

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL



**Facultad de Ingeniería Marítima, Ciencias Biológicas, Oceánicas y
Recursos Naturales**

Licenciatura en Turismo

“DISEÑO DE UNA GUÍA DE GASTRONOMÍA TÍPICA PARA GUAYAQUIL”

TESIS DE GRADO

Previa a la obtención del Título de:

LICENCIADA EN TURISMO

Presentado por:

Grace Melissa Mora Lozano

Lissette Gabriela Suárez López

GUAYAQUIL – ECUADOR

Año 2015

AGRADECIMIENTO

A Dios primeramente, por haberme ayudado durante el desarrollo de la tesis, gracias a Él obtuve la sabiduría necesaria para terminar cada capítulo. Agradezco a mis padres por haberme apoyado durante esta etapa, por sus consejos que sin duda alguna han sido de mucha utilidad, por su paciencia y compañía la cual me alentaron a seguir adelante cada día. Así mismo les agradezco a todos mis profesores que a lo largo de mi carrera han impartido sus conocimientos que me han formado como una profesional. Deseo culminar con un profundo y especial agradecimiento a mi tutora de tesis MSc. Cinthy Veintimilla Mariño, de quién día a día aprendí algo nuevo, y que sin duda alguna nos ha ayudado a alcanzar una meta más.

Lisette Gabriela Suárez López

AGRADECIMIENTO

Agradezco primero a Dios por haberme dado las fuerzas y la inteligencia necesaria a lo largo de mi carrera universitaria, también agradezco a mis profesores por cada uno de los conocimientos impartidos, en especial a Miss Cinthy, por habernos guiado e incentivado en la realización de esta tesis. Agradezco a mis Padres, abuela, hermano, hermanas, tías, sobrinas, amigos y a Jonathan por haberme apoyado a lo largo de toda esta etapa y por haber confiado en mí.

Grace Melissa Mora Lozano.

DEDICATORIA

Dedico este trabajo Dios. A mis padres Jorge y Carmen que siempre han sido un gran ejemplo para mí, porque estuvieron en cada momento de mi vida apoyándome y guiándome a tomar la mejor decisión. A mis hermanas Erika y Joyce, porque han estado junto a mí disfrutando los momentos felices y consolándome en los momentos difíciles durante mi carrera. A mis amigas y amigos que cada día me llenaron de felicidad.

Lisette Gabriela Suárez López

DEDICATORIA

Este trabajo va dedicado especialmente y con mucho amor para ti Fiorella, por ser la luz de mis ojos y mi inspiración. También dedico esto, a mi Mamá ya que sin tu apoyo, sin tu esfuerzo y sin tu amor nada de esto hubiera podido ser, a mi abuela Gloria que sé que en donde estés, estarás orgullosa de mi a mi Ñaña Clara por ser mi Norte y mi ejemplo, a mi papá por su paciencia, a mis tías, a mi hermano, a mis sobrinas Karellys y Pierina y a mi Ñaña Gaby y para todas aquellas personas que de una manera u otra contribuyeron para que esto sea posible.

Grace Melissa Mora Lozano

TRIBUNAL DE GRADUACIÓN

MSc. Julio Gavilanes Valle

PRESIDENTE DEL TRIBUNAL

MBA. Cinthy Veintimilla Mariño

DIRECTORA DE TESIS

MSc. Wilmer Carvache Franco

MIEMBRO PRINCIPAL

FIRMA DE LOS AUTORES

Lisette Gabriela Suárez López

Grace Melissa Mora Lozano

DECLARACIÓN EXPRESA

“La responsabilidad del contenido de este Trabajo Final de Graduación me corresponde exclusivamente; y el patrimonio intelectual de la misma a la Escuela Superior Politécnica del Litoral” (Reglamento de Graduación de Pregrado de la ESPOL).

Lisette Gabriela Suárez López

Grace Melissa Mora Lozano

RESUMEN

Este trabajo tiene como principal objetivo brindarle a los turistas que visitan la ciudad de Guayaquil una Guía Gastronómica en donde además de encontrar restaurantes en el que puedan degustar de nuestra comida, también encuentren lugares que visitar.

En el capítulo uno, se estudiará la historia de la ciudad de Guayaquil, su población y su infraestructura. Además del turismo que está presente y del turismo Gastronómico.

En el capítulo dos, se analizaran los modelos de algunas de las guías gastronómicas que existen internacionalmente, su distribución y los usuarios que están interesados en adquirir estos ejemplares.

En el capítulo tres, se determinara nuestra oferta, es decir las guías impresas en la ciudad de Guayaquil y las guías digitales que se ofertan a nivel nacional.

En el capítulo cuatro, se procederá a determinar la metodología para poder estudiar la demanda que está interesada en adquirir la guía que se pretende realizar. Para determinar cuál es la demanda y saber si es factible la realización de este negocio se procedió a formular encuestas a los turistas. Además se determinó si los turistas preferían recibir gratis esta guía o si estaban dispuestos a comprarla, para así determinar cuáles serían nuestros ingresos.

El Capítulo cinco, se detallará los establecimientos de alimentos y bebidas que existen en la ciudad de Guayaquil, así como los establecimientos de comida típica, además de conocer un poco de la historia que alberga cada uno de los más reconocidos platos típicos.

En el capítulo seis se procedió a realizar el diseño de la guía de gastronomía típica para la ciudad de Guayaquil, donde se mostrarán las características de la guía, así como su estructura. Este trabajo también cuenta con un mapa georeferenciado que ayudará a ilustrar la ubicación de los restaurantes que fueron seleccionados después de haber realizado las encuestas.

Finalmente en el capítulo siete, se exponen dos escenarios financieros:

- El primer escenario: Turistas que si están dispuestos a comprarla guía, en este caso podría ser tomado por cualquier persona o empresa privada que desee realizar la inversión para que al pasar los años se reciba las ganancias proyectadas.
- Y el segundo escenario: Turistas que prefieren recibirla guía de manera gratuita. Para ello es necesario que el proyecto lo financie una entidad gubernamental

Al concluir mostramos algunas recomendaciones para la implementación del proyecto, las cuales las obtuvimos después de haber realizado un análisis acerca de este proyecto.

ÍNDICE GENERAL

CAPÍTULO I	1
ASPECTOS GENERALES	1
1.1. Generalidades de Guayaquil	1
1.2. Turismo de Guayaquil.....	5
1.3. Turismo gastronómico de Guayaquil.....	7
CAPÍTULO II	10
GUÍAS GASTRONÓMICAS.....	10
2.1 Introducción	10
2.2 Modelos de otras Guías Gastronómicas.....	12
2.3 Distribución de otras Guías Gastronómicas.....	16
2.4 Usuarios de Guías Gastronómicas.....	18
CAPÍTULO III	20
ANÁLISIS DE LA OFERTA.....	20
3.1 Guías gastronómica impresas presentes en el mercado local.	20
3.2 Guías gastronómicas digitales a nivel nacional.....	29
CAPÍTULO IV.....	36
ANÁLISIS DE LA DEMANDA POTENCIAL PARA LA GUÍA	36
4.1 Metodología para análisis de demanda	36
4.2 Cuantificación del mercado meta.....	40
4.3 Resultados.....	42
4.3.1 Perfil del Consumidor	43
4.3.2 Criterios de consumo	50
CAPÍTULO V.....	52

OFERTA DE GASTRONOMÍA TÍPICA EN GUAYAQUIL.....	52
5.1 Establecimientos de alimentos y bebidas en Guayaquil	52
5.2 Establecimientos de comida típica en Guayaquil	115
5.3 Historia de Platos Típicos.....	139
CAPÍTULO VI.....	156
ESTRUCTURA DE LA GUÍA.....	156
6.1 Características de la Guía.....	156
6.2 Estructura de la Guía	157
6.2.1 Información de los establecimientos de gastronomía típica.....	166
6.2.2 Mapa Georeferenciado (QGIS)	200
CAPÍTULO VII.....	205
ANÁLISIS FINANCIERO.....	205
7.1 Posibles escenarios financieros	205
7.2 Proyección de ingresos y gastos	206
7.3 Viabilidad económica de la guía.....	217
7.4 Conclusiones Financieras.	218
CONCLUSIONES.....	220
RECOMENDACIONES	222
ANEXOS.....	224
BIBLIOGRAFÍA:.....	250

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Guías Gastronómicas	11
Ilustración 2. Logotipo de Saber con Sabor	12
Ilustración 3. Guía Michelin	13
Ilustración 4. Guía Roadfood.....	14
Ilustración 5. Grupo Gourmets	15
Ilustración 6. Oficina de I-tur	17
Ilustración 7. Feria Gastronómica	19
Ilustración 8. Sr. Sebastián Yela	21
Ilustración 9. Guía Gastronómica de Guayaquil.....	22
Ilustración 10. Guía Gastronómica del Ecuador.....	26
Ilustración 11. Página Web de la Guía Gastronómica del Ecuador.....	30
Ilustración 12. Página Web Tavola Ecuador	31
Ilustración 13. Guía Tavola - Digital	31
Ilustración 14. Ingresos de turistas en el año 2013 - 2014.....	37
Ilustración 15. Encuestas realizadas en el área de pre-embarque.....	40
Ilustración 16. Porcentajes de personas que les gustaría obtener una guía gastronómica	41
Ilustración 17. Preferencias de ubicación de restaurantes.....	43
Ilustración 18. Edad de los turistas	45
Ilustración 19. Importancia de probar comida típica.....	46

Ilustración 20. Frecuencia de visita a restaurantes típicos.....	48
Ilustración 21. Precio de los platos típicos	49
Ilustración 22. Precios que estarían dispuestos a pagar	50
Ilustración 23. Lugares estratégicos para distribuir la guía	51
Ilustración 24. Logotipo de restaurante Carlo y Carla	53
Ilustración 25. Interior del restaurante Carlo y Carla	54
Ilustración 26. Local el Gato en la Cdla. Albatros.....	55
Ilustración 27. Logo del restaurante Cevichería El Gato	56
Ilustración 28. Interior del restaurante.....	57
Ilustración 29. Logotipo del Restaurante El Rincón de San Juan	58
Ilustración 30. Logotipo del Hotel Man-Ging e interior del Restaurante	59
Ilustración 31. Restaurante Parrilla de Sol	60
Ilustración 32. Restaurante Sushi Isao.....	62
Ilustración 33. Restaurante La Trattoria	64
Ilustración 34. Grand Hotel Guayaquil	66
Ilustración 35. Restaurante Marrecife	67
Ilustración 36. Hotel Unipark	68
Ilustración 37. Restaurante Rachy's.....	70
Ilustración 38. Restaurante 200 millas	71
Ilustración 39. Restaurante Alameda de Chabuca	72
Ilustración 40. Restaurante Anderson	74
Ilustración 41. Restaurante Brasa Brazil	75

Ilustración 42. Restaurante El Fortín.....	77
Ilustración 43. Restaurant La Fondue (interior)	78
Ilustración 44. Restaurante Café de Tere	79
Ilustración 45. Restaurante Aquí está Marcelo.....	81
Ilustración 46. Restaurante Puerto Moro.....	82
Ilustración 47. Restaurante una Vaca sobre el tejado.....	84
Ilustración 48. Restaurante La Canoa.....	86
Ilustración 49. Restaurante Cocolón	88
Ilustración 50. Restaurante Comidas de Víctor	89
Ilustración 51. Cafetería Boloncentro.....	91
Ilustración 52. Restaurante Manny's	92
Ilustración 53. Restaurante Lo Nuestro.....	94
Ilustración 54. Restaurante Red Crab.....	96
Ilustración 55. Restaurante Pique y Pase	98
Ilustración 56. Restaurante La Preferida.....	99
Ilustración 57. Restaurante Las Costillas de Nico	101
Ilustración 58. Cafetería Sweet and Coffee.....	103
Ilustración 59. Restaurante El Aguacate	105
Ilustración 60. Restaurante Los Cebiches de la Rumiñahui.....	107
Ilustración 61. Restaurante Asia	109
Ilustración 62. Restaurante La Tablita Del Tartaro.....	110
Ilustración 63. Restaurante Frutabar.....	112

Ilustración 64. Restaurante La Parrillada del Ñato	114
Ilustración 65. Restaurante Café de Tere	116
Ilustración 66. Local el Gato en la Cdla. Albatros.....	117
Ilustración 67. Restaurante Marrecife	118
Ilustración 68. Restaurante Aquí está Marcelo.....	119
Ilustración 69. Restaurante Puerto Moro.....	120
Ilustración 70. Restaurante una Vaca sobre el tejado / C.C. Aventura Plaza	121
Ilustración 71. Restaurante La Canoa.....	122
Ilustración 72. Restaurante Cocolón	123
Ilustración 73. Restaurante Comidas de Víctor	124
Ilustración 74. Cafetería Boloncentro	125
Ilustración 75. Grand Hotel Guayaquil	126
Ilustración 76. Unipark Hotel	127
Ilustración 77. Restaurante 200 millas	128
Ilustración 78. Restaurante El Fortín.....	129
Ilustración 79. Restaurante Manny's	130
Ilustración 80. Restaurante Lo Nuestro.....	131
Ilustración 81. Restaurante Red Crab	132
Ilustración 82. Restaurante Pique y Pase	134
Ilustración 83. Restaurante La Preferida.....	135
Ilustración 84. Restaurante Las Costillas de Nico	136

Ilustración 85. Restaurante Los Cebiches de la Rumiñahui.....	137
Ilustración 86. Restaurante El Aguacate	138
Ilustración 87. Logo de Restaurante Rincón de la Perla	141
Ilustración 88. Jacinto Anchundia - Ayudante de Cocina	141
Ilustración 89. Ma. Ángeles Tapia – Chef Ejecutivo	141
Ilustración 90. Portada Guía Gastronómica	158
Ilustración 91. Íconos de ubicación dentro del mapa	161
Ilustración 92. Restaurantes Georeferenciado	162
Ilustración 93. Centros Comerciales Georeferenciado	163
Ilustración 94. Sección Final de la Guía.....	164
Ilustración 95. Modelo de presentación de restaurantes en la guía	165
Ilustración 96. Google Earth. Parte de Guayaquil	202
Ilustración 97. Opciones de Google Earth.....	203
Ilustración 98. Porcentaje de los valores que estarían dispuestos a pagar por la guía	206
Ilustración 99. Valor económico de Guía	214

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla I. Diferencias y Semejanzas entre las guías impresas	27
Tabla II. Diferencias y Semejanzas entre las Guías Digitales presentes en el mercado.....	32
Tabla III. Tabla de los Restaurantes.....	201
Tabla IV. Atractivos Turísticos	202
Tabla V. Proyección de Ingresos.....	207
Tabla VI. Ingresos del Primer año	208
Tabla VII. Tasa de inflación y porcentaje de incremento	208
Tabla VIII. Costos Variables - Proyección a 10 años.....	209
Tabla IX. Costos Variables del Primer año.....	210
Tabla X. Gastos para realización de guía.....	210
Tabla XI. Costos Fijos - Proyección a 10 años.....	211
Tabla XII. Cuadro de Ingresos - Proyección a 10 años	212
Tabla XIII. Ingreso del primer año por venta de guía.....	213
Tabla XIV. Porcentaje de inflación e incremento de ventas	214
Tabla XV. Ingresos del primer y segundo año.....	215
Tabla XVI. Costos Fijos - Proyección a 10 años.....	216
Tabla XVII. Costos Variables - Proyección a 10 años	216
Tabla XVIII. Tir y Van Financiado por Entidad Pública	217
Tabla XIX. Tir y Van Financiado por Empresa Privada	218

Tabla XX. Ganancias por Ventas de la Guía.....	219
Tabla XXI. Ganancias por Publicidad.....	219

ÍNDICE DE MAPAS

Mapa I. Mapa de la Provincia del Guayas	2
Mapa II. Ubicación restaurante Carlo y Carla	54
Mapa III. Ubicación del Restaurante	56
Mapa IV. Ubicación del restaurante El Rincón de San Juan	58
Mapa V. Ubicación del Hotel Man-Ging	59
Mapa VI. Ubicación de la Parrilla de Sol	61
Mapa VII. Ubicación del Restaurante Isao	62
Mapa VIII. Ubicación del restaurante La Trattoria	64
Mapa IX. Ubicación Grand Hotel Guayaquil	66
Mapa X. Ubicación Hotel Unipark	69
Mapa XI. Ubicación Restaurante 200 millas	71
Mapa XII. Ubicación de Restaurante Alameda de Chabuca	73
Mapa XIII. Ubicación Restaurante Anderson	74
Mapa XIV. Ubicación de Restaurante Brasa Brazil	76
Mapa XV. Ubicación Restaurante El Fortín	77
Mapa XVI. Ubicación de Café de Tere	80
Mapa XVII. Ubicación de Restaurante Aquí está Marcelo	81
Mapa XVIII. Ubicación de Restaurante Puerto Moro	83
Mapa XIX. Ubicación de Restaurante Una vaca sobre el tejado	85
Mapa XX. Ubicación de Restaurante La Canoa	87
Mapa XXI. Ubicación de Restaurante Cocolón	88

Mapa XXII. Ubicación de Restaurante Comidas de Victor.....	90
Mapa XXIII. Ubicación de Restaurante Boloncentro 2000.....	91
Mapa XXIV. Ubicación Restaurante Manny's	93
Mapa XXV. Ubicación Restaurante Lo Nuestro	95
Mapa XXVI. Ubicación Restaurante Red Crab	96
Mapa XXVII. Ubicación del Restaurante Pique y Pase.....	98
Mapa XXVIII. Ubicación de Restaurante La Preferida	100
Mapa XXIX. Ubicación de Restaurante Las Costillas de Nico	101
Mapa XXX. Ubicación de Cafetería Sweet and Coffee.....	103
Mapa XXXI. Ubicación Restaurante El Aguacate	105
Mapa XXXII. Ubicación Restaurante Los Cebiches de la Rumiñahui	107
Mapa XXXIII. Ubicación de Restaurante Asia	109
Mapa XXXIV. Ubicación La Tablita del Tártaro.....	111
Mapa XXXV. Ubicación Restaurante Frutabar.....	113
Mapa XXXVI. Ubicación del Restaurante La Parrillada del Ñato	114
Mapa XXXVII. Ubicación de Café de Tere.....	116
Mapa XXXVIII. Norte de Guayaquil Georeferenciado.....	162
Mapa XXXIX. Centro de Guayaquil Georeferenciado.....	163
Mapa XL. Ciudad de Guayaquil.....	200
Mapa XLI. Mapa Georeferenciado.....	204
Mapa XLII. Mapa de Guayaquil - Georeferenciado	Y

INTRODUCCIÓN

El siguiente trabajo se realizó con la finalidad de que los turistas que arriban a la ciudad de Guayaquil, lleguen a conocer cada una de las especialidades que Ecuador les puede ofrecer dentro de su variedad gastronómica, en especial la gastronomía costeña, de una forma rápida y eficiente.

Nuestra guía gastronómica mostrará al turista, a través de mapas y fotos cada uno de los lugares donde pueden ir a degustar de nuestra comida típica, junto a una breve descripción, el menú que ofrece un estimado de precios. De esta forma el turista no solo podrá disfrutar del paisaje y belleza que Guayaquil les ofrece, sino también podrán conocer la cultura que alberga la gastronomía Ecuatoriana.

Los tipos de establecimientos que estarán dentro de la guía serán seleccionados por poseer los platos típicos que los turistas más prefieran, con un estándar acorde. Cabe recalcar que esta guía será imparcial y no habrá opción de sponsor.

Cada establecimiento que ingresará en la guía será georeferenciado a través del GPS para luego ser trabajado utilizando el programa QGIS (Quantum GIS), el cual es un software libre y de fácil manejo.

Dentro de este proyecto nuestro principal objetivo es Diseñar una guía de gastronomía típica para los turistas que arriban a la ciudad de Guayaquil, el cual se podrá cumplir siguiendo nuestros objetivos específicos:

- Analizar la oferta y estructura de contenidos presente en guías gastronómicas internacionales
- Conocer la variedad de establecimientos de comida típica con los que cuenta la ciudad de Guayaquil.
- Analizar la demanda interesada en una guía gastronómica
- Conocer los diferentes platos típicos que ofrecen los establecimientos para el deleite del turista.
- Determinar la viabilidad económica de la guía gastronómica

Como hipótesis creemos que mediante el diseño de la guía se podrá facilitar al turista una información más veraz y detallada de la gastronomía típica que ofrece Guayaquil, para que su experiencia en el destino sea mucho más satisfactoria.

CAPÍTULO I

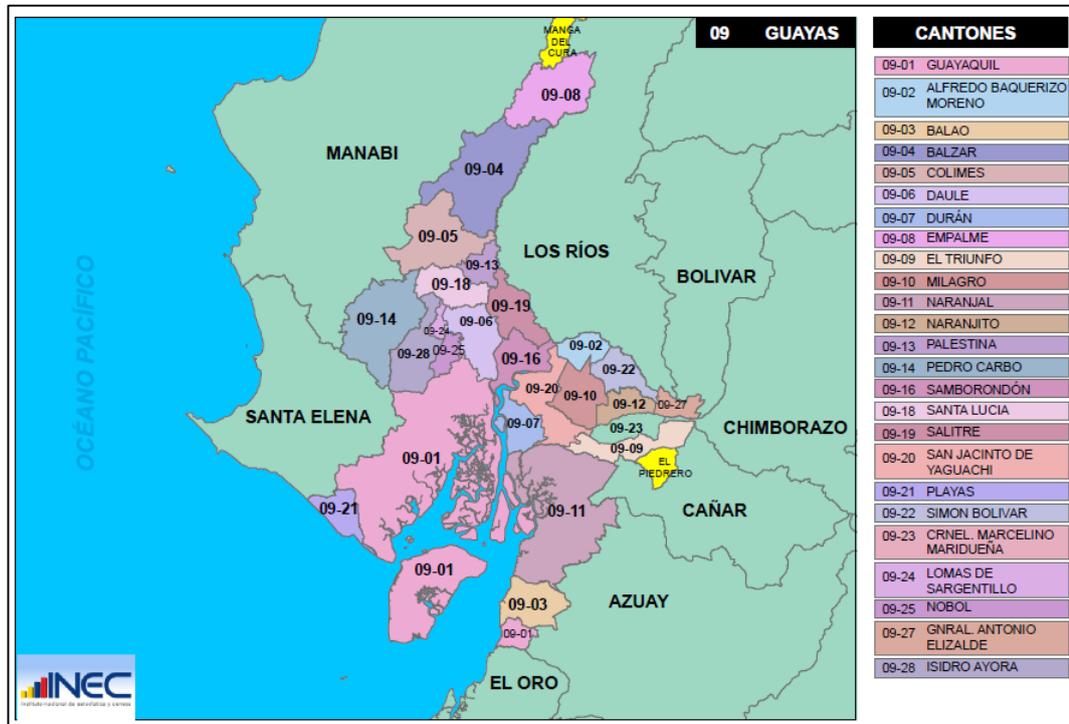
ASPECTOS GENERALES

1.1. Generalidades de Guayaquil

Guayaquil, conocida también como la “Perla del Pacífico” es la capital de la provincia del Guayas y la ciudad más grande y con mayor número de habitantes en el Ecuador. Está ubicada en la costa del pacífico a unos 20 kilómetros de su desembocadura en el océano pacífico ^[1].

[1] Enciclopedia libre Wikipedia (2011) “Guayaquil”

Mapa I. Mapa de la Provincia del Guayas



Fuente: INEC – CARTOGRAFÍA
 file:///C:/Users/Satellite/Downloads/GUAYAS_2012.pdf

La temperatura de la ciudad oscila entre los 28°C – 36°C, y se encuentra dividida en 16 parroquias y 74 sectores. Guayaquil cuenta con un total de 2.350.915 habitantes (Censo poblacional 2010 – INEC).

Dentro de su historia, Guayaquil ha pasado por un largo proceso de fundación desde el año de 1534 hasta el año 1547 donde se estableció

definitivamente un 25 de Julio bajo el título ***Muy noble y Muy leal Ciudad de Santiago de Guayaquil***^[2].

Durante la época colonial, la ciudad comenzó su crecimiento desde el cerro Santa Ana, y debido al auge comercial que conservó durante los primeros años, sufrió muchos ataques de piratas, tales como el corsario inglés Thomas Cavendish, el francés Jacques L'Heremite, William Dampierre, entre otros que destruyeron la ciudad^[2].

Guayaquil además de soportar los ataques de los piratas, también sufrió algunos incendios. Uno de los más grandes fue el que se suscitó en el año de 1896 el cual comenzó en la noche del 5 de octubre y terminó en la mañana del 6 de octubre^[2].

La ciudad sin duda ha sufrido mucho, pero así mismo ha sabido surgir y restaurarse de nuevo a través de los años. Actualmente es una de las principales ciudades del Ecuador, y cuenta con una vasta actividad comercial.

[2] Enciclopedia libre Wikipedia (2011) "Guayaquil"

En el 2002 la revista América Economía destacó el ranking 2003 de las ciudades que prestan mayores facilidades para emprender negocios, dentro del cual Guayaquil obtuvo el sexto lugar^[3].

Su principal medio de transporte es el público (buses, taxis, expresos y tricimotos), asimismo dentro de la administración del actual alcalde Ab. Jaime Nebot Saadi, se inauguró el sistema de autobuses de tránsito rápido Metrovía, el cual es el medio más usado por los guayaquileños^[3].

Cabe agregar que la ciudad cuenta con el Aeropuerto Internacional José Joaquín de Olmedo, el cuál es el segundo aeropuerto con mayor afluencia de pasajeros y fue seleccionado como el mejor aeropuerto de Latinoamérica y el Caribe en el año 2013^[3].

Tal como se ha visto Guayaquil es una ciudad que se ha ido desarrollando poco a poco, también cabe indicar que en el ámbito turístico ha crecido tanto nacional como internacionalmente.

[3] Enciclopedia libre Wikipedia (2011) "Guayaquil"

1.2. Turismo de Guayaquil

Guayaquil es la ciudad más poblada del Ecuador, tiene una población de 2.350.915 habitantes (Censo poblacional 2010 – INEC), además podemos decir que es uno de los puntos más calientes e ideales para viajeros de negocios.

A través de los años la ciudad de Guayaquil ha ido mejorando con el paso de las diferentes alcaldías, apuntando a ser un destino turístico, esto se ve reflejado en los cambios que ha tenido la ciudad en cuanto al orden levantando así el autoestima de los ciudadanos, desarrollándose como un destino turístico nacional e internacional, siendo sede de ferias y eventos internacionales.

