBooks de Montaña, estas guías informan de las rutas de senderismo, como rutas 4x4 en el mundo.
- GuideBooks de buceo, como la guía de montaña, esta guía informa sobre las rutas o líneas de buceo a seguir.
- GuideBooks de gastronomía, indican los principales restaurantes de la localidad, y las actividades relacionadas a la gastronomía que se pueden realizar.
- GuideBooks Religioso, hace referencia a las actividades que se pueden realizar enfocada a las creencias religiosas de la localidad.
- GuideBooks de Naturaleza, informa al turista sobre las diferentes locaciones y actividades vinculadas al turismo de naturaleza.

Para fines prácticos de este estudio nos basaremos en el tipo de guía sobre gastronomía y todo los precedentes y utilidad de esta para el turismo.

1.3.2 Guía gastronómica

Espinoza precisa que, las guías gastronómicas no son más que una guía turística especializada, la cual tiene el mismo fin de ayudar al turista a tomar decisiones más acertadas y promover restaurantes que han sobresalido por su calidad, estas guías se han dividido en guías turísticos gastronómicos los cuales invitan a conocer un restaurante de un lugar debido a su popularidad, y las guías de autor la cual implica a una persona especializada en la

gastronomía invitando y guiando a sus restaurantes favoritos (2017 como se citó en Pérez Sánchez, 2019)

Las guías turísticas gastronómicas tienen el objetivo de ayudar al turista a escoger un destino gastronómico, para así experimentar experiencias nuevas en sabores y cultura las cuales enriquecen al consumidor.

1.3.2.1 Guías gastronómicas en Ecuador

Ecuador cuenta con varias guías gastronómicas las cuales precisan los restaurantes o “huecas” coloquialmente conocidas, en colaboración de varias autoridades se han elaborado guías gastronómicas estructuradas las cuales impulsan en gran medida a este tipo de turismo, entre estas tenemos:

- Guía gastronómica de los Mercados de Quito, inicio como una iniciativa de la alcaldía de Quito, junto con la Agencia de coordinación Distrital del Comercio y los ganadores del festival gastronómico “Las Mejores huecas de los Mercados de Quito” con el fin de crear una pequeña síntesis de la gran variedad culinaria que cuenta el Ecuador (ACE, 2018)
- Guayaquil es mi destino, en su sección “para saborear su gastronomía” es una guía la cual ilustra los restaurantes más icónicos de la ciudad de Guayaquil, esta guía fue creada por la Ilustre Municipalidad de Guayaquil, los restaurantes de esta son los participantes de la feria “Raíces” donde se premia a los 3 mejores restaurantes de la urbe, ya sea por su sabor, calidad o innovación Culinaria.
- Guía gastronómica de Daule, el Gobierno Autónomo Descentralizado de Daule oferta en su página web la guía gastronómica de su localidad, ofertando así sus 6 platos más autóctonos de este municipio (Barzola, 2023)
- Destino y Sabores de Pichincha, una guía gastronómica elaborada por el gobierno de Pichincha junto con la Dirección de Gestión de Turismo en el año 2020 presento la diversa gastronomía de esta región, estructurándolo por cantones, parroquias y ciudades, dicha guía comprende una breve historia de cada locación y sus platos más populares (Prefectura de Pichincha, 2020)

1.3.2.2 Rutas gastronómicas

Las rutas gastronómicas en palabras de (Montecinos, 2016 como se citó en Montecinos Torres, 2020) son un itinerario con un origen, dimensión territorial, y configuración estructural específica que enlaza destinos, productos, atracciones, servicios y actividades fundamentadas en la producción, creación, transformación, evolución, preservación, salvaguarda, consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimentario de la humanidad; los viajes pueden realizarse por diversos medios de transporte, incluso a pie, en grupo o de manera individual, solo si cumple con la comunicación y señalética adecuada.

A forma de síntesis podemos decir que, las rutas gastronómicas comprenden una delimitante de punto A hacia el punto B, la cual debe estar correctamente señalizada, además de salvaguardar los patrimonios materiales o inmateriales que se encuentren situados en dicha ruta, a su vez la ruta comprende no solo la actividad de alimentarse, sino también otros tipos de recreaciones de ocio.

Las rutas pueden considerarse como un elemento de alta relevancia en la planificación gastronómica y turística, esto debido a que abarcan varios puntos como recursos atracciones, transporte, alojamiento, comida y diferentes actividades en dicha ruta dando así al turista diferentes opciones a elegir en el trayecto, a menudo las rutas gastronómicas combinan varios factores como la cultura, la agronomía o la industria haciendo así posible tematizar las rutas gastronómicas.

1.4 Centro de Guayaquil

La urbe guayaquileña se encuentra dividida en varias parroquias según el catastro municipal, específicamente la zona del centro de Guayaquil cuenta con 11 parroquias, las cuales son, Roca, Pedro Carbo-concepción, García Moreno, 9 de octubre, Roca Fuerte, Sucre, Bolívar-Sagrario, Olmedo-San Alejo, Letamendi, Urdaneta y Ayacucho, para fines prácticos de este proyecto de

investigación nos basaremos en la parroquia Pedro Carbo-Concepción. (Ver imagen 1)

1.4.1 Parroquia Pedro Carbo Concepción

Ubicada en el centro de la ciudad, colmada de edificios, aquí se sitúan las Iglesias Santo Domingo y La Merced, el Malecón Simón Bolívar, Malecón 2000, Parque Pedro Carbo, Hemiciclo de la Rotonda, estatuas de los libertadores Simón Bolívar y José de San Martín.

Marco metodológico
Capítulo 2

2.1 Tipo de la investigación

La presente investigación emplea el método descriptivo, el cual (Sampieri, 2014, como se cito en Quiñones, 2022) lo define como

Método que busca describir fenómenos, situaciones, contextos y sucesos, especificar las propiedades, las características y los perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis y asimismo sean útiles para mostrar con precisión los ángulos o dimensiones de un fenómeno, suceso, comunidad, contexto o situación. (P. 61)

Dicho esto, podemos decir que la investigación lleva este tipo de método descriptivo debido a que, mediante la descripción de la relevancia del turismo gastronómico se elaboró una propuesta de guía gastronómica del centro de la ciudad de Guayaquil.

Así mismo, se basa en un estudio de tipo exploratorio, puesto que la investigación busca abordar temas pocos estudiados como es el caso de la gastronomía en una zona del centro de la ciudad de guayaquil para así, poder potencializarla turísticamente; mediante la implementación de métodos cualitativos como la revisión de datos de fuentes bibliográficas, estudios de casos, entrevista a personas competentes e información obtenida de primera mano basada en encuestas. (Quiñonez Hernandez, 2022)

2.2 Enfoque de la investigación

Se define el enfoque de la investigación de carácter mixto debido a que, conlleva un proceso metodológico cuantitativo, el cual se basara en la tabla denominada “catastro de atractivos turísticos” (MINTUR, Servicios.turismo.gob.ec, 2023), para recolectar información de la cantidad de restaurantes situados en la Parroquia Pedro Carbo Concepción, además de la realización de cuadros estadísticos donde se expone las tendencias alimenticias ofertadas de los mismos, además cuenta con un enfoque cualitativo puesto que se utilizaron textos, investigaciones, discursos, dibujos, gráficos e imágenes para poder construir un conocimiento de la realidad social que se vive en el día a día en los restaurantes ahí situados, además busca dar respuesta a situaciones que

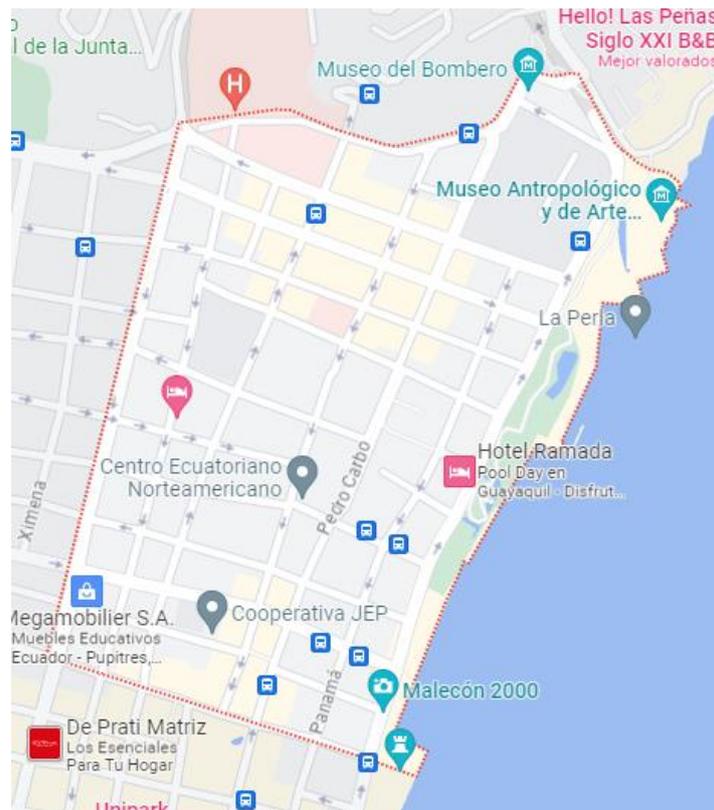
enfatan la creación de la experiencia social y como esta tiene su significado, es así que mediante este enfoque la creación de una propuesta de guía turística gastronómica de una zona del centro de Guayaquil se puede llevar a cabo, mediante la triangulación de métodos e investigadores, para así poder verificar resultados.

2.3 Periodo y lugar donde se desarrolla la investigación

La investigación se desarrolló en la Ciudad de Guayaquil, específicamente en una zona del centro de la ciudad donde se ubica la Parroquia Carbo Concepción, y se llevó a cabo entre el 28 de octubre y el 5 de noviembre del 2023. (Ver imagen 1)

Imagen 1

Parroquia Pedro Carbo



Fuente: Elaboración Propia Basado en Google Maps.

2.4 Universo y muestra de la investigación

Se tomo como universo los restaurantes ubicados en la parroquia Carbo Concepción, dicha información se obtuvo del Ministerio de Turismo en su apartado denominado “Catastro de establecimientos turísticos” (MINTUR, Servicios.turismo.gob.ec, 2023), en dicho apartado encontramos treinta y siete establecimientos alimenticios, por fines prácticos de la investigación únicamente se tomaron en cuenta los establecimientos catalogados como Restaurantes y Establecimientos móviles, los cuales dan un total de veintiséis, al ser un universo pequeño la investigación no contempla la selección de una muestra, por tanto se trabajara con el universo en concreto. (Ver tabla 3 y 4).

Tabla 3

Establecimientos alimenticios situados en la Parroquia Pedro Carbo

Clasificación	
Bar	7
Cafetería	3
Discoteca	1
Establecimiento móvil	13
Restaurante	13
Total	37

Fuente: Elaboración propia basado en el Catastro de establecimientos turísticos.

Tabla 4

Establecimientos alimenticios catalogados como Restaurante y Establecimiento móvil

Categoría	
Restaurante	13
Establecimiento móvil	13
Total	26

Fuente: Elaboración propia basado en el Catastro de establecimientos turísticos.

Operacionalización

Variables	Concepto	Indicadores	Instrumentos y métodos
I-- Zona del centro de GYE	Delimitaciones de Parroquias, calles y restaurantes situados en la locación	Cantidad de restaurantes en el Catastro del Ministerio de Turismo	Informes, Reportes, etc.
D—Guía turística Gastronómica	Información estructurada y detallada de guía gastronómica	Cantidad de apartados de guía gastronómica	

2.5 Métodos empleados

El método empírico empleado para la investigación es a través del enfoque mixto, esto porque, la información adquirida del número de restaurantes y su tipo se sustrajo del catastro de establecimientos turísticos, mismo que esta alojada en la página del Ministerio de Turismo, y a su vez se buscó exponer a las personas que están detrás de estos establecimientos alimenticios mediante la técnica de recolección de datos denominada entrevista y cuestionario para así crear la propuesta de guía gastronómica de una zona del centro de Guayaquil con la finalidad de potencializarlo turísticamente.

2.5.1 Observación

Posteriormente a la salida de campo realizada en el periodo de 28 de octubre al 5 de noviembre se pudo constatar que, de los 26 restaurantes solo 19 restaurantes siguen abiertos, de los cuales se omitieron los restaurantes de cadena como son, KFC, Pizza Hut, Menestras del Negro y el Toro Asado, dejando así 14 restaurantes como universo a investigar.

2.5.2 Entrevista

La entrevista contiene preguntas semiestructuradas, el personal seleccionado está enfocado en Gerentes, Chefs, Jefes de Cocina o Encargados del establecimiento los cuales serán cuestionados sobre su trayectoria, las motivaciones y razones las cuales lo llevaron a hacer lo que hace y como lo hace, además de consultarles si se han debatido experimentar en base a los conocimientos que ya tienen sobre gastronomía para así crear nuevas experiencias gastronómicas, dicha entrevista cuenta con un banco de seis preguntas de formato abierto.

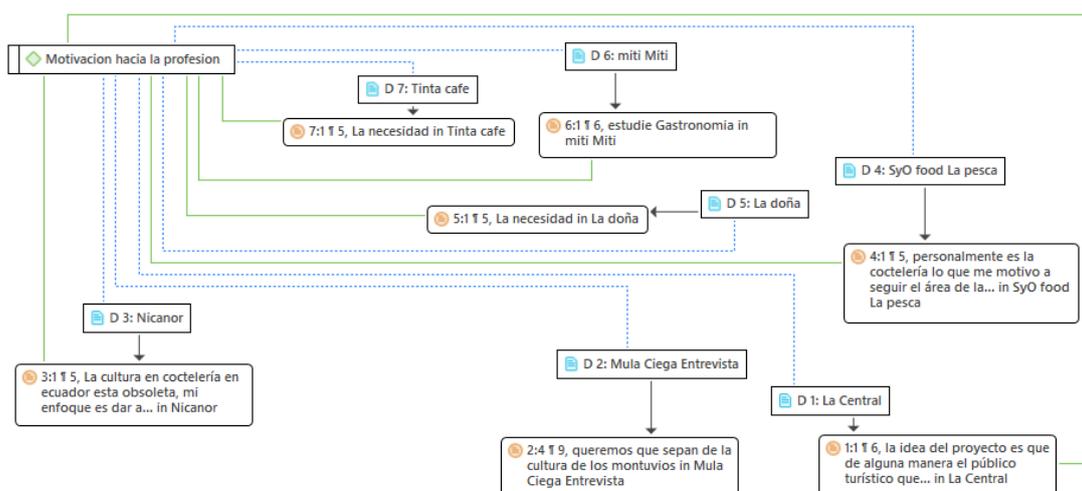
Procesamiento y análisis de datos
Capítulo 3

Los datos obtenidos del catastro de actividades turísticas y entrevista serán tabulados por medio de Mapas mentales recolectados del Software Atlas.ti, para establecer puntos relevantes como, la razón de elección de la profesión, Influencia de la gastronomía en la cultura, Interpretación de una guía gastronómica y su aporte en la ciudad de Guayaquil, Utilidad de la guía gastronómica, Razón de la elección del menú y las nuevas tendencias gastronómicas; además el análisis de la red social Instagram de cada uno de los restaurantes para así analizar el nivel de uso que le dan en ámbitos de Marketing y Publicidad, dichos datos serán tabulados mediante tablas de Excel y gráficos de barras.

3.1 Procesamiento de datos obtenidos de las entrevistas

Figura 1

Motivación hacia la profesión



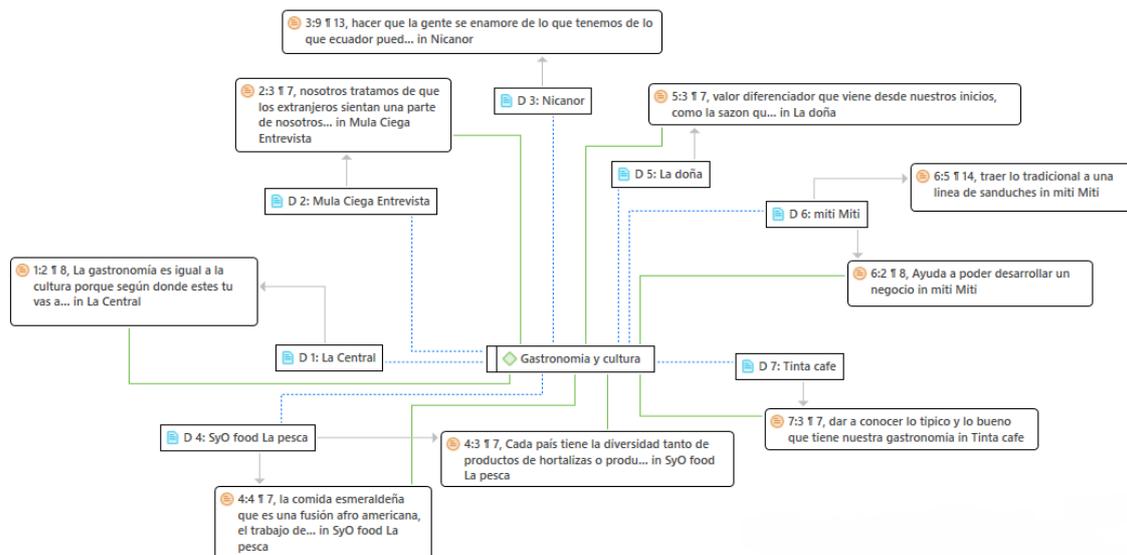
Fuente: Elaboración propia basado en entrevistas.

Autores como el filósofo Séneca, en su obra denominada «De tranquillitati animi», indica que “nadie debe encaminarse sino de donde le guíe la fuerza de su ingenio”, esto hace referencia a que elegir una profesión está ligada intrínsecamente a la facilidad que tengan las personas al realizar ese tipo de labores, por su parte (Castañeda y Solorio, 2014 como se cito en Montiel, 2020) precisan que la elección de profesión es producto de las experiencias que vive la persona, de las condiciones sociales en donde se encuentra, de factores culturales y economicos del individuo, en las cuales pueden haber

constreñimientos de clase, cultura, genero o economicos; de los sujetos entrevistados se obtuvo una basta variedad de respuestas, por su parte Cristian (Tinta café) y Gabriel (La Doña) indicaron que laboran de esta profesion debido a la necesidad en la que se encontraban en ese momento de la vida, y que con el tiempo se fueron enamorando de la profesión, Evelyn (La Mula Ciega), Cristina (Miti Miti), Roxana (Central) , Miguel (Nicanor) y Marcelo (SyO Food la pesca) llevan el deseo de compartir la experiencia gastronomica con sus comensales; las razones para elegir esta profesión en gran medida se dan por querer compartir con los comensales la experiencia gastronomica que aporta la gastronomia ecuatoriana, mas sin embargo, no hay que dejar de lado que hay profesionales que incursionaron en la gastronomia debido a la necesidad de un trabajo.