La zona céntrica de Guayaquil es una de las más importantes de la ciudad para el turismo tanto nacional como extranjero ya que podemos encontrar el **Malecón 2000**, llamado así por la Fundación que realizó la obra, aunque su nombre original es **Malecón Simón Bolívar** dentro del cual podemos encontrar una infinidad de variedades para la venta, jardines, monumentos, museos, miradores, etc.

Es el principal centro nocturno de esta ciudad ya que cuenta con bares, discotecas y restaurantes, además está el barrio Las Peñas que fue donde nació la ciudad de Guayaquil. También podemos visitar el parque histórico que cuenta con variedad de espacios verdes y animales que están protegidos, como el venado de cola blanca y el oso perezoso. También podemos dar un paseo familiar por el Malecón del Salado donde podemos apreciar la flora y la fauna que se encuentran en este lugar.

Si de turismo se trata no podemos dejar de mencionar el turismo cultural que podemos encontrar en este lugar, como las iglesias con sus imponentes construcciones y acabados únicos. Así mismo cabe mencionar el Bosque Protector Cerro Blanco, en el cual podemos disfrutar de un paisaje verde y de la fauna a lo largo de la caminata, donde también podemos encontrar el Papagayo de Guayaquil que se encuentra en peligro de extinción.

También podemos visitar el Jardín Botánico de Guayaquil, el cual también es conocido como la Ciudad de la Orquídea, el cual cuenta con infinidad de plantas y flores de diferentes especies.

Actualmente Guayaquil está pasando por una serie de cambios para convertirse en un punto turístico con la ayuda de la infraestructura moderna y la tecnología de punta.

1.3. Turismo gastronómico de Guayaquil

En Guayaquil podemos encontrar restaurantes tanto de comida nacional como internacional. Según Joseph Garzozzi, ex director de Turismo del Municipio de Guayaquil, el cual es una persona visionaria que cree firmemente en el progreso turístico de la ciudad, en la guía gastronómica de bolsillo oficial de Guayaquil dice:

Desde el punto de vista turístico y empresarial la más importante recordación de todos aquellos que nos visitan en los últimos tiempos ha sido la del disfrute gastronómico, considerando a la misma una experiencia de grata recordación y un motivo más para volver a Guayaquil.

Las ciudades también tienen sabores y Guayaquil es muy rica en los mismos a través de sus platos típicos guayaquileños y la variadísima y

amplia oferta de platos nacionales e internacionales que se complementan con la nueva cocina y la cocina fusión.

Dentro de los platos típicos guayaquileños podemos encontrar el Arroz con menestra que es un plato preparado con arroz y fréjol canario, aunque también se lo puede preparar con lenteja, garbanzo los cuales también son fréjoles, adicionalmente puede llevar carne, chuleta, pollo, etc. acompañado de patacones, El encebollado que es un caldo de pescado generalmente de albacora, con yuca cocida, tomate, cebolla, yerbita, y jugo de limón, todo esto cocinado por separado pero servido junto.

Otros platos típicos de la urbe porteña son los ceviches de pescado, camarón y concha, ya que esta ciudad por tener el principal puerto del país cuenta con una diversidad de mariscos para el deleite de las personas. El cangrejo al ajillo, criollo, en ensalada, en arroz o en sopa también es otro plato típico que se consumen especialmente los fines de semana.

Para los desayunos también hay diferentes opciones como un bolón de verde ya sea con chicharrón o con pedazos de queso fresco, además están las humitas, las hayacas y las empanadas de verde que pueden ser de carne o de queso fresco acompañadas por una taza de café. También está el

tradicional caldo de salchicha o de manguera y para los postres están la ensalada de frutas que es un jugo de naranja al que se le incorporan trozos de frutas como: sandia, piña, papaya, guineo, etc.

CAPÍTULO II

GUÍAS GASTRONÓMICAS

2.1 Introducción

Las Guías Gastronómicas son un instrumento indispensable que recopila información útil para el turista nacional o extranjero, a fin de que conozca los principales lugares donde pueden degustar la gastronomía de un lugar.

Dentro del diseño de las guías gastronómicas podemos mencionar que algunas guías además de contar con información básica de los restaurantes, como por ejemplo su ubicación y horarios, también cuentan con información relacionada a la forma de pago, su clasificación (comida nacional,

Internacional, light, cafeterías, etc.) y atractivos turísticos relativamente cerca, para que el turista pueda encontrar el lugar indicado donde podrá degustar el plato que tanto anhela.

Ilustración 1. Guías Gastronómicas



Fuente: Página web oficial – El Economista.es
<http://listas.eleconomista.es/gastronomia/>

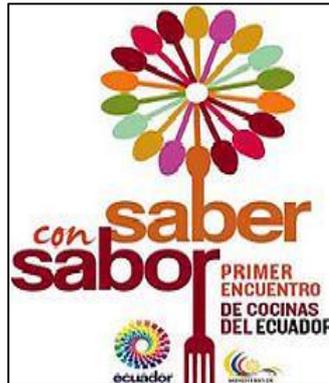
Toda persona que visita un destino sin duda alguna va a sentir curiosidad por conocer su comida típica, la cual ayuda a representar e identificar a un país, ya sea por el olor que esta trae o por su presentación.

Guayaquil, una ciudad donde su principal actividad se basa en el comercio, ofrece a sus turistas diferentes lugares donde pueden disfrutar de la Gastronomía Costeña.

El folleto “Memorias del primer encuentro de cocinas del Ecuador Saber con Sabor”, nos menciona que la gastronomía guayasense es conocida por la

calidad de sus pescados y mariscos, la diversidad de sus vegetales y el sabor de sus frutas.

Ilustración 2. Logotipo de Saber con Sabor



Fuente: Página oficial Visita Ecuador.com

<http://travelecuadorguide.blogspot.com/>

2.2 Modelos de otras Guías Gastronómicas

Existen diferentes modelos de guías gastronómicas entre las cuales podemos encontrar:

Guía Michelin.- Fue creada en 1900 por André Michelin y en ese momento era una guía publicitaria que se regalaba junto con la venta de neumáticos.

En 1920 se vende la guía y empiezan a aparecer los restaurantes por primera vez.

En 1926 aparece la estrella para designar a los mejores restaurantes, además de ser el año de la creación de la "Guía Regional Michelin", en 1931 aparecen 1, 2 y 3 estrellas.

Es la guía europea más antigua de hoteles y restaurantes, además de ser el nombre general que se le da a un grupo de guías turísticas que son distribuidas por la editora francesa Michelin Édition du Voyage.

Ilustración 3. Guía Michelin



Fuente: Portal de gastronomía empresarial y tendencias para foodies – Gastroeconomy.

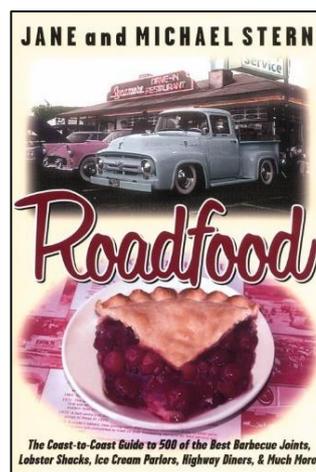
http://gastroeconomy.com/wp-content/uploads/2013/11/Gastroeconomy_GuiaMochelin2014.jpg

La guía es famosa ya que su calificación puede ser por estrellas cuando por diferentes parámetros asignados por los jueces, se destacan en la preparación y esmero de los platos.

Se asignan 5 cubiertos cuando se trata del confort y servicio que tienen con los clientes en el caso de los restaurantes o se asignan 5 casas, con el mismo criterio pero si de hotel se trata.

Roadfood.- Es una guía gastronómica de comida rápida en Estados Unidos, los fundadores son los hermanos Jane Stern y Michael Stern, los cuales se han dedicado desde la década de los 70 a recopilar información acerca de los restaurantes de comida rápida en Estados Unidos.

Ilustración 4. Guía Roadfood

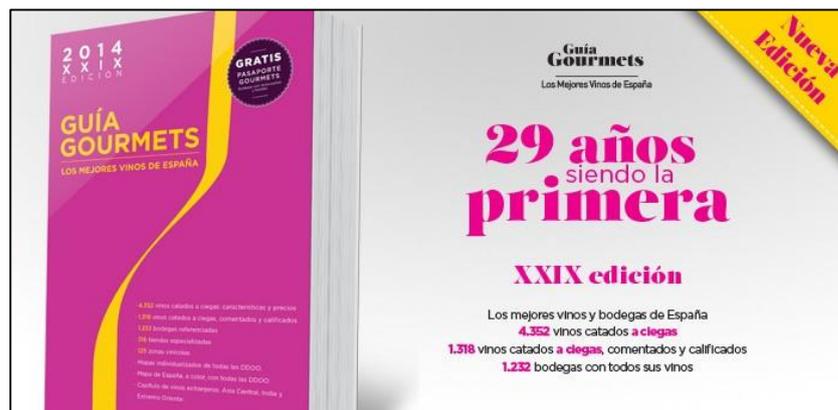


Fuente: Página web City Beat - [http://citybeat.com/cincinnati/article-21768-showing_off_cincinnati_roadfood_scene_\(part_1\).html](http://citybeat.com/cincinnati/article-21768-showing_off_cincinnati_roadfood_scene_(part_1).html)

Han escrito numerosas guías acerca de las costumbres de la comida rápida y lugares cercanos que existen en las carreteras de Estados Unidos.

Grupo Gourmets.- Es la primera empresa editora española especializada es gastronomía, vinos y viajes, fundada en 1976. La cabecera especializada en comida se llama Club de Gourmets, la cual se dedica a ver la realidad culinaria y vinícola durante 38 años en España.

Ilustración 5. Grupo Gourmets



Fuente: Página web – Grupo Gourmets

https://www.gourmets.net/guia-de-vinos-gourmets-2015#.VO0rX_mG-ZO

2.3 Distribución de otras Guías Gastronómicas

Las guías Gastronómicas en algunos casos son distribuidas gratuitamente al público como medio de difusión para promocionar un país, provincia o ciudad.

En este caso los entes encargados de hacer llegar esta información son entidades Gubernamentales tales como el Ministerio de Turismo y Gobiernos Autónomos Descentralizados. También podemos encontrar guías que son vendidas al público en las principales librerías, museos y sitios turísticos de la ciudad.

Por ejemplo en el Ecuador la Fundación Municipal Turismo para Cuenca distribuye diferentes tipos de guías y folletos de forma gratuita, entre las cuales se encuentra la guía gastronómica de Cuenca. Esta guía se la puede obtener de dos formas: de manera física, visitando las oficinas de i-Tur (Oficina de Información turística) o de manera digital ingresando a la página:

http://issuu.com/funturismo/docs/guia_de_gastronomia_2014.

Ilustración 6. Oficina de I-tur

Fuente: Página web Fundación Municipal Turismo para Cuenca <http://www.cuenca.com.ec/cuencanew/node/38>

La guía gastronómica de bolsillo Oficial de Guayaquil es un claro ejemplo de las guías que se venden al público general. Esta guía la podemos encontrar en cualquier sucursal de la librería científica.

Las guías gastronómicas son distribuidas con un solo fin, proporcionar al turista toda la información necesaria para promocionar la cultura del lugar para que su visita sea la más placentera.

2.4 Usuarios de Guías Gastronómicas

Los usuarios de las guías gastronómicas, principalmente son turistas que disfrutan de conocer la cultura de un lugar en particular en cuanto a su gastronomía.

La World Food Travel Association (WFTA) asociación internacional líder en turismo gastronómico realizó en Portland, Ore., USA un estudio del perfil de los viajeros que disfrutan las propuestas culinarias en los diferentes destinos que visitan.

Los resultados del estudio fueron publicados el 17 de Agosto del año 2013 en su página web ^[4]. Este estudio reveló que un 30% de los viajeros toman sus decisiones para viajar a un destino donde cuenten con actividades relacionadas a la gastronomía.

[4] <http://www.worldfoodtravel.org/>

Más de la mitad (51%) de los encuestados aseguraron que viajaban para “conocer o disfrutar experiencias únicas y memorables en comida y bebida”. En base a este estudio, dichos turistas se van a sentir interesados en adquirir las guías gastronómicas del lugar, donde se le explique la variedad de las delicias del lugar.

Ilustración 7. Feria Gastronómica



Fuente: Página web – Ministerio de Turismo del Ecuador
<https://www.turismo.gob.ec/los-sabores-texturas-y-aromas-del-pais-engalanaron-el-encuentro-ecuador-cultural-gourmet/>

CAPÍTULO III

ANÁLISIS DE LA OFERTA

3.1 Guías gastronómica impresas presentes en el mercado local.

En el año del 2005 la empresa YelaGraphics comunicación Visual publicó una guía gastronómica bajo la dirección del MSc. Sebastián Yela Villamar.

YelaGraphics comunicación visual, es una empresa que tiene 21 años en el mercado. Dentro de los trabajos que ha realizado podemos encontrar:

Diseño de websites, marketing electrónico, e-brouchers, e-books, e-magazine, presentaciones multimedia, Cd's corporativos, Marketing digital y social media, además de la creación de importantes marcas y logotipos a nivel nacional^[5].

La guía que desarrollaron es de tamaño bolsillo con 134 páginas la cual contiene información de los principales restaurantes, bares y cafeterías de la ciudad de Guayaquil. Esta información se ofrece al público tanto en inglés como en español.

Ilustración 8. Sr. Sebastián Yela



Fuente: Página oficial YelaGraphics – comunicación Visual.

<http://yelagraphics.com/>

[5] <http://yelagraphics.com/>

Para la realización de esta guía se contó con el apoyo de la Dirección Municipal de Turismo de Guayaquil y se llegaron a imprimir 10.000 ejemplares con un valor de \$3.50, la cual fue distribuida en librerías y lugares turísticos de la ciudad.

La Guía Gastronómica se promocionó en la Feria Internacional de Turismo (FITE). Este ejemplar está dividido en cinco secciones tales como:

- Norte
- Centro
- Cerro Santa Ana
- Malecón del estero Salado y
- Sur

Ilustración 9. Guía Gastronómica de Guayaquil



Fuente: Grupo YelaGraphics

Foto tomada por tesistas.

Al inicio de la guía gastronómica se puede observar los auspiciantes así como también los créditos. Cuenta con publicidad de las actividades próximas a realizarse en Guayaquil como por ejemplo FITE (Feria internacional del Ecuador) y Expo libro (Feria internacional de Libro en Ecuador) y de algunos restaurantes.

Está conformada por un índice, explicación de la simbología que se podría encontrar dentro de la guía, descripción breve de los sitios turísticos de Guayaquil como los malecones, parques, mercados artesanales, barrio las Peñas entre otros.

Además cada sección (norte, centro, cerro Santa Ana, Malecón del estero salado y sur) cuenta con un mapa del sector.

Existen diferentes categorías dentro de los restaurantes que conforman la guía gastronómica como son:

- Comida Americana
- Comida Árabe
- Comida Argentina
- Comida China

- Comida Colombiana
- Comida Ecuatoriana
- Comida Española
- Comida internacional
- Comida Italiana
- Comida Japonesa
- Comida Mexicana
- Comida Peruana
- Comida Ligera
- Bares y
- Cafeterías

Cada año se realiza un nuevo ejemplar de la guía gastronómica de bolsillo oficial de Guayaquil, el cual en entrevista mantenida con el MSc. Sebastián Yela Villamar nos indicó que ellos son los únicos autorizados en realizar la guía para Guayaquil, ya que cuentan con una patente.

Guía Gastronómica del Ecuador.-Esta guía tiene dos versiones, la electrónica y la física. Se distribuye a los auspiciantes, suscriptores, chefs, medios de comunicación, hoteles, cámaras, taxis y principales librerías.

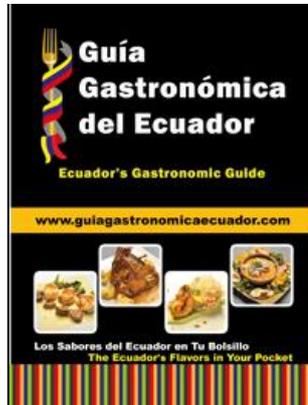
La guía ha sido distribuida gratuitamente suscribiéndose al correo info@guiagastronomicaecuador.com, la cual le permitirá recibir un ejemplar en algún momento determinado o en cada edición.

De acuerdo al administrador de la guía gastronómica del Ecuador nos menciona que esta guía ha sido distribuida al público en general desde junio del 2013, pero a partir de la nueva edición que saldrá el 1º de diciembre del 2014 se comenzará a comercializar a un precio de \$6,00.

Esta guía empezó recopilando a lo largo del país los diferentes olores y sabores que son lo que actualmente degustamos y poco a poco fueron incorporando más servicios para que las personas que utilizan esta guía se les haga mucho más fácil decidir, preparar, conocer, comprar y probar cada una de las especialidades que ofrece el Ecuador.

La guía esta segmentada en: prólogo, Introducción, índice y noticias, restaurantes sugeridos, lista de restaurantes y afines en Ecuador, rutas gastronómicas ecuatorianas, chef y sus mejores recetas, proveedores y servicios y cupones de descuento.

Ilustración 10. Guía Gastronómica del Ecuador



Fuente: Página oficial Guía Gastronómica del Ecuador
<http://www.guiagastronomicaecuador.com/index.php/noticias/galeria-de-fotografias>

Esta es producto de la iniciativa de algunas personas que busca posicionar al Ecuador como un destino turístico-gastronómico, tanto aquí en el Ecuador potenciando el buen comer, así como internacionalmente para que conozcan nuestra comida y la calidad de nuestros productos.

A continuación se va a realizar un cuadro donde se analizará cada una de las guías antes explicadas.

Tabla I. Diferencias y Semejanzas entre las guías impresas.

DIFERENCIAS DE LAS GUÍAS GASTRONÓMICAS IMPRESAS EN EL MERCADO LOCAL		
	GUÍA GASTRONÓMICA DEL ECUADOR	GUÍA OFICIAL DE BOLSILLO DE GUAYAQUIL
FORMATO	También se la encuentren en formato digital	La encontramos impresas y a la venta en las librerías
CONTENIDO	Tiene una lista de 10 restaurantes favoritos y por lo tanto se encuentra información más detallada de dichos restaurantes.	Los restaurantes están divididos por norte, sur y centro y todos tienen la misma información.

CONTENIDO	Solo muestra restaurantes.	Nos presenta también diferentes atractivos
TAMAÑO	Las medidas de la guía del Ecuador es 21x15cm	La guía de Guayaquil es una guía de bolsillo de las cuales las medidas 10.5 x 15
SEMEJANZAS DE LAS GUÍAS GASTRONÓMICAS IMPRESAS EN EL MERCADO LOCAL		
	GUÍA GASTRONÓMICA DEL ECUADOR	GUÍA OFICIAL DE BOLSILLO DE GUAYAQUIL
DISEÑO	Cuenta con una portada empastada y el material para imprimir es papel couché.	
PUBLICIDAD	En ambas guías podemos encontrar una sección donde encontraremos publicidad	

3.2 Guías gastronómicas digitales a nivel nacional.

La tecnología avanza tan rápido que podemos encontrar la información necesaria en muy poco tiempo. Las Guías Gastronómicas, actualmente son un instrumento necesario que sin duda alguna nos ayuda a encontrar información acerca de los restaurantes de un lugar de una forma factible.

Las Guías Gastronómicas Digitales a nivel nacional que se pueden encontrar son:

La Guía Gastronómica del Ecuador la cual es realizada por la empresa HoritzoGroup, y se encuentra disponible su información tanto inglés como en español.

Dentro de la guía se puede encontrar los restaurantes sugeridos a nivel nacional, rutas gastronómicas, chef y sus mejores recetas, proveedores y servicios y cupones de descuentos. Esta guía se encuentra disponible ingresando a la página web:

<http://www.guiagastronomicaecuador.com/>.

Ilustración 11. Página Web de la Guía Gastronómica del Ecuador



Fuente: <http://www.guiagastronomicaecuador.com/>

Otra guía digital que podemos encontrar es:

Tavola.- Tavola es una de las primeras guías gastronómicas del Ecuador, su sede se encuentra en la ciudad de Quito. Esta guía se la puede encontrar ingresando a su página web <http://www.tavolaecuador.com/book/1.html>, contiene información de los mejores restaurantes, bares y cafeterías del Ecuador. Además de encontrar la guía de forma digital, en su página web se podrá encontrar cada uno de los restaurantes con su información detallada. La página web con las que cuentan es <http://www.tavolaecuador.com/>.

Ilustración 12. Página Web Tavola Ecuador

The screenshot displays the Tavola Ecuador website interface. At the top, the logo 'TAVOLA' is prominently featured in pink, with the tagline 'Guía de los mejores restaurantes bares & cafeterías del Ecuador' to its right. A navigation menu includes 'Inicio', 'Restaurantes', 'Bares', 'Cafeterías', 'Hosterías', '¿ Como ser parte?', 'Contacto', and 'Login'. A language selection dropdown is set to 'Seleccionar idioma'. Below the navigation, a grid of restaurant categories is shown: Cayambe, Isabela Galápagos, Otavalo, Cotacachi, Lasso, Puenbo, Cuenca, Loja, Quito, Cumbayá, Manta, Santa Cruz, Galápagos, Guayaquil, Míndo, and Tumbaco. A search bar is located on the right side. The main content area features a restaurant listing for 'Don Francis Gourmet' in Guayaquil, with a rating of 0.0 (0) and a price of 35.00. The listing includes details such as 'Tipo de cocina: Internacional', 'Servicio: Para Llevar', and 'Tarjetas de Crédito' (American Express, Visa, Mastercard). A 'Buscador Restaurantes' sidebar on the right allows filtering by city (Guayaquil), price, and cuisine type (Americana, Argentina, Artesanal, Asiática). The page also includes a 'Leer más' link and an 'Opinar' button.

Fuente: TavolaEcuador.com

<http://www.tavolaecuador.com/restaurantes/>

Ilustración 13. Guía Tavola - Digital

The screenshot shows the digital cover of the 'TAVOLA' guide book. The cover features the 'TAVOLA' logo in white on a red background, with the tagline 'Guía de los mejores restaurantes bares & cafeterías del Ecuador Ecuador & gourmet guías'. The cover is decorated with colorful circles and a white fork graphic. A list of featured cities is provided: 'Quito - Guayaquil - Cuenca - Manta - Loja - Haciendas & Hosterías'. The cover also includes a barcode and a '12' icon. The digital interface includes a search bar, navigation arrows, and a page indicator '1 / 6'.

Fuente: TavolaEcuador.com

<http://www.tavolaecuador.com/book/1.html>

Tabla II. Diferencias y Semejanzas entre las Guías Digitales presentes en el mercado

DIFERENCIAS DE LAS GUÍAS GASTRONÓMICAS DIGITALES EN EL MERCADO LOCAL		
	GUÍA GASTRONÓMICA DEL ECUADOR	TAVOLAECUADOR.COM
RAPIDEZ	<p>Para visualizar la guía es un poco complicado ya que se la debe ampliar e impide que se pueda hacer otras cosas, además que se debe ir página por página.</p>	<p>Esta página es mucho más rápida para acceder a la información, porque se puede buscar los restaurantes en su página web o si se desea en la guía subida a la página, se puede acceder directamente al número de la página que se desea ir, optimizando de esta forma el tiempo.</p>

CONTENIDO	Como este es un archivo no se puede modificar conforme las necesidades, sin embargo cuenta con mucha información para los usuarios.	Por ser un portal aquí se puede modificar el contenido cuando se crea conveniente, aunque en la guía subida como archivo no se podrá realizar los cambios.
IDIOMA	Esta guía solo la podemos encontrar en español	Podemos cambiar el idioma, de acuerdo a las necesidades de cada persona dentro de la página, sin embargo el contenido de la guía se encuentra en español.

SEMEJANZAS DE LAS GUÍAS GASTRONÓMICAS DIGITALES EN EL MERCADO LOCAL		
	GUÍA GASTRONÓMICA DEL ECUADOR	TAVOLAECUADOR.COM
ACCESIBILIDAD	Se puede acceder desde cualquier lugar que te encuentres y desde cualquier dispositivo.	
CONTENIDO	En ambas guías podemos encontrar información de los restaurantes del Ecuador.	
DISTRIBUCIÓN	En ambas guía podemos acceder a la información sin ninguno costo a través del internet.	

VENTAJAS – CONCLUSION (GUÍAS FÍSICAS Y DIGITALES)

Por medio del análisis antes realizado, podemos concluir que las guías físicas y digitales tienen las siguientes ventajas:

- Las guías digitales cuenta con mayor rapidez al consultar los restaurantes.
- Las guías digitales se puede elegir el idioma que se desee leer, no hay un límite de 2 idiomas dentro de este formato.
- Por su parte la guía física es útil con o sin internet.
- En ambos casos digitales o físicas se las puede llevar a cualquier lado por ser de fácil manejo.
- Otra ventaja es que las guías digitales no se dañan fácilmente ni se deterioran.
- Las guías físicas son de fácil manejo tanto para los jóvenes como para los adultos mayores.

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS DE LA DEMANDA POTENCIAL PARA LA GUÍA

4.1 Metodología para análisis de demanda

En la provincia del Guayas según estadísticas proporcionadas por el Ministerio de Turismo se han recibido 344.956 turistas en el año 2014 lo que representa un 7.86% de incremento al año anterior donde se recibieron 319.814 turistas.

Ilustración 14. Ingresos de turistas en el año 2013 - 2014

Llegadas por jefatura de migración

Jefatura	Primer trimestre		Segundo trimestre		Tercer trimestre		oct		nov		dic		ene - dic	
	2013	2014	2013	2014	2013	2014	2013	2014	2013	2014	2013	2014	2013	2014
Pichincha	142.862	158.247	150.504	166.634	168.896	185.618	53.867	59.772	56.212	62.978	60.585	72.078	632.926	705.327
Guayas	80.950	89.084	73.823	80.478	84.892	92.405	25.249	24.102	24.318	27.063	30.582	31.824	319.814	344.956
Carchi	64.639	70.553	43.638	55.640	47.105	55.792	14.895	16.479	14.726	14.633	25.627	26.386	210.630	239.483
El Oro	47.831	52.390	29.794	36.660	37.184	45.442	13.944	16.504	13.305	15.175	14.683	17.212	156.741	183.383
Loja	3.184	3.678	2.540	3.345	3.066	5.012	919	1.288	848	1.217	1.011	1.186	11.568	15.726
Otras jefaturas	8.497	17.215	7.343	16.096	6.938	14.421	2.643	6.311	2.647	6.496	4.310	7.592	32.378	68.131
Total	347.963	391.167	307.642	358.853	348.081	398.690	111.517	124.456	112.056	127.562	136.798	156.278	1'364.057	1'557.006

Fuente: Anuario de Entradas y Salidas Internacionales, INEC
Fuente: Información provisional 2014, Dirección Nacional de Migración.

El 45% de llegadas de extranjeros al país se registran en el Aeropuerto Internacional Mariscal Sucre que corresponde a la Jefatura Provincial de Migración de Pichincha, el 22% se registra en el Aeropuerto Internacional José Joaquín de Olmedo - Jefatura Provincial de Guayas, las referidas jefaturas corresponden al segmento aéreo, en tanto que el 27% de llegadas son por vía terrestre, principalmente por las Jefaturas de Migración de las Provincias de Carchi y El Oro.

Inicio

Fuente: Página del Ministerio de Turismo – Turismo en cifras

http://servicios.turismo.gob.ec/index.php/?option=com_content&view=article&id=30

Para poder obtener el tamaño de nuestra muestra, se utilizó la siguiente fórmula:

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

Donde:

N= Población total → 344.956

p = Probabilidad de éxito → 0.5

q = Probabilidad de fracaso → 0.5

e = Es el margen de error → 0.05

z = nivel de confianza → 1.96

Reemplazando los valores en las fórmulas antes mencionadas, y realizando los respectivos cálculos, nos da como resultado 384 muestras:

$$n = \frac{(1.96)^2 \times (0.5) \times (0.5) \times 344,956}{(0.05)^2 \times (344,956 - 1) + (1.96)^2 \times 0.5 \times 0.5}$$

$$n = \frac{331.295,742}{863,3479}$$

$$n = 384$$

Las personas que fueron seleccionadas para responder las encuestas son turistas que hayan estado en la ciudad de Guayaquil con una estancia de 3 noches como mínimo y que hayan degustado de la gastronomía que ofrece nuestra ciudad.

Las encuestas se realizaron personalmente, de esta forma no solo podemos tener información concreta sino que también podremos obtener opiniones de los turistas con respecto a nuestro proyecto.

Las encuestas tuvieron lugar en el Aeropuerto de Guayaquil José Joaquín de Olmedo, en la sala de pre-embarque nacional e internacional. Para ello se tuvo que solicitar un permiso previamente al Ing. Gabriel Pinto, el cual es el Gerente General del Área Comercial del aeropuerto.

Las preguntas que forman parte de nuestras encuestas serán preguntas cerradas, algunas solo tendrán la opción de sí y no mientras que en otras podrán escoger entre varias opciones.

Ilustración 15. Encuestas realizadas en el área de pre-embarque



Fuente: Tesistas.



Fuente: Tesistas.

4.2 Cuantificación del mercado meta

La demanda que tendrá la guía gastronómica será elevada, esto es porque de los turistas encuestados el 96% desea tener una guía gastronómica típica que le muestre los restaurantes de comida típica y así poder conocer la gastronomía del lugar que están visitando, en este caso desde el inicio de su estadía por Guayaquil.

Dentro de las personas que no desean las guías gastronómicas, es decir el 4%, manifestó que era porque tienen familiares en la ciudad y que ellos eran la mejor guía para conocer cada rincón de Guayaquil, incluyendo sus restaurantes de comida típica. Otro grupo manifestó que no se sentían interesados en obtener un ejemplar de estos.

Ilustración 16. Porcentajes de personas que les gustaría obtener una guía gastronómica



Fuente: Tesistas

4.3 Resultados

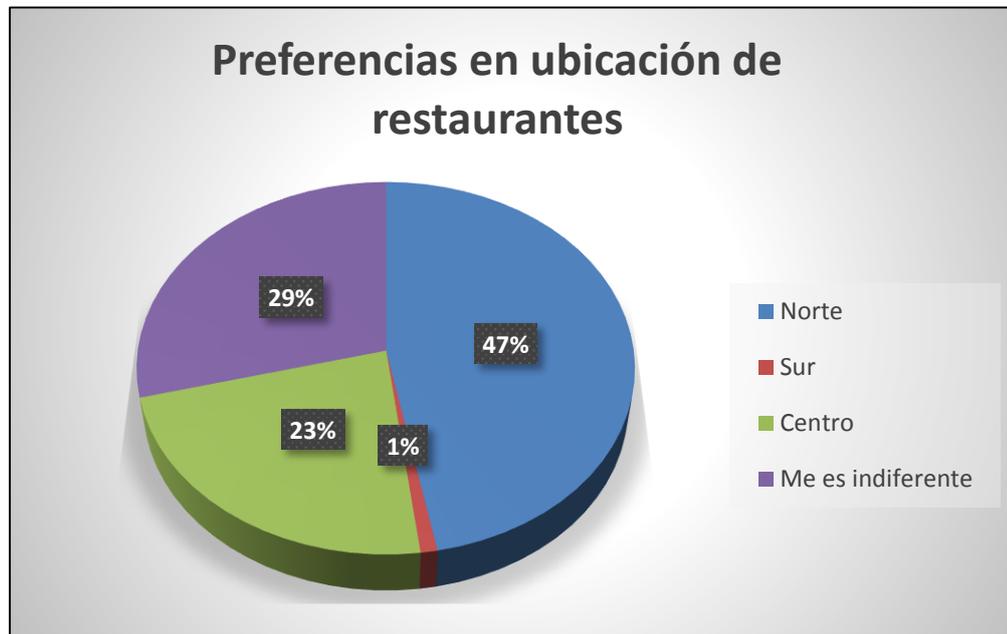
La zona que los turistas prefieren a la hora de dirigirse a un restaurante para degustar de nuestra gastronomía típica, es el norte de Guayaquil, el cual obtuvo el 47% de aceptación al momento de realizar las encuestas.

El 29% de turistas contestó que cuando se trata de seleccionar, le es indiferente si el restaurante queda en el norte, centro o sur de la ciudad, pero en esta pregunta los turistas mencionaban que siempre que el restaurante sea de calidad ellos estarían gustosos de ir sin importar el precio del plato, siempre y cuando el precio sea de acuerdo a la calidad.

El 23% de las personas encuestadas contestaron que prefieren restaurantes que se encuentren en el centro de la ciudad, porque manifestaban que después de realizar una caminata en el malecón 2000 o visitar algún atractivo próximo a estos lugares, les gustaría disfrutar de un buen restaurante con la comida típica de la ciudad.

Finalmente el 1% elegirían restaurantes que se encuentren al sur de la ciudad.

Ilustración 17. Preferencias de ubicación de restaurantes



Fuente: Tesistas

4.3.1 Perfil del Consumidor

Nuestro mercado principal son turistas que visitan la ciudad de Guayaquil con un estrato social medio.

En este punto analizaremos ciertas preguntas que nos ayudarán a determinar el perfil de nuestro consumidor, como es la edad, la importancia que tiene para los turistas degustar la gastronomía del lugar que visitan, la

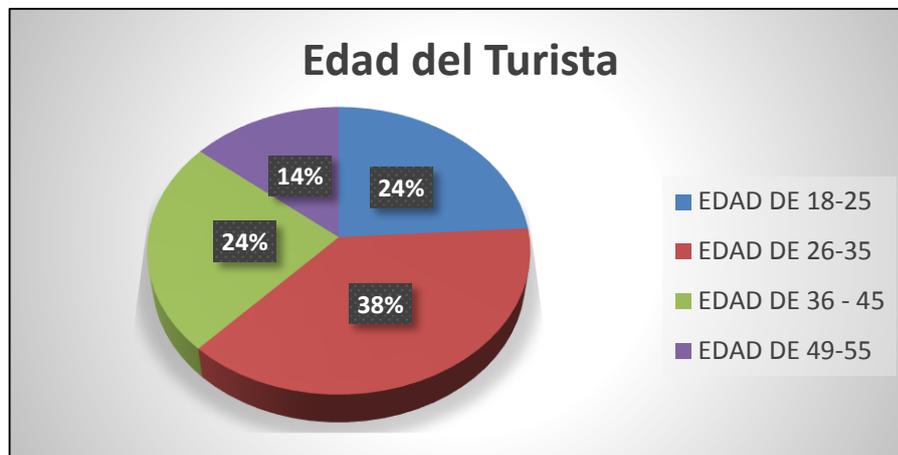
frecuencia de su visita a los restaurantes y por último el precio que estarían dispuestos a pagar por la guía.

Edad del Turista.-

La Edad de los turistas que llegan de visita a la ciudad de Guayaquil oscila desde los 18 hasta los 55, teniendo mayor presencia los turistas de edades de 26 a 35 años con un porcentaje del 38%.

Seguido de los turistas que tienen entre 18 – 25 y 36-45 años, los cuales según las encuestas realizadas tienen un porcentaje de 24%. Los que tienen menor presencia son los turistas cuyas edades están entre los 45 y 55 años, con un 14%.

Los turistas que mantienen las edades de 26 a 35 años, son turistas que están interesados en adquirir los ejemplares de guías gastronómicas.

Ilustración 18. Edad de los turistas

Fuente: Tesistas

¿Qué tan importante es para usted probar la comida típica del lugar al que visita?

Dentro de las encuestas realizadas, reflejó que para el 50% de los turistas que visitan la ciudad de Guayaquil es muy importante probar la comida típica del lugar visitado, un 37% considera que es medianamente importante conocer la gastronomía del lugar. Un 11% de los turistas opinan que es indispensable probar las comidas típicas del lugar al que se encuentran conociendo.

Además hubieron turistas que opinaron que es poco importante, este grupo se encuentra representado por el 2%, De esta forma podemos concluir de que a la gran mayoría de los turistas les gusta probar la comida del lugar donde están.

Cabe señalar que los turistas que en su mayoría contestaron que es muy importante probar la comida típica del lugar, mencionaron que su principal motivación para realizar el viaje no es conocer la gastronomía típica si no conocer el lugar, pero que definitivamente no pueden retornar a su país sin antes conocer la cultura gastronómica del país o ciudad que se encuentran visitando.

Ilustración 19. Importancia de probar comida típica



Fuente: Tesistas

¿Con qué frecuencia visita restaurantes que ofrecen comida típica?

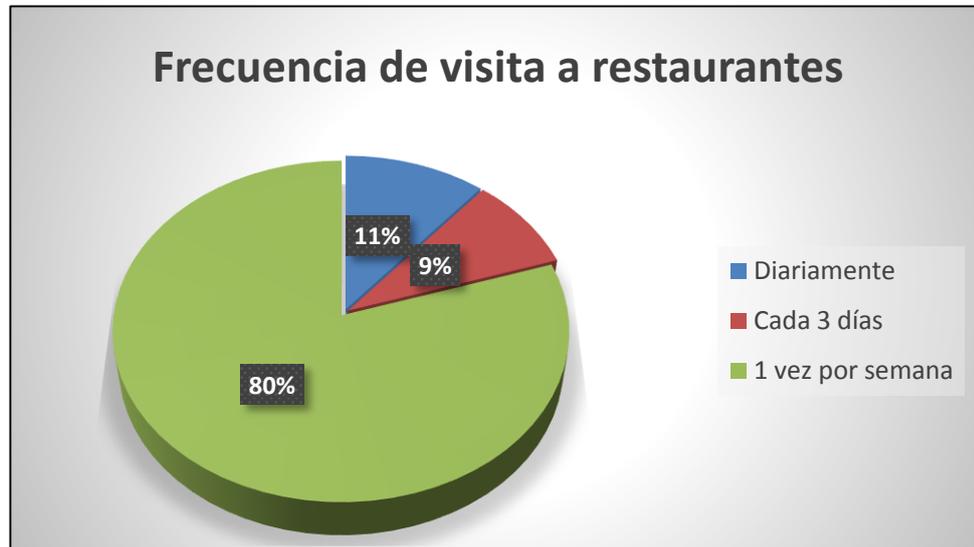
En su mayoría, es decir el 80% se dirigen una vez por semana a restaurantes que ofrecen comida típica.

Algunos turistas que habían estado en Guayaquil solo por tres días, nos mencionaban que si habían tenido la oportunidad de degustar por lo menos de un plato típico, el cual había llenado sus expectativas, como por ejemplo el ceviche de camarón, el cual fue uno de los platos mayormente pronunciado.

El 11% de los encuestados contestaron que asisten diariamente a un lugar de comida típica, porque su estadía no es muy larga y desean probar lo que más puedan dentro de su visita por Guayaquil. Algunos turistas, cuentan con familiares dentro de la ciudad por lo que son ellos quienes les animan a degustar nuestra gastronomía.

El 9% respondió que lo hace cada 3 días, los turistas que respondieron que realizan cada 3 días, son personas que están en la ciudad de Guayaquil por dos semanas o tres semanas, y mayormente son turistas residentes.

Ilustración 20. Frecuencia de visita a restaurantes típicos



Fuente: Tesistas

¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un plato típico?

El 56% de turistas estarían dispuestos a pagar como mínimo \$8.00 por un plato típico. Este precio variaría dependiendo de la calidad del plato que se sirvan.

El 21% de turistas en cambio pagarían \$5,00 como mínimo, seguido de un porcentaje del 19% quienes pagarían \$10.00. Hubo un grupo del 3% que

pagaría otra cantidad, entre las cuales mencionaban desde los \$15 como mínimo y \$25 como máximo.

Esta pregunta nos ayudará a determinar los restaurantes que estarán en la guía de gastronomía típica.

Ilustración 21. Precio de los platos típicos



Fuente: Tesistas

¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por la guía de gastronomía típica?

La mayor parte del mercado (70%) está dispuesto a pagar \$ 3 por la guía gastronómica de comida típica, mientras que un 18% de los turistas pagaría por esta \$6. Solo un 5% de los encuestados estaría dispuesto a pagar de 8 a 10 dólares por la guía.

En este punto algunos turistas manifestaron que depende mucho de la calidad de la guía para poder darle un precio. Los turistas que no estaban dispuestos a pagar por la guía, manifestaban que esta debería ser gratis puesto que es una forma de promocionar el lugar.

Ilustración 22. Precios que estarían dispuestos a pagar



Fuente: Tesistas.

4.3.2 Criterios de consumo

De los turistas encuestados el 31% desea adquirir la guía en el aeropuerto, ya que por opiniones expresadas al momento de realizar las encuestas, manifestaban que en el aeropuerto es el primer lugar donde piden información acerca de la ciudad. El 27% de los turistas optó por adquirir las guías en un supermercado, cabe señalar que esta respuesta fue dada mayormente por turistas residentes.

Mientras que el 24% desea poder encontrar las guías en algún atractivo turístico al que se encuentren visitando, debido a que muchas veces no tienen mucha información acerca de los lugares próximos donde puedan degustar de la gastronomía del lugar.

Ilustración 23. Lugares estratégicos para distribuir la guía



Fuente: Tesistas.

CAPÍTULO V

OFERTA DE GASTRONOMÍA TÍPICA EN GUAYAQUIL

5.1 Establecimientos de alimentos y bebidas en Guayaquil

En esta sección podemos encontrar restaurantes tanto de comida internacional como nacional, así como cafeterías.

Para poder obtener los establecimientos de alimentos y bebidas de Guayaquil, se procedió en primer lugar a utilizar el Catastro del Guayas, el cual fue facilitado por el Ministerio de Turismo. Este catastro fue solicitado vía e-mail y receptado de la misma forma.

Carlo & Carla.- Está situada en Plaza Lagos, tiene más de 24 años de experiencia, su propietario es el Sr. Carlos Colombara, el nombre del restaurante se debe a la combinación del nombre del propietario y su hija.

Ilustración 24. Logotipo de restaurante Carlo y Carla



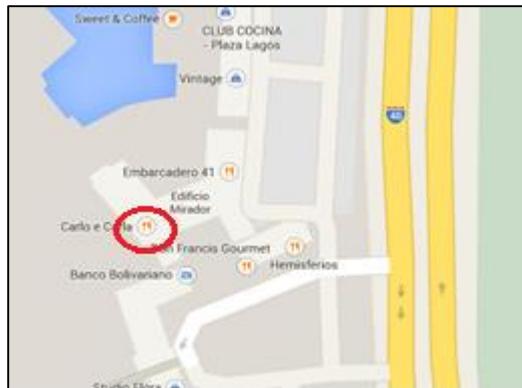
Fuente: Página Oficial de Plaza Lagos

<http://www.plazalagos.com.ec/establecimientos/plaza-lagos-malecon/carlo-e-carla.aspx>

Conforme fue pasando el tiempo, la clientela cambió un poco y ahora le solicitaban desde entradas hasta postre, por este motivo el dueño hizo la fusión de algunos de sus mejores platos con los de las rosticería, entre otros.

El horario de atención es de lunes a domingo, y su capacidad es para 160 personas.

Mapa II. Ubicación restaurante Carlo y Carla



Fuente: Google Maps

<https://www.google.com.ec/maps/place/Carlo+e+Carla/@-2.098815,-79.875259,17z/data=!3m1!4b1!4m2!3m1!1s0x902d12d89061cbf3:0x92f8d39becb78e2f>

Ilustración 25. Interior del restaurante Carlo y Carla



Fuente: Página Oficial de Plaza Lagos

<http://www.plazalagos.com.ec/establecimientos/plaza-lagos-malecon/carlo-e-carla.aspx>

Cevichería el Gato.- Se inició en el 2004 y se han especializado en comida típica en mariscos con un toque manabita. La frescuras de sus productos es la prioridad para ellos, su eslogan es “Del mar a su paladar” .

Este restaurante cuenta con dos locales: Uno en la Cdla. Sauces 1, av. Agustín Freire Mz. F13 villa 3 frente al Garzocentro 2000, y otro ubicado en la Cdla. Albatros calle pelicano oeste, solar 1 diagonal a Andrés Borbor.

Atienden todos los días de 09:00 – 17:00. Para realizar reservas en el local de sauces pueden comunicarse al 2231617 y su capacidad es de 120 personas, y al local de Albatros al 2286859 con capacidad para 150 personas. El precio promedio es de \$12 y aceptan todas las tarjetas de créditos.

Ilustración 26. Local el Gato en la Cdla. Albatros



Fuente: Página Oficial Cevichería El Gato
<http://www.cevicheriaelgato.ec/>

Ilustración 27. Logo del restaurante Cevichería El Gato



Fuente: Página Oficial Cevichería El Gato

<http://www.cevicheriaelgato.ec/>

Mapa III. Ubicación del Restaurante



Fuente: Página Oficial de la cevichería

<http://www.cevicheriaelgato.ec/>

El rincón de San Juan.- Está ubicado en el centro comercial las terrazas km 1.5 vía a Samborondón. Ellos tienen un ambiente informal con el cuál buscan generar una experiencia inigualable para todos sus clientes.

Cuentan con una gama de tapas elaboradas por el chef y una carta de gin tonics y mardinis. El propietario es Álvaro San Juan que a la vez es el chef de este restaurante.

Atienden de martes a sábado, los horarios son: de martes a jueves de 17:00 – 24:00 y los viernes y sábados de 17:00 – 2:00 am, tiene capacidad para 35 personas, su costo promedio oscila entre los \$25.00, aceptan todas las tarjetas de crédito y la especialidad de la casa es tapas de otoño.

Ilustración 28. Interior del restaurante



Fuente: Página oficial Guía Gastronómica del Ecuador

<http://www.guiagastronomicaecuador.com/>

Ilustración 29. Logotipo del Restaurante
El Rincón de San Juan



Fuente: Página oficial Guía Gastronómica del Ecuador

<http://www.guiagastronomicaecuador.com/>

Mapa IV. Ubicación del restaurante El Rincón de San Juan



Fuente: Google Maps

<https://www.google.com.ec/maps/place/Las+Terrazas/@-2.141315,-79.865938,17z/data=!3m1!4m2!3m1!1s0x902d6cfad84e5813:0xae8c8eee473e4d5>

Cafetería y Restaurante, Lounge Bar “La Bienal”.- Está situado en la Av. 9 de Octubre 1608 y García Moreno, Su propietario es Johnny García Man-Gingy su chef es Fernando Arévalo. Aquí usted podrá disfrutar de gastronomía ecuatoriana y de otros países acompañado de música en vivo, está abierto las 24 horas de lunes a domingo. Sus números para realizar reservas son 2691881 y 2395498.

Ilustración 30. Logotipo del Hotel Man-Ging e interior del Restaurante



Fuente: Página oficial Hotel Man-Ging

<http://www.hotelgaleriamanging.com/>

Mapa V. Ubicación del Hotel Man-Ging



Fuente: Google Maps

<https://www.google.com.ec/maps/place/Hotel+Galer%C3%ADa+Man-Ging/@-2.188422,-79.891396,17z/data=!3m1!4b1!4m2!3m1!1s0x902d6ddf4ce10a87:0x2ccd602aa9a1752b>

La Parrilla de Sol.-Cuenta con tres locales:

1. Miraflores
2. Otro local se encuentra en Quisquís 1608 y Tungurahua
3. Y su último local está ubicado en la av. Plaza Dañín frente al hogar San José.

Aquí podrán encontrar deliciosos platos con carne y mariscos acompañados de un ambiente agradable y para cualquier ocasión, son especialistas en platos típicos, parrilladas, buffets y comida gourmet.

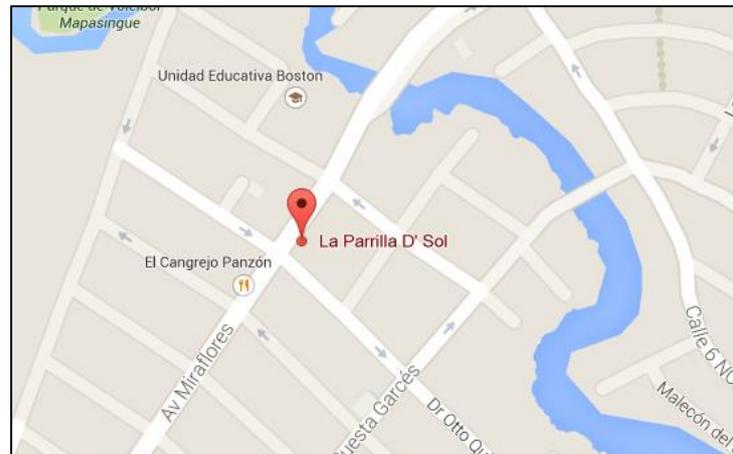
Atienden de lunes a domingo de 10:00 am a 24:00, el número para reservas es 5129653 y cuentan con capacidad para 200 personas. El precio promedio es de \$7.00 y aceptan las tarjetas de crédito Visa y MasterCard.

Ilustración 31. Restaurante Parrilla de Sol



Fuente: Tesistas

Mapa VI. Ubicación de la Parrilla de Sol



Fuente: Google Maps

<https://www.google.com.ec/maps/place/La+Parrilla+D'+Sol/@-2.163706,-79.919652,17z/data=!3m1!4b1!4m2!3m1!1s0x902d727623e68027:0xd4f7c>

Restaurant Sushi Isao.- Está ubicado en Urdesa Central entre las calles Bálsamos y Víctor Emilio estrada. Es administrado por su propietario el Sr. Michiyoshi Torii, este restaurante ofrece una increíble experiencia en sabores conservando la más pura tradición del arte culinario japonés.

La atención es de martes a sábado de 12:00 a 23:00 y los domingos hasta las 22:00. El número de reservas es 6034160 y la capacidad es para 40 personas. Aceptan todas las tarjetas de crédito. Su especialidad es la ensalada Isao. Se recomienda llegar con tiempo al restaurante porque cuentan con una clientela concurrida lo cual hace que en ciertos horarios se llene por completo, cuando esto ocurre, el restaurante tiene unos asientos de

espera fuera del mismo para que sus comensales esperen cómodamente la disponibilidad de mesas.

Ilustración 32. Restaurante Sushi Isao



Fuente: Tesistas

Mapa VII. Ubicación del Restaurante Isao



Fuente: Google Maps

<https://www.google.com.ec/maps/place/La+Parrilla+D'+Sol/@-2.163706,-79.919652,17z/data=!3m1!4b1!4m2!3m1!1s0x902d727623e68027:0xd4f7caa6139990cf>

Trattoria.- Está ubicado en Urdesa Central en las calles Bálsamos 504 entre Ébanos y Las Monjas, Su propietario es el Ing. Renato Carió y su chef es Jorge Macías.

Cuentan con 34 años en el mercado, tanto la decoración como la deliciosa comida te transportan a la bella Italia. Cuentan con una sala VIP con karaoke donde se puede disfrutar entre amigos.

Adicional a esto cuentan con un salón Piccolo mondo, el cual cuenta con acabados de lujo donde usted podrá realizar eventos y brindar a sus invitados una variedad de comida internacional. Los horarios de atención son de lunes a domingo de 12:30 – 24:00,

El restaurante tiene capacidad de 130 personas, el Bar – Karaoke de 65 personas y el Salón de Eventos para 250 personas, el precio promedio está en \$20.00, aceptan todas las tarjetas de crédito y sus especialidades son: comida italiana, productos importados, mariscos y vinos.

Ilustración 33. Restaurante La Trattoria



Fuente: Tesistas

Mapa VIII. Ubicación del restaurante La Trattoria



Fuente: Google Maps

<https://www.google.com.ec/maps/place/Trattoria+Piccolo+Mondo/@-2.171064,-79.909758,17z/data=!3m1!4b1!4m2!3m1!1s0x902d6df2c1ed2637:0x5935b5991bfbf>

El Grand Hotel Guayaquil.- Está ubicado en pleno centro de la ciudad de Guayaquil, en las calles Boyacá y clemente Ballén. Su gerente se llama Gino Luzi, su chef es Cesar Pizarro.

Aquí podemos encontrar desayunos y almuerzos tipo buffet y de jueves a sábados podemos disfrutar de las noches guayaquileñísimas. Además cuentan con una variada carta de comida internacional y festivales especializados.

La música del trío “Los Mensajeros Andinos” ha convertido este lugar en un punto de encuentro entre amigos y sitios de negocios. Está abierto las 24 horas, tiene capacidad para 100 personas.

El precio promedio es de \$20.00, aceptan todas las tarjetas de crédito. Las especialidades son:

- Buffet de cocina Ecuatoriana
- Festivales de comida internacionales

Ilustración 34. Grand Hotel Guayaquil



Fuente: Tesistas

Mapa IX. Ubicación Grand Hotel Guayaquil



Fuente: Google Maps

<https://www.google.com.ec/maps/place/Grand+Hotel+Guayaquil/@-2.194661,-79.88472,17z/data=!3m1!4b1!4m2!3m1!1s0x902d6e7a123a0c5f:0xd52e000e3340d742>

742

Marrecife.- Se encuentra en la ciudadela Guayaquil, Mz. 3 solar 8 atrás del centro empresarial las cámaras, su chef es Iván Grain Mejía. Esta empresa brinda sus servicios desde el 2007, ofreciendo platos con mariscos frescos.