Figura 2

Gastronomía y cultura



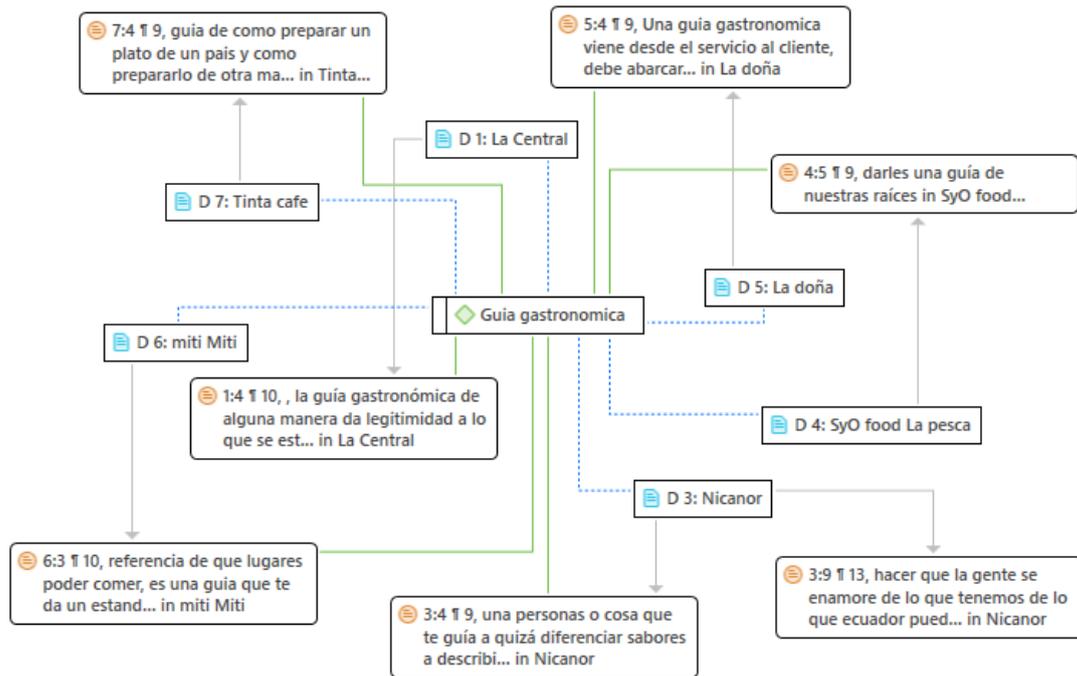
Fuente: Elaboración propia basado en entrevistas

Mannel (Vinha, 2004; Oliveira S. , 2007 como se cito en Torres, et al. 2018) preciso que la alimentacion desde siempre ha sido un elemento clave de la cultura de cada sociedad y que mediante dicha alimentacion los visitantes pueden conocer de mejor manera la cultura del lugar; para los entrevistados el aporte de la gastronomia sobre la cultura fue bastante variado, van desde la diversidad gastronomica ofertada y lo que cada plato expresa mediante su

historia detrás, hasta un factor de potencialización del negocio, en conclusión se puede alegar que el aporte impartido de la gastronomía hacia la cultura es toda la historia que hay detrás de la preparación de cada plato, su razón de elaborarse de esa forma y el porqué de la misma.

Figura 3

Guía gastronómica



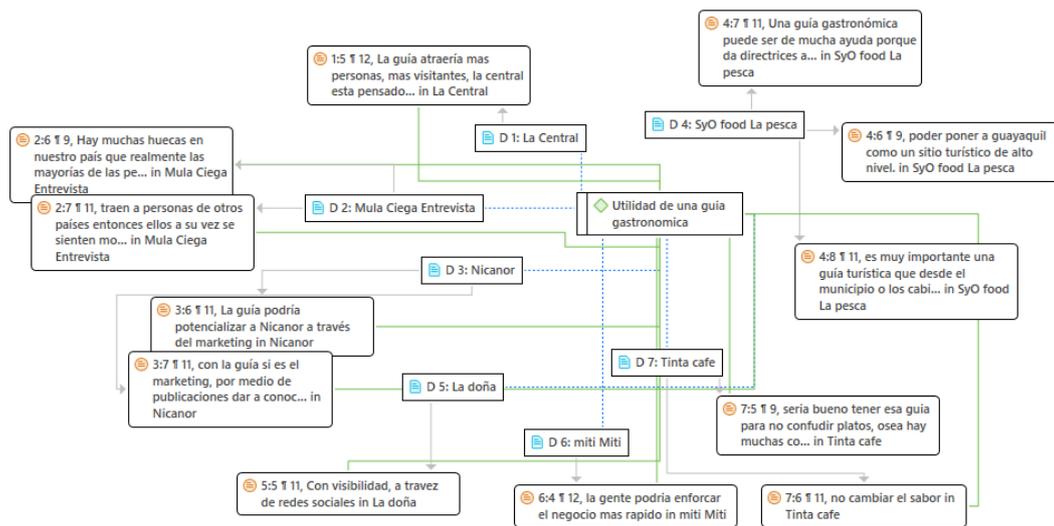
Fuente: Elaboración propia basado en entrevistas.

Macias (2013, como se cito en Miño & Arteaga, 2022) expresa que una guía gastronómica es un insumo que permite a quienes visitan un lugar ajeno a su residencia se sirvan de tener una referencia sobre la diversidad de platillos que caracterizan al país o ciudad que planean conocer, para así permitirles tener una idea previa al momento de visitar algún restaurante, además conlleva el propósito de facilitar la estadia de los viajeros al sugerir sitios los cuales pueden visitar en su recorrido por la misma; Miguel (Nicanor), Cristian (Tinta Café) y Cristina (Miti Miti) conllevan una idea similar a Macias, puesto que expresan que una guía gastronómica precisa restaurantes situados en una zona, además de proyectar sus menús y una breve descripción de los platos desde el punto de vista cultural, por el contrario para Marcelo (SyO Food la Pesca), Roxana (La

Central) y Gabriel (La doña) se refieren a una guía gastronómica como algo que abarca un valor más hacia el personal o restaurante, debido a que mediante esta guía buscan dar directrices o legitimizar lo que hace dentro del establecimiento gastronómico, a modo de síntesis se puede decir que una guía gastronómica es un elemento en el cual convergen los diferentes restaurantes situados en una zona específica y además de presentar la carta que ofertan también expresan la razón de ser del establecimiento y dar ciertas directrices al personal de cómo debe tratar al comensal.

Figura 4

Utilidad de la guía gastronómica



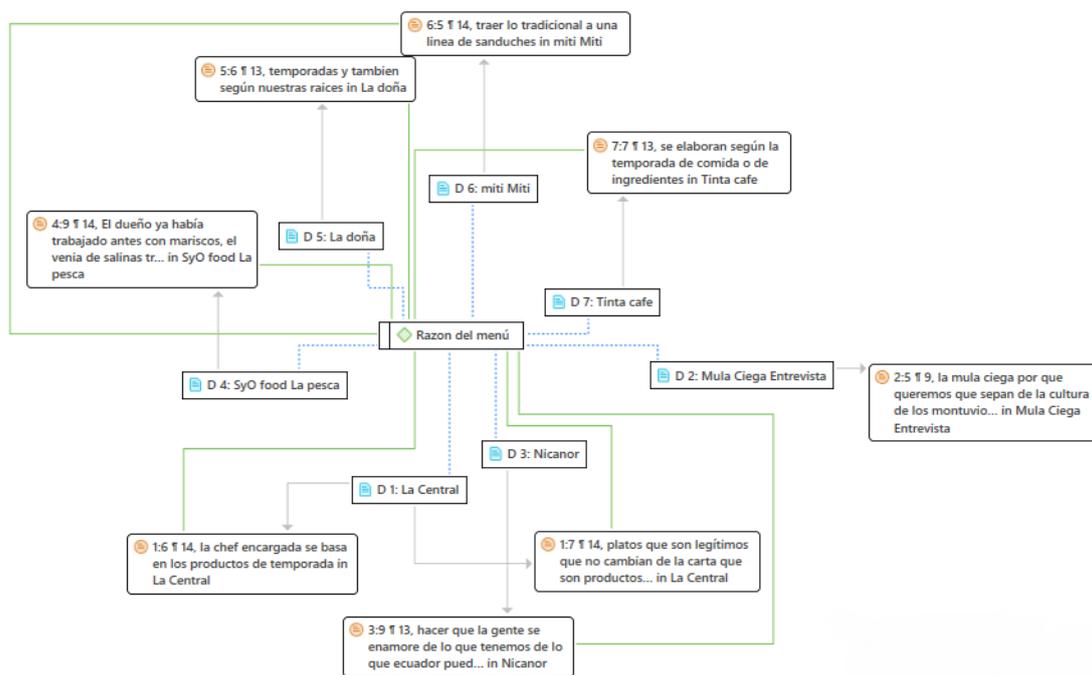
Fuente: Elaboración propia basado en entrevistas.

Barcelona Culinary Hub (Universidad de Barcelona, 2022) precisa que las guías gastronómicas ayudan a los comensales a escoger un sitio para alimentarse, esto basado en experiencias, recomendaciones o a través de lo que dicen las redes sociales de dichos restaurantes; Roxana (La Central), Miguel (Nicanor) y Gabriel (La doña) concuerdan en cierta medida con la utilidad de una guía gastronómica impartida por el Barcelona Culinary Hub puesto que expresan que la guía sería de utilidad mediante la captación de comensales a través del marketing en redes sociales, Cristian (Tinta Café) por su parte manifestó que la utilidad de la guía estaría ligada a mantener una sola línea de producción, siendo

esto mantener una receta estándar para que los restaurantes de la compañía no cambien el sabor de un local a otro, Marcelo (SyO Food la pesca), Cristina (Miti Miti) y Evelyn (La mula ciega) por su parte indicaron que la utilidad de una guía gastronómica se basa en posicionar al restaurante de mejor manera en el mercado nacional o internacional; Las definiciones de los entrevistados son variadas, sin embargo, a forma de conclusión podemos inferir que la utilidad de una guía gastronómica está enfocada en recopilar información de restaurantes situados en una zona específica, de los cuales posteriormente se creara un mapeo para ubicarlos de forma más precisa y en ella se ofertara su menú y se les dará publicidad por las redes sociales para hacer a sus restaurantes más conocidos nacional e internacionalmente.

Figura 5

Razón del menú



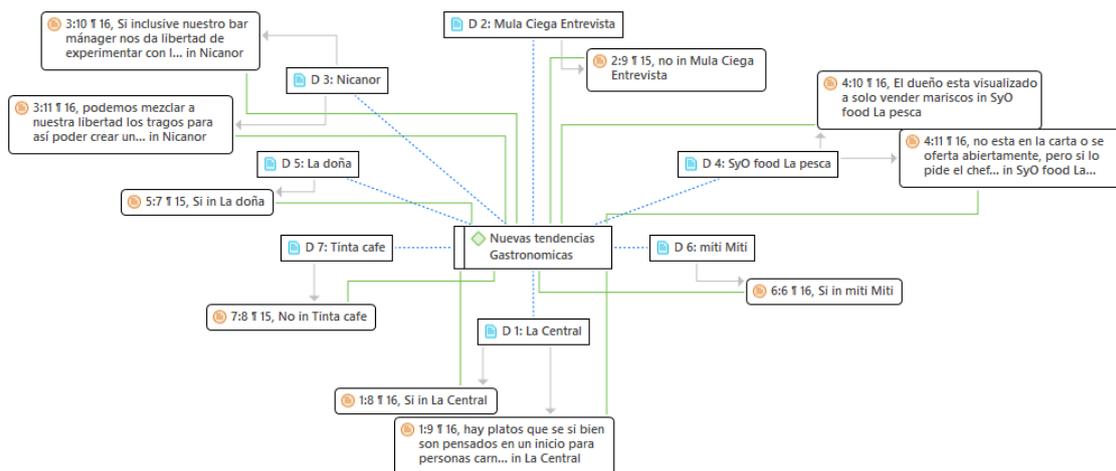
Fuente: Elaboración propia basado en entrevistas

En palabras de Plaza (Montaño, s/f como se cito en Norrild, 2020) el menu comprende un listado de los platillos que componen una comida, por extension el listado de los platillos que en el restaurante se ofrecen, por su parte Solis et al. (2014 como se cito en Norrild, 2020) expreso que el menu debe brindar

información precisa y util acerca de los alimentos que se sirven en el restaurante; ahora bien, Gabriel (La doña), Cristian (Tinta Café), Roxana (La central), precisaron que llegaron al consenso de su menú debido a los alimentos que se dan por temporada, Miguel (Nicanor) junto con Evelyn (La mula ciega) y Cristina (Miti Miti) decidieron ofertar su menú con el fin de traer la cultura a sus platillos, es decir, basaron su oferta gastronómica en la historia detrás de ellos; si bien es cierto que el menú comprende un listado de los platillos ofertados los cuales bien pueden estar sujetos a la materia prima de temporada, también hay que destacar que dichos platillos pueden ser basados en las experiencias personales o culturales de los chefs o dueños de los establecimientos alimentarios.

Figura 6

Nuevas tendencias gastronómicas



Fuente: Elaboración propia basado en entrevistas.

En palabras de Mejía et al. (2014, como se cito en Torres & Vaca, 2021) las tendencias gastronómicas están compuestas por una serie de decisiones tomadas por un grupo determinado de personas, las cuales de cierta manera puede predecir el comportamiento a futuro, exponen que la gastronomía es una tendencia cíclica, la cual si bien se debe a una serie de factores las cuales determinaran los hábitos alimentarios estas dejan en evidencia el rumbo que llevan, dando como fin a la cocina de origen como motivación de viaje; Miguel

(Nicanor), Cristina (Miti Miti), Roxana (La Central) y Gabriel (La doña) están abiertos y dispuestos a incursionar dentro de las nuevas tendencias gastronómicas ofertando así en su menú este tipo de platillos, por el contrario Evelyn (La mula ciega) precisó que de momento no ha incursionado en estas tendencias debido a la falta de recursos económicos, pero que en un futuro si se plantea incursionar en dichas tendencias, por su parte Cristian (Tinta Café) y Marcelo (SyO Food la pesca) precisaron que no planean incursionar en dichas tendencias debido a que su mercado es muy reducido y que no es rentable económicamente implementar esos platos en el menú; está claro que la gastronomía ha evolucionado y sigue evolucionando a lo largo del tiempo, las tendencias gastronómicas seguirán cambiando y siempre habrá un mercado para cada tipo de tendencia sea grande o pequeño, si bien es cierto que puede no ser rentable ofertar este tipo de menús para un mercado tan pequeño tampoco es viable no ofertarlos, esto debido a que ese comensal que se pierde al no ofertar este tipo de gastronomía puede hacer que otros nuevos comensales no busquen el restaurante por esa falta de opción en el menú.

3.2 Análisis de Red Social Instagram

Las redes sociales en la actualidad se han convertido en algo imprescindible a la hora de captar nuevos clientes o presentar alguna innovación, particularmente para el área gastronómica ha tenido gran impacto, la más destacable de estas redes es Instagram esto debido a que cuenta con una interacción directa con el comensal y a su vez dicho comensal puede compartir sus experiencias en tiempo real con sus seguidores lo que da como resultado un mayor nivel de fiabilidad.

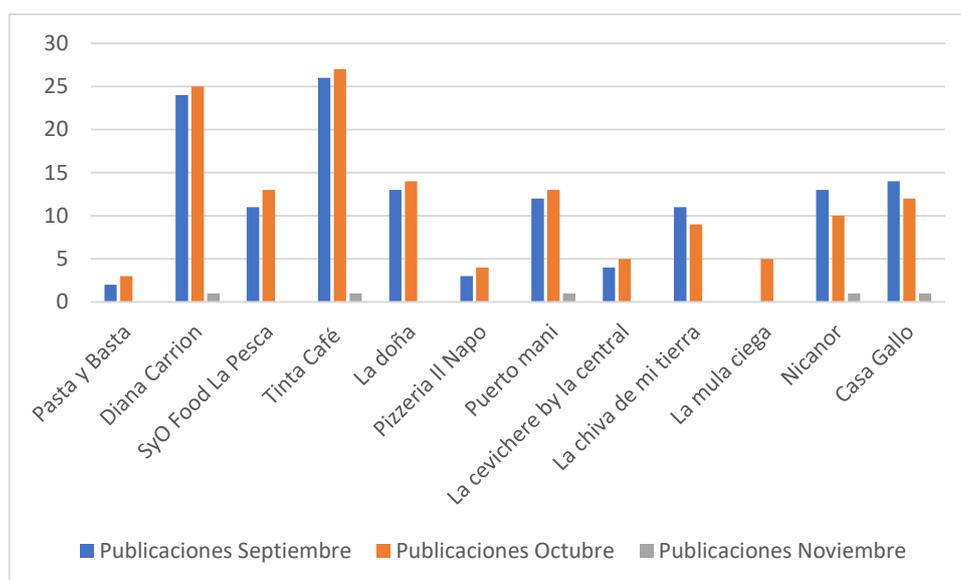
Los “Millennials” son la generación que marca tendencias, puesto que están todo el tiempo en la internet, de manera que representan una gran parte del mercado y las estrategias de marketing se dirigen a realizarse en redes sociales, dicho segmento de mercado presta más atención a una imagen o video icónico que a un mensaje detallado o extenso, esto da que publicando una sola

imagen se pueda llegar a un público más amplio y así mejorar el posicionamiento del restaurante.

Es debido a esto que se analizara las redes sociales de los restaurantes previamente seleccionados en el catastro municipal, por fines prácticos de la investigación se tomara como referente únicamente la red social Instagram, debido a que esta red es la más útil a la hora de publicitar un establecimiento alimenticio debido a que su uso principal es la carga de fotos o videos (reels), se tomara como referente las publicaciones de los últimos dos meses desde el 1 de septiembre hasta el 1 de noviembre 2023, con esto se buscó analizar la cantidad de publicaciones y cantidad de “Me gusta”, con el fin de constatar el uso que le dan a la aplicación en ámbitos de marketing y publicidad.

Figura 7

Cantidad de publicaciones en Instagram, del 1 Sept al 1 de Nov



Fuente: Elaboración propia basado en la red social Instagram

Analizando el grafico de la “Cantidad de publicaciones en Instagram” realizada por los diferentes restaurantes en el catastro municipal podemos constatar que, los dos únicos restaurantes que usan de manera adecuada sus redes sociales son Diana Carrión y Tinta Café, los cuales publican entre 24 a 27 post al mes, por el contrario de su competencia los cuales solo publican 9 post

en promedio al mes, el bajo nivel de publicaciones realizadas por los demás restaurantes expone un gran déficit en nivel de marketing, lo que da como resultado una baja captación de nuevo mercado generacional.