Es un restaurante de gran tradición familiar que cuida minuciosamente la atención personalizada del cliente. El horario de atención es de martes a domingo de 9:30 a 17:00. Tiene capacidad para 150 personas, el precio promedio es de \$12, aceptan todas las tarjetas de crédito. Las especialidades son:

- Comida típica ecuatoriana
- Comida internacional a base de mariscos

Ilustración 35. Restaurante Marrecife



Fuente: Tesisistas

Unipark.- Está ubicado en clemente Ballén 406 y Chile, el gerente es Carlos Cruz, el chef es Cesar Maldonado. Cuentan con 4 restaurantes de comida variada, uno de ellos es el Unicafé que brinda buffet de comida ecuatoriana e internacional.

Unideli, es para tomar un refrigerio dulce o salado, El Sushi bar es donde podrán disfrutar de mariscos frescos, preparados al estilo asiático.

El Unibar, es perfecto si buscas relajarte o solamente un lugar pasar el rato con sus amigos. El horario de atención es de 6:00am a 24:00. La capacidad máxima es para 100 personas, aceptan todas las tarjetas de crédito. Las especialidades son:

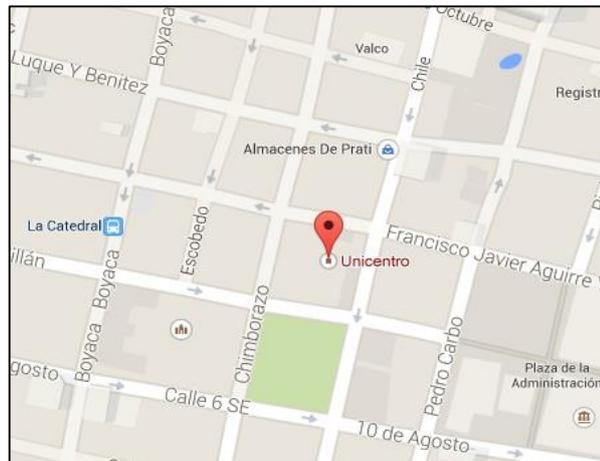
- Buffet de cocina ecuatoriana
- Festivales de cocinas internacional y sushi

Ilustración 36. Hotel Unipark



Fuente: Tesistas

Mapa X. Ubicación Hotel Unipark



Fuente: Google Maps

<https://www.google.com.ec/maps/place/Unicentro/@-2.193893,-79.88297,17z/data=!3m1!4b1!4m2!3m1!1s0x902d6e7a2aa2f017:0x3dbba0728b6278>

74

Rachy's.- Cuentan con dos locales:

El primero está ubicado en la Ciudadela Ferroviaria, av. 2da número 109 y calle séptima y otro está ubicado en Urdesa Central, en av. Las monjas#303 y calle 4ta. Su gerente es la Sra. Betty Sánchez.

Este restaurante se inició en el año 1977, su primer local fue el de la Ciudadela ferroviaria, el nombre se debe al fundador que fue Armando Mendoza a quienes todos conocían como Rachy.

Adicional cuenta con una salón de eventos en la ciudadela Ferroviaria. Los horarios de atención son los lunes de 12:00 a 16:00 y de martes a domingo de 12:00 a 23:30. La capacidad del local de la ferroviaria es de 180 personas y el de Urdesa para 70. El precio promedio de los platos es de \$10.00. Aceptan todas las tarjetas de crédito y su especialidad son los mariscos.

Ilustración 37. Restaurante Rachy's



Fuente: Tesistas

200 Millas.- Está ubicado en Costanera 1250 y Víctor Emilio Estrada, la especialidad es comida peruana fusionada con gusto ecuatoriano y mariscos. Ofrecen una gran variedad de mariscos, entre sus platos están: conchas asadas, parihuela, risotto de mariscos, tacú de mariscos y pulpo a la plancha. Su propietaria es Eliana Pozo, quien a la vez es la administradora y cuentan con 30 años de experiencia en Machala ya que fue allá donde se iniciaron y ahora están presentes también en la ciudad de Guayaquil. Entre los platos

que se ofrecen están: el bicentenario, madera de guerrero, la ronda y manso guayas. El número de contacto es 5106740

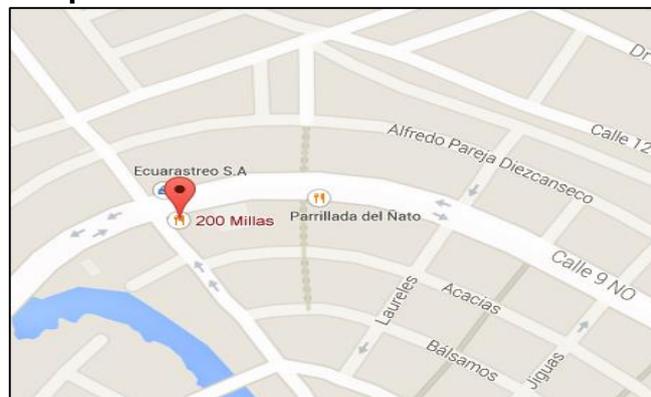
Ilustración 38. Restaurante 200 millas



Fuente: Página oficial del Universo

especiales.eluniverso.com

Mapa XI. Ubicación Restaurante 200 millas



Fuente: Google Maps

<https://www.google.com.ec/maps/place/200+Millas/@-2.161694,-79.917694,17z/data=!3m1!4b1!4m2!3m1!1s0x902d6d884054e>

Alameda de Chabuca.- Está localizada en la Av. Francisco de Orellana y su especialidad es la comida peruana. Su propietaria María Esther Rangel y su administrador es su hijo Alexander de la Rosa los cuales son de origen peruano. Este negocio se inició después de que dos semanas de haber llegado a Guayaquil sufriera la pérdida de su hijo menor y haber quedado en la ruina, entonces decidió iniciar un pequeño negocio puesto que sabía cocinar muy bien.

Poco a poco el negocio fue creciendo, en el cual las más vendidas eran las empanadas limeñas de pollo al horno, este lugar también les dio la oportunidad a muchos jóvenes de trabajar medio tiempo antes de asistir a sus clases de la universidad, los cuales ahora son profesionales.

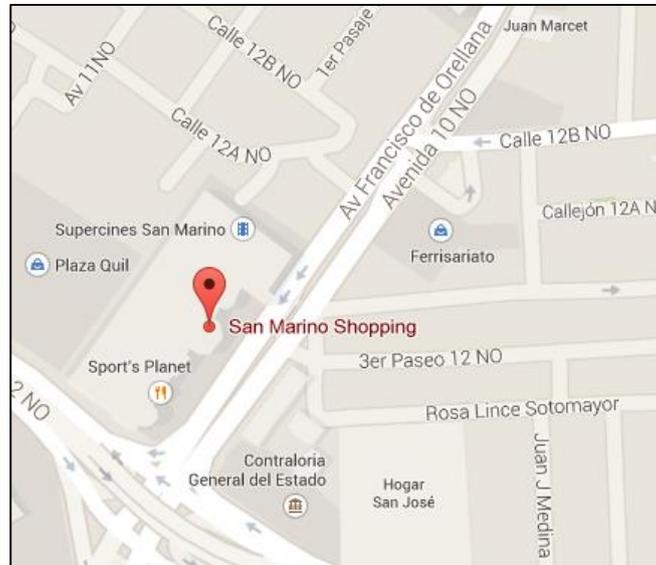
Ilustración 39. Restaurante Alameda de Chabuca



Fuente: Página Oficial Skyscrapercity

<http://www.skyscrapercity.com/showthread.php?t=1576682&page=11>

Mapa XII. Ubicación de Restaurante Alameda de Chabuca



Fuente: Google Maps

<https://www.google.com.ec/maps/place/San+Marino+Shopping/@-2.169405,-79.898104,17z/data=!3m1!4b1!4m2!3m1!1s0x902d6d954eaea557:0x3e260b5088f0f25b>

Anderson.- Está situado en Víctor Emilio Estrada 505 e/ Ébanos y Las Monjas, la especialidad es comida gourmet y mariscos. Anteriormente este se encontraba en el antiguo barrio del Salado, alrededor del año 19 en donde desde el primer día se especializó en comida francesa e internacional.

En el año de 1996 cuando el sector de Urdesa se estaba desarrollando la mayor demanda gastronómica de la ciudad decidieron trasladarse a este

sector de la ciudad, luego de esto volvieron a trasladarse a otra dirección dentro de Urdesa mismo que es donde actualmente se encuentran.

Ilustración 40. Restaurante Anderson



Fuente: Tesistas

Mapa XIII. Ubicación Restaurante Anderson



Fuente: Google Maps

<https://www.google.com.ec/maps/place/Restaurante+Anderson/@-2.170607,-79.909213,17z/data=!3m1!4b1!4m2!3m1!1s0x902d6df2b9ba3fcf:0x616dfa0309f8c59f>

Brasa Brasil.- Ubicado en la calle Carlos Julio Arosemena atrás del Albán Borja, la especialidad es Rodizio. Lleva 15 años en el mercado local, pese a

que en el año 2008 recibió una transformación por la cual cambió desde la administración hasta el menú. El nombre fue debido a que en Brasil hay un lugar que lleva el mismo nombre y decidieron traer esa comida a nuestro país, cabe recalcar que los dueños de este escogido por sus propietarios restaurante son de origen ecuatoriano.

Lo que llama la atención de este lugar es su buffet y la manera de servir a los clientes, a los cuales se les da una ficha, cuando está del lado verde es para indicarle a los meseros que pueden servir lo que quieran y cuando la ficha está del lado rojo es para que los meseros ya no sirvan más. Este buffet tiene un valor de 18.00 incluido los impuestos.

Ilustración 41. Restaurante Brasa Brazil



Fuente: Página oficial del Miss Continente Americano

http://www.missamericancontinent.com/home/index.php?option=com_frontpage&limit=7&limitstart=469&date=2015-03-01

Mapa XIV. Ubicación de Restaurante Brasa Brazil



Fuente: Google Maps

<https://www.google.com.ec/maps/place/Brasa+Brazil/@-2.167949,-79.915554,17z/data=!3m1!4b1!4m2!3m1!1s0x902d6d8b0ee61db9:0xf71>

El Fortín.- Está ubicado en las calles Chile y 10 de Agosto, su especialidad es cocina Mediterránea. Es uno de los más importantes centros gastronómicos de esta ciudad, es ideal para almorzar o cenar, ya que brinda una variada selección de platos nacionales e internacionales.

Este lugar ha sido galardonado con el premio “Gran Collar Gastronómico Internacional”. Es visitado por ejecutivos de élite empresarial, política o social que viven o visitan la ciudad de Guayaquil.

Ilustración 42. Restaurante El Fortín



Fuente: Página Oficial del Hotel Continental.com.ec

<http://www.hotelcontinental.com.ec/es/el-fortin>

Mapa XV. Ubicación Restaurante El Fortín



Fuente: Google Maps

<https://www.google.com.ec/maps/place/Hotel+Continental/@-2.195153,-79.882908,17z/data=!3m1!4b1!4m2!3m1!1s0x902d6e7a3516de37:0xb9680f62ff22d8e1>

La Fondue.- Se encuentra en 9 de Octubre y García Moreno en el Hotel Oro Verde, la especialidad es la cocina Suiza. Aquí podemos encontrar una combinación de quesos, chocolates, frutas y vinos los cuales dan origen a los restaurantes con una de las especialidades de ese país el cual es la fondue.

Es el restaurante más antiguo que ofrece esa especialidad desde hace 35 años, la receta viene de un chef suizo y hasta ahora se mantiene. En este restaurante incluso se hacen actividades conmemorativas cuando son las fiestas de este país.

Ilustración 43. Restaurante La Fondue (interior)



Fuente: Página Oficial del Hotel Oro Verde – Sección
Gastronomía

<http://www.oроверdeguayaquil.com/es/gastronomia/la-fondue#prettyPhoto>

Café de Tere.- Tiene 4 locales ubicados en La Garzota, La Alborada, Urdesa y Vía a la Costa en los que se ofrecen desayunos tradicionales como bolones, bistec, tigrillo, jugos naturales, café con leche y también cuenta con servicio a domicilio.

Su propietaria es la señora Teresa Castro quién después de renunciado a ser enfermera porque el sueldo no era bueno, decidió emprender este negocio, Por lo cual empezó a vender los bolones desde la ventana de su casa en la Alborada.

Ahora cuenta ahora con 3 locales tiene 10 años con este negocio, dándoles empleo a más de 25 personas.

Ilustración 44. Restaurante Café de Tere



Fuente: Tesistas

Mapa XVI. Ubicación de Café de Tere



Fuente: Google Maps

<https://www.google.com.ec/maps/place/El+Caf%C3%A9+de+Tere/@-2.150984,-79.891719,17z/data=!3m1!4b1!4m2!3m1!1s0x902d6da0ae39470b:0x1daa7bbfe238a325>

Aquí esta Marcelo's.- Ubicado en el centro de la ciudad, su dirección es Esmeraldas y 10 de Agosto, la especialidad de este restaurante es la comida típica ecuatoriana. Su propietaria es la Sra. Mariana Molina quien es oriunda de Galápagos de la Isla San Cristóbal y ya tiene 25 años deleitando el paladar de los guayaquileños con los más exquisitos mariscos de la Costa ecuatoriana.

Empezó preparando ceviche de ostión en la casa de su mamá los fines de semana, posteriormente se mudó a las calles Vélez y Esmeraldas con sus suegros, quienes ya había iniciado con el negocio de los mariscos, pero no tenían mucha acogida.

Escuchando consejos de vecinos y amigos decidió seguir preparando los ceviches de ostiones con una mesita pequeña, metida en zaguán con un fogón y esto es lo que hoy en día se convirtió en Aquí esta Marcelo.

Ilustración 45. Restaurante Aquí está Marcelo



Fuente: Tesis

Mapa XVII. Ubicación de Restaurante Aquí está Marcelo



Fuente: Google Maps

<https://www.google.com.ec/maps/place/Cevicher%C3%ADa+%22Aqu%C3%AD+esta+Marcelo%22/@-2.168774,-79.908373,17z/data=!3m1!4b1!4m2!3m1!1s0x902d6d8d5e8407c5:0x7fda9ea859a91921>

Puerto Moro.-Sus propietarios son Luis y Mauricio Aguirre, quienes en el año 2007 iniciaron un pequeño negocio con la idea de vender jugos, tostadas, sánduches, piqueos, etc.

Pero a medida que el tiempo fue pasando fueron pensado en algo más grande y empezaron a complementar lo que tenía con un restaurante donde se vendan platos típicos.

Poco a poco este negocio fue creciendo hasta que tuvieron que buscar un local más grande ubicado en Urdesa y tiene capacidad para 60 personas y así fue como nació el primer Puerto Moro carnes y mariscos al carbón.

Ilustración 46. Restaurante Puerto Moro



Fuente: Tesistas

Mapa XVIII. Ubicación de Restaurante Puerto Moro



Fuente: Google Maps

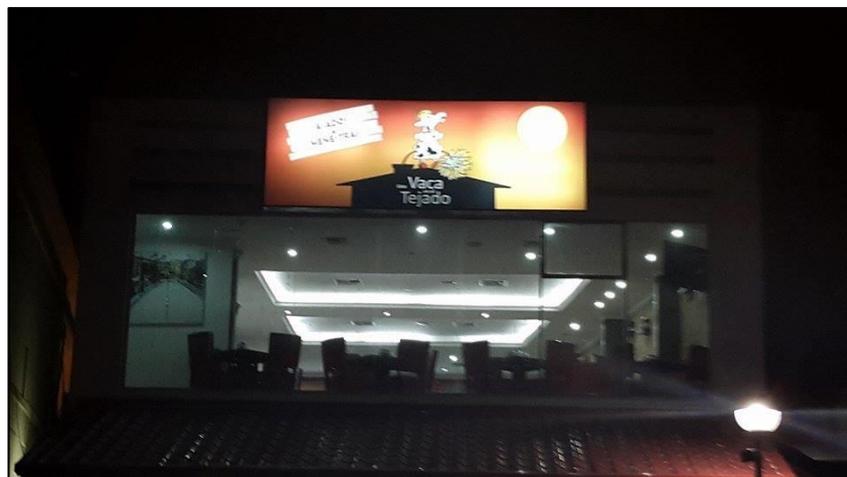
<https://www.google.com.ec/maps/place/Puerto+Moro/@-2.173605,-79.909606,17z/data=!3m1!4b1!4m2!3m1!1s0x902d6df23fb2551:0x635f55f74fbac25>

Una vaca sobre el tejado.-Empezó hace 4 años en Puerto Azul, pronto sus propietarios les pareció que era tiempo de abrir otras sucursales, ahora cuenta con varios locales como son:

- Puerto Azul: C.C. Puerto Plaza, local # 9 (cuentan con servicio a domicilio) Sus teléfonos son: 0994563000 / 042993396.

- Urdesa: C.C. Aventura Plaza, locales # 1 y 36 (Cuentan con servicio a domicilio) Sus teléfonos son: 0982685699 / 2220005 / 2203610 / 2203595.
- Samborondón: C.C. La Torre, locales # 6 y 7, (cuentan con servicio a domicilio), sus teléfonos son: 0988404004 / 2835853.
- C.C. Plaza Navona, local D-100.

Ilustración 47. Restaurante una Vaca sobre el tejado



Fuente: Tesistas

Mapa XIX. Ubicación de Restaurante Una vaca sobre el tejado



Fuente: Google Maps

<https://www.google.com.ec/maps/place/Una+Vaca+en+el+Tejado/@-2.17292,-79.913966,17z/data=!3m1!4b1!4m2!3m1!1s0x902d6df479ec6487:0x9c0052e535c51da>

La Canoa.- Su dirección es en Chile y Escobedo (Hotel Continental), su especialidad es la comida típica ecuatoriana. Su chef es José Loor quién ingreso trabajando como mesero y aunque no estudió, aprendió el oficio de la mejor manera, esta cafetería es la pionera en ofrecer platos típicos como: caldo de manguera, secos de gallina y chivo, guata, entre otros.

Funciona desde el año 1974 y desde entonces han ofrecido al público la mejor comida típica y goza de mucho prestigio y popularidad entre los

guayaquileños y turistas, lo encontramos abierto al público las 24 horas del día los 365 días del año.

Ellos pensaron en esta cafetería cuando veían que en las madrugadas las personas se acercaban a comer en las carretillas que estaban en el malecón, entonces esas fue la esencia que ellos captaron cuando abrieron sus puertas.

Ilustración 48. Restaurante La Canoa



Fuente: Tesistas

Mapa XX. Ubicación de Restaurante La Canoa



Fuente: Google Maps

<https://www.google.com.ec/maps/place/Hotel+Continental/@-2.195153,-79.882908,17z/data=!3m1!4b1!4m2!3m1!1s0x902d6e7a3516de37:0xb9680f62ff22d8e1>

Cocolón.- Tiene dos locales uno ubicado en el centro (Pedro Carbo y 9 de Octubre) y otro situado en el Norte (Av. Francisco de Orellana – Kennedy Norte), su especialidad es la comida ecuatoriana. La decoración del lugar mantiene un toque tradicional con olla y sartenes colgados en la pared. Así mismo tiene en cada mesa hay lámparas grandes que parecen tamaleras, Este negocio ya lleva 7 años.

Ilustración 49. Restaurante Cocolón



Fuente: Tesistas

Mapa XXI. Ubicación de Restaurante Cocolón



Fuente: Google Maps

<https://www.google.com.ec/maps/place/Cocol%C3%B3n/@-2.164205,-79.896349,17z/data=!3m1!4b1!4m2!3m1!1s0x902d6dbdf1a7bd65:0xbc535edb4769a006>

Comidas de Víctor.- Tiene 2 locales ubicados uno en el Norte (Alborada 12ava) y otro ubicado al Sur de la ciudad exactamente en el Centro Comercial Riocentro Sur, la especialidad es comida típica ecuatoriana.

Es una cadena de restaurantes que cuenta con aproximadamente 19 años de experiencia en el mercado y cuenta con 18 locales, este negocio se inició en el año 1995 esto surgió como ideas de dos amigos que cada día tratan de ser los mejores en el medio, se caracteriza especialmente por la sazón, cuenta con servicio a domicilio. El correo es recepción@comidasdevictor.com y el número de teléfono es 2279733.

Ilustración 50. Restaurante Comidas de Víctor



Fuente: Tesistas

Mapa XXII. Ubicación de Restaurante Comidas de Víctor



Fuente: Google Maps

<https://www.google.com.ec/maps/place/Comidas+de+Victor/@-2.143392,-79.893067,17z/data=!3m1!4b1!4m2!3m1!1s0x902d6d0c4c7a91ab:0xd93f2d1837cdb7bc>

Cafetería Boloncetro.- Está ubicado en Esmeraldas y Rosendo Avilés, la especialidad de esta cafetería es cocina ecuatoriana. A las 02h30 en el local de Karina Hidalgo y Xavier Romero se empieza a preparar la masa para los bolones, en bandejas diferentes están el queso fresco y el chicharon que sirven de relleno para la masa de verde o de maduro.

Para la preparación de los bolones cuentan con 7 empleados, los cuales desde hace 6 años trabajan juntos en este negocio que es uno de los más concurrido en la ciudad.

El negocio empezó porque el Sr. Xavier Romero trabajaba con un amigo en un lugar donde vendían bolones y decidió independizarse. Junto con su esposa empezaron el desafío en el año 1998 y dos años después le negocio fue todo un éxito.

Ilustración 51. Cafetería Boloncentro



Fuente: Tesistas

Mapa XXIII. Ubicación de Restaurante Boloncentro 2000



Fuente: Google Maps

<https://www.google.com.ec/maps/place/Boloncentro+2000/@-2.214491,-79.901634,17z/data=!3m1!4b1!4m2!3m1!1s0x902d6e39430f0fc5:0x733112c876eda6d5>

Cangrejal Manny's.- Está ubicado en la ciudadela Miraflores 112 y calle primera, ofrece cangrejos criollos desde \$3.55 hasta \$10.95 y cangrejos al ajillo desde \$4.10 a \$12.30, también podemos encontrar encocado de cangrejo y sopa de cangrejo a \$10.10. Los teléfonos para comunicarse son 2385791 y 2691262. Su horario de atención es de lunes a domingo a partir del mediodía.

Durante la veda ellos se concentran en la venta de otros mariscos ya que otra de las especialidades de la casa son las conchas gratinadas y parrillada de mariscos.

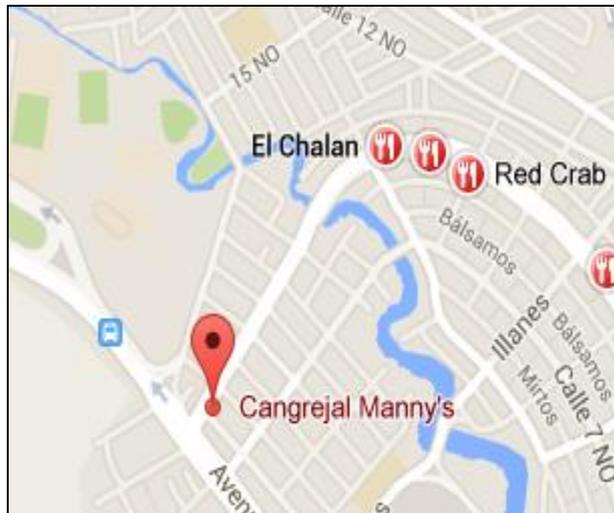
Este local atiende a 200 personas y se vende un promedio de 400 cangrejos diarios, además este restaurante no cuenta con parqueo para sus clientes.

Ilustración 52. Restaurante Manny's



Fuente: Tesistas

Mapa XXIV. Ubicación Restaurante Manny's



Fuente: Google Maps

<https://www.google.com.ec/maps/place/Cangrejal+Manny's/@-2.1668194,-79.9182356,15z/data=!4m5!1m2!2m1!1srestaurante+manny's+guayaquil!3m1!1s0x902d7275c611b33d:0xc367593113464b69>

Lo Nuestro.- Está ubicado en Urdesa, en Víctor Emilio Estrada e Higuera, los horarios de atención son de lunes a jueves de 12:00 – 15:00 y 19:00 – 24:00 y de viernes a domingo de 12:00 – 24:00, su especialidad es el piqueo típico y la corvina guayaca.

Este restaurante nos brinda historia y costumbres gastronómicas que han ido de generación en generación, cuenta con una selecta variedad de platos típicos y mariscos, como temática en su local presenta colgadas en las paredes noticias y recortes de la época las cuales crean ambientes donde se puede recordar parte de nuestra historia y recordarla a través del tiempo. Lo nuestro está presente en Guayaquil desde 1993 brindándonos un ambiente cálido y pintoresco en donde podemos degustar lo mejor de la comida típica ecuatoriana.

Todo esto hace que en el restaurante lo nuestro, todo esto hace que podamos vivir en el restaurante lo nuestro una experiencia única e inigualable en donde los recuerdos y los clientes son los protagonistas.

Ilustración 53. Restaurante Lo Nuestro



Fuente: Tesistas

Mapa XXV. Ubicación Restaurante Lo Nuestro



Fuente: Google Maps

<https://www.google.com.ec/maps/place/Lo+Nuestro/@-2.1643,-79.912695,17z/data=!3m1!4b1!4m2!3m1!1s0x902d6d8eb92d049:0x1729dd547d974bc6>

Red Crab.- Se encuentra en Urdesa desde abril de 1997 día en el cual abrió sus puertas, aquí podemos deleitarnos con una variedad de mariscos y cangrejos. Este restaurante se ha convertido en una tradición culinaria dentro de la ciudad de Guayaquil, la prueba de esto son los múltiples clientes que regresan al sitio porque se van satisfechos por la atención la variedad de los platos y la cálidas en el servicio. Entre los platos que podemos encontrar se encuentran los siguientes:

- Especialidades de cangrejo
- Ceviches
- Langostinos

- Pescado
- Camarón
- Carnes y pollos y platos típicos

Ilustración 54. Restaurante Red Crab



Fuente: Tesistas

Mapa XXVI. Ubicación Restaurante Red Crab



Fuente: Google Maps

<https://www.google.com.ec/maps/place/Red+Crab/@-2.1673287,-79.9169519,15z/data=!4m5!1m2!2m1!1sred+crab!3m1!1s0x902d6d88ed8c9047:0x48f30c999fcc6b13>

Pique y Pase.- Este negocio comenzó en el jardín de una casa donde empezaron preparando arroz con menestra de lenteja, carne asada y patacones. Un año más tarde ya ocupaba la sala de una casa más un cuarto para negocio, para el año de 1976 ya el restaurante se había ampliado, con el pasar de los años fueron creciendo e incorporando nuevos platos al menú hasta que decidieron dar un gran paso cambiando la imagen y el manejo comercial lo que dio como resultado que para el 2011 cuentan con 5 restaurantes y 2 locales exprés. Cada establecimiento cuenta con sus respectivos horarios de atención como son:

- Av. Alejo Lascano 1617-19-21 entre Carchi y Tulcán, Barrio Orellana. Horarios: Lunes a Jueves 12:00 am a 11:00 pm y viernes a domingo de 12:00 am a 12:00pm.
- Aventura Plaza – Av. Las monjas, centro comercial aventura plaza local #3. Horarios: Domingo a Jueves de 12:00 am a 11:00 pm y viernes y sábados de 12:00 am a 12:00 pm.
- Urdesa central, Dátiles y calle primera (esquina). Horarios: Domingo a jueves de 12:00 am a 11:00 pm, viernes y sábados de 12:00 am a 12:00 pm.
- Km 1 vía zamborondón, centro comercial Piazza Samborondón local # 14. De lunes a domingos 12:00am a 11:30 pm.
- C.C. Mall del Sur, patio de comidas, Av. 25 de julio y José. Horarios de Domingo 11:00am a 10:00pm.