Tabla 5

Cantidad de “Me gusta”, del 1 de Sept al 1 Nov del 2023

	ME GUSTA		
	Septiembre	Octubre	Noviembre
PASTA Y BASTA	143	768	-----
Diana Carrión	18692	524110	592
Syo Food La Pesca	378	410	-----
Tinta Café	983	1627	45
La Doña	164	216	-----
Pizzeria Il Napo	2509	219	-----
Puerto Maní	332	2609	3526
La Cevichere By La Central	438	186	-----
La Chiva De Mi Tierra	768	515	-----
La Mula Ciega	-----	185	-----
Nicanor	1738	949	131
Casa Gallo	261	195	7

Los “Me gusta” son considerados como reacciones positivas hacia alguna publicación o post realizado en la red social Instagram, Diana Carrión destaca en este tipo de reacciones tanto en los meses de Septiembre y Octubre, esto en gran medida debido a la cantidad de publicaciones que postearon en esos meses, además de la cantidad de seguidores e interacciones con sus seguidores, sin embargo, Tinta café el cual está a la par en publicaciones apenas obtuvo el 5,18% de reacciones positivas para el mes de Septiembre y un 0,31% para Noviembre respectivamente, esto se debe a que los post realizados por Tinta Café no van enfocados a las nuevas tendencias de captación de mercado; por el contrario los demás restaurantes no son representativos a nivel de interacciones en la red social Instagram.

Como se pudo observar en el gráfico de barras y la tabla de datos sobre la cantidad de post y “me gusta” de los meses de septiembre a noviembre es notorio el escaso nivel de interacción por redes sociales por parte de gran parte de los restaurantes, esto da como resultado un déficit en la captación de mercado contemporáneo, lo que a su vez hace que dichos restaurantes situados en una zona del centro de la ciudad carezcan de captación turística.

Propuesta
Capítulo 4

La propuesta de investigación del presente proyecto nace como respuesta a la falta de información suscitada en guías gastronómicas publicadas en internet o en formato físico, dicha guía incluye el menú de los restaurantes que integran el catastro municipal de los cuales se contrastó en la salida de campo, se exponen horarios de apertura y cierre, motivación del restaurante, ubicación, red social “Instagram”, además de un recorrido gastronómico para turistas locales o extranjeros, un glosario, y un apartado el cual indica los restaurantes con menús aptos para personas con requerimientos acordes a las nuevas tendencias gastronómicas, como son: Vegetarianos, Veganos y Celiacos, se incluyó también si los restaurantes son aptos para mascotas.

La guía lleva por nombre “Gastronomía y cultura”, debido a que aparte de exponer el menú de los restaurantes busca expresar la motivación de los dueños o chefs de ofrecer dichos menús, los cuales vienen originados por experiencias vivenciales o el ambiente donde fueron criados, dicha guía está basada en datos recopilados de la previa salida de campo, los cuales son válidos hasta finales del año 2023.

A continuación, se presenta el formato de la guía, indicando los apartados de esta y tomando como ejemplo el Bar Nicanor y la Cafetería La Mula Ciega, esto debido a la disponibilidad de, para ver la guía completa consultar el anexo (Pág. 67)

4.1 Formato de propuesta de guía gastronómica

Imagen 2

Portada de la guía



Índice

1. Glosario
2. Objetivo de la Guía
3. Ubicación Geográfica
4. Recorrido gastronómico
5. Menciones de honor
6. Puerto Maní
7. Miti-Miti
8. Nicanor
9. La Cevichere By La Central
10. La Doña
11. La Chiva de Mi Tierra
12. SyO Food la Pesca
13. Diana Carrión
14. La Mula Ciega
15. Casa Gallo
16. Pasta y Basta
17. Il Napo

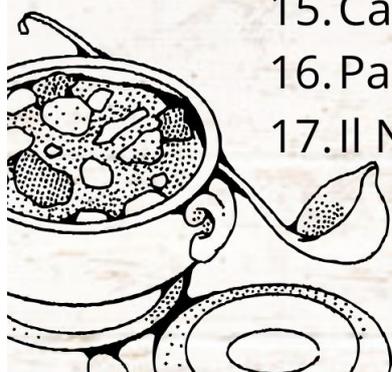
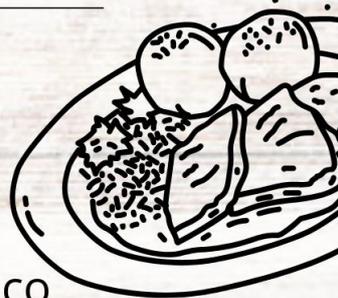


Imagen 4

Glosario

Terminología e iconos usados para expresar valores o tendencias gastronómicas

\$ USD (Dólares Americanos)

\$ - \$\$ Económico/Asequible

\$\$ - \$\$\$ Moderado/Costoso



Restaurante con Menú apto para vegetarianos



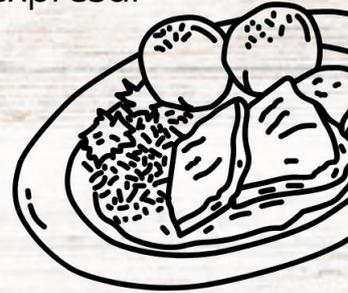
Restaurante con Menú apto para veganos



Restaurante con Menú apto para personas Celiacas



Restaurante admite mascotas en el establecimiento



Objetivo

La guía gastronómica tiene como fin dar a conocer la oferta gastronómica de una zona del centro de la ciudad de Guayaquil para así poder exponerle al turista nacional o extranjero la propuesta alimenticia tan variada que existe en esta zona y así poder fidelizarlo a través del gusto y la historia detrás de los platillos.

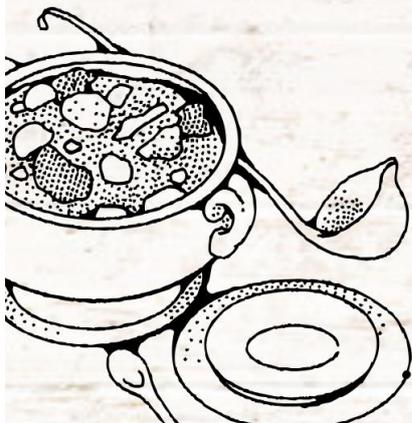


Imagen 6

Ubicación



Imagen 7

RECORRIDO GASTRONOMICO

Turista Nacional

Inicio de la Ruta

- Puerto Maní (almuerzo 12 am - 1pm)
- Basílica Menor de la Merced (1:15pm - 1:45pm)
- Malecón 2000 (2:05pm - 3:30pm)
- Museo del Cacao (3:50pm - 5pm)
- Nicanor (5pm - 8pm)

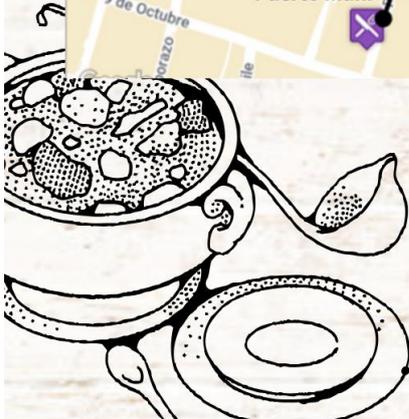


Imagen 8

RECORRIDO GASTRONOMICO

Turista Extranjero o No Local

Inicio de la Ruta

- Hotel River Garden (Salida 8:30am)
- La Mula Ciega (8:35am - 9:35am)
- Malecón 2000 (10:00am- 12:30am)
- Miti-Miti (1:00pm - 2:00pm)
- Basilica Menor La Merced (2:30pm - 3:30pm)
- La Central (4:00pm - 5:30pm)
- Nicanor (5:35pm - 9:00pm)

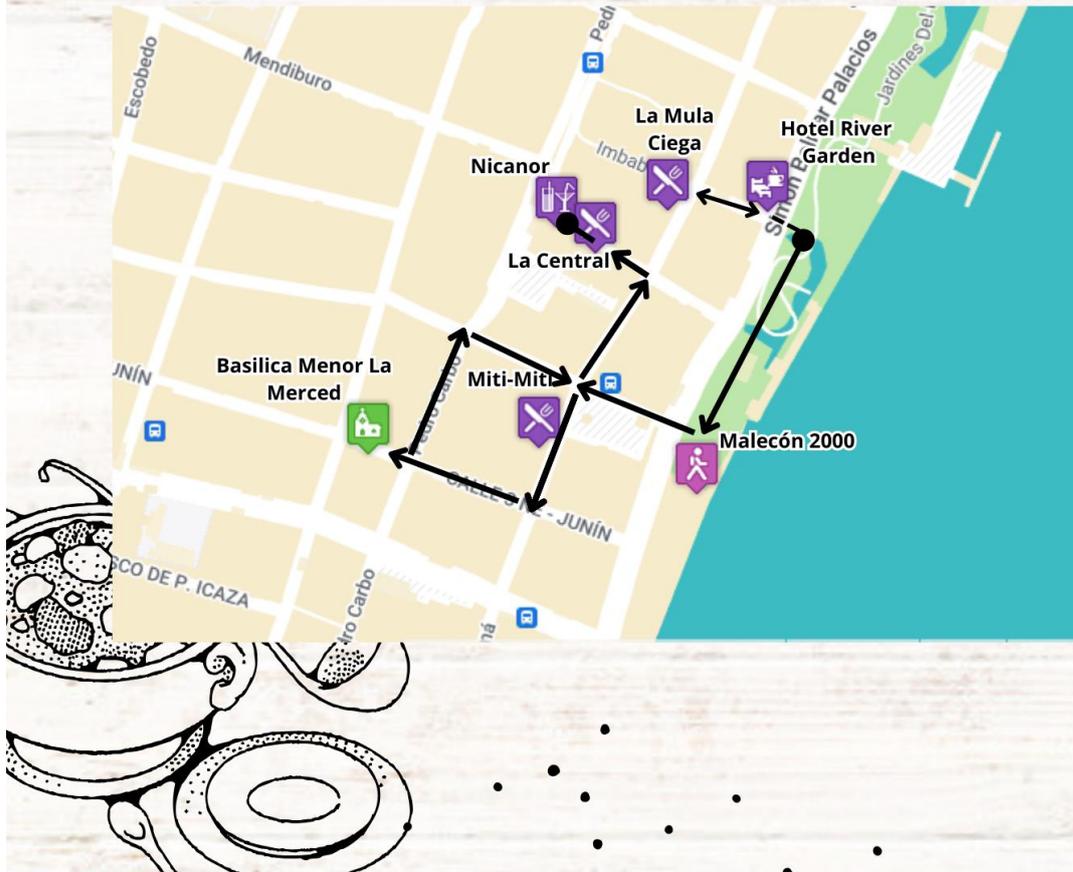


Imagen 9

Menciones de honor

El siguiente apartado presenta restaurantes los cuales tienen en sus menús alimentos aptos para personas las cuales tienen requerimientos concernientes a las nuevas tendencias gastronómicas, además de otros méritos gastronómicos.

Nicanor



La Central



La Doña



Miti Miti



La chiva de mi tierra



Puerto Maní



Il Napo



La Mula Ciega



Pasta y Basta



Imagen 10

CASA DE BEBIDAS

20 **NICANOR** 21

Miguel (Bar Back)

- Nicanor nace con el objetivo de poder ofrecer
- cocteles en un ambiente amigable y de primera
- clase, respaldado por la historia y nuestra
- cultura ecuatoriana

Horarios

Lunes y Martes: Cerrado
Miércoles y Jueves: 15:00 - 00:00
Viernes y Sábado: 13:00 - 00:00
Domingo: 13:00 - 19:00

Awards



Menú \$\$-\$\$\$

- La hora del aperitivo
- Para la Patria (bosque tropical Amazónico)
- Clásicos y Modernos
- Comida para el Alma 
- Vinos/Cervezas/Sin Alcohol



Instagram @NICANOR Contacto +593 98 422 2450

Luzarraga 233 y Rocafuerte, Esquina, Guayaquil 090306 Ecuador

CASA DE BEBIDAS

20 **NICANOR** 21

Menú \$\$-\$\$\$

La hora del aperitivo

- Aperitivo nica 8.50
- Bicicleta 8.50
- Aperol Sprltz 10
- Nicanor globber 9
- Bamboo Cocktail 8.50
- Sbagliato 9

Para la patria (Bosque Tropical Amazónico)

- Sangre de Drago 9.50
- Chucula Daiquiri 12.50
- Chicha y Chola 12
- Amazonia Sling 10
- Chakra Negroni 11.50
- Otorongo 14
- Wao 11,50
- Curare 10

Clásicos y Modernos

- Penicillin 11
- Apple Martini RE 10
- The Lone Ranger 12
- Plantation Daikiri 10
- Ready Fire Alm 13
- Cambalache Mule 11
- Tommy's Margarita 12
- Hurricane 11
- Eastsite 10
- El Diablo 12
- Grasshopper RE 10.50
- Sangria Cooler 9

Instagram @NICANOR

Contacto +593 98 422 2450

Luzarraga 233 y Rocafuerte, Esquina, Guayaquil 090306 Ecuador



Imagen 12

CASA DE BEBIDAS

20 **NICANOR** 21

Menú \$\$-\$\$\$

Comida para el Alma

- Burrata con balsamico de cacao local  9.50
- Springrolls de cochinita 6.60
- Croquetas de hongos y longaniza Manabita 6.60
- Sanduche "El Primo" 7
- Ceviche Río Napo/Jipijapa 9.75
- Cangreburger 7
- Tabla de quesos Nicanor  12.50
- Arepa de Yuca y Chicharron 6.60
- Morcilla 9.50
- Puyobao (2 Unidades) 9
- Corviche Coco y Pangora (3 Unidades) 12
- Churro Aliajor  6

Nota: Preguntar en el local por el resto de platillos vegetarianos y si es alérgico a algún alimento.

Instagram   Contacto

@NICANOR  +593 98 422 2450

Luzarraga 233  y Rocafuerte, Esquina, Guayaquil 090306 Ecuador



CASA DE BEBIDAS

20 **NICANOR** 21

Menú \$\$-\$\$\$

Vinos

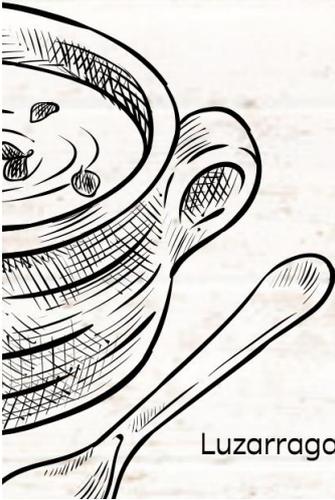
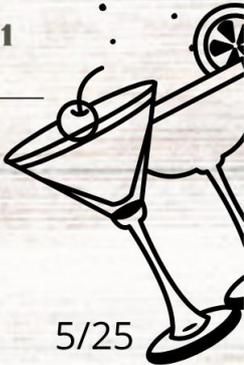
• Blanco Trivento Chardonnay (Argentino)	5/25
• Blanco Niepoort Dócil (Portugal)	7.60/38
• Rosado Montecastrillo 2021 (España)	6/29
• Rosado Poggiotondo Organic (Italia)	6/29
• Tinto Posada del sol Cabernet (Argentina)	5/25
• Tinto Doña Domingo Blend (Chile)	6/30
• Tinto Cap Royal Bordeaux (Francia)	7.60/38
• Tinto Almirante Dos Hemisferios (Ecuador)	65
• Tinto Tinazzi Primitivo di Manduria (Italia)	70

Espumantes

• Mionetto extra Dry	6/30
• Cava Juvé y Camps Cinta	6/30
• Prosecco Rosalia Extra Dry	7/35
• Henkell Rosé	6/30
• Raventós i Blanc de Nit Rosé	90
• Champagne Laurent - Perrier Brut	180

Instagram Contacto
@NICANOR +593 98 422 2450

Luzarraga 233 y Rocafuerte, Esquina, Guayaquil 090306 Ecuador



CASA DE BEBIDAS

20 **NIGANOR** 21

Menú \$\$-\$\$\$

Cervezas Locales

• Urbana Belgian Tripel 6.0% 330ml	4
• Urbana Welsbier 5.0% 330ml	4
• Quiteña Munay 8.5% 330ml	4
• Quiteña Abbey Ale 5.9% 330ml	4
• Bajamar Lager 5.2% 300ml	4
• Bajamar IPA 6.5% 300ml	4

Cervezas sin Alcohol

• Heineken 0.0% 300ml	3
• Páramo Lager 0.3% 500ml	4

Bebidas sin Alcohol

• Ginger Beer/Ginger Ale	3.30
• Refresco de Hibiscus	3
• Limonada de Jengibre y Albahaca	2.50
• Agua Mineral Guitig	1.25
• Agua Embotellada	3

Instagram • Contacto
@NICANOR • +593 98 422 2450

Luzarraga 233 y Rocafuerte, Esquina, Guayaquil 090306 Ecuador

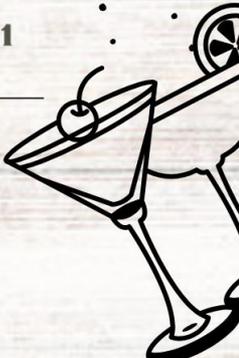


Imagen 15



La Mula Ciega



Evelyn (Dueña)

La Mula ciega nace con el propósito de traer la cultura montubia a la ciudad y que se haga más popular



Horarios

Lunes: Cerrado

Martes: 8:30 am - 5:00 pm

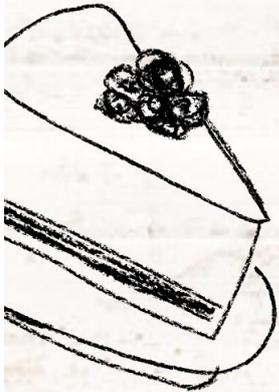
Mie-Sab: 8:30am - 7:00 pm

Domingo: 8:30 am - 5:00 pm

Awards



Menú \$\$-\$\$\$



- Desayunos 
- Para almorzar 
- Café
- Seitea

Instagram

@LAMULACIEGA

Contacto

+593 98 330 9503

Panamá 504 entre Imbabura y Luzárraga, Guayaquil, Ecuador

Imagen 16



La Mula Ciega



Menú \$\$-\$\$\$

Desayunos

Tartines

- Aguacate y Tomates Cherry  7
- Champiñones  7.50
- Mantequilla de maní y guineo  6

Huevos

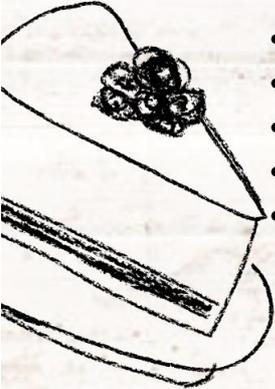
- Huevos rotos con deditos de yuca  7
- Omelette  3
- Huevos x2  2

Verde

- Tortilla de Verde  3
- Corviche 3.50
- Tortilla Benedictina 8
- Montuvio 8
- Tigrillo Queso/Mixto 5/5.50
- Bolón Queso/Mixto 3/3.50

Dulce

- Bowl de Frutas  3.25
- Bowl de Yogurt Griego  4
- Pancakes  5



Instagram

@LAMULACIEGA

Contacto

+593 98 330 9503

Panamá 504 entre Imbabura y Luzárraga, Guayaquil, Ecuador

Imagen 17



La Mula Ciega

Menú \$\$-\$\$\$

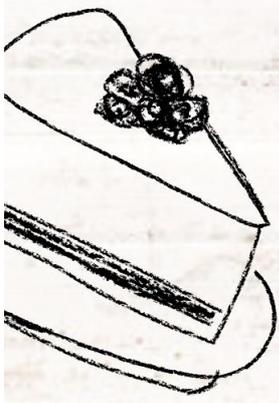
Desayunos

Para compartir

- Maduro lampreado 7
- Muchines x2 3
- Yuquitas Fritas 3 
- Humita 3.50
- Hayaca 3.90