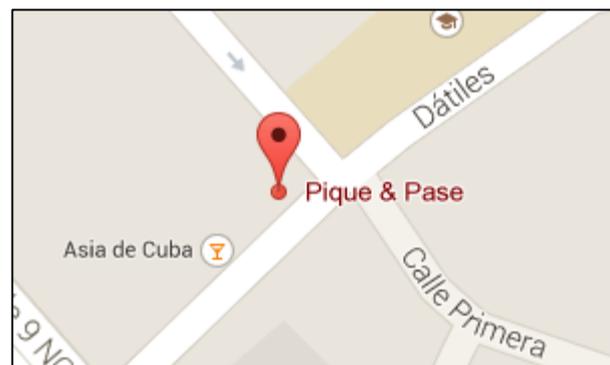
- Km 1 ½ vía zamborondón C.C. Village Plaza. Horarios de lunes a jueves y domingos 10:00 am a 10:00 pm y viernes y sábados de 10:00 am a 11:00 pm. Para pedidos a domicilio se puede llamar a: 1800-piqueypase o 1800-747839.

Ilustración 55. Restaurante Pique y Pase



Fuente: Tesistas

Mapa XXVII. Ubicación del Restaurante Pique y Pase



Fuente: Google Maps

<https://www.google.com.ec/maps/place/Pique+%26+Pase/@-2.1713878,-79.9070072,18z/data=!4m2!3m1!1s0x902d6ded71f38c35:0xbf07f0631397fc5b>

La Preferida.- Su propietaria es la Sra. Elena Morales, empezó a vender fritada hace 30 años en Alcedo y Esmeraldas, en este lugar las personas que acuden se sirven del plato de fritada acompañado de cerveza bien helada y un fondo musical que son baladas interpretadas por lagarteros.

Ellos no tenían un nombre establecido para el local hasta que un día un grupo de clientes le regalaron un letrero que decía la preferida, este fue colocado en el negocio y desde entonces este lugar es llamado así. Su horario de atención es de lunes a viernes de 9:00 am a 9:00pm y su número de teléfono es 2372966.

Ilustración 56. Restaurante La Preferida



Fuente: Tesistas

Mapa XXVIII. Ubicación de Restaurante La Preferida



Fuente: Google Maps

<https://www.google.com.ec/maps/place/Esmeraldas,+Guayaquil+090311/@-2.1951104,-79.894778,19z/data=!4m2!3m1!1s0x902d6e73420aa4e9:0xf085d3e4c9630ddb>

Las Costillas de Nico.- El negocio empezó hace 25 años con la familia Calles Andrade los cuales eran propietarios del famoso local los toros asados, pero en el 2009 decidieron darle un giro al negocio y fue cuando pusieron el primer local de Costillas de Nico, el cual está ubicado en el centro en unas de las principales avenidas de la ciudad de Guayaquil Av. 9 de Octubre entre Av. Quito y Machala, el nombre del negocio se debe a uno de los hijos de la familia que es quien aparece en todos los letreros de los restaurantes.

En este negocio diariamente pueden llegar a vender entre 150 y 200 costillas al día, además de chuletas carnes pollos y corvina asada que son otras de las especialidades del lugar. Su horario de atención es del 12:00 am a 22:00 y su precio promedio es de \$6.54, la especialidad es la comida típica ecuatoriana.

Ilustración 57. Restaurante Las Costillas de Nico



Fuente: Tesistas

Mapa XXIX. Ubicación de Restaurante Las Costillas de Nico



Fuente: Página Web El Universo

Sweet & Coffee.- Esta idea inició por el año de 1997 cuando sus dueños Richard Peet y Soledad Hanna eran novios, y ella le preparaba unos deliciosos postres, entonces al casarse decidieron crear un lugar donde especialmente se sirvieran cafés y postres, fue así que abrieron su primer local en el C.C. Mal del Sol con un equipo de 15 personas.

Ya son más de 15 años, en el que a sus clientes les hacen vivir una experiencia única teniendo ellos como prioridad la calidad en sus productos y un ambiente agradable para sus clientes y colaboradores.

Entre sus productos se encuentran cafés Expreso, Americano, Frappelatte, Mocachino, Capuchino.

Ellos también cuentan con la denominada universidad del café, en donde forman y capacitan los diferentes perfiles de los colaboradores que trabajan con ellos. Fue creada en el año 2008, en la cual durante los diferentes módulos ellos verán temas como: Servicio al cliente, liderazgo y administración. Cuentan con 34 locales en Guayaquil y 12 en Quito, empleando a más de 650 personas.

Ilustración 58. Cafetería Sweet and Coffee



Fuente: Tesistas

Mapa XXX. Ubicación de Cafetería Sweet and Coffee



Fuente: Google Maps

<https://www.google.com.ec/maps/place/Sweet+%26+Coffee/@-2.171918,-79.9041238,16z/data=!4m5!1m2!2m1!1ssweet+and+coffee!3m1!1s0x902d6ded91b2d8dd:0xe71d518757c520ca>

El Aguacate.- Esta ubicado en Av. Las Monjas y calle 4ta. El número de teléfono es 6018777. El menú que ellos principalmente ofrecen consta de una gran variedad de comida de a costa y de la sierra, en su carta habitual siempre incluye el locro de papas con camarones y mariscos y de postre el helado frito.

Abrió sus puertas en el 2009, el nombre se debe porque el aguacate es el acompañante que se sirve junto con todos los platos que constan en el menú, el restaurante tiene 3 zonas: exteriores, dentro del local y una zona VIP la cual no tiene ningún valor adicional.

Su decoración es rústica con mesas de madera y la iluminación es tenue adicionalmente el local se encuentra decorado con aguacates los cuales se visualizan en todo el restaurante. La especialidad de la casa es el Tuco Marinero que tiene un valor de \$11.00, este es un plato que contiene arroz de mariscos acompañado de cualquier ceviche a la elección del cliente, servido dentro de un aguacate. Las bebidas van entre los \$3.00 hasta los \$12.00. El horario de atención es de 12:00 pm a 20:00 pm. Los precios oscilan desde \$6.00 a \$15.00.

Ilustración 59. Restaurante El Aguacate

Fuente: Tesistas

Mapa XXXI. Ubicación Restaurante El Aguacate

Fuente: Google Maps

<https://www.google.com.ec/maps/place/Restaurante+El+Aguacate/@-2.1679625,-79.9078261,17z/data=!4m2!3m1!1s0x0000000000000000:0x492e665fc65bdbf8>

Cebiches de la Rumiñahui.- Ellos empezaron como muchos de los negocios que existen, la habilidad innata que ellos tienen para preparar estos ceviches les hizo pensar en que deberían empezar este negocio.

En el año de 1985 en la ciudadela Rumiñahui ciudad de Quito fue donde empezó todo, los primeros clientes los llamaron los cebiches de la Rumiñahui, su esfuerzo, dedicación y la calidad de sus productos fue lo que hizo que con apenas solo 2 años sean reconocidos en la ciudad de Quito. Con el paso de los años la demanda fue creciendo de una manera extraordinaria, lo que hizo que en el año de 1992 se abra un segundo local en Nazaret – Quito.

En el año de 1993 se abrió un tercer local en el Quicentro Shopping y seguido de estos se fueron abriendo nuevos puntos de ventas, primero en la ciudad de Quito y luego en Ibarra, Cuenca, Guayaquil, Riobamba y Ambato. Los tres primeros negocios fueron un éxito y como fueron un referente pudieron replicar el negocio bajo el concepto de franquicia.

Su propietario el Sr. Castro enfatiza en la necesidad de cuidar su marca y piensa que la única forma de hacerlo es trabajando codo a codo. Hoy en día

mantienen sus locales propios, más de una decena están bajo el concepto de franquicia societaria y el resto son franquicias. Actualmente esta cadena consta de 30 locales, 22 en Quito, 3 en Guayaquil, 2 en Ibarra, 1 en Cuenca, 1 en Riobamba y 1 en Ambato.

Ilustración 60. Restaurante Los Cebiches de la Rumiñahui



Fuente: Tesistas

Mapa XXXII. Ubicación Restaurante Los Cebiches de la Rumiñahui



Fuente: Google Maps

<https://www.google.com.ec/maps/place/Los+Cebiches+de+la+Rumi%C3%B1ahui/@-2.173021,-79.906881,17z/data=!3m1!4b1!4m2!3m1!1s0x902d6ded979cb6f9:0x21485527cb7c50c3>

Asia.- Fue el primer restaurante chino inaugurado en la ciudad de Guayaquil, El Sr. Jacinto y Alicia Wong junto con un socio han deleitado por más de 60 años a los ecuatorianos. El salón Asia fue el pionero en servicio a domicilio y lo hacían en bicicleta o en bus, ya que en ese entonces Guayaquil no era una gran urbe como en la actualidad. El chaulafán se ha convertido en uno de los platos preferidos de los ecuatorianos. Los descendientes continúan ofreciendo la misma exquisitez a sus clientes la cual es herencia de sus padres. Cuenta con 5 locales:

- Urdesa
- Centro
- Mall El Fortín
- Alborada
- 9 de Octubre

Cada uno de los locales cuenta con sus respectivos horarios de atención:

- Centro : 11:00 – 21:00
- Mall El Fortín: domingo a viernes de 11:00 – 21:00 y los sábados de 10:00 – 22:00
- Urdesa: 12:00 a 22:30
- Alborada: Domingo a jueves 12:00 – 22:00 y viernes y sábados de 12:00 – 23:00

- 9 de Octubre: Lunes a sábado de 11:00 – 23:00 y domingos de 11:00 – 22:00

Ilustración 61. Restaurante Asia



Fuente: Tesistas

Mapa XXXIII. Ubicación de Restaurante Asia



Fuente: Google Maps

<https://www.google.com.ec/maps/place/Salon+Asia/@-2.1700439,-79.9087893,18z/data=!4m2!3m1!1s0x902d6d8d3a501a9d:0x74049c79e736c3c0>

La tablita del Tártaro.- Esta es la idea de 2 jóvenes ecuatorianos que nace en el año 1996 ya que identificaron la necesidad de que haya una comida sana y a precios accesibles. Es así como nace la marca de la Tablitagroup Cía. Ltda. Cuyas características son calidad y rapidez en el servicio.

Inicialmente la idea fue estar en el patio de comida de los centros comerciales pero al no abastecer la demanda inaugura los restaurantes la tablita del tártaro con la misma filosofía la cual es rapidez y calidad.

Ilustración 62. Restaurante La Tablita Del Tártaro



Fuente: Tesistas

Mapa XXXIV. Ubicación La Tablita del Tártaro



Fuente: Google Maps

<https://www.google.com.ec/maps/place/Salon+Asia/@-2.1700439,-79.9087893,18z/data=!4m2!3m1!1s0x902d6d8d3a501a9d:0x74049c79e736c3c0>

Frutabar.- Sus propietarios son Rodolfo Calderón y Fabrizio Semiglia, los cuales iniciaron el negocio el 7 de julio del 2000. El lugar cuenta con una decoración muy armoniosa y única, los primeros sánduches que se vendieron fueron el de pollo llamado vikingo y el vegetariano llamado kamali.

En el año 2010, después de haber escuchado varias sugerencias deciden incorporar a su menú cocteles de frutas. En el año 2013 el IEPI le atribuye el reconocimiento a Frutabar de “La apariencia distintiva” cuya validez es oficial

e internacional y muy pocas empresas de Ecuador la poseen. En la actualidad Frutabar cuenta con 3 restaurantes y su eslogan es “La amistad siempre gana” el cual fue patentado. Dentro de los principales platos podemos encontrar:

- Hamburguesas
- Sandwiches
- Humitas
- Jugos y batidos
- Cocteles

Ilustración 63. Restaurante Frutabar



Fuente: Tesistas

Mapa XXXV. Ubicación Restaurante Frutabar



Fuente: Google Maps

<https://www.google.com.ec/maps/place/Frutabar/@-2.169069,-79.910087,17z/data=!3m1!4b1!4m2!3m1!1s0x902d6dd4f5980339:0xf1757c1bc7ce7516>

La Parrillada del Ñato.- Tiene 25 años en el mercado nacional, su propietario es Eduardo “el ñato” García un ex futbolista uruguayo. Empezó con 8 empleados, pero a las 2 semanas de haber iniciado el negocio por la gran aceptación tuvo que contratar a 40 más, hoy su negocio genera empleo a 300 personas. En sus inicios el dedico 20 horas de trabajo diario cuando montó el primer restaurante en Urdesa, lo que con el pasar del tiempo lo convirtió en el dueño de otros 6 locales que se encuentran en:

- Urdesa
- Alborada
- Kennedy

- Casco Comercial y
- En dos centros comerciales de Riocentro

Además cuenta con franquicias en Quito y Cuenca.

Ilustración 64. Restaurante La Parrillada del Ñato



Fuente: Tesistas

Mapa XXXVI. Ubicación del Restaurante La Parrillada del Ñato



Fuente: Google Maps

<https://www.google.com.ec/maps/place/Parrillada+del+%C3%91ato/@-2.161482,-79.9170013,18z/data=!4m2!3m1!1s0x902d6e14a839ec67:0xaa9499d33456f22a>

5.2 Establecimientos de comida típica en Guayaquil

Los siguientes restaurantes son específicamente establecimientos que brindan comida típica en la ciudad de Guayaquil, en este grupo podemos encontrar establecimientos de diferentes categorías.

Café de Tere.- Tiene 4 locales ubicados en La Garzota, La Alborada, Urdesa y Vía a la Costa en los que se ofrecen desayunos tradicionales como bolones, bistec, tigrillo, jugos naturales, café con leche y también cuenta con servicio a domicilio.

Su propietaria es la señora Teresa Castro quién después de renunciado a ser enfermera porque el sueldo no era bueno, decidió emprender este negocio, Por lo cual empezó a vender los bolones desde la ventana de su casa en la Alborada.

Ahora cuenta ahora con 3 locales tiene 10 años con este negocio, dándoles empleo a más de 25 personas.

Ilustración 65. Restaurante Café de Tere

Fuente: Tesistas

Mapa XXXVII. Ubicación de Café de Tere

Fuente: Google Maps

<https://www.google.com.ec/maps/place/El+Caf%C3%A9+de+Tere/@-2.150984,-79.891719,17z/data=!3m1!4b1!4m2!3m1!1s0x902d6da0ae39470b:0x1daa7bbfe238a325>

Cevichería el Gato.-Se inició en el 2004 y se han especializado en comida típica en mariscos con un toque manabita. La frescuras de sus productos es la prioridad para ellos, su eslogan es “Del mar a su paladar” .

Este restaurante cuenta con dos locales: Uno en la Cdla. Sauces 1, av. Agustín Freire Mz. F13 villa 3 frente al Garzocentro 2000, y otro ubicado en la Cdla. Albatros calle pelicano oeste, solar 1 diagonal a Andrés Borbor.

Atienden todos los días de 09:00 – 17:00. Para realizar reservas en el local de sauces pueden comunicarse al 2231617 y su capacidad es de 120 personas, y al local de Albatros al 2286859 con capacidad para 150 personas. El precio promedio es de \$12 y aceptan todas las tarjetas de créditos.

Ilustración 66. Local el Gato en la Cdla. Albatros



Fuente: Tesistas

Marrecife.- Se encuentra en la ciudadela Guayaquil, Mz 3 solar 8 atrás del centro empresarial las cámaras, su chef es Iván Grain Mejía. Esta empresa brinda sus servicios desde el 2007, ofreciendo platos con mariscos frescos. Es un restaurante de gran tradición familiar que cuida minuciosamente la atención personalizada del cliente. El horario de atención es de martes a domingo de 9:30 a 17:00. Tiene capacidad para 150 personas, el precio promedio es de \$12, aceptan todas las tarjetas de crédito. Las especialidades son:

- Comida típica ecuatoriana
- Comida internacional a base de mariscos

Ilustración 67. Restaurante Marrecife



Fuente: Tesistas

Aquí esta Marcelo's.- Ubicado en el centro de la ciudad, su dirección es Esmeraldas y 10 de Agosto, la especialidad de este restaurante es la comida típica ecuatoriana. Su propietaria es la Sra. Mariana Molina quien es oriunda de Galápagos de la Isla San Cristóbal y ya tiene 25 años deleitando el paladar de los guayaquileños con los más exquisitos mariscos de la Costa ecuatoriana. Empezó preparando ceviche de ostión en la casa de su mamá los fines de semana, posteriormente se mudó a las calles Vélez y Esmeraldas con sus suegros, quienes ya había iniciado con el negocio de los mariscos, pero no tenían mucha acogida. Escuchando consejos de vecinos y amigos decidió seguir preparando los ceviches de ostiones con una mesita pequeña, metida en zaguán con un fogón y esto es lo que hoy en día se convirtió en Aquí esta Marcelo.

Ilustración 68. Restaurante Aquí está Marcelo



Fuente: Tesistas

Puerto Moro.-Sus propietarios son Luis y Mauricio Aguirre, quienes en el año 2007 iniciaron un pequeño negocio con la idea de vender jugos, tostadas, sánduches, piqueos, etc. Pero a medida que el tiempo fue pasando fueron pensado en algo más grande y empezaron a complementar lo que tenía con un restaurante donde se vendan platos típicos.

Poco a poco este negocio fue creciendo hasta que tuvieron que buscar un local más grande ubicado en Urdesa y tiene capacidad para 60 personas y así fue como nació el primer Puerto Moro carnes y mariscos al carbón.

Ilustración 69. Restaurante Puerto Moro

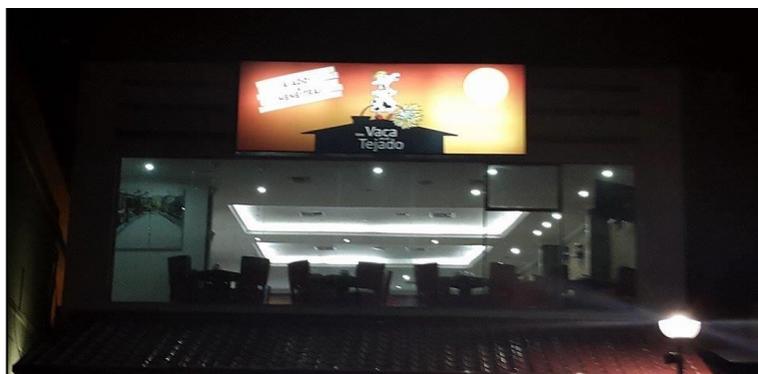


Fuente: Tesistas

Una vaca sobre el tejado.- Empezó hace 4 años en Puerto Azul, pronto sus propietarios les pareció que era tiempo de abrir otras sucursales, ahora cuenta con varios locales como son:

- Puerto Azul: C.C. Puerto Plaza, local # 9 (cuentan con servicio a domicilio) Sus teléfonos son: 0994563000 / 042993396.
- Urdesa: C.C. Aventura Plaza, locales # 1 y 36 (Cuentan con servicio a domicilio) Sus teléfonos son: 0982685699 / 2220005 / 2203610 / 2203595.
- Samborondón: C.C. La Torre, locales # 6 y 7, (cuentan con servicio a domicilio), sus teléfonos son: 0988404004 / 2835853.
- C.C. Plaza Navona, local D-100.

Ilustración 70. Restaurante una Vaca sobre el tejado / C.C. Aventura Plaza



Fuente: Tesistas

La Canoa.- Su dirección es en Chile y Escobedo (Hotel Continental), su especialidad es la comida típica ecuatoriana. Su chef es José Loor quién ingreso trabajando como mesero y aunque no estudió, aprendió el oficio de la mejor manera, esta cafetería es la pionera en ofrecer platos típicos como: caldo de manguera, secos de gallina y chivo, guata, entre otros. Funciona desde el año 1974 y desde entonces han ofrecido al público la mejor comida típica y goza de mucho prestigio y popularidad entre los guayaquileños y turistas, lo encontramos abierto al público las 24 horas del día los 365 días del año.

Ellos pensaron en esta cafetería cuando veían que en las madrugadas las personas se acercaban a comer en las carretillas que estaban en el malecón, entonces esas fue la esencia que ellos captaron cuando abrieron sus puertas.

Ilustración 71. Restaurante La Canoa



Fuente: Tesistas

Cocolón.- Tiene dos locales uno ubicado en el centro (Pedro Carbo y 9 de Octubre) y otro situado en el Norte (Av. Francisco de Orellana – Kennedy Norte), su especialidad es la comida ecuatoriana.

La decoración del lugar mantendrá un toque tradicional con olla y sartenes colgados en la pared. Así mismo tiene en cada mesa lámparas grandes que parecen tamaleras, este negocio ya lleva 7 años.

Ilustración 72. Restaurante Cocolón



Fuente: Tesistas

Comidas de Víctor.-Tiene 2 locales ubicados uno en el Norte (Alborada 12ava) y otro ubicado al Sur de la ciudad exactamente en el Centro Comercial Riocentro Sur, la especialidad es comida típica ecuatoriana.

Es una cadena de restaurantes que cuenta con aproximadamente 19 años de experiencia en el mercado y cuenta con 18 locales, este negocio se inició en el año 1995 esto surgió como ideas de dos amigos que cada día tratan de ser los mejores en el medio, se caracteriza especialmente por la sazón, cuenta con servicio a domicilio. El correo es recepción@comidasdevictor.com y el número de teléfono es 2279733

Ilustración 73. Restaurante Comidas de Víctor



Fuente: Tesistas

Cafetería Boloncentro.- Está ubicado en Esmeraldas y Rosendo Avilés, la especialidad de esta cafetería es cocina ecuatoriana. Son las 02h30 y en el local de Karina Hidalgo y Xavier Romero se empieza a preparar la masa para los bolones, en bandejas diferentes están el queso fresco y el chicharon que sirven de relleno para la masa de verde o de maduro.

Para la preparación de los bolones cuentan con 7 empleados, los cuales trabajan desde hace 6 años trabajan juntos en este negocio que es uno de los más concurrido en la ciudad.

El negocio empezó porque Xavier Romero trabaja con un amigo en un lugar donde vendían bolones y decidió independizarse. Junto con su esposa empezaron el desafío en el año 1998 y dos años después le negocio fue todo un éxito.

Ilustración 74. Cafetería Boloncentro



Fuente: Tesistas

El Grand Hotel Guayaquil.- Está ubicado en pleno centro de la ciudad de Guayaquil, en las calles Boyacá y clemente Ballén. Su gerente se llama Gino Luzi, su chef es Cesar Pizarro. Aquí podemos encontrar desayunos y almuerzos tipo buffet y de jueves a sábados podemos disfrutar de las noches guayaquileñísimas.

Además cuentan con una variada carta de comida internacional y festivales especializados. La música del trio “Los Mensajeros Andinos” ha convertido este lugar en un punto de encuentro entre amigos y sitios de negocios. Está abierto las 24 horas, tiene capacidad para 100 personas. El precio promedio es de \$20.00, aceptan todas las tarjetas de crédito. Las especialidades son:

- Buffet de cocina Ecuatoriana
- Festivales de comida internacionales

Ilustración 75. Grand Hotel Guayaquil



Fuente: Tesistas

Unipark.- Está ubicado en clemente Ballén 406 y chile, el gerente es Carlos Cruz, el chef es Cesar Maldonado. Cuentan con 4 restaurantes de comida variada, Uno de ellos es el Unicafé que brinda buffet de comida ecuatoriana e internacional. Unideli, es para tomar un refrigerio dulce o salado, El Sushi bar es donde podrán disfrutar de mariscos frescos, preparados al estilo asiático, y el Unibar, si buscas relajarte o solamente un lugar pasar el rato con sus amigos. El horario de atención es de 6:00am a 24:00. La capacidad máxima es para 100 personas, aceptan todas las tarjetas de crédito. Las especialidades son:

- Buffet de cocina ecuatoriana
- Festivales de cocinas internacional y sushi

Ilustración 76. Unipark Hotel



Fuente: Tesistas

200 Millas.- Está ubicado en Costanera 1250 y Víctor Emilio Estrada, la especialidad es comida peruana fusionada con gusto ecuatoriano y mariscos. Ofrecen una gran variedad de mariscos, entre sus platos están: conchas asadas, parihuela, risotto de mariscos, tacú de mariscos y pulpo a la plancha. Su propietaria es Eliana Pozo, quien a la vez es la administradora y cuentan con 30 años de experiencia en Machala ya que fue allá donde se iniciaron y ahora están presentes también en la ciudad de Guayaquil. Entre los platos que se ofrecen están: el bicentenario, madera de guerrero, la ronda y manso guayas. El número de contacto es 5106740.

Ilustración 77. Restaurante 200 millas



Fuente: Página oficial del Universo
especiales.eluniverso.com

El Fortín.- Está ubicado en las calles Chile y 10 de Agosto, su especialidad es cocina Mediterránea. Es uno de los más importantes centros gastronómicos de esta ciudad, es ideal para almorzar o cenar, ya que brinda una variada selección de platos nacionales e internacionales. Este lugar ha sido galardonado con el premio “Gran Collar Gastronómico Internacional”. Es visitado por ejecutivos de élite empresarial, política o social que viven o visitan la ciudad de Guayaquil.