Vitrina

- Cake de Naranja 2.50
- Cake de Zanahoria 3.50
- Tiramisú 3.75
- Enrollado de manjar 2.75
- Queso de leche 3.75
- Torta de mojada de chocolate 3.90
- Cheesecake de frutos rojos 3.75



Instagram @LAMULACIEGA Contacto +593 98 330 9503

Panamá 504 entre Imbabura y Luzárraga, Guayaquil, Ecuador

Imagen 18



La Mula Ciega



Menú \$\$-\$\$\$

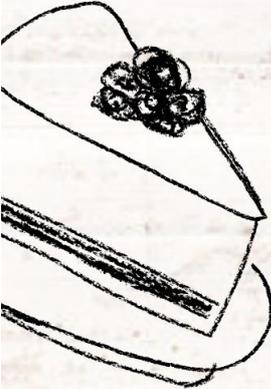
Para almorzar

• Sopa de tomate 	4
• Crema de lenteja 	4
• Yapingacho	8.50
• Torreja de choclo	7
• Hamburguesa Criolla	8



Sanduches

• Jamón Serrano y queso dambo	6.50
• Espinaca y alcachofa grilled cheese 	7
• Lomo fino y vegetales	7.50
• Tostada de queso	2.50
• Tostada mixta	3



Nota: Todos los precios incluyen IVA

Instagram

@LAMULACIEGA

Contacto

+593 98 330 9503

Panamá 504 entre Imbabura y Luzárraga, Guayaquil, Ecuador

Imagen 19



La Mula Ciega



Menú \$-\$\$

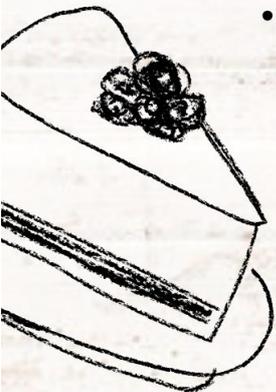
Cafe

• Americano	1.50
• Ristretto	1.25
• Espresso	1.25
• Espresso Doble	1.50
• Macchiato	1.75
• Cortadito	1.75
• Capuccino	2.75
• Latte	3
• Mochaccino	3.70
• Flat Withe	2.85
• Chocolate caliente	3.20



Bebidas Frías

• Americano Frio	1.50
• Americano Spritz	2.65
• Latte Frio	3
• Cocorrón	4.50
• Café del museo	4
• Milshake Vainilla/Chocolate	3.80
• Milshake de Oreo	4



Instagram

@LAMULACIEGA

Contacto

+593 98 330 9503

Panamá 504 entre Imbabura y Luzárraga, Guayaquil, Ecuador

Imagen 20



La Mula Ciega



Menú \$-\$\$

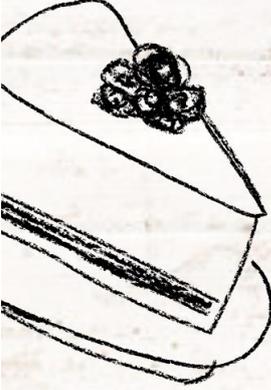
Bebidas

- Agua 1
- Agua mineral 2
- Agua aromática 1.50
- Agua de coco 2
- Jugos Naturales 2
- Gaseosas 2



SeiTea

- Matcha 5
- Chai Tea 5



Nota: Todos los precios incluyen IVA

Instagram

@LAMULACIEGA

Contacto

+593 98 330 9503

Panamá 504 entre Imbabura y Luzárraga, Guayaquil, Ecuador

Conclusiones

A modo de conclusión basado en los ejes de la investigación se plantea lo siguiente:

A forma de síntesis como se expuso previamente en el marco teórico, la gastronomía es un pilar fundamental en la historia de la humanidad, esto debido a que en la elaboración de cada platillo se plasma un poco de la historia de cada región, ahora bien, el turismo y la gastronomía están fuertemente vinculadas, debido a que muchas veces, un factor fundamental para el turista antes de escoger un lugar para visitar es la oferta gastronómica que ahí ofrecen, es por esto que se dio a la creación de guías gastronómicas las cuales explayan la historia de los restaurantes, su menú, lugares de interés, además de horarios de apertura.

En pocas palabras, mediante el catastro municipal de restaurantes se pudo definir los restaurantes del estudio, de los cuales se pudo constatar posteriormente a la salida de campo que, de 14 restaurantes ahí situados solo 12 siguen en funcionamiento.

Finalmente, el análisis de datos arrojó información sobre el nivel de uso de las redes sociales de los restaurantes, de lo cual se pudo concluir que 10 de cada 12 restaurantes usan de manera deficiente las redes sociales, esto debido a que solo suben historias o videos 9 veces en el mes, por el contrario, el caso de Tinta Café y Diana Carrión los cuales, si la usan de forma eficiente, posteando de 20 a 25 publicaciones al mes.

Recomendaciones

A modo de recomendación se plantean los siguientes puntos:

- a. Se sugiere actualizar la guía semestralmente, debido a que la guía solo es válida hasta el 2023.
- b. Expandir la Propuesta de Guía, a las demás parroquias de la ciudad de Guayaquil.
- c. Presentar un informe pertinente a las autoridades para, que los restaurantes situados en esta zona estén catalogados de forma correcta y puedan recibir la publicidad que se merecen.

Bibliografía

- ACE, A. d. (2018). *Chefs.ec*. Obtenido de <https://chefs.ec/publicaciones/guia-gastronomica-mercados-de-quito/>
- Aguirre Suarez, T., Landeta Bejarano, N., Villon Perero, S., & Vasquez Farfan, N. (2020). Guia Turistica Digital "Las huecas de la provincia de Santa Elena". *Magazine de las Ciencias*, 595-613. doi: 2528-8091
- Alfonso, M. C. (2020). *Introduccion al turismo y la gastronomia*. Malaga: Riuma. doi:<https://hdl.handle.net/10630/19643>
- ALVA, C. I. (2012). *HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA*. Tlalnepantla: Red Tercer Milenio. doi:978-607-733-134-6
- Alvarez-Gayou, J., Camacho y Lopez, S., Maldonado Muñoz, G., Trejo Garcia, C., Olguin Lopez, A., & Perez Jimenez, M. (s.f.). *Uaeh.edu.mx*. Obtenido de Universidad Autonoma del Estado de Hidalgo: <https://www.uaeh.edu.mx/scige/boletin/tlahuelilpan/n3/e2.html>
- Barzola, A. (2023). *Daule.gob.ec*. Obtenido de <https://www.daule.gob.ec/guia-gastronomica/>
- Comparato, G. J. (2019). Epistemologia do turismo: entre luzes e sombras. *Caderno Virtual de Turismo*. doi:1677-6976
- Johanna, C. R. (2021). Ecoturismo y turismo cultural: impactos positivos y negativos en el departamento de Boyacá, Colombia. *Turismo y Patrimonio*, 29-43. doi:<https://doi.org/10.24265/turpatrim.2021.n17.02>
- Kingman, M., & Andrade. (2013). El Auténtico Libros de las Huecas. *Cooperativa Cultural.*, 5-6. doi:978-9978-366-90-5
- Marvin, H. (2011). *Bueno para comer*. doi:978-84-206-7438-4
- Miguel, L. (2018). *Tipos de turismo: Nueva Clasificacion*. Buenos Aires. doi:978-987-42-6773-3
- MINTUR. (2023). *Servicios.turismo.gob.ec*. Obtenido de <https://servicios.turismo.gob.ec/catastro-turistico/>

- MINTUR. (2023). *Turismo en Cifras Entradas Naciones y Salidas Internacionales*. Recuperado el 9 de Octubre de 2023, de <https://servicios.turismo.gob.ec/turismo-en-cifras/entradas-y-salidas-internacionales/>
- MINTUR. (2023). *Ventas de la actividades del sector turistico*. Recuperado el 9 de Octubre de 2023, de <https://servicios.turismo.gob.ec/turismo-en-cifras/visualizador-ventas/>
- Miño, V., & Arteaga, C. (2022). Estudio de la cultura gastronomica del canton tena, provincia de napo para el fortalecimiento del sector turistico gastronomico mediante la creacion de una guia gastronomica. *Unibe.edu.ec*, 1-135. Obtenido de <http://repositorio.unibe.edu.ec/bitstream/handle/123456789/486/ARTEAGA%20CHAQUINGA%20DIEGO%20ANDR%C3%89S%20y%20MI%C3%91O%20VARGAS%20ANDREA%20VIVIANA.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Montecinos Torres, A. (25 de Mayo de 2020). *Entorno Turistico*. Obtenido de <https://www.entornoturistico.com/que-son-las-rutas-gastronomicas/>
- Montiel, E. A. (2020). Elección de carrera: motivos, procesos e influencias y sus efectos en la experiencia estudiantil de jóvenes universitarios de alto rendimiento académico. *Universidad Autónoma Metropolitana*, 30(77), 53-74. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/340/34065218004/html/>
- Morales Betancourt, D., & Leguizamon, M. (2019). *Debates contemporaneos sobre el turismo*. Bogota: Universidad Externado de Colombia.
- Nacion, L. (9 de Enero de 2023). *La Nacion*. Obtenido de <https://www.lanacion.com.ar/el-mundo/eligieron-a-los-10-pais-con-la-mejor-comida-del-mundo-nid09012023/>
- Norrild, J. (2020). LAS CARTAS DE MENU DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES. *Centro de investigaciones y estudios turisticos*, 561-586. doi:1851-1732

- OMT. (27 de Mayo de 2016). *UNWTO*. Obtenido de UNWTO:
<https://www.unwto.org/es/archive/press-release/2016-05-27/el-ii-foro-mundial-de-turismo-gastronomico-enfatiza-la-relevancia-de-la-cul>
- Padilla, D. I. (1967). Cursos de Estudios de Turismo de la UIOOT. En D. I. Padilla, *Turismo Fenomeno social* (págs. 15-19). Mexico.
- Perez Sanchez, C. (2019). Diseño de una guia gastronomica para la difusion de platos tipicos en el canton cevallos, provincia de tungurahua. *Universidad Estatal Amazonica*, 1-80. Obtenido de <https://repositorio.uea.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/123456789/571/T.TUR.B.UEA.4143?sequence=1&isAllowed=y>
- Pichincha, P. d. (24 de Septiembre de 2020). *Prefectura de Pichincha*. Obtenido de <https://www.pichincha.gob.ec/component/content/article/1132-guia-gastronomica-destinos-y-sabores-de-pichincha?catid=94&Itemid=437>
- Pla Rusca, E. (2021). Turismo y gastronomía: una propuesta de modelo metodológico para el análisis territorial del turismo gastronómico. *UOC*. Obtenido de <http://hdl.handle.net/10609/142687>
- Proturec. (s.f.). *Proturec Guia Turistica Ecuador*. Obtenido de Proturec.ec: <https://www.proturec.com/guayaquil/alimentosybebidas-guayaquil/>
- Quiñonez Hernandez, Y. A. (2022). Potencialidad del turismo gastronomico en el agroparque de solches. *Unicolmayor.edu.co*, 1-61. Obtenido de https://repositorio.unicolmayor.edu.co/bitstream/handle/unicolmayor/6535/2.Soches-Qui%c3%b1ones_removed.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Torres Oñate, F., Romero Fierro, J., & Viteri Toro, M. (2018). Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural. *Revista de Comunicación de la SEECI*, 1-13.
doi:<http://dx.doi.org/10.15198/seeci.2017.44>.
- Torres, C., & Vaca, I. (2021). Tendencias culinarias en la oferta turistica gastronomica. *Universidad Tecnica de Ambato*, 1-108. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/32238/1/1803318169%20CAMILO%20FRANCISCO%20TORRES%20O%c3%91ATE.pdf>

Torres, O., Romero, J., & Viteri, F. (2018). DIVERSIDAD GASTRONOMICA Y SU APORTE A LA IDENTIDAD CULTURAL. *SEECI*, 1-13. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/5235/523556567001/html/>

Universidad de Barcelona. (7 de Enero de 2022). *barcelonaculinaryhub.com*. Obtenido de <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/guias-restaurantes>

UNWTO. (Abril de 2019). *e-unwto.org*.
doi:<https://doi.org/10.18111/9789284420858>

UNWTO. (s.f.). *El turismo: un fenomeno economico y social*. Obtenido de <https://www.unwto.org/es/turismo>

Vega Falcon, V., Freire Muñoz, D., Guananga Diaz, N., Real Garlobo, E., Alarcon Quinapanta, M., & Aguilera Martinez, P. (2018). Gastronomía ecuatoriana y turismo local. *Dilemas contemporaneos*. doi:2007-7890

Veronica, A. C. (2018). Importancia del turismo para el desarrollo local de la provincia Manabí. *RECUS*, 1-6. doi:2528-8075

Villagomez Buele, C., Arteaga Peñafiel, M., & Molina Bravo, G. (2019). Rutas Gastronomicas como factor de desarrollo: Caso Esmeraldas - Ecuador. *Revista Ciencia y Tecnologia*, 1-9. doi:1390 - 6321

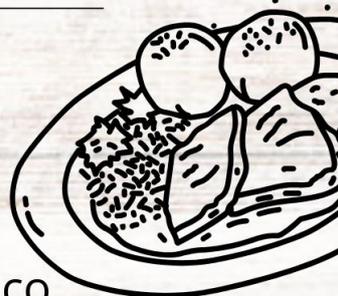
ANEXOS

Anexo 1. Propuesta de Guia Turistica Gastronomica



Índice

1. Glosario
2. Objetivo de la Guía
3. Ubicación Geográfica
4. Recorrido gastronómico
5. Menciones de honor
6. Puerto Maní
7. Miti-Miti
8. Nicanor
9. La Cevichere By La Central
10. La Doña
11. La Chiva de Mi Tierra
12. SyO Food la Pesca
13. Diana Carrión
14. La Mula Ciega
15. Casa Gallo
16. Pasta y Basta
17. Il Napo



Glosario

Terminología e iconos usados para expresar valores o tendencias gastronómicas

\$ USD (Dólares Americanos)

\$ - \$\$ Económico/Asequible

\$\$ - \$\$\$ Moderado/Costoso



Restaurante con Menú apto para vegetarianos



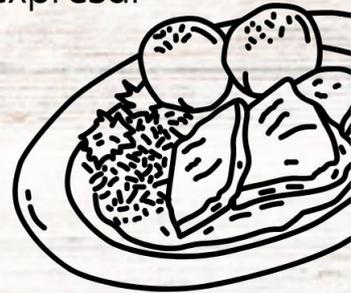
Restaurante con Menú apto para veganos



Restaurante con Menú apto para personas Celiacas

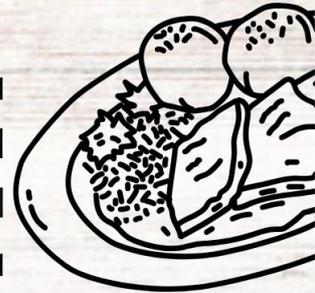


Restaurante admite mascotas en el establecimiento



Objetivo

La guía gastronómica tiene como fin dar a conocer la oferta gastronómica de una zona del centro de la ciudad de Guayaquil para así poder exponerle al turista nacional o extranjero la propuesta alimenticia tan variada que existe en esta zona y así poder fidelizarlo a través del gusto y la historia detrás de los platillos.



Ubicación

 Restaurante

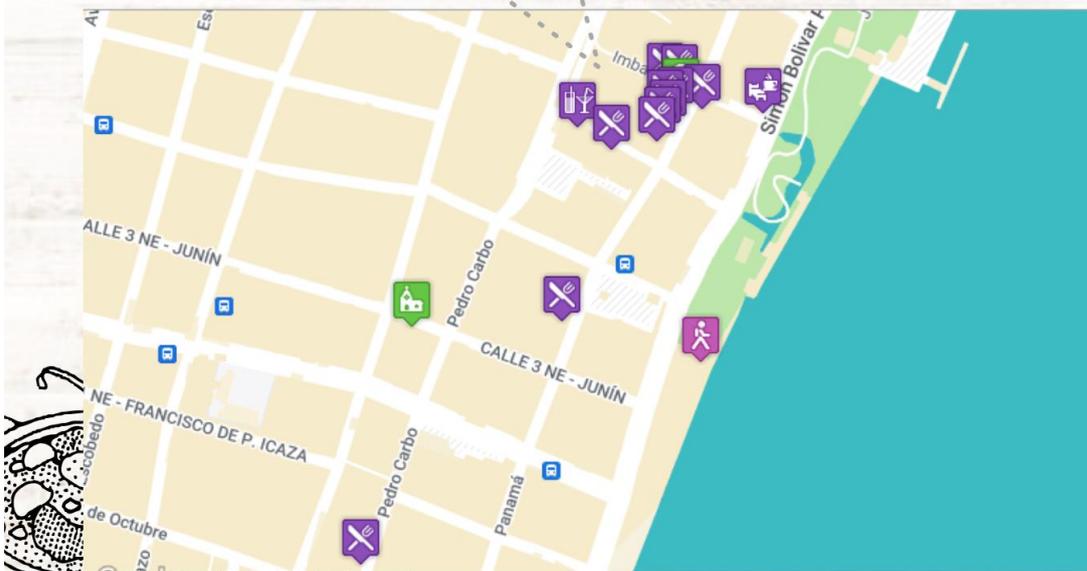
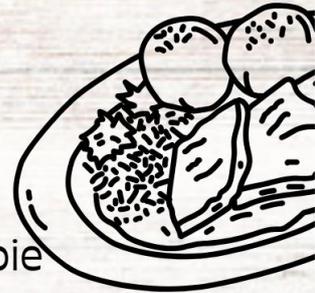
 Bar

 Hotel

 Tour a pie

 Iglesia

 Museo



RECORRIDO GASTRONOMICO

Turista Nacional

Inicio de la Ruta

- Puerto Maní (almuerzo 12 am - 1pm)
- Basílica Menor de la Merced (1:15pm - 1:45pm)
- Malecón 2000 (2:05pm - 3:30pm)
- Museo del Cacao (3:50pm - 5pm)
- Nicanor (5pm - 8pm)

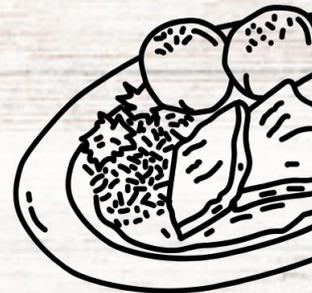


RECORRIDO GASTRONOMICO

Turista Extranjero o No Local

Inicio de la Ruta

- Hotel River Garden (Salida 8:30am)
- La Mula Ciega (8:35am - 9:35am)
- Malecón 2000 (10:00am- 12:30am)
- Miti-Miti (1:00pm - 2:00pm)
- Basilica Menor La Merced (2:30pm - 3:30pm)
- La Central (4:00pm - 5:30pm)
- Nicanor (5:35pm - 9:00pm)



Menciones de honor

El siguiente apartado presenta restaurantes los cuales tienen en sus menús alimentos aptos para personas las cuales tienen requerimientos concernientes a las nuevas tendencias gastronómicas, además de otros méritos gastronómicos.



Nicanor



La Central



La Doña



Miti Miti



La chiva de mi tierra



Puerto Maní



Il Napo



La Mula Ciega



Pasta y Basta





Miti-Miti

Cristina (Dueña)

Miti Miti nace inspirado en la gastronomía tradicional de nuestra región ecuatoriana, buscamos plasmar en nuestros sándwiches esa gastronomía tan nuestra.



Horarios

Lunes a Viernes: 7:30 am a 5:30 pm
Sábado: 9:00 am - 14:00 pm
Domingo: Cerrado

Awards



Menú \$\$-\$\$\$



-
-
-
-
-

Sándwiches 🌱
Otros
Combos
Postres
Individuales 🌱

Instagram
@mitmitcomec

Contacto
+593 99 463 5802

Panamá #716 entre Rocay y Junín, Guayaquil, Ecuador



Miti-Miti

Menú \$\$-\$\$\$



Sándwiches 🍷

- Sandwich Tradicional M/L/FAM 3,30/4.90/12
- Sandwich Jamon de Pavo M/L/FAM 4.50/6/15.50
- Sandwich Bondiola Ahumada M/L/FAM 5/6.25/16.50
- Sandwich Criollo 5.80
- Sandwich Omelette 🍳 3.75
- Sandwich Cubano 5.20
- Tostada Miti Miti 1.85

Otros

- Avena Bircher P/G 3.85/5
- Torta de choclo individual 3.25
- Tarta de jamón, queso y tocino 3.50
- Bandeja de embutidos y quesos 10



Instagram
@mitmitcomec

Contacto
+593 99 463 5802

Panamá #716 entre Rocay y Junín, Guayaquil, Ecuador



Miti-Miti

Menú \$-\$\$



Combos

- Café Americano + Galleta 2.25
- Tostada + Americano 3
- Sándwich Omelette + Americano 4.50
- Sandwich Tradicional M + Gaseosa 3.85
- Sandwich Jamon de Pavo M + Gaseosa 4.85
- Sandwich Bondiola Ahumanda M + Gaseosa 5.50
- Sandwich Tradicional M + Ensalada Oriental + 2 gaseosas 9.75



Postres

- Torta de tiramisú 4.50
- Torta de chocolate Matilde 5
- Cheesecake Vasco 4.50

Instagram
@mitmitcomec

Contacto
+593 99 463 5802

Panamá #716 entre Rocay y Junín, Guayaquil, Ecuador



Miti-Miti

Menú \$-\$\$

Individuales

- Donuts Glaseadas 1.75
- Donuts de Creme Brulée 2
- Cake de naranja y almendras 2
- Pan de banano y chocolate 2.50
- Brownies 1.85
- Galletas Choco chips 1
- Alfajor con frutos rojos 1
- Lingotes de nuez y manjar 1.75



Nota: Preguntar en el local por panes libres de gluten y si es alérgico a algún alimento.

Instagram
@mitmitcomec

Contacto
+593 99 463 5802

Panamá #716 entre Roca y Junín, Guayaquil, Ecuador

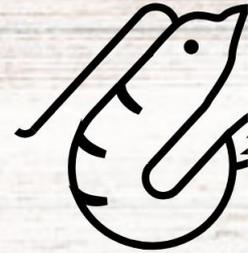


PUERTO MANÍ

CEVICHE A LO JIPIJAPA

Silvana (Dueña)

Puerto Maní nace por la necesidad económica, y la falta de representación de nuestra tierra "Jipijapa".



Horarios

Lunes a Viernes: 8:30 am a 5 pm
Sábado: 9:00 am - 15:00 pm
Domingo: Cerrado

Awards



Menú \$\$-\$\$\$



- Para Picar
- Sopas
- Arroz
- Ceviches 
- Platos fuertes
- Bebidas(calientes/frías)/Jugos
- Bebidas alcohólicas

Instagram

@PuertoManí

Contacto

+593 99 057 3126

General Córdova, Edificio San Francisco 300 Piso 20 Oficina 01, Guayaquil
090313



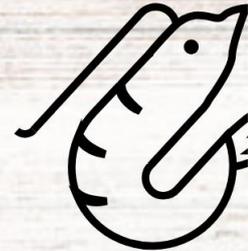
PUERTO MANÍ

CEVICHE A LO JIPIJAPA

Menú \$\$-\$\$\$

Para Picar

- Corviche sencillo 2.99
- Corviche especial 4.25
- Mini corviches sencillos 6u 11.20
- Patacon Ceviche 7.80
- Piqueo de mariscos 14.99
- Conchas asadas 14.99
- Piqueo Puerto Maní 19.25



Sepas

- Viche de pescado 11
- Viche Mixto 10
- Viche Jumbo 12



Arroz

- Sopudo de concha 12
- Sopudo de camarón 11
- Sopudo de cangrejo 10
- Sopudo de mariscos 12

Instagram
@PuertoManí

Contacto
+593 99 057 3126

General Córdova, Edificio San Francisco 300 Piso 20 Oficina 01, Guayaquil
090313



PUERTO MANÍ

CEVICHE A LO JIPIJAPA

Menú \$\$-\$\$\$

Ceviches Jipijapa

- Pescado al estilo Jipijapa 8.75
- Calamar al estilo Jipijapa 8.50
- Camarón al estilo Jipijapa 10.40
- Pulpo al estilo Jipijapa 12.80
- Cangrejo al estilo Jipijapa 12.80
- Mixto 2 mariscos (Pescado/Camarón/Calamar) 11.40
- Mixto 2 mariscos (Pulpo/Cangrejo) 12.65
- Mixto 3 mariscos (Pescado/Camarón/Calamar) 12.65
- Jumbo Jipijapa 13.99
- Jumbo Supremo Jipijapa 14.99

Con salsa de Maní



Extras

- Arroz (porcion) 2.50
- Cocolon (porcion) 3
- Mix de arroz y cocolon 3
- Porcion de patacones 2.50
- Maduro 2.50
- Chifles 1
- Maní 1
- Aguacate 0.95



Instagram

@PuertoManí

Contacto

+593 99 057 3126

General Córdova, Edificio San Francisco 300 Piso 20 Oficina 01, Guayaquil
090313



PUERTO MANÍ

CEVICHE A LO JIPIJAPA

Menú \$\$-\$\$\$

Ceviches Clásicos

- Pescado 8.25
- Calamar 8.10
- Pulpo 12.40
- Cangrejo 12.40
- Concha 12.50
- Camarón 10
- Camarón en salsa roja 10
- Mixto 2 mariscos a elección 10.99
- Mixto 3 mariscos a elección 12.20
- Jumbo 13.50
- Jumbo Supremo 14.50

Opciones Veganas

- Ceviche Clásico 2.50
- Ceviche Jipijapa 3
- Cazuela Vegana 3
- Maniaco Vegano 2.50

Sin salsa de Maní



Instagram

@PuertoManí

Contacto

+593 99 057 3126

General Córdova, Edificio San Francisco 300 Piso 20 Oficina 01, Guayaquil
090313



PUERTO MANÍ

CEVICHE A LO JIPIJAPA

Menú \$\$-\$\$\$

Platos fuertes

- Bollo de Pescado 6.50
- Bollo Mixto 7.50
- Encebollado de pescado 5.95
- Encebollado Mixto 6.99
- Tortilla de camarón 6.50
- Cazuela de pescado 10.15
- Cazuela Mixta 12.50
- Cazuela Jumbo 14.50
- Filete de Dorado Frito/Apanado 9.50
- Filete de Corvina Frito/Apanado 13.99
- Camarones Fritos/Apanados 11.20
- Camotillo Frito 15.80
- Maniaco de Cangrejo 14.50
- Maniaco de Camaron 14.50
- Maniaco Mixto 16.50



Instagram

@PuertoManí

Contacto

+593 99 057 3126

General Córdova, Edificio San Francisco 300 Piso 20 Oficina 01, Guayaquil
090313



PUERTO MANÍ

CEVICHE A LO JIPIJAPA

Menú \$\$-\$\$\$



Behidas

- Cola Original 2
- Cola Zero 2.50
- Cola Ligth 2.50
- Té Helado 2.25
- Agua 1.50
- Guitig 2.50

Juges

- Limonada 2.50
- Limonada imperial 3
- Naranja 2.50
- Jarra Limonada/Naranja 8.50

Calientes

- Agua Aromática 2
- Café Americano 2

Behidas Alcohólicas



- Pilsener 3.50
- Club 3.50
- Corona/Stella Artois 4.50
- Michelada 5.50
- Margarita Manaba 2
- Jarra de sangría 24

Instagram
@PuertoManí

Contacto
+593 99 057 3126

General Córdova, Edificio San Francisco 300 Piso 20 Oficina 01, Guayaquil
090313

CASA DE BEBIDAS

20 **NICANOR** 21

Miguel (Bar Back)

- Nicanor nace con el objetivo de poder ofrecer
- cocteles en un ambiente amigable y de primera
- clase, respaldado por la historia y nuestra
- cultura ecuatoriana



Horarios

Lunes y Martes: Cerrado
Miércoles y Jueves: 15:00 - 00:00
Viernes y Sábado: 13:00 - 00:00
Domingo: 13:00 - 19:00

Awards



Menú \$\$-\$\$\$

- La hora del aperitivo
- Para la Patria (bosque tropical Amazónico)
- Clásicos y Modernos
- Comida para el Alma
- Vinos/Cervezas/Sin Alcohol



Instagram
@NICANOR

Contacto
+593 98 422 2450

Luzarraga 233 y Rocafuerte, Esquina, Guayaquil 090306 Ecuador

CASA DE BEBIDAS

20

NICANOR

21

Menú \$\$-\$\$\$

La hora del aperitivo

- Aperitivo nica 8.50
- Bicicleta 8.50
- Aperol Spritz 10
- Nicanor globber 9
- Bamboo Cocktail 8.50
- Sbagliato 9

Para la patria (Bosque Tropical Amazónico)

- Sangre de Drago 9.50
- Chucula Daiquiri 12.50
- Chicha y Chola 12
- Amazonia Sling 10
- Chakra Negroni 11.50
- Otorongo 14
- Wao 11,50
- Curare 10

Clásicos y Modernos

- Penicillin 11
- Apple Martini RE 10
- The Lone Ranger 12
- Plantation Daikiri 10
- Ready Fire Alm 13
- Cambalache Mule 11
- Tommy's Margarita 12
- Hurricane 11
- Eastsite 10
- El Diablo 12
- Grasshopper RE 10.50
- Sangria Cooler 9

Instagram

@NICANOR

Contacto

+593 98 422 2450

Luzarraga 233 y Rocafuerte, Esquina, Guayaquil 090306 Ecuador



CASA DE BEBIDAS

20

NICANOR

21

Menú \$\$-\$\$\$

Comida para el Alma

- Burrata con balsamico de cacao local  9.50
- Springrolls de cochinita 6.60
- Croquetas de hongos y longaniza Manabita 6.60
- Sanduche "El Primo" 7
- Ceviche Río Napo/Jipijapa 9.75
- Cangreburger 7
- Tabla de quesos Nicanor  12.50
- Arepa de Yuca y Chicharron 6.60
- Morcilla 9.50
- Puyobao (2 Unidades) 9
- Corviche Coco y Pangora (3 Unidades) 12
- Churro Aliajor  6

Nota: Preguntar en el local por el resto de platillos vegetarianos y si es alérgico a algún alimento.

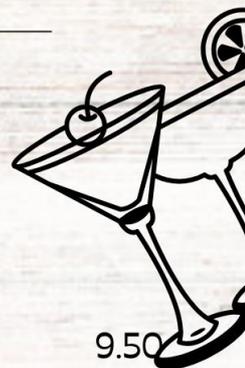
Instagram

@NICANOR

Contacto

+593 98 422 2450

Luzarraga 233 y Rocafuerte, Esquina, Guayaquil 090306 Ecuador



CASA DE BEBIDAS

20

NICANOR

21

Menú \$\$-\$\$\$

Vinos

- Blanco Trivento Chardonnay (Argentino) 5/25
- Blanco Niepoort Dócil (Portugal) 7.60/38
- Rosado Montecastrillo 2021 (España) 6/29
- Rosado Poggiotondo Organic (Italia) 6/29
- Tinto Posada del sol Cabernet (Argentina) 5/25
- Tinto Doña Domingo Blend (Chile) 6/30
- Tinto Cap Royal Bordeaux (Francia) 7.60/38
- Tinto Almirante Dos Hemisferios (Ecuador) 65
- Tinto Tinazzi Primitivo di Manduria (Italia) 70

Espumantes

- Mionetto extra Dry 6/30
- Cava Juvé y Camps Cinta 6/30
- Prosecco Rosalia Extra Dry 7/35
- Henkell Rosé 6/30
- Raventós i Blanc de Nit Rosé 90
- Champagne Laurent - Perrier Brut 180

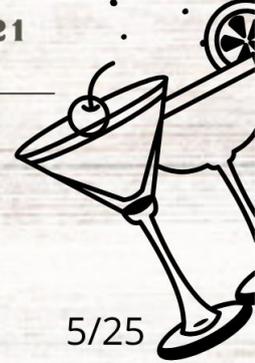
Instagram

@NICANOR

Contacto

+593 98 422 2450

Luzarraga 233 y Rocafuerte, Esquina, Guayaquil 090306 Ecuador



CASA DE BEBIDAS

20

NICANOR

21

Menú \$\$-\$\$\$

Cervezas Locales

- Urbana Belgian Tripel 6.0% 330ml 4
- Urbana Welsbier 5.0% 330ml 4
- Quiteña Munay 8.5% 330ml 4
- Quiteña Abbey Ale 5.9% 330ml 4
- Bajamar Lager 5.2% 300ml 4
- Bajamar IPA 6.5% 300ml 4

Cervezas sin Alcohol

- Heineken 0.0% 300ml 3
- Páramo Lager 0.3% 500ml 4

Behidas sin Alcohol

- Ginger Beer/Ginger Ale 3.30
- Refresco de Hibiscus 3
- Limonada de Jengibre y Albahaca 2.50
- Agua Mineral Guitig 1.25
- Agua Embotellada 3

Instagram •

@NICANOR •

Contacto

+593 98 422 2450

Luzarraga 233 y Rocafuerte, Esquina, Guayaquil 090306 Ecuador





La Cevichere by La Central

Roxana (Encargada)

La cevichere busca conservar las raíces de nuestros pueblos, proyectándolos mediante comida gourmet.



Horarios

Lunes: Cerrado

Martes a jueves: 11:00 - 17:00

Sábados y Domingos: 10:00 - 16:00

Menú \$\$-\$\$\$

- Para picar y compartir
- Sándwiches
- Corviches
- Ceviches y embutidos
- Platos Fuertes
- Sopas y especiales
- Bebidas y Cocteles



Instagram

@CevicheriaLaCentral

Contacto

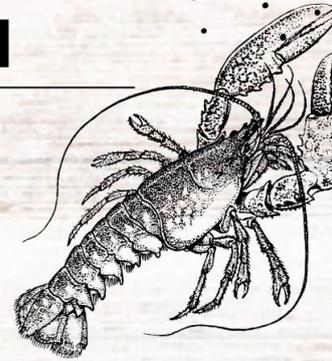
+593 99 911 3214

Panamá 604 y, Guayaquil 090313



La Cevichere by La Central

Menú \$\$-\$\$\$



Para picar y compartir

- Anillos de Calamar 9
- Croquetas de concha 9.50
- Conchitas a la parmesana 12
- Crispy Tuna 10
- Mejillones 12
- Almejas 12
- Fish Tacos 9



Sándwiches

- Sándwich de Langosta 16
- Sándwich de Langosta Trufada 17
- Sándwich de Pescado 9

Instagram
@CevicheriaLaCentral

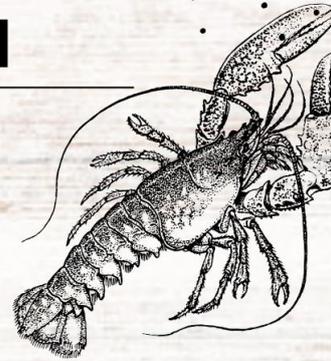
Contacto
+593 99 911 3214

Panamá 604 y, Guayaquil 090313



La Cevichere by La Central

Menú \$\$-\$\$\$



Ceviches

- Pulpo 10
- Camarón 7
- Cangrejo 10
- Pescado 7
- Concha Prieta 8

Ceviches y embutidos

- Tataki de picudo 12.50
- Tuna tartar acevichado 12.50
- Aguachile verde 11
- Aguachile amarillo 11
- Ceviche tropical 9
- Manaba 10
- Cangrejo colorado 15



Instagram
@CevicheriaLaCentral

Contacto
+593 99 911 3214

Panamá 604 y, Guayaquil 090313



La Cevichere by La Central

Menú \$\$-\$\$\$



Platos Fuertes

- Encocado Pescado/Mixto 12/14
- Pescado Frito 9
- Meloso de Concha 12
- Arroz Marinero 15
- Pesca del Dia 15

Sopas y especiales

- Pez Brujo de Galápagos
Talla1/Talla2 25/38
- Clam Chowder 9
- Encebollado 6
- Ceviche de Pangora 16.50



Instagram
@CevicheriaLaCentral

Contacto
+593 99 911 3214

Panamá 604 y, Guayaquil 090313



La Cevichere by La Central

Menú \$\$-\$\$\$



Bebidas y Cocteles

- Michelada 6.50
- Bloody Mary 8.50
- Bloody Tomatillo 8.50
- Margarita de Piña 8.50
- Spicy Maracuyá 8.50
- Coco Luisa 8.50
- Limonada Malcriada 8.50

Bebidas sin Alcohol

- Limonada de Rosas 3.25
- Jugo del día 2.50
- Agua 1
- Agua mineral 1.50



Instagram
@CevicheriaLaCentral

Contacto
+593 99 911 3214

Panamá 604 y, Guayaquil 090313



La Cevichere by La Central

Menú \$\$-\$\$\$



Cervezas

- Club Verde 3.50
- Club Platinum 3.80
- Stella Artoirs 4.80
- Corona 4.80
- Bajamar 4.50

Vinos

- Lambrusco Rose 16
- Lambrusco Tinto Dulce 16
- Placido Pinot Grigio 23
- Trivento Reserva Malbec 35
- Calvet Brut (espumante) 28
- Pulpo Albariño 30



Instagram
@CevicheriaLaCentral

Contacto
+593 99 911 3214

Panamá 604 y, Guayaquil 090313



La Doña

Gabriel (Encargado)

La Doña busca deleitar el paladar, pues se trata del verdadero sabor mexicano en Guayaquil