Ilustración 78. Restaurante El Fortín



Fuente: Página Oficial del Hotel Continental.com.ec

<http://www.hotelcontinental.com.ec/es/el-fortin>

Cangrejal Manny's.- Está ubicado en la ciudadela Miraflores 112 y calle primera, ofrece cangrejos criollos desde \$3.55 hasta \$10.95 y cangrejos al ajillo desde \$4.10 a \$12.30, también podemos encontrar encocado de cangrejo y sopa de cangrejo a \$10.10. Los teléfonos para comunicarse son 2385791 y 2691262. Su horario de atención es de lunes a domingo a partir del mediodía.

Durante la veda ellos se concentran en la venta de otros mariscos ya que otra de las especialidades de la casa son las conchas gratinadas y parrillada de mariscos.

Este local atiende a 200 personas y se vende un promedio de 400 cangrejos diarios, además este restaurante no cuenta con parqueo para sus clientes.

Ilustración 79. Restaurante Manny's



Fuente: Tesistas

Lo Nuestro.- Está ubicado en Urdesa, en Víctor Emilio Estrada e Higuera, los horarios de atención son de lunes a jueves de 12:00 – 15:00 y 19:00 – 24:00 y de viernes a domingo de 12:00 – 24:00, su especialidad es el piqueo típico y la corvina guayaca. Este restaurante nos brinda historia y costumbres gastronómicas que han ido de generación en generación, cuenta con una selecta variedad de platos típicos y mariscos, como temática en su local presenta colgadas en las paredes noticias y recortes de la época las cuales crean ambientes donde se puede recordar parte de nuestra historia y recordarla a través del tiempo. Lo nuestro está presente en Guayaquil desde 1993 brindándonos un ambiente cálido y pintoresco en donde podemos degustar lo mejor de la comida típica ecuatoriana.

Todo esto hace que en el restaurante lo nuestro, todo esto hace que podamos vivir en el restaurante lo nuestro una experiencia única e inigualable en donde los recuerdos y los clientes son los protagonistas.

Ilustración 80. Restaurante Lo Nuestro



Fuente: Tesistas

Red Crab.- Se encuentra en Urdesa desde abril de 1997 día en el cual abrió sus puertas, aquí podemos deleitarnos con una variedad de mariscos y cangrejos. Este restaurante se ha convertido en una tradición culinaria dentro de la ciudad de Guayaquil, la prueba de esto son los múltiples clientes que regresan al sitio porque se van satisfechos por la atención la variedad de los platos y la cálida en el servicio. Entre los platos que podemos encontrar se encuentran los siguientes:

- Especialidades de cangrejo
- Ceviches
- Langostinos
- Pescado
- Camarón
- Carnes y pollos y platos típicos

Ilustración 81. Restaurante Red Crab



Fuente: Tesistas

Pique y Pase.- Este negocio comenzó en el jardín de una casa donde empezaron preparando arroz con menestra de lenteja, carne asada y patacones. Un año más tarde ya ocupaba la sala de una casa más un cuarto para negocio, para el año de 1976 ya el restaurante se había ampliado, con el pasar de los años fueron creciendo e incorporando nuevos platos al menú hasta que decidieron dar un gran paso cambiando la imagen y el manejo comercial lo que dio como resultado que para el 2011 cuentan con 5 restaurantes y 2 locales exprés. Cada establecimiento cuenta con sus respectivos horarios de atención como son:

- Av. Alejo Lascano 1617-19-21 entre Carchi y Tulcán, Barrio Orellana. Horarios: Lunes a Jueves 12:00 am a 11:00 pm y viernes a domingo de 12:00 am a 12:00pm.
- Aventura Plaza – Av. Las monjas, centro comercial aventura plaza local #3. Horarios: Domingo a Jueves de 12:00 am a 11:00 pm y viernes y sábados de 12:00 am a 12:00 pm.
- Urdesa central, Dátiles y calle primera (esquina). Horarios: Domingo a jueves de 12:00 am a 11:00 pm, viernes y sábados de 12:00 am a 12:00 pm.
- Km 1 vía zamborondón, centro comercial Piazza Samborondón local # 14. De lunes a domingos 12:00am a 11:30 pm.
- C.C. Mall del Sur, patio de comidas, Av. 25 de julio y José. Horarios de Domingo 11:00am a 10:00pm.

- Km 1 ½ vía zaborondón C.C. Village Plaza. Horarios de lunes a jueves y domingos 10:00 am a 10:00 pm y viernes y sábados de 10:00 am a 11:00 pm.

Ilustración 82. Restaurante Pique y Pase



Fuente: Tesistas

La Preferida.- Su propietaria es la Sra. Elena Morales, empezó a vender fritada hace 30 años en Alcedo y Esmeraldas, en este lugar las personas que acuden se sirven del plato de fritada acompañado de cerveza bien helada y un fondo musical que son baladas interpretadas por lagarteros.

Ellos no tenían un nombre establecido para el local hasta que un día un grupo de clientes le regalaron un letrero que decía la preferida, este fue

colocado en el negocio y desde entonces este lugar es llamado así. Su horario de atención es de lunes a viernes de 9:00 am a 9:00pm y su número de teléfono es 2372966.

Ilustración 83. Restaurante La Preferida



Fuente: Tesistas

Las Costillas de Nico.- El negocio empezó hace 25 años con la familia Calles Andrade los cuales eran propietarios del famoso local los toros asados, pero en el 2009 decidieron darle un giro al negocio y fue cuando pusieron el primer local de Costillas de Nico, el cual está ubicado en el centro en unas de las principales avenidas de la ciudad de Guayaquil Av. 9 de Octubre entre Av. Quito y Machala, el nombre del negocio se debe a uno de los hijos de la familia que es quien aparece en todos los letreros de los

restaurantes. En este negocio diariamente pueden llegar a vender entre 150 y 200 costillas al día, además de chuletas carnes pollos y corvina asada que son otras de las especialidades del lugar. Su horario de atención es del 12:00 am a 22:00 y su precio promedio es de \$6.54 la especialidad es la comida típica ecuatoriana.

Ilustración 84. Restaurante Las Costillas de Nico



Fuente: Tesistas

Cebiches de la Rumiñahui.- Ellos empezaron como muchos de los negocios que existen, la habilidad innata que ellos tienen para preparar estos ceviches les hizo pensar en que deberían empezar este negocio. En el año de 1985 en la ciudadela Rumiñahui ciudad de Quito fue donde empezó todo,

los primeros clientes los llamaron los cebiches de la Rumiñahui, su esfuerzo, dedicación y la calidad de sus productos fue lo que hizo que con apenas solo 2 años sean reconocidos en la ciudad de Quito. Con el paso de los años la demanda fue creciendo de una manera extraordinaria, lo que hizo que en el año de 1992 se abra un segundo local en Nazaret – Quito. En el año de 1993 se abrió un tercer local en el Quicentro Shopping y seguido de estos se fueron abriendo nuevos puntos de ventas, primero en la ciudad de Quito y luego en Ibarra, Cuenca, Guayaquil, Riobamba y Ambato. Los tres primeros negocios fueron un éxito y como fueron un referente pudieron replicar el negocio bajo el concepto de franquicia. Su propietario el Sr. Castro enfatiza en la necesidad de cuidar su marca y piensa que la única forma de hacerlo es trabajando codo a codo. Hoy en día mantienen sus locales propios, más de una decena están bajo el concepto de franquicia societaria y el resto son franquicias. Actualmente esta cadena consta de 30 locales, 22 en Quito, 3 en Guayaquil, 2 en Ibarra, 1 en Cuenca, 1 en Riobamba y 1 en Ambato.

Ilustración 85. Restaurante Los Cebiches de la Rumiñahui



Fuente: Tesistas

El Aguacate.- Esta ubicado en Av. Las Monjas y calle 4ta. El número de teléfono es 6018777. El menú que ellos principalmente ofrecen consta de una gran variedad de comida de a costa y de la sierra, en su carta habitual siempre incluye el locro de papas con camarones y mariscos y de postre el helado frito. Abrió sus puertas en el 2009, el nombre se debe porque el aguacate es el acompañante que se sirve junto con todos los platos que constan en el menú, el restaurante tiene 3 zonas: exteriores, dentro del local y una zona VIP la cual no tiene ningún valor adicional. Su decoración es rústica con mesas de madera y la iluminación es tenue adicionalmente el local se encuentra decorado con aguacates los cuales se visualizan en todo el restaurante. La especialidad de la casa es el Tuco Marinero que tiene un valor de \$11.00, este es un plato que contiene arroz de mariscos acompañado de cualquier ceviche a la elección del cliente, servido dentro de un aguacate. Las bebidas van entre los \$3.00 hasta los \$12.00. El horario de atención es de 12:00 pm a 20:00 pm. Los precios oscilan desde \$6.00 a \$15.00.

Ilustración 86. Restaurante El Aguacate



Fuente: Tesistas

5.3 Historia de Platos Típicos

Pese a que el Ecuador es un país pequeño, cuenta con una diversidad de platos típicos por las cuatro regiones, ya que cada una de ellas tiene sus diferentes platos, costumbres y tradiciones.

En el libro de Jenny Estrada “Sabores de mi tierra – historia y tradiciones de la mesa guayaquileña” nos comenta que la comida criolla ha sido el resultado del mestizaje. Los españoles introdujeron costumbres, nuevas especies de vegetales y animales, e imponían nuevos patrones para satisfacer los gustos europeos.

A continuación se va a describir la historia de algunos de los platos típicos de nuestro país, estos platos que se detallarán son los que los turistas han manifestado haberlos probado, escuchado o que si no han tenido la oportunidad de degustarlos sin duda alguna en su próxima visita a Guayaquil lo probarán. Cada plato típico contará con una ficha denominada “**FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS**” la cual estará después de su historia. Esta ficha se encuentra disponible en la biblioteca de la Espol de la carrera de Licenciatura de Turismo – LICTUR.

Esta ficha para una mejor comprensión debe ser enumerada. A continuación se describirá como se está conformado el código.

I (Inventario), **G** (Gastronómico) serán las primeras letras de este código, las siguientes letras variarían dependiendo de la ficha que estemos realizando, siendo: **PL** (si se trata de platos), **PR** (si se trata de productos), **PT** (si se trata de planta) y **FM** (si se trata de festividades y mercados).

En nuestro caso como estamos tratando la ciudad de Guayaquil, las letras que describirán esta ciudad serán **GYE**. Finalmente se colocará 3 dígitos para enumerar la ficha. Cada ficha se enumerará de la siguiente forma:

I. G – PL – GYE - 001

La información obtenida para la ficha, fue recolectada a través de Entrevistas mantenidas con a la chef ejecutivo del Rincón de la Perla María de los Ángeles Tapia y a su ayudante de cocina el Sr. Jacinto Anchundia.

El restaurante Rincón de la Perla, se encuentra dentro del hotel MC Suites el cual está ubicado en la ciudadela Kennedy norte entre Justino Cornejo y Luis Orrantia, Mz 705 solar 14. Este restaurante se encuentra dentro del hotel MC Suites, el cual es administrado por la Ing. Sheyla Cueva y está en

funcionamiento desde el año 2011. Brinda a sus clientes almuerzos ejecutivos y platos a la carta. Se encuentra abierto de lunes a viernes de 7:00 – 21:00 y sábados de 7:00 – 18:00.

Ilustración 87. Logo de Restaurante Rincón de la Perla



Fuente: Rincón de la perla

Ilustración 89. Ma. Ángeles Tapia – Chef Ejecutivo



Fuente: Rincón de la perla

Foto tomada por: Tesistas

Ilustración 88. Jacinto Anchundia - Ayudante de Cocina



Fuente: Rincón de la perla

Foto tomada por: Tesistas

ENCEBOLLADO:

El encebollado era antiguamente llamado Enyucado de Pescado, que era una ensalada la cual llevaba yuca, pescado (albacora, corvina o robalo), cebolla cortada en rodajas, aceite de oliva y encima rodajas de huevo duro como nos indica la historiadora Jenny estrada.

Este plato es de origen vaporino el cual era el favorito de los marineros del río. Al principio era consumido en el puerto fluvial pero tiempo después fue servido en quioscos y pequeños restaurantes.

Se dice que su origen data de cuando la ciudad de Guayaquil era un corregimiento y los trabajadores e ingenieros por la largas jornadas de trabajo cuando tenían un receso se emborrachaban y eran las esclavas negras quienes servían de cocineras para los trabajadores y fueron ellas a las que se les atribuye la invención del encebollado como fórmula para quitar lo que en Ecuador conocemos como chuchaqui.

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS													
Datos generales													
Encuestador	Chef Ejecutiva del Rincon de la Perla Ma. Angeles Tapia				Cod. Ficha	I. G - PL - GYE - 001		Fecha	10/02/2015				
Provincia	GUAYAS				Parroquia	TARQUI		Comuna					
1. Descripción del plato													
Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
Denominación	ENCEBOLLADO				Variación de denominación	ENYUCADO							
Categoría	Reconocimiento cultural				Procedencia de la receta	Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad					
Alimento	X	Plenamente aceptado			X	Familiar (de antepasados)	Naturales	X	Regular		X		
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad				Social / vecinal	Procesados o conserva						
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad				De otras comarcas	Originales del lugar		Temporal				
		En peligro de desaparición				Nacional	X	De otros lugares del país					
Factores de elaboración y nutricionales													
Nivel de dificultad elaboración				Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario							
Muy bajo		Medio		Alto		Número de porciones	10 porciones						
Bajo		Alto	X	Medio	X	Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:							
Regular		Muy Alto		Bajo		INGREDIENTES 2 ½ libra de Abacora 1 ½ hueso de abacora ¼ Yerbita 3 libras de yuca 2 ½ libras de cebolla colorada 2 ½ libras de tomate ¼ Cebolla blanca 50 gr. ají peruano 150 gr. de sal 10 gr. pimienta 10 gr. comino 5 gr. Ajo 5 limónes PREPARACIÓN: En una olla colocar 6 litros de agua, agregar el hueso de pescado, la abacora, el tallo de yerbita, cebolla blanca, sal, pimienta, comino, ají peruano y dejar por media hora. Cocinar a parte la yuca con sal y ajo. Realizar una salsa de cebolla cortada en julana, tomate y limón. Para la montada del plato, se coloca la yuca cortada en cuadros, la abacora desmenuzada, el jugo del caldo y encima la salsa de cebolla.							
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					1h30								
						Fuente: Tesistas							
												3. Difusión	
Alcance						Vías de difusión			Alcance			Vías de comercialización	
Mercado Nacional		X	Prensa local y nacional		X	Boca a boca		X	Mercado Local		Restauración de la zona		X
Mercado Regional			Boca a boca (vía cultura)		X	Educación			Mercado Nacional	X	Puestos pequeños y carretas de comida		X
Mercado Internacional			Festival o festividad			Prensa escrita y libros de cocina			Mercado Regional		Mercado local		
						TV y radio		X	Mercado Internacional		Festival o festividad		
5. Fuentes de Información						6. Observaciones							
Entrevista						Este plato puede servirse con maíz tostado, chifles o pan.							

BOLÓN:

La historiadora Jenny Estrada en su libro “Sabores de mi tierra – historia y tradiciones de la mesa guayaquileña” nos menciona que el nombre original de este plato era “Majado” que era consumido por jornaleros que trabajaban por largas horas. Este era preparado asando los verdes para luego ser majados con una piedra de moler y moldeándolo con manteca de chanco y chicharrón. Según el investigador de folklore cubano Fernando Ortiz dice que el bolón de verde pudo venir desde Cuba en donde se lo conoce como fufú de plátano y no es más que plátano machacado servido con chicharrón, explica que cuando La Habana fue conquistada por ingleses a los esclavos se les servía esta comida y a la hora de repartirlas los ingleses negreros decían “food, food”, y es por esto que ellos lo llamaron fufú de plátanos, aunque la variación de nuestro país se basa en que el plátano es frito o cocinado y también se lo puede servir con queso o chicharrón, en algunos casos este puede ser mixto. Este plato es acompañado con una taza de café

O té.

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS									
Datos generales									
Encuestador	Chef Ejecutiva del Rincon de la Perla Ma. Angeles Tapia			Cod. Ficha	I. G - PL - GYE - 002		Fecha	10/02/2015	
Provincia	GUAYAS			Parroquia	TARQUI		Comuna		
1. Descripción del plato									
Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)									
Denominación	BOLON DE VERDE			Variación de denominación					
Categoría	Reconocimiento cultural			Procedencia de la receta	Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad		
Alimento	X	Plenamente aceptado		X	Familiar (de antepasados)	Naturales	X	Regular	X
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal	Procesados o conserva			
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas	Originales del lugar		Temporal	
		En peligro de desaparición			Nacional	X	De otros lugares del país		
Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos	Importado de otros países		Especial	
Nivel de dificultad elaboración			Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario				
Muy bajo		Medio		Alto		Número de porciones	5		
Bajo	X	Alto		Medio		Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:			
Regular		Muy Alto		Bajo	X	INGREDIENTES			
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				25 min	6 verdes				
					50 gr. mantequilla				
					70 gr. de sal				
					¼ chicharrón				
					¼ queso				
					¼ aceite				
					PREPARACIÓN:				
					Se coloca aceite en el sartén, y se procede a freír los verdes. Luego se muelen los verdes, y se agrega sal al gusto, mantequilla.				
					Se agrega el chicharrón o el queso y se forman los bolones.				
					Fuente: RECETAS EL UNIVERSO http://recetas.eluniverso.com/recetas/bolon-de-verde/				
3. Difusión									
4. Comercialización									
				Alcance		Vías de comercialización			
Alcance		Vías de difusión		Formas de transmisión		Uso comunal de la expresión		Mercado Local	
Mercado Nacional	X	Prensa local y nacional	X	Boca a boca	X			Restauración de la zona	X
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	X	Educación				Puestos pequeños y carretas de comida	X
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina				Mercado local	
				TV y radio	X			Festival o festividad	
5. Fuentes de Información					6. Observaciones				
Entrevista					Este plato puede servirse con taza de café o té				

HORNADO:

La historia del hornado data desde el siglo XVI, en América no habían chanchos pero los españoles los trajeron y como la esclavas usaban el horno para preparar allullas, bizcochos o pan tenían que aprovechar el fuego y lo utilizaban para las carnes entre estas estaban la de chanco. El origen de este plato valenciano llamado cochinitillo preparado en horno de leña, por eso el hornado es un plato ecuatoriano con origen europeo.

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS											
Datos generales											
Encuestador	Chef Ejecutiva del Rincon de la Perla Ma. Angeles Tapia			Cod. Ficha	I. G - PL - GYE - 003		Fecha	10/02/2015			
Provincia	GUAYAS			Parroquia	TARQUI		Comuna				
1. Descripción del plato											
Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)											
Denominación	Hornado			Variación de denominación							
Categoría	Reconocimiento cultural			Procedencia de la receta		Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad			
Alimento	X	Plenamente aceptado		X	Familiar (de antepasados)	Naturales	X	Regular	X		
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal	Procesados o conserva					
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas	Originales del lugar		Temporal			
		En peligro de desaparición			Nacional	De otros lugares del país					
					X	Importado de otros países		Especial			
Factores de elaboración y nutricionales											
Nivel de dificultad elaboración			Valor Nutricional de su consumo			2. Recetario					
Muy bajo		Medio	X	Alto		Número de porciones	10 personas				
Bajo		Alto		Medio	X	Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:					
Regular		Muy Alto		Bajo		INGREDIENTES					
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos			2 horas			2 libras de chanco 1 libra de cuero 1 libra de mote 1 libra de papa 70 gr. sal 10 gr. comino 10 gr. pimienta 10 gr. ajo ¼ yerbita					
					PREPARACIÓN:						
					Adobar la carne de cerdo la noche anterior, cocinar el cuero, y la carne de cerdo en el horno a 300 grados centígrados. Aparte cocinar el mote, el cual se debe remojar de un día para otro. En este plato se debe realizar una salsa criolla (tomate, cebolla tomate). Para montar el plato se debe servir el mote, encima el hornado y la salsa criolla. Este plato se puede servir con unos chifles, maduros o papas cocinadas a un lado.						
Fuente: Página las recetas de Laylita http://laylita.com/recetas/2012/11/09/chancho-o-cerdo-hornado-receta-facil/											
3. Difusión											
Alcance					4. Comercialización						
Alcance		Vías de difusión		Formas de transmisión		Uso comunal de la expresión		Alcance		Vías de comercialización	
Mercado Nacional	X	Prensa local y nacional	X	Boca a boca	X			Restauración de la zona			
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)		Educación				Puestos pequeños y carretas de comida			
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina	X			Mercado local	X		
		TV y radio						Mercado Regional			
								Mercado Internacional		Festival o festividad	
5. Fuentes de Información					6. Observaciones						
Entrevista											

ARROZ CON MENESTRA, CARNE ASADA Y PATACONES:

La historiadora Jenny Estrada en su libro “Sabores de mi tierra – historia y tradiciones de la mesa guayaquileña” nos ayuda a conocer el origen de este plato el cual data a la época de la conquista española, antiguamente era llamado “sota, caballo y rey” que eran figuras de la baraja española. Este plato durante la merienda era un componente infaltable, y de uso casero, es decir no se comercializaba.

Según nos menciona el universo en su sección la ruta del sabor, los hermanos Ramos Bautista conocidos como los ‘Chagras’ comenzaron a comercializar este plato.

En la actualidad este plato ha tenido variaciones como por ejemplo los clientes pueden solicitar este plato no solo con carne asada si no que pueden cambiarla por pollo, chuleta, pescado frito, costillas, chorizos o carne de soya, además la menestra puede ser de fréjol o lenteja.

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS											
Datos generales											
Encuestador	Ayudante de Cocina del Rincon de la Perla Sr. Jacinto Anchundia				Cod. Ficha	I. G - PL - GYE - 004		Fecha	10/02/2015		
Provincia	GUAYAS				Parroquia	TARQUI		Comuna			
1. Descripción del plato											
Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)											
Denominación	ARROZ CON MENESTRA, CARNE ASADA Y PATACONESS				Variación de denominación						
Categoría	Reconocimiento cultural				Procedencia de la receta	Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad			
Alimento	X	Plenamente aceptado			X	Familiar (de antepasados)	Naturales	X	Regular	X	
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad				Social / vecinal	Procesados o conserva				
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad				De otras comarcas	Originales del lugar		Temporal		
		En peligro de desaparición				Nacional	De otros lugares del país				
Factores de elaboración y nutricionales						De países vecinos	X	Importado de otros países	Especial		
Nivel de dificultad elaboración				Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario					
Muy bajo		Medio		Alto		Número de porciones	7 porciones				
Bajo		Alto		Medio	X	Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:					
Regular	X	Muy Alto		Bajo		INGREDIENTES					
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					3 horas	2 libras de arroz					
						2 libras de filete de lomo					
						2 verdes					
						50 gr. sal					
						5 gr. comino					
						10 gr. ajo					
						¼ yerbita					
						¼ cebolla blanca					
						100 gr. Cebolla perla					
						5 gr. Achiote					
						¼ aceite					
						50 gr. mantequilla					
						PREPARACIÓN:					
						Al frejol remojarlo con un día de anterioridad, y en una olla poner a cocinar el frejol, agregarle refrito, y cocinar durante 20 minutos aproximadamente. Así mismo agregarle achiote, mantequilla. Y sal al gusto.					
						En otra olla se cocina el arroz, y mientras tanto se sazona la carne con mostaza para asarla. Se realiza los patacones para acompañar este plato.					
						Fuente: Pollos a la brasa https://www.flickr.com/photos/menudepabb/8290290103/in/photostream/					
3. Difusión											
4. Comercialización											
Alcance					Vías de comercialización						
Alcance		Vías de difusión		Formas de transmisión		Uso comunal de la expresión		Mercado Local		Restauración de la zona	
Mercado Nacional	X	Prensa local y nacional	X	Boca a boca	X			Mercado Nacional	X	Puestos pequeños y carretas de comida	
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	X	Educación				Mercado Regional		Mercado local	X
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina	X			Mercado Internacional		Festival o festividad	
				TV y radio							
5. Fuentes de Información					6. Observaciones						
Entrevista					Este plato no solo se sirve con carne asada, también se opta por chuleta, pollo e induzo chuzos						

CALDO DE MANGUERA:

El caldo de manguera es uno de los platos que alberga tradición guayaquileña. El cronista Modesto Chávez Franco comenta que el nombre "Caldo de Manguera" era muy popular entre los legionarios de la casaca roja.

Este caldo era preparado en grandes ollas por los ciudadanos y le obsequiaban a los miembros del cuerpo de bombero por su labor, de una forma jocosa lo llamaban caldo de manguera, nombre que con el tiempo ha perdurado.

Este plato es de una elaboración alta, según nos comenta el Sr. Jacinto Anchundia, el cual necesita mucha dedicación y cuidado, puesto que si no se tiene en cuenta el tiempo de cocción, se pueden reventar las tripas en el caldo y por ende no tendría una .vista agradable al momento de servir. Además este plato no se puede realizar en pequeñas porciones.

ANEXO No												
FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS												
Datos generales												
Encuestador	Ayudante de Cocina del Rincon de la Perla Sr. Jacinto Anchunda				Cod. Ficha	I. G - PL - GYE - 005		Fecha	10/02/2015			
Provincia	GUAYAS				Parroquia	TARQUI		Comuna				
1. Descripción del plato												
Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)												
Denominación	Caldo de Manguera				Variación de denominación	Caldo de Salchicha						
Categoría	Reconocimiento cultural				Procedencia de la receta	Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad				
Alimento	X	Plenamente aceptado			X	Familiar (de antepasados)	Naturales	X	Regular		X	
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad				Social / vecinal	Procesados o conserva					
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad				De otras comarcas	Originales del lugar		Temporal			
		En peligro de desaparición				Nacional	X	De otros lugares del país				
Factores de elaboración y nutricionales						De países vecinos	X	Importado de otros países	Especial			
Nivel de dificultad elaboración				Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario						
Muy bajo		Medio		Alto		Número de porciones	12 porciones					
Bajo		Alto	X	Medio		Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:						
Regular		Muy Alto		Bajo	X							
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					6 a 6 1/2 horas							
						INGREDIENTES 8 litros de agua 3 libras de pata de choncho 1 libra de hígado de choncho ½ libra de riñón de choncho 2 libras de hueso de espinazo 4 libras de arroz 2 litros de sangre de choncho 5 libras de tripas de choncho 2 libras carne de choncho 1 libra de grasa 300 gr. Sal 15 gr. Comino 10 gr. Pimienta ¼ yerbita ¼ hierba buena 20 gr. Ajo 1 ½ cebolla blanca 1 ½ cebolla colorada 15 gr. Achiote ½ col 3 libras zanahoria 5 verdes						
Fuente: Página la gaceta ecuatoriana http://www.lgacetaecuatoriana.com/comida-ecuatoriana/efamoso-caldo-de-salchicha-ecuatoriano/						PREPARACIÓN: Sopa: Cocinar las patas de cerdo en los 8 litros de agua, el hígado, el riñón, y el hueso del espinazo. Sazonar con sal, pimienta, comino, ajo, todo esto se debe cocinar. Después agregar los tallos de yerbita, col verde y zanahoria. Relleno de tripas: Se mezcla el arroz, la sangre del cerdo, grasa, hierba buena, achiote, cebolla colorada, cebolla blanca hecho refrito. A continuación se procede a rellenar cada tripa y a amarrarlas. Las tripas de verde se rellenan con verde rallado, y refrito realizado con cebolla colorada, cebolla blanca, hierba buena y grasa. Una vez realizadas las tripas se procede a cocinar en la sopa durante 30 minutos.						
3. Difusión							4. Comercialización					
Alcance		Vías de difusión		Formas de transmisión		Uso comunal de la expresión		Alcance		Vías de comercialización		
Mercado Nacional	X	Prensa local y nacional	X	Boca a boca	X			Mercado Local		Restauración de la zona	X	
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	X	Educación				Mercado Nacional	X	Puestos pequeños y carretas de comida	X	
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina	X			Mercado Regional		Mercado local	X	
				TV y radio				Mercado Internacional		Festival o festividad		
5. Fuentes de Información						6. Observaciones						
Entrevista												

CEVICHE:

La historiadora Jenny estrada nos menciona que los valdivianos pescaban las conchas hace más de 5000 años atrás y hacían de estas un recurso alimentario.

Recolectaban moluscos y crustáceos los cuales eran consumidos crudos, tiempo después comenzaron a salar el pescado y a guardarlo, al pasar el tiempo aprendieron a cocinarlo y a mezclarlo con ingredientes como papa, yuca y verde.

La ruta del Sabor – El universo, nos indica que en el antiguo imperio inca el pescado era cortado en trozos y se mezclaba con una chicha. Tiempo después el ceviche comenzó a ser comercializado.

En Guayaquil se consumía el llamado ceviche de balde nombre que le dieron los guayacos y que ahora forma parte de nuestra historia popular guayaquileña.

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS											
Datos generales											
Encuestador	Chef Ejecutiva del Rincon de la Perla Ma. Angeles Tapia				Cod. Ficha	I. G - PL - GYE - 006		Fecha	10/02/2015		
Provincia	GUAYAS				Parroquia	TARQUI		Comuna			
1. Descripción del plato											
Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)											
Denominación				Ceviche de camarón				Variación de denominación			
Categoria		Reconocimiento cultural			Procedencia de la receta		Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad		
Alimento	X	Plenamente aceptado			X	Familiar (de antepasados)	Naturales	X	Regular	X	
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad				Social / vecinal	Procesados o conserva				
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad				De otras comarcas	Originales del lugar		Temporal		
		En peligro de desaparición				Nacional	X	De otros lugares del país			
Factores de elaboración y nutricionales						De países vecinos	Importado de otros países		Especial		
Nivel de dificultad elaboración				Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario					
Muy bajo		Medio		Alto		Número de porciones	5 porciones				
Bajo	X	Alto		Medio	X	Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:					
Regular		Muy Alto		Bajo		INGREDIENTES					
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					20 min	1 ½ libra de camarón ¼ tomate 1 libra de cebolla colorada 10 gr. de yerbita 30 gr. de sal 3 gr. de comino 3 gr. de pimienta 5 gr. De salsa de tomate 1 naranja 10 limones					
						PREPARACIÓN: Cocinar el camarón por 10 minutos con el tallo de la yerbita sal, comino y pimienta al gusto. Después hacer una salsa de cebolla, tomate, limón. Al momento de servir el ceviche se procede a agregar el camarón en una cevichera, junto con un poco del agua donde se cocinó el camarón y la salsa de cebolla, esto se pone en un plato largo, con unos cuantos patacones a su lado.					
Fuente: Tesistas											
3. Difusión							4. Comercialización				
Alcance		Vías de difusión		Formas de transmisión		Uso comunal de la expresión		Alcance		Vías de comercialización	
Mercado Nacional	X	Prensa local y nacional	X	Boca a boca	X			Restauración de la zona	X		
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	X	Educación				Puestos pequeños y carretas de comida			
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina	X			Mercado local	X		
				TV y radio				Mercado Internacional	Festival o festividad		
5. Fuentes de Información						6. Observaciones					
Entrevista											

HUMITAS:

Las humitas son conocidas con este nombre en la costa y en la sierra como Choclotanda.

Los Guayaquileños acostumbran servirse este plato con una taza de café o guardarlas de un día para el otro y recalentarlas, esto ayuda a que el sabor se concentre más.

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS											
Datos generales											
Encuestador	Chef Ejecutiva del Rincon de la Perla Ma. Angeles Tapia			Cod. Ficha	I. G - PL - GYE - 007			Fecha	10/02/2015		
Provincia	GUAYAS			Parroquia	TARQUI			Comuna			
1. Descripción del plato											
Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)											
Denominación	Humita				Variación de denominación						
Categoría	Reconocimiento cultural			Procedencia de la receta		Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad			
Alimento	X	Plenamente aceptado		X	Familiar (de antepasados)	Naturales	X	Regular		X	
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal	Procesados o conserva					
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas	Originales del lugar		Temporal			
		En peligro de desaparición			Nacional	De otros lugares del país					
Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos	Importado de otros países		Especial			
Nivel de dificultad elaboración			Valor Nutricional de su consumo			2. Recetario					
Muy bajo		Medio	X	Alto		Número de porciones	5 porciones				
Bajo		Alto		Medio	X	Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:					
Regular		Muy Alto		Bajo							
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				30 min		INGREDIENTES					
						3 libras de choclo tierno					
						½ litro de leche					
						¼ queso					
						30 gr. Sal					
						¼ cebolla blanca					
						2 huevos					
						Hojas de choclo para la envoltura					
						PREPARACIÓN					
						Licuar el choclo, huevos, leche, mantequilla, sal y pimienta al gusto. Luego echar la mezcla en la hoja del choclo y amarrarla. Después se pone a cocinar a baño maría durante unos 20 a 25 minutos aproximadamente.					
						Fuente: Página Loja ciudad turística - https://dabioja70.wordpress.com/2009/06/23/humitas/					
3. Difusión											
Alcance		Vías de difusión		Formas de transmisión		Uso comunal de la expresión		4. Comercialización			
								Alcance		Vías de comercialización	
Mercado Nacional	X	Prensa local y nacional	X	Boca a boca	X			Mercado Local		Restauración de la zona	X
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	X	Educación				Mercado Nacional	X	Puestos pequeños y carretas de comida	
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina	X			Mercado Regional		Mercado local	X
				TV y radio				Mercado Internacional		Festival o festividad	
5. Fuentes de Información						6. Observaciones					
Entrevista						Se puede acompañar el plato con una taza de café o té					

SECO DE POLLO

El seco de pollo es de origen hispánico y se dio a conocer por la llegada de los colonizadores. En el universo, en la sección el Gran Guayaquil en una publicación realizada el sábado 20 de octubre del 2007 nos da a conocer la opinión del chef del restaurante Lo Nuestro, el Sr. Carlos Fuentes.

Él afirma que **“El seco de gallina es un guiso muy antiguo al que le caracteriza una larga cocción, originalmente de cuatro horas. Antiguamente este plato era preparado en ollas de barro con leña.**

La historiadora Jenny Estrada nos relata que **“Llamar seco a uno de nuestros platos más jugosos, provoca sonrisas y comentarios de extranjeros que se embarcan en la aventura de conocer el país a través de sus sabores. El seco se come de día o de noche acompañado de arroz amarillo.”**^[6]

[6]Libro: Sabores de mi tierra – Jenny Estrada - 2013

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS											
Datos generales											
Encuestador	Chef Ejecutiva del Rincon de la Perla Ma. Angeles Tapia				Cod. Ficha	I. G - PL - GYE - 008		Fecha	10/02/2015		
Provincia	GUAYAS				Parroquia	TARQUI		Comuna			
1. Descripción del plato											
Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)											
Denominación	Seco de pollo				Variación de denominación						
Categoría	Reconocimiento cultural				Procedencia de la receta	Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad			
Alimento	X	Plenamente aceptado			X	Familiar (de antepasados)	Naturales	X	Regular		X
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad				Social / vecinal	Procesados o conserva				
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad				De otras comarcas	Originales del lugar		Temporal		
		En peligro de desaparición				Nacional	X	De otros lugares del país			
Factores de elaboración y nutricionales						De países vecinos	Importado de otros países		Especial		
Nivel de dificultad elaboración				Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario					
Muy bajo		Medio		Alto		Número de porciones	8 porciones				
Bajo	X	Alto		Medio	X	Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:					
Regular		Muy Alto		Bajo		1 pollo 2 libras de tomate ¼ cebolla blanca 1 libra cebolla colorada ¼ yerbita 5 gr. Ajo 50 gr. Sal 5 gr. Comino 5 gr. Pimienta 1 pimiento rojo 10 gr. Sazonador de cerdo 1 maracuyá					
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					1 hora	PREPARACIÓN Cortar el pollo en octavo, licuar todos los ingredientes y agregar al pollo, agregarle ajo y achiote. Cocinar durante unos 20 minutos y cuando este hirviendo se pone ramas de yerbita. Después se licua la maracuyá y se le agrega a la preparación, se le rectifican la sal y deja que se siga cocinando por un tiempo más. Este plato se sirve con arroz amarillo y se puede acompañar con maduros y aguacate.					
 <p>Fuente: El Rincón de la Perla</p>						3. Difusión					
						4. Comercialización					
Alcance		Vías de difusión		Formas de transmisión		Uso comunal de la expresión		Alcance		Vías de comercialización	
Mercado Nacional	X	Prensa local y nacional	X	Boca a boca	X			Mercado Local		Restauración de la zona	X
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	X	Educación				Mercado Nacional	X	Puestos pequeños y carretas de comida	
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina	X			Mercado Regional		Mercado local	X
				TV y radio				Mercado Internacional		Festival o festividad	
5. Fuentes de Información						6. Observaciones					
Entrevista						Este Plato se lo puede preparar con maracuyá, naranjilla o cerveza					

CAPÍTULO VI

ESTRUCTURA DE LA GUÍA

6.1 Características de la Guía

La guía de gastronomía típica será de tamaño bolsillo para que pueda ser llevada con gran facilidad a cualquier parte que el turista se encuentre visitando.

La guía estará conformada por una lista de todos los restaurantes que la conformarán. Además estará dividida en dos secciones:

- Norte

- Centro

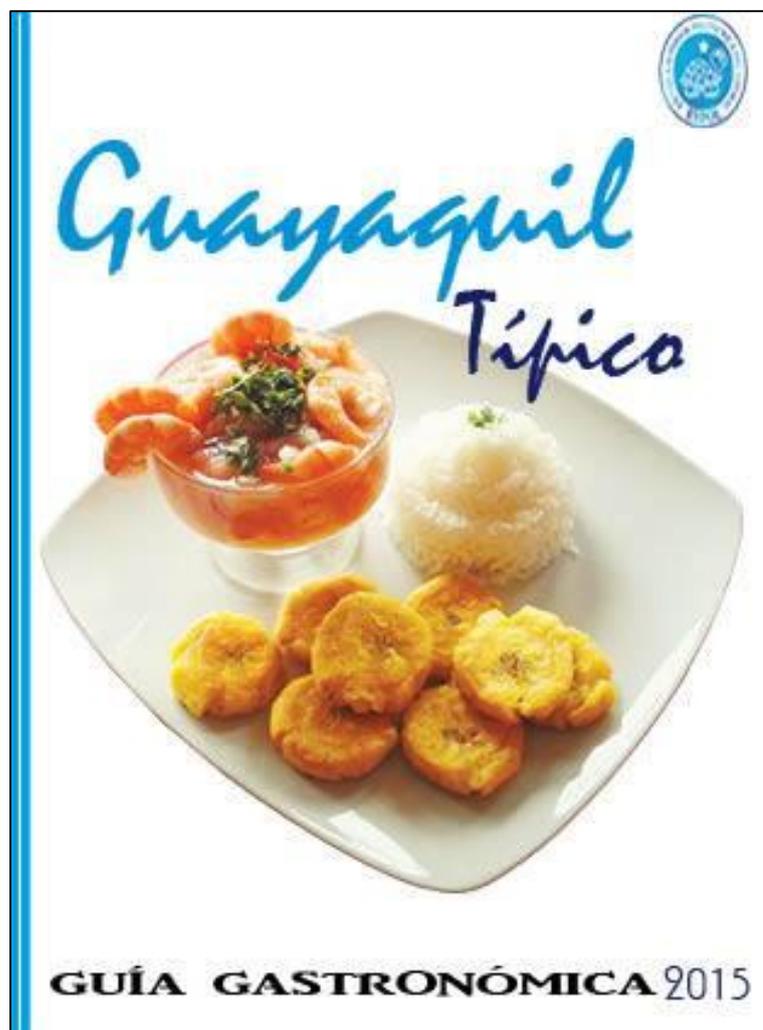
Dentro de la guía existirá una sección de publicidad. Cabe señalar que los restaurantes que conformarán la guía serán seleccionados sin opción a sponsor. Estará impresa a full color y con fotos actualizadas de los atractivos turísticos que se promocionarán.

6.2 Estructura de la Guía

PORTADA Y CONTRAPORTADA:

La portada y contraportada de la guía estará impresa en papel couché de 200 gramos, a color y sus medidas serán 15cm de largo por 11cm de ancho, y será una guía empastada.

Ilustración 90. Portada Guía Gastronómica



Elaborada por: Erika Suárez y
tesistas

CONTENIDO:

En el caso de que la guía tenga publicidad esta iría dentro de las primeras 20 hojas, promocionando hoteles, agencia de viajes, museos y centros

comerciales a los que pueden visitar. Caso contrario, comenzaría con la descripción de algunos atractivos turísticos.

Después se presentará la entrevista de un chef opinando acerca de la guía y de cómo esta favorece al turismo gastronómico de la ciudad de Guayaquil.

A continuación irá un índice detallando la siguiente información, representada por símbolos:

- Dirección
- Precios
- Forma de pago
- Especialidad
- Horarios de atención
- Número de contacto

Esto se realiza con el fin de que el lector, independientemente de cuál sea su idioma (español o inglés) pueda tener una mejor comprensión de la descripción de los mismos, además que esto ayudará a evitar repetir la información dentro de la guía, lo cual ahorraría espacio y el costo de la guía sería menor.



Dirección/ Address



Precios / Prices.



Forma de pago/ Payment option.



Especialidad de la casa/ Specialty of the house.



Horarios de atención / Schedule.



Número de Teléfonos / Contact number.

Cabe señalar que la guía estará dividida en dos secciones: Norte y centro. Las secciones con las que contará la guía se seleccionaron de acuerdo a la concurrencia con que los turistas se dirigen a los restaurantes en el momento de degustar de la gastronomía Guayaquileña.

Cada sección contará con un mapa desplegable que le mostrará al turista la ubicación de los locales junto a sitios turísticos próximos.

La representación de los restaurantes y los atractivos turísticos que se encuentran cercanos al restaurante van a estar señalados con el siguiente icono:

Ilustración 91. Íconos de ubicación dentro del mapa



Elaborada por: tesistas

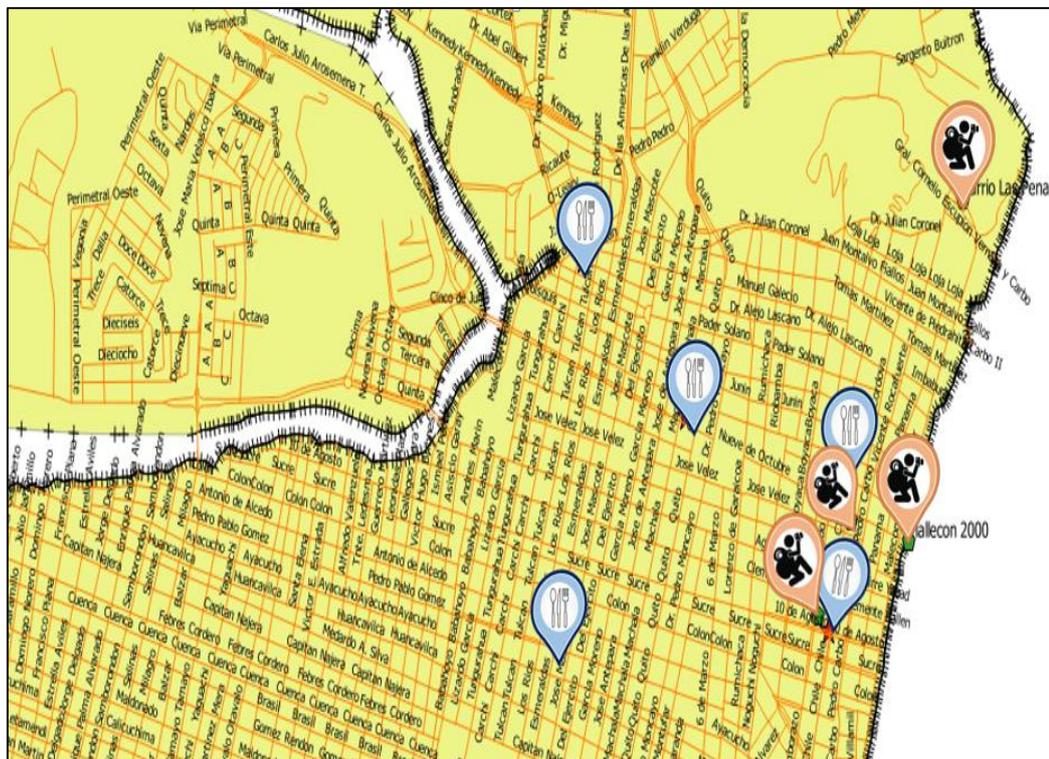
Esto ayudará a identificar de una forma más rápida los atractivos turísticos y los restaurantes, además de poder ver la distancia en la que se encuentran cada uno.

Ilustración 93. Centros Comerciales Georeferenciado



Fuente: Tesistas

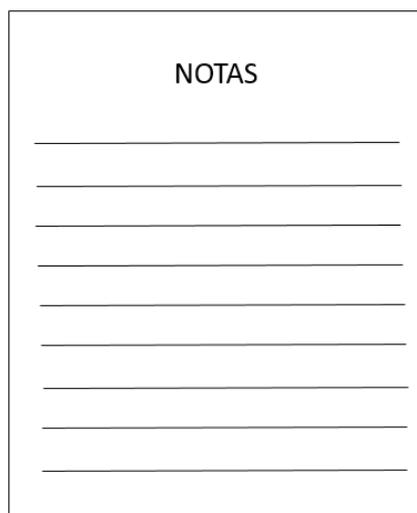
Mapa XXXIX. Centro de Guayaquil Georeferenciado



Fuente: Tesistas

Al final de la guía se contará con una sección de notas donde el turista podrá registrar información de interés.

Ilustración 94. Sección Final de la Guía



NOTAS

Fuente: Tesistas

FORMATO DE COLOR:

La portada y contraportada estarán impresas a full color, así como también la sección en donde se ofrecerá publicidad, tanto de empresas turísticas como de los atractivos.

Las hojas donde se encontrará la información de los restaurantes, serán impresas a dos colores, exceptuando la simbología la cual se encontrará a color.

Ilustración 95. Modelo de presentación de restaurantes en la guía

EL AGUACATE	
 Urdesa Av. Las Monjas 307 y Calle 4ta.	
 \$6,00 - \$15,00	
	
 Tuco Marinero	
 12:00 am – 10:30 pm	
 593-4 - 6018777 - 6018778	
UNA VACA EN EL TEJADO	
 Aventura Plaza, Local 1, Av. Las Monjas	
 \$12,00	
	
 Trio tradición de una vaca	
 7:00 am – 00:00 pm	
 593-4 – 222-0005	

Fuente: Tesistas

6.2.1 Información de los establecimientos de gastronomía típica

La lista que a continuación se mostrará pertenece a los restaurantes que se han seleccionado para que formen parte de la guía de gastronomía típica.

Cada restaurante que se mostrara en las siguientes páginas contará con su **“FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO – GASTRONÓMICA”**, la cual fue tomada de la Biblioteca de la carrera de licenciatura en turismo (LICTUR).

Los criterios que fueron tomados en cuenta para la elaboración de la misma se basan en:

- Contar con el menú que los turistas más degustan (de acuerdo a encuestas realizadas).
- Tener una categoría aceptable con una concurrencia pronunciada.
- Tener un precio que de acuerdo a opiniones de turistas estarían dispuestos a pagar por un plato.

Café de Tere.-

Tiene 4 locales ubicados en La Garzota, La Alborada, Urdesa y Vía a la Costa en los que se ofrecen desayunos tradicionales como bolones, bistec, tigrillo, jugos naturales, café con leche y también cuenta con servicio a domicilio.

Su propietaria es la señora Teresa Castro quién después de renunciado a ser enfermera porque el sueldo no era bueno, decidió emprender este negocio, por lo cual empezó a vender los bolones desde la ventana de su casa en la Alborada. Ahora cuenta ahora con 3 locales tiene 10 años con este negocio, dándoles empleo a más de 25 personas.

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA						
Datos generales						
Encuestador	TESISTAS	Cod. Ficha	IGPTGYE-001	Fecha	mar-15	
Provincia	GUAYAS	Parroquia	TARQUI	Comuna		
1. Datos del establecimiento						
1.1 Nombre	"CAFÉ DE TERE"					
1.2 Dirección	CDLA. LA GARZOTA. AV HERMANO MIGUEL Y R. BAQUERIZO NAZUR					
1.3 Teléfono	2627362		1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	no tiene		Restaurante		Primera	x
1.7 Propietario	Teresa Castro		Bar		Segunda	
1.8 Contacto			Cafetería	x	Tercera	
1.9 Tiempo de funcionamiento	20 años		Kiosco de comida		Cuarta	
1.10 servicios disponibles	Desayunos		Carreta			
1.11 Precio medio	2.00	1.12 nº de mesas	15	1.13 nº de plazas		60
2. Personal						
2.1 Número de empleados	10					
2.2 Formación	Sin formación					
	Primaria					
	Secundaria	x				
	Superior					
	Otras					
						
3. Menu disponible						
Nombre del plato				P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
Bolon de queso				1.99		
Bolon de chicharron				1.99		
Bolon mixto				4.49		
Tigrillo mixto de queso y chicharron				4.64		
Tigrillo sencillo				5.72		
Bistec de carne				6.26		
Bollo de pescado				2.67		
Humitas				2.67		
Porcion de muchines				1.34		
Huevos revueltos mixto				3.74		
Copa/huevos duros				1.42		
Muesli				3.90		
4. Observaciones						
El restaurante que está ubicado en la Garzota, Samborondón y Alborada cuentan con parqueo para sus clientes						

Cevichería el Gato.-

Se inició en el 2004 y se han especializado en comida típica en mariscos con un toque manabita. La frescuras de sus productos es la prioridad para ellos, su eslogan es “Del mar a su paladar” .

Este restaurante cuenta con dos locales: Uno en la Cdla. Sauces 1, av. Agustín Freire Mz. F13 villa 3 frente al Garzocentro 2000, y otro ubicado en la Cdla. Albatros calle pelicano oeste, solar 1 diagonal a Andrés Borbor.

Atienden todos los días de 09:00 – 17:00. Para realizar reservas en el local de sauces pueden comunicarse al 2231617 y su capacidad es de 120 personas, y al local de Albatros al 2286859 con capacidad para 150 personas. El precio promedio es de \$12 y aceptan todas las tarjetas de créditos.

Marrecife.-

Se encuentra en la ciudadela Guayaquil, Mz 3 solar 8 atrás del centro empresarial las cámaras, su chef es Iván Grain Mejía.

Esta empresa brinda sus servicios desde el 2007, ofreciendo platos con mariscos frescos. Es un restaurante de gran tradición familiar que cuida minuciosamente la atención personalizada del cliente.

El horario de atención es de martes a domingo de 9:30 a 17:00. Tiene capacidad para 150 personas, el precio promedio es de \$12, aceptan todas las tarjetas de crédito. Las especialidades son:

- Comida típica ecuatoriana
- Comida internacional a base de mariscos

ANEXO NO.					
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	TESISTAS	Cod. Ficha	IGPTGYE-003	Fecha	mar-15
Provincia	GUAYAS	Parroquia	TARQUI	Comuna	
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	MARRECIFE				
1.2 Dirección	CDLA. GUAYAQUIL - MZ. 3 SOLAR 8				
1.3 Teléfono	6007570	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	servicioalcliente@marrecife.com	Restaurante	x	Primera	x
1.7 Propietario	IVAN GRAIN	Bar		Segunda	
1.8 Contacto		Cafetería		Tercera	
1.9 Tiempo de funcionamiento	8 AÑOS	Kiosco de comida		Cuarta	
1.10 servicios disponibles	DESAYUNO,ALMUERZO				
1.11 Precio medio	1,75	1.12 nº de mesas	25	1.13 nº de plazas	150
2. Personal					
2.1 Número de empleados	24				
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	X			
	Superior				
	Otras				
					
3. Menu disponible					
Nombre del plato		P.V.P.	Cod de ficha I.G.		
Ceviche camaron, pulpo, pescado, concha, cangrejo, mixto		13,5			
Sopa marinera o de camarones		10			
Sango de camaron o mixto		8,2			
Cazuela de pescado o mariscos		12,00 /\$10,00			
Ensalada de camaron, cangrejo, pulpo o mixta		8,5			
pescado frito, apanado o al vapor		9,5			
Camarones apanados, a la plancha o rebosados		8			
Tortilla de cangrejo, camaron o mariscos		6,16			
Arroz marinero, con concha, con cangrejo o con camarones		15,6			
4. Observaciones					

Aquí esta Marcelo's.-

Ubicado en el centro de la ciudad, su dirección es Esmeraldas y 10 de Agosto, la especialidad de este restaurante es la comida típica ecuatoriana.

Su propietaria es la Sra. Mariana Molina quien es oriunda de Galápagos de la Isla San Cristóbal y ya tiene 25 años deleitando el paladar de los guayaquileños con los más exquisitos mariscos de la Costa ecuatoriana. Empezó preparando ceviche de ostión en la casa de su mamá los fines de semana, posteriormente se mudó a las calles Vélez y Esmeraldas con sus suegros, quienes ya había iniciado con el negocio de los mariscos, pero no tenían mucha acogida.