Horarios

Lunes a Miércoles: 12:00am - 16:00pm

Jueves a Viernes: 12:00 am - 18:00pm

Sábado: 11:00 am - 17:00pm

Domingo: Cerrado

Awards



Menú \$\$-\$\$\$

- Tacos
- Alambres
- Antojos
- Platos fuertes
- Fajitas
- Sopas y ensaladas
- Nachos
- Quesadillas
- Burritos
- Adicionales

Instagram

@LaTaqueriaDeLaDoña

Contacto

+593 96 383 1169

Ranamá 516, Guayaquil 090313



La Doña

Menú \$\$-\$\$\$

Tacos

	1 Unid	3 Unid
• Pollo	2.75	7.89
• Pastor	2.39	6.97
• Norteño	5.91	16.48
• Lomo	3.88	11
• Chorizo	3.33	9.17
• Camarón	4.65	12.96
• Cochinita	4.09	11.41
• Costra Chorizo	4.79	12.37
• Costra Lomo	5.50	15.58
• Costra Pollo	4.12	13.39
• Naco	5.64	15.77
• Langosta	7.69	19.22
• Carnitas	2.39	6.97
• Doradas en salsa verde		11.55



Instagram
@LaTaqueriaDeLaDoña

Contacto
+593 96 383 1169

Ranamá 516, Guayaquil 090313



La Doña

Menú \$\$-\$\$\$

Alambres

- Pollos 12.68
- Lomo 15.50
- Mixto 14.09



Antojos

- Guacamole con totopos  4.23
- Frijoles refritos con totopos  3.52
- Elotes  4.93
- Pico de gallo con totopos  2.33
- Flautas de pollo 8.95
- Huevos rancheros  5.64
- Esquites de camarón 13.81



Instagram

@LaTaqueriaDeLaDoña

Contacto

+593 96 383 1169

Ranamá 516, Guayaquil 090313



La Doña

Menú \$-\$\$

Antojos

Sopes de Maíz (3 Unid)

- Lomo 8.81
- Pastor 6.34
- Pollo 6.34
- Mixto 7.54

Taquitos de Maíz (3 Unid)

- Lomo 7.93
- Pastor 3.45
- Pollo 3.45
- Mixto 7.54

Queso fundido (3 Unid)

- Lomo 12.71
- Pastor 12.71
- Pollo 13.28
- Mixto 12.13



Instagram

@LaTaqueriaDeLaDoña

Contacto

+593 96 383 1169

Ranamá 516, Guayaquil 090313



La Doña

Menú \$-\$\$

Platos fuertes

- Milanesa de Pollo 14.09
- Pollo al Tequila 14.09
- Tampiqueña de Lomo 16.91
- Tampiqueña de Pollo 12.68
- Chilaquiles de Pollo en Salsa 14.80
- Enchiladas Enfrijoladas de Omelette 11.63

Fajitas



- Pollo 10.50
- Mixta 12.20
- Lomo 13.88
- Camaron 12.68

Sopas y ensaladas

- Sopa de tortilla 5.64
- Caldo Tlalpeño 4.93
- Ensalada doña Doñita 8.11
- Extra pollo 4.93

Instagram

@LaTaqueriaDeLaDoña

Contacto

+593 96 383 1169

Ranamá 516, Guayaquil 090313



La Doña

Menú \$-\$\$

Nachos

- Queso  10.41
- Lomo 14.45
- Pollo 12.71
- María Bonita 14.04

Quesadillas

- Queso  11.63
- Lomo 14.45
- Carnitas 11
- Pollo 11.84
- Chorizo 12.12
- Faroladas 11.55



Burritos

- Lomo 10.43
- Mixto California (pollo) 9.52
- Machote 14.88
- Vegetariano  8.95
- Pollo 8.39
- California (Lomo) 11.63
- California (Mixto) 10.43
- Pastor 9.24

Adicionales

- Guacamole 1.13
- Pico de gallo 0.57
- Arroz 0.57
- Frijoles 0.98
- Crema agria 1.13



Instagram
@LaTaqueriaDeLaDoña

Contacto
+593 96 383 1169

Ranamá 516, Guayaquil 090313



La chiva de mi tierra

Johán (Encargado)

Comida autóctona esmeraldeña
a nivel gourmet



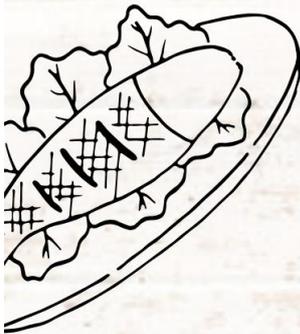
Horarios

Lunes a Jueves: 8:00 am - 16:30 pm
Viernes a Domingo: 8:00 am - 5:30 pm

Awards



Menú \$\$-\$\$\$



- Piqueos 
- Cebiches
- Ensaladas 
- Sopas 
- Platos Fuertes
- Desayunos 
- Bolones 
- Bebidas
- Bebidas Alcohólicas

Instagram

@LaChivaEC

Contacto

+593 99 580 8281

Panamá 512 y, Guayaquil 090313



La chiva de mi tierra

Menú \$-\$\$

Piqueos

- Empanadas de Viento (6 Unid) 3.70
- Empanadas de Verde con queso (4 Unid) 3.70
- Empanadas de Morocho (4 Unid) 3.70
- Deditos de Yuca con Miel 3.70
- Maduro con queso y sal prieta 3.92
- Patacones con queso 3.92
- Humita 3.36
- Hayaca 3.92
- Bollo de pescado 8.12
- La Fiesta en La Chiva (2 personas) 8.74
- Piqueo de Mar (2 Personas) 9.86
- La Canoa 7.73
- Canasta de Maduro (3 Unid) 6.34

Cebiches

- Pescado 6.34
- Camarón 7.84
- Mixto 8.51



Instagram
@LaChivaEC

Contacto
+593 99 580 8281

Panamá 512 y, Guayaquil 090313



La chiva de mi tierra

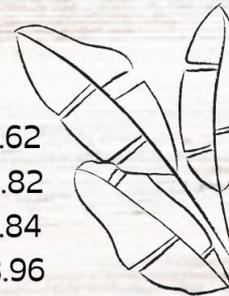
Menú \$-\$\$

Ensaladas

- Cesar o Criolla 5.04
- + Pollo 2.68
- + Camarón 3.60

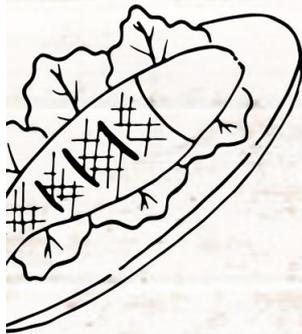
Sopas

- Caldo de Bola 7.62
- Locro de papa  5.82
- Encebollado 7.84
- Encebollado Mixto 8.96



Platos fuertes

- Guatita 8.40
- Bandera
 - Clásica 14
 - Especial 15.68
- La Tonga
 - Pollo 9.52
 - Chancho 9.52
 - Chivo 9.97
- Trilogía de Secos 14.56
- Cazuela
 - Pescado 7.84
 - Camarón 10.98
 - Mixta 12.88
 - Cangrejo 15.12



Instagram

@LaChivaEC

Contacto

+593 99 580 8281

Panamá 512 y, Guayaquil 090313

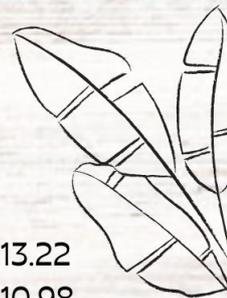
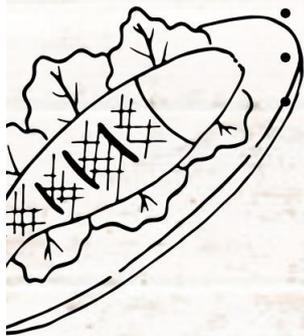


La chiva de mi tierra

Menú \$-\$\$

Platos fuertes

- Fritada 13.22
- Llapingacho 10.98
- Calentado 11.76
- Arroz con Menestra y Patacones
 - Con Pollo 8.85
 - Con Lomo 10.64
 - Con Corvina 12.88
- Puré, Carne Apanada, Arroz y Maduros 7.93
- Camarones Apanados 10.64
- Encocado de Camarones 11.20
- Arroz con Camarones 10.50
- Arroz con Cangrejo 14
- Corvina a la Plancha 12.88



Instagram

@LaChivaEC

Contacto

+593 99 580 8281

Panamá 512 y, Guayaquil 090313



La chiva de mi tierra

Menú \$-\$\$

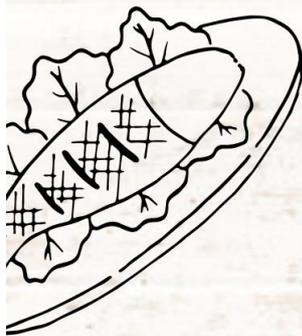
Desayunos (hasta las 12:00 am)

- Patacones Rotos  6.16
- Tigrillo Queso  4.30
- Tigrillo Mixto 5.15
- Mote Pillo  4.14
- Tortillas de mote con huevo y tocino 5.80
- Desayuno Campesino
 - Con Patacones 7.62
 - Con Bolón 9.24
- Huevos Benedictinos 6.27
- Humita con huevo y tocino 5.80



Bolones (hasta las 12:00 am)

- Queso o Chicharrón  3.65
- Mixto 4.15
- Bolón La Chiva 6.75
- Bolón Bañado con Seco de Pollo Mechado 6.75
- Bolón Bañado con Seco de Chanco Mechado 6.75



Instagram

@LaChivaEC

Contacto

+593 99 580 8281

Panamá 512 y, Guayaquil 090313



La chiva de mi tierra

Menú \$-\$\$

Bebidas

- Gaseosas 1.68
- Gaseosas Light 1.68
- Agua Natural 1.12
- Agua Mineral 1.68
- Jugos 1.96
- Limonada de Coco o Jugo de Coco 2.92
- Café Americano o Espresso 1.68
- Café Cappuccino 2.46
- Agua Aromática 1.57

Bebidas Alcohólicas

- | | | | |
|-------------|-------|------------------------|------|
| • Sangría | | • Corona | 4.20 |
| • Copa | 5.04 | • Stella | 3.92 |
| • Jarra | 25.20 | • Becks | 3.36 |
| • Clericot | | • Budweiser | 3.36 |
| • Copa | 5.04 | • Club Premium Clasic | 3.36 |
| • Jarra | 25.20 | • Club Premium Platino | 3.36 |
| • Mojito | 6.16 | • Pilsener Light | 3.08 |
| • Margarita | 5.60 | • Pilsener | 2.80 |



Instagram

@LaChivaEC

Contacto

+593 99 580 8281

Panamá 512 y, Guayaquil 090313



Marcelo (Encargado)

SyO food la Pesca tiene sus orígenes en la creación de platos marisqueros, con un gran sabor y vistosidad.

Horarios

Lunes a Sábado: 7:00am - 17:30 pm

Domingo: Cerrado

Menú \$\$-\$\$\$

- Cremas Trufadas
- Ceviches
- Sándwiches
- Bandejas
- Pescado
- Especialidades
- Pastas
- Risottos
- Ostras
- Cervezas
- Cocteles
- Champagne
- Espumantes
- Vinos

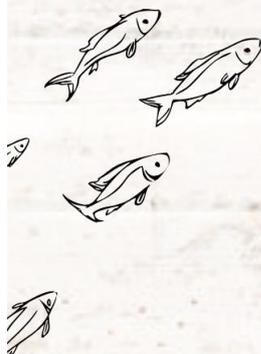
Instagram

@SyOLaPesca

Contacto

+593 96 759 5446

Ranamá 504, Guayaquil 090313





Menú \$\$-\$\$\$

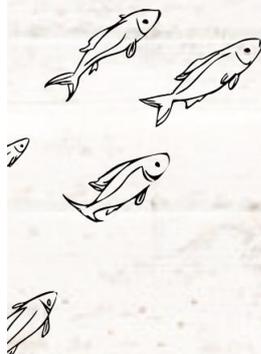
Cremas Trufadas

- Caldoso de Mariscos 25
- Clam Chowder 15
- Cremas de Mariscos 18
- Bisque de Langosta 18
- Crema de Cangrejo 18



Ceviches

- Camarón 12
- Pulpo 15
- Cangrejo 15
- Langosta 25
- Pez Espada 13
- Mixto 15
- Fusión Crocante 18
- Ostras 18



Instagram

@SyOLaPesca

Contacto

+593 96 759 5446

Ranamá 504, Guayaquil 090313



Menú \$\$-\$\$\$

Sándwiches

- Salmon Ahumado Escocés 18
- Langosta 20
- Taco Fish 13

Bandejas

- Camarones al Frío en Salsa 15
- Uñas de Cangrejo (6 Unid) 15
- Uñas de Pangora (6 Unid) 20
- Cangrejo y Pangora (12 Unid) 30
- Patas de Pangora (30 Unid) 30
- Bandeja de Mariscos Calientes 55
- Bandeja de Fríos 55

Instagram

@SyOLaPesca

Contacto

+593 96 759 5446

Ranamá 504, Guayaquil 090313



Menú \$\$-\$\$\$

Pescados

- A la Plancha 18
- Entero al Limón o Maracuyá 20
- Entero al Ajillo 20
- En Salsa de Camarón 25
- En Salsa de Mariscos 25
- Gratinado de Mariscos 27
- Gratinado de Cangrejo 27
- Salmón al Grill 27

Especialidades

- Fish and Chips 13
- Camarones Apanados 15
- Calamares a la Romana 15
- Camarón al Ajillo Cremoso o al Oleo 15
- Calamar al Ajillo Cremoso o al Oleo 15
- Mejillones al Ajo y Perejil 16
- Mejillones a la Diabla 25

Instagram

@SyOLaPesca

Contacto

+593 96 759 5446

Ranamá 504, Guayaquil 090313



Menú \$\$-\$\$\$

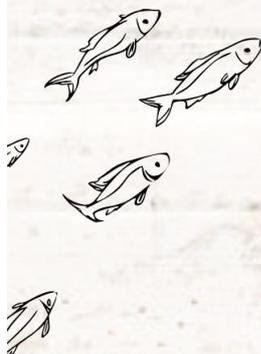
Especialidades

- Mariscos al Ajillo Cremoso o al Oleo 17
- Mejillones al Ajo o Perejil 18
- Zarzuela de Mariscos 18
- Cazuela Mixta 18
- Conchitas a la Parmesana 18
- Pulpo al Ajillo o al Oleo 20
- Pulpo al Grill 15
- Langostinos al Ajillo 27



Pastas

- Camarón 20
- Cangrejo 22
- Mariscos 22
- Mariscos al Pomodoro 22
- Calamares en su tinta 25
- Mejillones Nueva Zelanda 25



Instagram

@SyOLaPesca

Contacto

+593 96 759 5446

Ranamá 504, Guayaquil 090313



Menú \$\$-\$\$\$

Risettes

- Camarón 22
- Cangrejo 25
- Mariscos 25
- Calamares en su Tinta 25
- Langostinos 30
- Langosta 30

Ostras

- Unidad 2.50
- Shot Limón 5
- Shot La Pesca 6
- Shot Bloody Mary 6
- Al Ajillo 18
- Docena Cruda 24
- 1/2 Crudas 13
- Rockefeller 18
- Gratinadas 18

Instagram

@SyOLaPesca

Contacto

+593 96 759 5446

Ranamá 504, Guayaquil 090313



S&O
SEAFOOD & OYSTER BAR
LAPESCA

Menú \$\$-\$\$\$

Cervezas

- | | | | |
|------------------------|---|---------------------|---|
| • Pilsener | 4 | • Stella Artois | 6 |
| • Pilsener Light | 4 | • Peroni | 6 |
| • Club | 4 | • Michelada | 6 |
| • Pilsener Light Draft | 3 | • Cerveza Artesanal | 6 |
| • Heineken Draft | 3 | | |
| • Heineken | 4 | | |
| • Corona | 6 | | |

Cocteles

- | | | | |
|---------------------|----|------------------|----|
| • Aperol Spritzer | 10 | • Margarita | 10 |
| • French | 12 | • Tom Collins | 10 |
| • Modern Cobbler | 12 | • Martini Seco | 10 |
| • Campari Mojito | 12 | • Gin Tonic | 10 |
| • Moscow Mule | 12 | • Pisco | 10 |
| • The ST Tropez | 12 | • Negroni | 12 |
| • Midnight in Paris | 12 | • Old Fashion | 12 |
| | | • Whiskey Sour | 12 |
| | | • Manhattan | 12 |
| | | • Bloody Mary | 12 |
| | | • Mojito Classic | 10 |

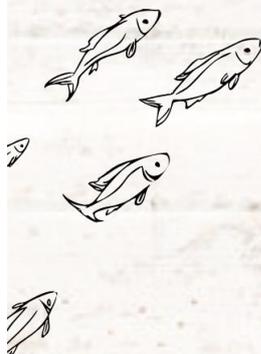
Instagram

@SyOLaPesca

Contacto

+593 96 759 5446

Ranamá 504, Guayaquil 090313





Menú \$\$-\$\$\$

Champagne

- Moët Chandon 150
- Veuve Clicquot Rose 180
- Veuve Clicquot Brut 150

Espumantes ICE

- Veuve du Vernay 40
- Veuve du Vernay Rose 40

Espumantes

- Vallformosa Brut 25
- Vallformosa Semi-Sec 25
- Gran Baron Rose Brut 25
- Heinkell Blanc 42
- Chandon Brut 50
- Chandon Brut Rose 50
- Mar de Frades Albarino 50

Prosecco

- Zonin 35

Malbec

- Alamos 27
- Catena 50
- Angela Zapata 90

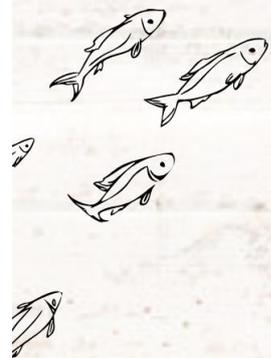
Instagram

@SyOLaPesca

Contacto

+593 96 759 5446

Ranamá 504, Guayaquil 090313



EST.



2009

DIANA CARRIÓN

POSTRES

Miçgela (Encargada)

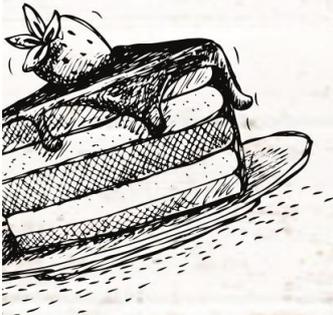
Diana Carrión nació por amor a la gastronomía, buscando crear nuevos postres para el deleite de los comensales



Horarios

Lunes a Domingo: 10:30 am - 18:00 pm

Menú \$\$-\$\$\$



- Tortas
- Cheesecakes
- Bolos Gelados
- Enrollados y Bizcochos
- Mini Dulces

Instagram

@DianaCarrion

Contacto

+593 99 552 7595

Calle Panamá 506 entre Imbabura y, Luzarraga, Guayaquil

EST.



2009

DIANA CARRIÖN

POSTRES

Menü \$\$-\$\$\$

Tortas

- Copas de Islas Flotantes 44.64
- Pie de Chocolate 26.79
- Cake de Chocolate Caliente 44.64
- Torta de Frambuesa Pistacho y Nido 56.25
- Torta de Nido y Oreo 49.11
- Copa Forever 58.04
- Romantic Baby Cake 22.33
- Aesthetic Flower Cake 46.43
- Meme Cake 19.65
- Number Cake 53.57
- Layered Birthday Cake 58.04
- Zodiac Cake 35.71
- Cake de Limón y Blueberries 56.25
- Rainbow Cake 58.93
- Sprinkles Cake 58.93
- Grandma's Fudge Cake 47.32
- Letra de Mil Hojas 35.71
- Red Velvet y Manjar Cake 47.32



Instagram

@DianaCarrion

Contacto

+593 99 552 7595

Calle Panamá 506 entre Imbabura y, Luzarraga, Guayaquil

EST.



2009

DIANA CARRIÖN

POSTRES

Menü \$\$-\$\$\$

Tortas

- Torta Mojada de Chocolate 26.79
- Torta Ferrero 49.11
- Torda Dome 49.11
- Torta Negrito (kinder y M&M) 34.82
- Torta Negrito 42.86
- Torta Crunch 33.04
- Shortcake de Frutos Rojos 39.29
- Nido y Frutillas 56.25
- Fudge Cake de nido y Chocolate 61.61
- Torta de Vainilla y Triple Manjar 37.50
- Torta de Nido y Nutella 58.04
- Cake Clásico de Frutos Rojos 40.18
- Torta de Chocolate y Oreo 41.07
- Torta de Chocolate y Manjar triple 37.50
- Bem Casado de Chocolate 51.79
- Bem Casado Clásico 51.70



Instagram

@DianaCarrion

Contacto

+593 99 552 7595

Calle Panamá 506 entre Imbabura y, Luzarraga, Guayaquil

EST.



2009

DIANA CARRIÖN

POSTRES

Menü \$\$-\$\$\$

Cheesecake

- Red Velvet Cheesecake 44.64
- Caramel Pecan Pie Cheesecake 42.85
- Cheesecake de Mora 28.57
- Cheesecake de Frutos Rojos 44.64
- Cheesecake de Chocolate y Blueberrie 32.14
- Cheesecake de Brownie y Caramelo 28.57
- Cheesecake de Alfajor 37.50



Bolos Gelados

- Bolo de Birthday Cake 6.70
- Bolo de Tres Leches XL 10.72
- Bolo de Tiramisú XL 10.72
- Bolo de Limón y Blueberries 6.70
- Bolo de Maracuyá 5.80
- Bolo de Tres Leches 7.91
- Bolo de Chocomora 5.80



Instagram

@DianaCarrion

Contacto

+593 99 552 7595

Calle Panamá 506 entre Imbabura y, Luzarraga, Guayaquil

EST.



2009

DIANA CARRIÖN

POSTRES

Menü \$\$-\$\$\$

Bolos Gelados

- Bolo Navideño 6.25
- Bolo de Fudge de olla 5.80
- Bolo de Nido y Manjar 4.91
- Bolo de Nido y Fudge 4.91
- Bolo de Coco 4.91
- Bolo de Limón 4.91
- Bolo de Red Velvet 4.91



Enrollados y Bizcochos

- Enrollado de Rompope 35.71
- Enrollado de Manjar 12.43
- Enrollado de Maná y Frutos Rojos 29.46
- Enrollado de Chocolate 19.64
- Bizcocho Marmoleado 11.83
- Bizcocho de Naranja 11.16



Instagram

@DianaCarrion

Contacto

+593 99 552 7595

Calle Panamá 506 entre Imbabura y, Luzarraga, Guayaquil

EST.



2009

DIANA CARRIÖN

POSTRES

Menü \$\$-\$\$\$

Mini Dulces

- Brownie Con Merengue Gold 16.75
- Delicia de Nuez y Chocolate 15.75
- Delicia de Nuez y Chocolate Blanco 15.75
- Trufa de Frambuesa y Chocolate 21.25
- Trufa Cookies Gold 14.50
- Trufa Negrito y Nuez Acaramelada 19
- Maná de Manjar y Pecanas 21.25
- Maná de Café 14.50
- Maná de Guayaba 11.93
- Mil Hojas de Guayaba 18.97
- Mil Hojas de Nutella y Manjar 18.97
- Maná de Chocolate Blanco 18.97
- Maná de Brulée 12.28
- Trufas de Pistacho Acarameladas 11.93
- Trufas de Coco Acaramelado 21.25
- Trufas de Almendra Acaramelada 16.75
- Trufa de Limón 16.70



Instagram

@DianaCarrion

Contacto

+593 99 552 7595

Calle Panamá 506 entre Imbabura y, Luzarraga, Guayaquil

EST.



2009

DIANA CARRIÖN

POSTRES

Menü \$\$-\$\$\$

Mini Dulces

- Trufa de Cookies&Cream 13.50
- Trufa de Chocolate 12.25
- Negritos Fudge 9
- Mini Pie de Nuez 12.99
- Mini Pie de Maracuyá 12.99
- Mini Pie de Limón 12.99
- Mini Pie Crocante de Manzana 12.99
- Mini Cloud de Suspiro Limeño 12.99
- Mini Cloud de Pie de Limón 12.99
- Mini Cheesecake de Mora 17.75
- Mini Cheesecake de Frutilla 17.75
- Mini Cheesecake de Chocolate 17.75
- Mini Canastas de Suspiro y Frambuesa 14.50
- Maná Sorpresa de Nutella 12.99
- Maná Marmoleado 11.25
- Maná de Pistacho 15.75
- Maná de Nutella 12.99



Instagram

@DianaCarrion

Contacto

+593 99 552 7595

Calle Panamá 506 entre Imbabura y, Luzarraga, Guayaquil



La Mula Ciega



Evelyn (Dueña)

La Mula ciega nace con el propósito de traer la cultura montubia a la ciudad y que se haga más popular



Horarios

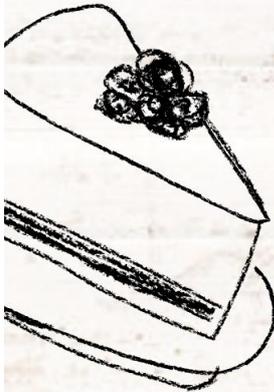
Lunes: Cerrado

Martes: 8:30 am - 5:00 pm

Mie-Sab: 8:30am - 7:00 pm

Domingo: 8:30 am - 5:00 pm

Awards



Menú \$\$-\$\$\$

- Desayunos  
- Para almorzar 
- Café
- Seitea

Instagram

@LAMULACIEGA

Contacto

+593 98 330 9503

Panamá 504 entre Imbabura y Luzárraga, Guayaquil, Ecuador



La Mula Ciega



Menú \$\$-\$\$\$

Desayunos

Tartines

- Aguacate y Tomates Cherry  7
- Champiñones  7.50
- Mantequilla de maní y guineo  6

Huevos

- Huevos rotos con deditos de yuca  7
- Omelette  3
- Huevos x2  2

Verde

- Tortilla de Verde  3
- Corviche 3.50
- Tortilla Benedictina 8
- Montuvio 8
- Tigrillo Queso/Mixto 5/5.50
- Bolón Queso/Mixto 3/3.50

Dulce

- Bowl de Frutas  3.25
- Bowl de Yogurt Griego  4
- Pancakes  5

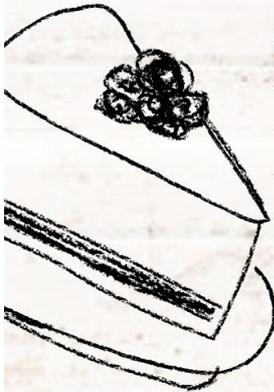
Instagram

@LAMULACIEGA

Contacto

+593 98 330 9503

Panamá 504 entre Imbabura y Luzárraga, Guayaquil, Ecuador





La Mula Ciega



Menú \$\$-\$\$\$

Desayunos

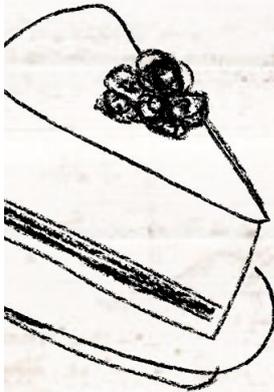
Para compartir

- Maduro lampreado 7
- Muchines x2 3
- Yuquitas Fritas  3
- Humita 3.50
- Hayaca 3.90



Vitrina

- Cake de Naranja 2.50
- Cake de Zanahoria 3.50
- Tiramisú 3.75
- Enrollado de manjar 2.75
- Queso de leche 3.75
- Torta de mojada de chocolate 3.90
- Cheesecake de frutos rojos 3.75



Instagram

@LAMULACIEGA

Contacto

+593 98 330 9503

Panamá 504 entre Imbabura y Luzárraga, Guayaquil, Ecuador



La Mula Ciega



Menú \$\$-\$\$\$

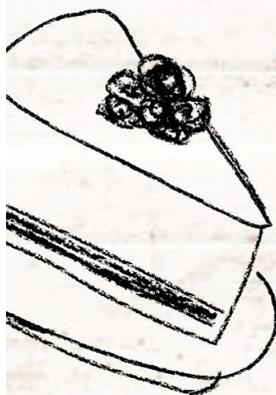
Para almorzar

- Sopa de tomate  4
- Crema de lenteja  4
- Yapingacho 8.50
- Torreja de choclo 7
- Hamburguesa Criolla 8



Sanduches

- Jamón Serrano y queso dambo 6.50
- Espinaca y alcachofa grilled cheese  7
- Lomo fino y vegetales 7.50
- Tostada de queso 2.50
- Tostada mixta 3



Nota: Todos los precios incluyen IVA

Instagram

@LAMULACIEGA

Contacto

+593 98 330 9503

Panamá 504 entre Imbabura y Luzárraga, Guayaquil, Ecuador



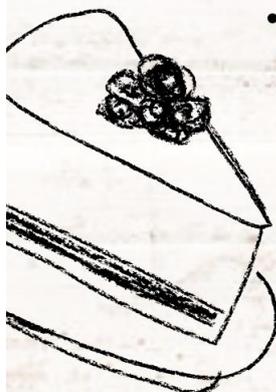
La Mula Ciega



Menú \$-\$\$

Cafe

- Americano 1.50
- Ristretto 1.25
- Espresso 1.25
- Espresso Doble 1.50
- Macchiato 1.75
- Cortadito 1.75
- Capuccino 2.75
- Latte 3
- Mochaccino 3.70
- Flat Withe 2.85
- Chocolate caliente 3.20



Bebidas Frías

- Americano Frio 1.50
- Americano Spritz 2.65
- Latte Frio 3
- Cocorrón 4.50
- Café del museo 4
- Milshake Vainilla/Chocolate 3.80
- Milshake de Oreo 4

Instagram

@LAMULACIEGA

Contacto

+593 98 330 9503

Panamá 504 entre Imbabura y Luzárraga, Guayaquil, Ecuador



La Mula Ciega



Menú \$-\$\$

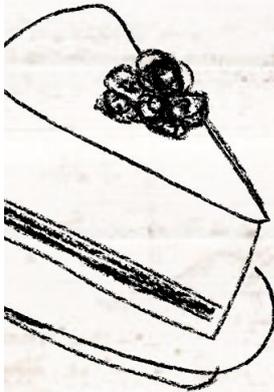
Bebidas

- Agua 1
- Agua mineral 2
- Agua aromática 1.50
- Agua de coco 2
- Jugos Naturales 2
- Gaseosas 2



SeiTea

- Matcha 5
- Chai Tea 5



Nota: Todos los precios incluyen IVA

Instagram

@LAMULACIEGA

Contacto

+593 98 330 9503

Panamá 504 entre Imbabura y Luzárraga, Guayaquil, Ecuador

CASA GALLO



Juan. (Encargado)

Casa Gallo tiene sus orígenes en lo montubio samborondeño, es comida típica, pero no de mal gusto, es tradicional, pero no es un lugar anticuado, ni aburrido, sino moderno.



Horarios

Lunes - Martes: 7:30am a 16:00pm
Miércoles a Viernes: 7:30am - 18:30 pm
Sábado - Domingo: 7:30 am - 21:00 pm

Menú \$\$-\$\$\$

- Desayunos
- Caldos y Ceviches
- Plato Fuerte
- Secos
- Bebidas



Instagram

@CasaGalloEc

Contacto

+593 99 177 2296

Imbabura 211 y, Guayaquil 090306

CASA GALLO



Menú \$-\$\$

Desayunos

- Bolón de queso 4
- Bolón Mixto 4.50
- Bistec de Carne 4
- Tortilla de Verde con Queso 3
- Tigrillo de Queso 4
- Tigrillo Mixto 4.50
- Huevo Frito 1
- Huevos a la Copa 1.50
- Huevos Revueltos Mixtos 3
- Tostada Mixta Especial 4.50
- Pan Caliente 1.50
- Humita 3
- Empanada de Verde (4 Unid) 3
- Porción de Queso 0.50
- Bowl de Frutas 4.50



Instagram

@CasaGalloEc

Contacto

+593 99 177 2296

Imbabura 211 y, Guayaquil 090306

CASA GALLO



Menú \$-\$\$

Caldos y Ceviches

- Caldo de Bola 7
- Caldo de Pata 7
- Caldo de Gallina 6.50
- Locro de Papa 6
- Encebollado 5.50
- Ceviche de Pescado 6.50
- Ceviche de Camarón o Mixto 6.50



Platos Fuertes

- Pollo a la Parrilla 4.50
- Lomo Fino de Res 6.50
- Costa de Cerdo 7
- Pechito de Lomo 10
- Costilla de Cerdo Largo 12.50
- Chuleta de Cerdo 4.50
- Lomo de Cerdo 6
- Fritada 6



Instagram

@CasaGalloEc

Contacto

+593 99 177 2296

Imbabura 211 y, Guayaquil 090306

CASA GALLO



Menú \$-\$\$

Platos Fuertes

- Carne Colorada 6.50
- Chugchucaras 12
- Guatita 4.50
- Bandeja de Carnes 10



Secos

- Seco de Lomo 7
- Seco de Chivo 7.50

Behidas y Postres

- Jugo de Fruta 1.75
- Jugo Espeso 2.50
- Agua Normal/Mineral 1.75
- Agua de Coco 2.50
- Cola 1.75
- Cerveza Club 3
- Cerveza Pilsener 3
- Café 7.50
- Postres 5



Instagram

@CasaGalloEc

Contacto

+593 99 177 2296

Imbabura 211 y, Guayaquil 090306



Pasta y Basta

Fiene (Encargado)

Pasta Y Basta busca traer a Italia a Guayaquil mediante la preparación clásica de nuestros platillos con maza hecha a mano



Horarios

Lunes a Domingo: 12:00am a 17:30pm
Martes: Cerrado

Awards



Menú \$\$-\$\$\$

- Elige tu pasta
- Elige tu Salsa
- Para Comenzar
- Dolci Italiani
- Spritz Bar
- Soft Drinks



Instagram

@PastaYBasta_Ec

Contacto

+593 99 320 5912

Imbabura, y, Guayaquil 090507



Pasta y Basta

1. Elige tu Pasta



Spaghetti



Fettuccine



Fusilli



Penne



Maccheroni



2. Elige tu Salsa

- Aaglio Olio e Peperoncino 8
- Pomodoro & Basilico 8
- Arrabbiata 8
- Caprese  3.90
- Bolognesa 9.90
- Pasticcio (pasta corta) 10
- Pizzaiolla 10
- Al Tonno 8.90
- Amatriciana 10
- Carbonara 10.50
- Alfredo 9.25
- Pesto  9.50
- Funghi  10
- Al Tartufo 12.75
- 4 Formaggi 10
- Mac & Cheese 8.90
- Pasta Mauro 11
- Tarantella 14
- Lasagna 10



Instagram

@PastaYBasta_Ec

Contacto

+593 99 320 5912

Imbabura, y, Guayaquil 090507



Pasta y Basta

Menú \$\$-\$\$\$

Para Comenzar

- Burrata & Proscuitto Italiano 14
- Burrata Caprese 9.90
- Mozzarella Fritta 6.50
- Calamari Alla Romana 9.90
- Aceitunas a la Diavola 6
- Bruschetta con Pomodori 6
- Grissini o Pan Baguet con Salsa Rosada 1.50
- Porcion de Baguette 1



Dolci Italiani

- Profiteroles 4.50
- Tiramisu 4
- Flan de Coco 4
- Gelatti (Rodilina) 2.50



Instagram

@PastaYBasta_Ec

Contacto

+593 99 320 5912

Imbabura, y, Guayaquil 090507



Pasta y Basta

Menú \$\$-\$\$\$

Spritz Bar

- Aperol Spritz 8
- Limoncello Spritz 8
- Negroni 8
- Starlino Rose 8
- Moscow Mule 8

Birra

- Peroni 4.90
- Club 4
- Bajamar 5
- Hopfen 5



Vino

- Copa 5
- Botella 18
- Copa de Sangria 5
- Litro de Sangria 18
- Botella Prosecco 24

Soft Drinks

- San Pellegrino 4
- Limonada Lavanda 2.80
- Naranja Sunrise 2.80
- Gaseosas 1.75
- Agua sin gas 1.50
- Agua con gas 1.50



Instagram

@PastaYBasta_Ec

Contacto

+593 99 320 5912

Imbabura, y, Guayaquil 090507

IL NAPO

PIZZERIA ARTESANAL

Alberto (Encargado)

Pasta Y Basta busca traer a Italia a Guayaquil mediante la preparación clásica de nuestros platillos con maza hecha a mano



Horarios

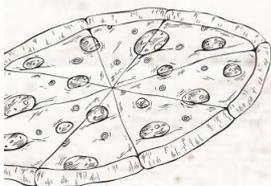
Martes a Sábado: 12:00am a 19:00pm
Domingo: 12:am a 18:00 pm
Lunes: Cerrado

Awards



Menú \$\$-\$\$\$

- Antipasto 
- Del Jardino 
- Classici 
- Gourmet 
- Extras
- Del Pastificio 
- Della Pasticceria



Instagram

@PizzeriailNapó

Contacto

+593 99 577 0237

R46C+PH7, Guayaquil 090313

IL NAPO

PIZZERIA ARTESANAL

Menú \$\$-\$\$\$

Antipasto

- Croquetas de Jamón y Queso 4
- Queso Parmesano 5
- Champiñones al Ajillo 7
- Camarones al Ajillo 8
- Jamón Serrano 8

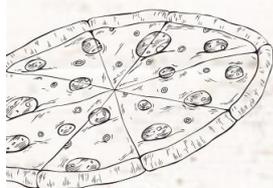


Del Jardine

- Insalata Italiana 5
- Insalata Cesare 6
- Insalata Caprese 8
- Extra Pollo/Camarón 4

Classici

- Pizza Margherita 7.50
- Pizza Pepperoni 9
- Pizza con Pesto di Basilisco 10
- Pizza con Anchoas 10.50
- Pizza Vegetariana 11
- Pizza Prosciutto Cotto e Funghi 11.50



Instagram

@PizzeriailNapò

Contacto

+593 99 577 0237

R46C+PH7, Guayaquil 090313

IL NAPO

PIZZERIA ARTESANAL

Menú \$\$-\$\$\$

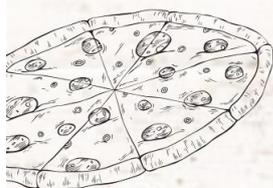
Gourmet

- Pizza Quattro Stagioni 11
- Pizza Allegri 11.50
- Pizza Funghi di Montagna 12.50
- Pizza Capricciosa 13
- Pizza Il Napo 15.50
- Pizza Formaggio di Capra 16



Extras

- Maiz amarillo 1.50
- Aceitunas Negras 1.50
- Tocino 1.50
- Jamón 1.50
- Champiñones 1.50
- Anchoas 2
- Mozzarella Artesanal 2
- Tomate Seco 2
- Borde de Queso 2
- Jamón Serrano 3.50
- Burrata Artesanal 4
- Queso de Cabra 4



Instagram

@PizzeriailNapó

Contacto

+593 99 577 0237

R46C+PH7, Guayaquil 090313

IL NAPO

PIZZERIA ARTESANAL

Menú \$\$-\$\$\$

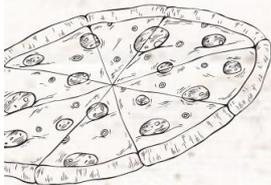
Del Pastificio

- Tagliatelle Artigianali 9
- Lasagne di Carne 10
- Gnocchi Salsa a escoger 10
- Ravioli Ricotta e Spinaci 11
- Duo de Pasta 11



Della Pasticceria

- Tiramisú 4
- Pizza di Nutella 7



Instagram
@PizzeriainNapó

Contacto
+593 99 577 0237

R46C+PH7, Guayaquil 090313

Guia Completa En Linea

https://www.canva.com/design/DAFz6uztHVo/jLxraP3rn0hr6UrDuGOEdA/edit?utm_content=DAFz6uztHVo&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=sharebutton

Anexo 2. Transcripción de entrevista a Roxana Fuentes, Gerente de Planta de la Cevichere By La Central.

¿Qué te motivo a dedicarte a la gastronomía/restauración?

En el centro siempre ha habido ofertas gastronómicas, pero de nivel medio/normal la idea del proyecto es que de alguna manera el público turístico que reside en su mayoría en el centro tenga esta alternativa para que puedan degustar de la gastronomía, no solo la tradicional sino también de diferentes ámbitos creativos en el tema gastronómico

¿Cuáles crees o cual consideras que es el aporte que genera la gastronomía para la cultura de los países?

La gastronomía es igual a la cultura porque según donde estes tú vas a encontrar diferentes tipos de especies, de condimentos según a donde vayas los sabores son totalmente diferentes, entonces la gastronomía es igual a cultura.

¿Cómo definirías a una guía gastronómica y cual crees que es su aporte para la ciudad de Guayaquil?

Sería como algún tipo de formato en la cual mencione los puntos fuertes en cuestión de gastronomía, los que más se están destacando de alguna manera, el aporte es que les da más relevancia a estos lugares que de cierta manera están trabajando fuerte para justamente ser reconocidos, y la guía lo que hace es como de alguna manera seguir ejercitando lo que la gente trabaja acá en la calle Panamá, la guía gastronómica de alguna manera da legitimidad a lo que se está haciendo

¿De qué manera crees que una guía gastronómica pueda potencializar La central?

La guía atraería más personas, más visitantes, la central está pensado como un spot al cual debes visitar en guayaquil, y que la central sea parte de una guía da mayor legitimidad sobre lo que se hace aquí.

¿Cuáles fueron las razones por las cuales decidiste ofrecer este tipo de menú?

Normalmente la chef encargada se basa en los productos de temporada, entonces hay unos platos que son legítimos que no cambian de la carta que son productos locales que se sabe que la gente le gusta y por eso no se cambian y de ahí se cambia según la temporada

¿te has planteado ampliar el menú con forme las nuevas tendencias gastronómicas?

Si, si se piensa en temas, hay platos que se si bien son pensados en un inicio para personas carnívoras esos mismos platos hay versión vegetariana y en la carta se lo explica, y la chef está preparada para realizar platos para cada tipo de cliente.

Anexo 3. Transcripción de entrevista a Gabriel, Cheft de La Doña.

¿Qué te motivo a dedicarte a la gastronomía/restauración?

La necesidad y despues te va gustando por que como todo buen cocinero siempre esta lavando platos y de ahí fue gustando y a estas alturas de mi vida ya son 15 años que llevo trabajando en todos este tipo de locales de diferentes tipos de gastronomia

¿Cuáles crees o cual consideras que es el aporte que genera la gastronomía para la cultura de los países?

En ecuador siempre hay que darle ese toque ecuatoriano que debe de ser, sino no te va a comprar la gente, ese valor diferenciador que viene desde nuestros inicios, como la sazón que viene de casa que es de nuestros antepasados

¿Cómo definirías a una guía gastronómica y cual crees que es su aporte para la ciudad de Guayaquil?

Una guía gastronómica viene desde el servicio al cliente, debe abarcarse muchos temas, desde la carta, razón de ser del restaurante, origen del mismo, donde se ubica, quienes trabajan ahí, como su historia

¿De qué manera crees que una guía gastronómica pueda potencializar La doña?

Con visibilidad, a través de redes sociales

¿Cuáles fueron las razones por las cuales decidiste ofrecer este tipo de menú?

Se trabaja con un menú elaborado por el dueño siguiendo las temporadas y también según nuestras raíces, puesto que es comida mexicana y no hay que olvidar nuestras raíces ecuatorianas para hacer una comida fusión entre una y otra

¿Te has planteado ampliar el menú con forme las nuevas tendencias gastronómicas?

Sí, tenemos menú para ese tipo de clientes, contamos con comida vegetariana y se da la libertad de hacer todo lo que el cliente pida

Anexo 4. Transcripción de Entrevista a Cristina Naranjo, Dueña y Chef de Miti Miti.

¿Qué te motivó a dedicarte a la gastronomía/restauración?

Yo estudié Gastronomía, soy chef

¿Cuáles crees o cual consideras que es el aporte que genera la gastronomía para la cultura de los países?

Ayuda a poder desarrollar un negocio dar trabajo en el área local y displayar la gastronomía ecuatoriana nosotros queremos irnos con la línea de sandwiches criollos y tener sabores de la gastronomía ecuatoriana en sandwiches

¿Cómo definirías a una guía gastronómica y cual crees que es su aporte para la ciudad de Guayaquil?

Es una guía que sirve más que nada para el turismo para tener una referencia de que lugares poder comer, es una guía que te da un estándar de calidad precio y ubicación y referencia donde puedes ir dentro de la ciudad

¿De qué manera crees que una guía gastronómica pueda potencializar Miti Miti?

Las guías hoy en día tal vez en páginas o digitales ayudarían por que la gente podría enfocarse el negocio más rápido, yo quiero sandwiches donde puedo comer, facilita la búsqueda

¿Cuáles fueron las razones por las cuales decidiste ofrecer este tipo de menú?

Es traer lo tradicional a una línea de sandwiches, esa elaboración criolla ecuatoriana

¿Te has planteado ampliar el menú con forme las nuevas tendencias gastronómicas?

Si, se oferta diferentes tipos de platos, para abarcar todo tipo de cliente

Anexo 5. Transcripción de Entrevista a Evelyn Jimenez, Dueña de La Mula Ciega.

¿Qué te motivo a dedicarte a la gastronomía/restauración?

Antes esta calle era demasiado vacía porque antes solo era el museo del cacao y unas cuantas locales más a la vuelta como la central que es uno de los primeros que empezó en la calle Panamá, el mono goloso y nuestra cafetería antes no era cafetería, antes solo vendíamos café molido en grano y de a poco empezamos en la esquina de la calle Luzarraga y estábamos dentro de la central en una esquina, nuestro café se empezó a mover entonces decidimos poner una cafetería, nuestra cafetería se basa en la cultura montubia.

¿Cuáles crees o cual consideras que es el aporte que genera la gastronomía para la cultura de los países?

Aquí vienen bastante personas de estados unidos, mexicanos de varias culturas realmente y ellos siempre se han enamorado de nuestra comida por ejemplo de nuestras comidas típicas como el bolón el corviche el encebollado y cosas así, entonces es como que nosotros fuéramos a su país nos vamos a enamorar también de su cultura, entonces nosotros tratamos de que los extranjeros sientan una parte de nosotros, que se sientan bienvenidos.

¿Cómo definirías a una guía gastronómica y cual crees que es su aporte para la ciudad de Guayaquil?

Hay muchas huecas en nuestro país que realmente las mayorías de las personas no conocen y sin embargo por medio de los medios de internet por eso se dan a conocer, muchos de nuestros clientes vienen por las redes sociales o por algún allegado y ellos vienen y dicen que novedoso “la mula ciega”, porque la mula ciega porque queremos que sepan de la cultura de los montuvios y realmente de ahí es donde nace este café

¿De qué manera crees que una guía gastronómica pueda potencializar la mula ciega?

La verdad que muchas personas de aquí son clientes que trabajan aquí en el museo del cacao y ellos traen a personas de otros países entonces ellos a su vez se sienten motivados y quieren invertir inyectar capital a nuestra cafetería de esa manera nosotros podemos seguir creciendo no solamente aquí sino también en otros países y sacar nuestro café fuera de ecuador.

¿Cuáles fueron las razones por las cuales decidiste ofrecer este tipo de menú?

Al principio solamente vendíamos café y poco a poco cuando empezamos a tener la cocina empezamos a tener a las chicas que hacen los postres, los postres son netamente de nosotros, nuestras recetas, son de autoría, no compramos a otros proveedores, al principio si después ya empezamos a tener nuestras recetas. Como dicen nuestra propia sazón por así decirlo.

¿te has planteado ampliar el menú con forme las nuevas tendencias gastronómicas?

Aun no dispongo de postres de ese tipo, pero no nos cerramos a la idea, porque tenemos muchas personas que nos vienen y nos preguntan algún postre vegano, postre con harina de almendra, entonces siempre le decimos, no disculpen, pero nuestros postres son 100% con azúcar, leche, harina, con todo normal tal vez más adelante si podríamos ampliar nuestra carta.

Anexo 6. Transcripción de Entrevista a Miguel, Barback de Nicanor.

¿Qué te motivo a dedicarte a la gastronomía (liquida)?

La cultura en coctelería en Ecuador está obsoleta, mi enfoque es dar a conocer que un coctel no es simplemente algo que te bebes, sino algo que puede ser una experiencia, historia, mucho trabajo y por eso me lance a querer dedicarme a esto.

¿Cuáles crees o cual consideras que es el aporte que genera la gastronomía para la cultura de los países?

Uno de los aportes más grandes que yo quisiera dar a conocer tanto aquí en Ecuador como la coctelería como tal, son dos cosas, sustentabilidad y la cantidad gigantesca que tiene Ecuador en cuestión ruta gastronomía ya que ni siquiera nosotros mismos las personas de Ecuador hemos terminado de conocer la cantidad inmensa de fauna que tenemos aquí en Ecuador incluyendo también Galápagos.

¿Cómo definirías a una guía gastronómica y cual crees que es su aporte para la ciudad de Guayaquil?

Es simplemente una personas o cosa que te guía a quizá diferenciar sabores a describir a que sabe tal fruta prácticamente logra convertir un simple plato una simple bebida en una experiencia, el aporte para la ciudad es gigantesco ya que date cuenta que un solo coctel, (un ejemplo de esto es) nuestra carta verde que se llama “para la patria” dio a conocer bastante acerca de culturas ya que nuestro bar manager se instruyó en la cultura ecuatoriana especialmente en cuestión de mikes, si no fuera por la carta verde muchas

persona de aquí o del extranjero no conocerían el trabajo gigantesco que hay detrás de destilería, maestros destileros licores ecuatorianos culturas

¿De qué manera crees que una guía gastronómica pueda potencializar Nicanor?

La guía podría potencializar a Nicanor a través del marketing, actualmente es bastante complicado intentar mantener un bar como este ya que es bastante experimental en cuestión de gastronomía líquida y quizá eso puede ser una traba para nosotros ya que mucha gente no logra entender por completo esto ya que se pueden echar para atrás, porque pueden decir sabes que dame una michelada es muy complicado en ese sentido, lo que puede ayudar con la guía si es el marketing, por medio de publicaciones dar a conocer toda la historia que hay detrás de cada coctel el proceso que hay detrás de cada uno de los vasos, puesto que tenemos vasos especiales para cada coctel para darles mayor representación cultural.

¿Cuáles fueron las razones por las cuales decidiste ofrecer este tipo de menú?

Yo lo entiendo más bien como culturizar, bastante gente inclusive nosotros mismos tenemos pensado que si un destilado o licor viene de afuera es de muy buena calidad, lo cual estamos completamente equivocados, nosotros tenemos bastante materia prima para explotar lo único que falta es conocimiento, quizá ganas y esto es lo que se está intentando hacer con la carta que se ofrece, hacer que la gente se enamore de lo que tenemos de lo que Ecuador puede ofrecer y así que la gente pueda ver que nosotros también podemos ser potencia gastronómica.

¿has planeado poner menú según las nuevas tendencias gastronómicas/ crear cocteles según las preferencias específicas saliendo de la receta estándar?

Si inclusive nuestro bar manager nos da libertad de experimentar con los cocteles, hay gente que llega y nos pide tragos con sabores específicos entonces

podemos mezclar a nuestra libertad los tragos para así poder crear un trago idóneo para la persona y felizmente siempre damos en el clavo

Anexo 7. Transcripción de Entrevista a Marcelo, Encargado de SyO Food La Pesca.

¿Qué te motivo a seguir la gastronomía?

En el área de gastronomía se encuentran muchas áreas, la cocina, el área de servicio, la coctelería y demás, personalmente es la coctelería lo que me motivo a seguir el área de la gastronomía yo soy bar tender y dentro del drenaje que es la coctelería me gusto lo que es la atención al cliente porque la comunicación directa entre el cliente y el restaurante que de por medio está el salonerero que es el que no se nombra porque se habla siempre del plato pero nunca se nombra a la persona que está detrás del plato o las personas intermediarias en el mismo, toda esa parte de talento humano que está detrás me gusto la inclinación que tiene servicio al cliente, si me preguntas a mí personalmente me gustó mucho la coctelería y la atención al cliente o servicio a la mesa como se le dice

¿Cuáles crees o cual consideras que es el aporte que genera la gastronomía para la cultura de los países?

Cada país tiene la diversidad tanto de productos de hortalizas o productos de granos que hacen que una comida sea diferente de la otra obviamente cada región o cada paralelo de cada país nosotros más que todo que trabajamos el marisco en relación con Colombia que trabaja Cartagena barranquilla son acentuados las diversidad de condimentos nosotros trabajos con condimentos básicos pero que hacen a nuestra cocina mejor, pero la peruana es muy buena por su combinación con la japonesa, también tenemos una muy buena cocina

como la cocina lojana, manaba que es una de las mejores catalogadas, y no dejar de lado la comida esmeraldeña que es una fusión afro americana, el trabajo de ellos es increíble si te acercas a ellos podrás ver como impregnan la cultura en cada plato que ellos preparan.

¿Cómo definirías a una guía gastronómica y cual crees que es su aporte para la ciudad de Guayaquil?

En la calle Panamá la Srta. Gloria gallardo se enfocó bastante en el turismo, estamos evolucionando en el tema de como abarcar más en el turismo, no contamos con una guía como tal en la calle Panamá estoy por seguro que la única guía turística gastronómica que se hizo en su momento por Nebot fue en Urdesa, Urdesa si es considerado un sitio turístico gastronómico, pero desde ahí no se ha partido a otros lugares, pero es muy importante tener una, así podemos darle conocer a hoteles como el ramada, el oro verde, todos los demás alrededor para darles una guía de nuestras raíces es importantísimo potencializar una guía gastronómica en esta zona para así poder poner a guayaquil como un sitio turístico de alto nivel.

¿De qué manera crees que una guía gastronómica pueda potencializar SyO Food?

Una guía gastronómica puede ser de mucha ayuda porque da directrices a seguir para nosotros más que nada a los saloneros, puesto que mantienen un nivel muy conservador con respecto a servicio, particularmente en el tema del idioma, es muy importante una guía turística que desde el municipio o los cabildos que tengan enfocado una guía para los aeropuertos y que así tengan una guía para poder canalizar esos turistas.

¿Cuáles fueron las razones por las cuales decidiste ofrecer este tipo de menú?

El dueño ya había trabajado antes con mariscos, él tenía historia de venir trabajando de salinas trabajando con mariscos, acá trabajo con carnes y luego le dio la oportunidad de abrir este local que es una sucursal

¿te has planteado ampliar el menú con forme las nuevas tendencias gastronómicas?

El dueño esta visualizado a solo vender mariscos, sin embargo, el chef tiene los materiales para poder dar un plato dependiendo las necesidades del cliente, mas no está en la carta o se oferta abiertamente, pero si lo pide el chef está en la capacidad de suplir esa necesidad.

Anexo 8. Trasncripción de Entrevista a Crhistian Flores, Chef de Tinta Café.

¿Qué te motivo a dedicarte a la gastronomía/restauración?

La necesidad, en el sentido de ya conocer la gastronomía ecuatoriana segui en esta linea

¿Cuáles crees o cual consideras que es el aporte que genera la gastronomía para la cultura de los países?

La verdad que la gastronomía que nosotros tenemos como país Ecuador es muy amplia, tenemos una variedad de platos que son muy buenos muy ricos tanto de la costa como de la sierra, simplemente darnos a conocer como una comida que es muy rica y que es lo que es, en toda Sur América, nosotros tenemos el segundo plato más rico del mundo que es el encebollado y eso de mi parte me gustaría dar a conocer lo típico y lo bueno que tiene nuestra gastronomía

¿Cómo definirías a una guía gastronómica y cual crees que es su aporte para la ciudad de Guayaquil?

Muchas veces deberíamos tener guías gastronómicas por que hay platos parecidos con otros países, una guía de como preparar un plato de un país y como prepararlo de otra manera como lo hacen otros países, si sería bueno tener esa guía para no confundir platos, o sea hay muchas cosas que dicen que son platos ecuatorianos o platos peruanos o colombianos y son muy parecidos, si sería bueno una guía

¿De qué manera crees que una guía gastronómica pueda potencializar Tinta cafe?

De no cambiar el sabor seria muy bueno, tenemos dos locales, este de aquí y uno en plaza lagos, seria muy bueno tener un solo sabor, una sola linea, una sola estructura de platos

¿Cuáles fueron las razones por las cuales decidiste ofrecer este tipo de menú?

El chef de tinta café esta en plaza lago, toda la carta esta hecha por la dueña, los buffets semanales o diarios se elaboran según la temporada de comida o de ingredientes

¿Te has planteado ampliar el menú con forme las nuevas tendencias gastronómicas?

No, sucede que no todos los clientes optan por este tipo de comida, el buffet se hace para 70 u 80 personas entonces no se puede especificar a ese tipo de gastronomia