Escuchando consejos de vecinos y amigos decidió seguir preparando los ceviches de ostiones con una mesita pequeña, metida en zaguán con un fogón y esto es lo que hoy en día se convirtió en Aquí esta Marcelo.

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA						
Datos generales						
Encuestador	TESISTAS	Cod. Ficha	IGPTGYE-004	Fecha	mar-15	
Provincia	GUAYAS	Parroquia		Comuna		
1. Datos del establecimiento						
1.1 Nombre	AQUÍ ESTA MARCELO'S					
1.2 Dirección	ESMERALDAS Y 10 DE AGOSTO					
1.3 Teléfono	2363915	1.4 Tipo		1.5 Categoría		
1.6 E-mail		Restaurante	X	Primera		
1.7 Propietario	MARIANA MOLINA	Bar		Segunda	X	
1.8 Contacto		Cafetería		Tercera		
1.9 Tiempo de funcionamiento	25 AÑOS	Kiosco de comida		Cuarta		
1.10 servicios disponibles	DESAYUNOS Y ALMUERZOS	Carreta				
1.11 Precio medio		1.12 nº de mesas		1.13 nº de plazas		
2. Personal						
2.1 Número de empleados						
2.2 Formación	Sin formación					
	Primaria					
	Secundaria	X				
	Superior					
Otras						
3. Menu disponible						
Nombre del plato		P.V.P.	Cod de ficha I.G.			
Ceviche de camaron, pescado, concha, ostiones, calamar, pulpo, cangrejo		6,5				
Arroz con pescado, concha, camaron, corvina o mixto		10				
Conchas asadas		12,5				
Ceviche Mixto		9,5				
Camarones apanados		8				
Tortilla de camarón		5				
Parrillada de mariscos		15				
Cazuela de pescado, camarón o mixta		10				
Camaron la ajillo		8,7				
Encocado mixto		7,5				
4. Observaciones						
<p>Cuentan con servicio a domicilio el cual tiene un precio de \$2,00. Además si es un grupo de mas de 4 personas se debe realizar la reserva hasta las 12:00 pm indicando el numero de personas y el horario en el cual llegarían.</p>						

Puerto Moro.-

Sus propietarios son Luis y Mauricio Aguirre, quienes en el año 2007 iniciaron un pequeño negocio con la idea de vender jugos, tostadas, sánduches, piqueos, etc.

Pero a medida que el tiempo fue pasando fueron pensando en algo más grande y empezaron a complementar lo que tenían con un restaurante donde se vendan platos típicos.

Poco a poco este negocio fue creciendo hasta que tuvieron que buscar un local más grande ubicado en Urdesa y tiene capacidad para 60 personas y así fue como nació el primer Puerto Moro carnes y mariscos al carbón.

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	TESISTAS	Cod. Ficha	IGPTGYE-005	Fecha	mar-15
Provincia	GUAYAS	Parroquia	TARQUI	Comuna	
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	PUERTO MORO				
1.2 Dirección	CIRCUNVALACION 320 Y DIAGONAL				
1.3 Teléfono	2884630	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	reservas@puertomoro.com	Restaurante	x	Primera	X
1.7 Propietario	Luis y Mauricio Aguirre	Bar		Segunda	
1.8 Contacto		Cafetería		Tercera	
1.9 Tiempo de funcionamiento	7 años	Kiosco de comida		Cuarta	
1.10 servicios disponibles		Carreta			
1.11 Precio medio	10.00	1.12 nº de mesas	16	1.13 nº de plazas	160
2. Personal					
2.1 Número de empleados	20				
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	x			
	Superior				
	Otras				
					
3. Menu disponible					
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
Piqueos de queso y 3 tipos de chorizos			8.99		
Piqueos de queso y 5 tipos de chorizo			11.99		
lomo de asado			10.99		
Higado al carbón			12.50		
Especial 3 carnes			16.50		
Especial 5 carnes			19.99		
Suco Moro Lomito Stragonov			12.50		
Suco Moro Pollo con Champiñones			11.50		
Chiuletas ahumadas			12.99		
Costillas de cerdo			10.50		
Yapingacho tradicional			12.50		
4. Observaciones					

Una vaca sobre el tejado.-

Empezó hace 4 años en Puerto Azul, pronto sus propietarios les pareció que era tiempo de abrir otras sucursales, ahora cuenta con varios locales como son:

- Puerto Azul: C.C. Puerto Plaza, local # 9 (cuentan con servicio a domicilio) Sus teléfonos son: 0994563000 / 042993396.
- Urdesa: C.C. Aventura Plaza, locales # 1 y 36 (Cuentan con servicio a domicilio) Sus teléfonos son: 0982685699 / 2220005 / 2203610 / 2203595.
- Samborondón: C.C. La Torre, locales # 6 y 7, (cuentan con servicio a domicilio), sus teléfonos son: 0988404004 / 2835853.
- C.C. Plaza Navona, local D-100.

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA

Datos generales

Encuestador	TESISTAS	Cod. Ficha	IGPTGYE-006	Fecha	mar-15
Provincia	GUAYAS	Parroquia	TARQUI	Comuna	

1. Datos del establecimiento

1.1 Nombre	UNA VACA SOBRE EL TEJADO				
1.2 Dirección	Urdesa: C.C. Aventura Plaza, locales #1 y 36				
1.3 Teléfono	2220005	1.4 Tipo	1.5 Categoría		
1.6 E-mail	comentarios@unavacaeneltejado.com	Restaurante	X	Primera	X
1.7 Propietario	Sra. Yanira Diaz Coello	Bar		Segunda	
1.8 Contacto	Leiver Ordoñez	Cafetería		Tercera	
1.9 Tiempo de funcionamiento	5 años	Kiosco de comida		Cuarta	
1.10 servicios disponibles	Domicilio	Carreta			
1.11 Precio medio		1.12 nº de mesas	14	1.13 nº de plazas	56

2. Personal

2.1 Número de empleados	15	
2.2 Formación	Sin formación	
	Primaria	
	Secundaria	X
	Superior	
	Otras	



3. Menu disponible

Nombre del plato	P.V.P.	Cod de ficha I.G.
Brochetas	10	
Trio tradicion de una vaca	11,76	
Pollo a la parrilla	7,28	

4. Observaciones

Ofrecen servicio a domicilio llamando al teléfono 2993396 y el recargo es de \$2,00

La Canoa.-

Su dirección es en Chile y Escobedo (Hotel Continental), su especialidad es la comida típica ecuatoriana. Su chef es José Loor quién ingreso trabajando como mesero y aunque no estudió, aprendió el oficio de la mejor manera, esta cafetería es la pionera en ofrecer platos típicos como: caldo de manguera, secos de gallina y chivo, guata, entre otros.

Funciona desde el año 1974 y desde entonces han ofrecido al público la mejor comida típica y goza de mucho prestigio y popularidad entre los guayaquileños y turistas, lo encontramos abierto al público las 24 horas del día los 365 días del año.

Ellos pensaron en esta cafetería cuando veían que en las madrugadas las personas se acercaban a comer en las carretillas que estaban en el malecón, entonces esas fue la esencia que ellos captaron cuando abrieron sus puertas.

ANEXO NO.						
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA						
Datos generales						
Encuestador	TESISTAS	Cod. Ficha	IGPTGYE-007	Fecha	mar-15	
Provincia	GUAYAS	Parroquia	XIMENA	Comuna		
1. Datos del establecimiento						
1.1 Nombre	LA CANOA					
1.2 Dirección	CHILE Y ESCOBEDO					
1.3 Teléfono	04-2329270	1.4 Tipo		1.5 Categoría		
1.6 E-mail	info@hotelcontinental.com.ec	Restaurante	x	Primera	x	
1.7 Propietario	Victor Naula Mendez	Bar		Segunda		
1.8 Contacto		Cafetería		Tercera		
1.9 Tiempo de funcionamiento		Kiosco de comida		Cuarta		
1.10 servicios disponibles		Carreta				
1.11 Precio medio		1.12 nº de mesas		1.13 nº de plazas		
2. Personal						
2.1 Número de empleados						
2.2 Formación	Sin formación					
	Primaria					
	Secundaria					
	Superior					
Otras						
3. Menu disponible						
Nombre del plato		P.V.P.	Cod de ficha I.G.			
ceviche de camaron		6,99				
caldo de bola		6,59				
encebollado mixto		9,99				
encebollado de albacora		7,87				
Seco de gallina		11,19				
Seco de chivo		10,59				
guatita		7,68				
hornado		9,31				
Tuco de carne al grill		15,98				
Caldo de manguera		7,87				
Carne o chuleta asada		9,99				
4. Observaciones						

Cocolón.-

Tiene dos locales uno ubicado en el centro (Pedro Carbo y 9 de Octubre) y otro situado en el Norte (Av. Francisco de Orellana – Kennedy Norte), su especialidad es la comida ecuatoriana.

La decoración del lugar mantendrá un toque tradicional con olla y sartenes colgados en la pared.

Así mismo tiene en cada mesa lámparas grandes que parecen tamaleras, este negocio ya lleva 7 años.

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA						
Datos generales						
Encuestador	TESISTAS	Cod. Ficha	IGPTGYE-008	Fecha	mar-15	
Provincia	GUAYAS	Parroquia	XIMENA	Comuna		
1. Datos del establecimiento						
1.1 Nombre	cocolón					
1.2 Dirección	Av. Francisco de Orellana – Kennedy Norte					
1.3 Teléfono	2634181	1.4 Tipo		1.5 Categoría		
1.6 E-mail	jaimebaquerizo@hotmail.com	Restaurante	x	Primera	x	
1.7 Propietario	Rissono S.A.	Bar		Segunda		
1.8 Contacto	Jaime Baquerizo	Cafetería		Tercera		
1.9 Tiempo de funcionamiento		Kiosco de comida		Cuarta		
1.10 servicios disponibles		Carreta				
1.11 Precio medio		1.12 nº de mesas		1.13 nº de plazas		
2. Personal						
2.1 Número de empleados						
2.2 Formación	Sin formación					
	Primaria					
	Secundaria					
	Superior					
	Otras					
						
3. Menu disponible						
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.		
Fritada			12,87			
Arroz con menestra y Carne			7,31			
Moro de frejol con chuleta			9,52			
Seco de Pollo			9,27			
Guatita			8,85			
Churrasco			10,13			
Ceviche de camaron			11,59			
Sango de camaron			12,51			
Bandera cocolon			12,38			
4. Observaciones						

Comidas de Víctor.-

Cuenta con 2 locales ubicados uno en el Norte (Alborada 12ava) y otro ubicado al Sur de la ciudad exactamente en el Centro Comercial Riocentro Sur, la especialidad es comida típica ecuatoriana.

Es una cadena de restaurantes que cuenta con aproximadamente 19 años de experiencia en el mercado y cuenta con 18 locales, este negocio se inició en el año 1995 esto surgió como ideas de dos amigos que cada día tratan de ser los mejores en el medio, se caracteriza especialmente por la sazón, cuenta con servicio a domicilio.

El correo es recepción@comidasdevictor.com y el número de teléfono es 2279733

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA						
Datos generales						
Encuestador	TESISTAS	Cod. Ficha	IGPTGYE-009	Fecha	mar-15	
Provincia	GUAYAS	Parroquia	XIMENA	Comuna		
1. Datos del establecimiento						
1.1 Nombre	Comidas de Victor					
1.2 Dirección	Alborada 12ava Etapa					
1.3 Teléfono	227-9733	1.4 Tipo		1.5 Categoría		
1.6 E-mail	repcion@comidasdevictor.com	Restaurante	x	Primera		
1.7 Propietario	FLOPIWORLD S.A.	Bar		Segunda	x	
1.8 Contacto		Cafetería		Tercera		
1.9 Tiempo de funcionamiento		Kiosco de comida		Cuarta		
1.10 servicios disponibles		Carreta				
2. Personal						
2.1 Número de empleados						
2.2 Formación	Sin formación					
	Primaria					
	Secundaria					
	Superior					
Otras						
3. Menu disponible						
Nombre del plato		P.V.P.	Cod de ficha I.G.			
Moro con chuleta		5,6				
Caldo de Bola		3,75				
Arroz con menestra y carne		4,95				
Churrasco		5,5				
piqueos carnicos		6,2				
Seco de gallina		4,75				
Caldo de pata		3,95				
Parrillada sencilla		10				
Camarones apanados		6,25				
4. Observaciones						

Cafetería Boloncetro.-

Está ubicado en Esmeraldas y Rosendo Avilés, la especialidad de esta cafetería es cocina ecuatoriana. Son las 02h30 y en el local de Karina Hidalgo y Xavier Romero se empieza a preparar la masa para los bolones, en bandejas diferentes están el queso fresco y el chicharon que sirven de relleno para la masa de verde o de maduro.

Para la preparación de los bolones cuenta con 7 empleados, los cuales trabajan desde hace 6 años trabajan juntos en este negocio que es uno de los más concurrido en la ciudad.

El negocio empezó porque Xavier Romero trabaja con un amigo en un lugar donde vendían bolones y decidió independizarse. Junto con su esposa empezaron el desafío en el año 1998 y dos años después le negocio fue todo un éxito.

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA

Datos generales

Encuestador	TESISTAS	Cod. Ficha	IGPTGYE-010	Fecha	mar-15
Provincia	GUAYAS	Parroquia	XIMENA	Comuna	

1. Datos del establecimiento

1.1 Nombre	Boloncentro				
1.2 Dirección	Esmeraldas y Rosendo Avilés				
1.3 Teléfono	2445314	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail		Restaurante	x	Primera	
1.7 Propietario	Xavier Romero	Bar		Segunda	
1.8 Contacto		Cafetería		Tercera	x
1.9 Tiempo de funcionamiento		Kiosco de comida		Cuarta	
1.10 servicios disponibles		Carreta			
1.11 Precio medio		1.12 nº de mesas	27	1.13 nº de plazas	108

2. Personal

2.1 Número de empleados	7		
2.2 Formación	Sin formación		
	Primaria		
	Secundaria		
	Superior		
Otras			

3. Menu disponible

Nombre del plato	P.V.P.	Cod de ficha I.G.
Bistec de carne	3,5	
Corviche	1,5	
Bandejita	5	
Muchines	1,7	
Bollos	2,5	
Humitas	2,5	
Pescado frito	5	
Camarones al ajillo	7,2	
Ceviche de camaron	6,16	
Arroz con camaron	8	
Bolones	2	

4. Observaciones

--

Cangrejal Manny's.-

Está ubicado en la ciudadela Miraflores 112 y calle primera, ofrece cangrejos criollos desde \$3.55 hasta \$10.95 y cangrejos al ajillo desde \$4.10 a \$12.30, también podemos encontrar encocado de cangrejo y sopa de cangrejo a \$10.10. Los teléfonos para comunicarse son 2385791 y 2691262. Su horario de atención es de lunes a domingo a partir del mediodía.

Durante la veda ellos se concentran en la venta de otros mariscos ya que otra de las especialidades de la casa son las conchas gratinadas y parrillada de mariscos.

Este local atiende a 200 personas y se vende un promedio de 400 cangrejos diarios, además este restaurante no cuenta con parqueo para sus clientes.

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	TESISTAS	Cod. Ficha	IGPTGYE-011	Fecha	mar-15
Provincia	GUAYAS	Parroquia		Comuna	
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Cangrejal Manny's				
1.2 Dirección	Miraflores 112 y calle primera				
1.3 Teléfono	2202754	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	No tienen	Restaurante	x	Primera	x
1.7 Propietario	TANIA GISELLA GOMEZ MEJIA	Bar		Segunda	
1.8 Contacto	TANIA GISELLA GOMEZ MEJIA	Cafetería		Tercera	
1.9 Tiempo de funcionamiento		Kiosco de comida		Cuarta	
1.10 servicios disponibles		Carreta			
1.11 Precio medio		1.12 nº de mesas	12	1.13 nº de plazas	48
2. Personal					
2.1 Número de empleados					
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria				
	Superior				
Otras					
3. Menu disponible					
Nombre del plato		P.V.P.	Cod de ficha I.G.		
cangrejos criollo (1 porcion)		4,42			
Cangrejo criollos (3 porciones)		13,28			
cangrejos al ajillo		6,00			
encocado de cangrejo		6,80			
sopa de cangrejo		12,60			
corvina a la plancha		15,12			
4. Observaciones					
<p>No cuentan con parqueadero, horario de atencion de 10:00 am a 12:30</p>					

Lo Nuestro.-

Está ubicado en Urdesa, en Víctor Emilio Estrada e Higuera, los horarios de atención son de lunes a jueves de 12:00 – 15:00 y 19:00 – 24:00 y de viernes a domingo de 12:00 – 24:00, su especialidad es el piqueo típico y la corvina guayaca.

Este restaurante nos brinda historia y costumbres gastronómicas que han ido de generación en generación, cuenta con una selecta variedad de platos típicos y mariscos, como temática en su local presenta colgadas en las paredes noticias y recortes de la época las cuales crean ambientes donde se puede recordar parte de nuestra historia y recordarla a través del tiempo.

Lo nuestro está presente en Guayaquil desde 1993 brindándonos un ambiente cálido y pintoresco en donde podemos degustar lo mejor de la comida típica ecuatoriana. Todo esto hace que en el restaurante lo nuestro, todo esto hace que podamos vivir en el restaurante lo nuestro una experiencia única e inigualable en donde los recuerdos y los clientes son los protagonistas.

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	TESISTAS	Cod. Ficha	IGPTGYE-012	Fecha	mar-15
Provincia	GUAYAS	Parroquia		Comuna	
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Lo Nuestro				
1.2 Dirección	Victor Emilio Estrada e Higuieras				
1.3 Teléfono	238-6398	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	restaurant_lo_nuestro@yahoo.com	Restaurante	x	Primera	x
1.7 Propietario	CORPORACION CAFETERIA LO NUESTRO	Bar		Segunda	
1.8 Contacto	ESCOBAR ZUMBLA JOSE RENE	Cafetería		Tercera	
1.9 Tiempo de funcionamiento	Servicio a domicilio	Kiosco de comida		Cuarta	
1.10 servicios disponibles		Carreta			
1.11 Precio medio		1.12 n° de mesas	22	1.13 n° de plazas	88
2. Personal					
2.1 Número de empleados					
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria				
	Superior				
	Otras				
					
3. Menu disponible					
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
Piqueo típico			14,02		
Ceviche concha			13,27		
Ceviche Lo Nuestro			17,1		
Arroz con mariscos			24,19		
Arroz con menestra, lomo y patacones			14,46		
Seco de chivo			13,03		
Llapingacho mixto			16,1		
Fritada			14,97		
Arroz con leche			5,15		
Especial mariscos			28		
Madera de guerrero			20,98		
4. Observaciones					
Cuentan con parqueo					

Red Crab.-

Se encuentra en Urdesa desde abril de 1997 día en el cual abrió sus puertas, aquí podemos deleitarnos con una variedad de mariscos y cangrejos.

Este restaurante se ha convertido en una tradición culinaria dentro de la ciudad de Guayaquil, la prueba de esto son los múltiples clientes que regresan al sitio porque se van satisfechos por la atención la variedad de los platos y la cálidas en el servicio.

Entre los platos que podemos encontrar se encuentran los siguientes:

- Especialidades de cangrejo
- Ceviches
- Langostinos
- Pescado
- Camarón
- Carnes y pollos y platos típicos

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA						
Datos generales						
Encuestador	TESISTAS	Cod. Ficha	IGPTGYE-013	Fecha	mar-15	
Provincia	GUAYAS	Parroquia	XIMENA	Comuna		
1. Datos del establecimiento						
1.1 Nombre	Red crab					
1.2 Dirección	Urdesa - Av. V.E.Estrada 1205 y Laureles.					
1.3 Teléfono	42380512	1.4 Tipo		1.5 Categoría		
1.6 E-mail	red.crab@hotmail.com	Restaurante	x	Primera	x	
1.7 Propietario	RED CRAB S.A	Bar		Segunda		
1.8 Contacto	RAMIRO ESCORZA ROMERO	Cafetería		Tercera		
1.9 Tiempo de funcionamiento		Kiosco de comida		Cuarta		
1.10 servicios disponibles		Carreta				
1.11 Precio medio		1.12 nº de mesas	30	1.13 nº de plazas	120	
2. Personal						
2.1 Número de empleados						
2.2 Formación	Sin formación					
	Primaria					
	Secundaria					
	Superior					
	Otras					
3. Menu disponible						
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.		
Cangrejo a la criolla			5,7			
Corvina Florentina			12,5			
Ceviche Pulpo			14,63			
Pollo a la plancha			7			
4. Observaciones						
Horario de atención de 11:00 am a 00:00 pm						

Pique y Pase.-

Este negocio comenzó en el jardín de una casa donde empezaron preparando arroz con menestra de lenteja, carne asada y patacones.

Un año más tarde ya ocupaba la sala de una casa más un cuarto para negocio, para el año de 1976 ya el restaurante se había ampliado, con el pasar de los años fueron creciendo e incorporando nuevos platos al menú hasta que decidieron dar un gran paso cambiando la imagen y el manejo comercial lo que dio como resultado que para el 2011 cuenten con 5 restaurantes y 2 locales exprés. Cada establecimiento cuenta con sus respectivos horarios de atención como son:

- Av. Alejo Lascano 1617-19-21 entre Carchi y Tulcán, Barrio Orellana.
Horarios: Lunes a Jueves 12:00 am a 11:00 pm y viernes a domingo de 12:00 am a 12:00pm.
- Aventura Plaza – Av. Las monjas, centro comercial aventura plaza local #3. Horarios: Domingo a Jueves de 12:00 am a 11:00 pm y viernes y sábados de 12:00 am a 12:00 pm.

- Urdesa central, Dátiles y calle primera (esquina). Horarios: Domingo a jueves de 12:00 am a 11:00 pm, viernes y sábados de 12:00 am a 12:00 pm.
- Km 1 vía zaborondón, centro comercial Piazza Samborondón local # 14. De lunes a domingos 12:00am a 11:30 pm.
- C.C. Mall del Sur, patio de comidas, Av. 25 de julio y José. Horarios de Domingo 11:00am a 10:00pm.
- Km 1 ½ vía zaborondón C.C. Village Plaza. Horarios de lunes a jueves y domingos 10:00 am a 10:00 pm y viernes y sábados de 10:00 am a 11:00 pm.

Para pedidos a domicilio se puede llamar a: 1800-piqueypase o 1800-747839.

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	TESISTAS	Cod. Ficha	IGPTGYE-014	Fecha	mar-15
Provincia	GUAYAS	Parroquia	XIMENA	Comuna	
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Pique y Pase				
1.2 Dirección	Dátiles y Calle Primera (Esquina)				
1.3 Teléfono	2885900/2885980	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail		Restaurante	x	Primera	x
1.7 Propietario	PRODUSEMSE S.A.	Bar		Segunda	
1.8 Contacto	LOAYZA MENDOZA JOSE ANTONIO	Cafetería		Tercera	
1.9 Tiempo de funcionamiento		Kiosco de comida		Cuarta	
1.10 servicios disponibles		Carreta			
1.11 Precio medio		1.12 nº de mesas	13	1.13 nº de plazas	52
2. Personal					
2.1 Número de empleados					
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria				
	Superior				
	Otras				
					
3. Menu disponible					
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
Arroz con menestra de frejol			4,25		
Arroz con menestra y carne asada			10,97		
Arroz con menestra y lomo fino apanado			15,24		
Caldo de salchicha			7,92		
Ceviche de camaron			10,6		
Trio de ceviche			19,51		
Ceviche mixto			12,61		
Bolon de verde con chicharron y queso			4,87		
Humita			4,26		
Moro de lenteja con carne asada			8,85		
Seco de pollo			7,12		
4. Observaciones					
Entregas a domicilio llamando a 1-800 piqueypase (1800-747839)					

El Aguacate.-

Está ubicado en Av. Las Monjas y calle 4ta. El número de teléfono es 6018777. El menú que ellos principalmente ofrecen consta de una gran variedad de comida de a costa y de la sierra, en su carta habitual siempre incluye el locro de papas con camarones y mariscos y de postre el helado frito. Abrió sus puertas en el 2009, el nombre se debe porque el aguacate es el acompañante que se sirve junto con todos los platos que constan en el menú, el restaurante tiene 3 zonas: exteriores, dentro del local y una zona VIP la cual no tiene ningún valor adicional. Su decoración es rústica con mesas de madera y la iluminación es tenue adicionalmente el local se encuentra decorado con aguacates los cuales se visualizan en todo el restaurante.

La especialidad de la casa es el Tuco Marinero que tiene un valor de \$11.00, este es un plato que contiene arroz de mariscos acompañado de cualquier ceviche a la elección del cliente, servido dentro de un aguacate. Las bebidas van entre los \$3.00 hasta los \$12.00. El horario de atención es de 12:00 pm a 20:00 pm. Los precios oscilan desde \$6.00 a \$15.00.

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	TESISTAS	Cod. Ficha	IGPTGYE-015	Fecha	mar-15
Provincia	GUAYAS	Parroquia	XIMENA	Comuna	
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	El Aguacate				
1.2 Dirección	Urdesa				
1.3 Teléfono	6018777	1.4 Tipo	1.5 Categoría		
1.6 E-mail	catering@restauranteaguacate.com	Restaurante	X	Primera	X
1.7 Propietario		Bar		Segunda	
1.8 Contacto		Cafetería		Tercera	
1.9 Tiempo de funcionamiento		Kiosco de comida		Cuarta	
1.10 servicios disponibles		Carreta			
1.11 Precio medio		1.12 nº de mesas	1.13 nº de plazas	150	
2. Personal					
2.1 Número de empleados					
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria				
	Superior				
	Otras				
					
3. Menu disponible					
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
Arroz con menestra y lomo fino			12,05		
Tuco tres carnes con moro			13,62		
Ceviche de camaron			9,38		
Ceviche de pescado			8,04		
Ceviche de concha			9,78		
Caldo de bolas			7,37		
Seco de pollo			7,59		
Seco de chivo			8,48		
Tuco Yapingacho			13,17		
Arroz con leche			2,68		
4. Observaciones					
<p>La página web de ellos http://websignerec.wix.com/restauranteaguacate cuenta con atencion personalizada online</p>					

Las Costillas de Nico.-

El negocio empezó hace 25 años con la familia Calles Andrade los cuales eran propietarios del famoso local los toros asados, pero en el 2009 decidieron darle un giro al negocio y fue cuando pusieron el primer local de Costillas de Nico, el cual está ubicado en el centro en unas de las principales avenidas de la ciudad de Guayaquil Av. 9 de Octubre entre Av. Quito y Machala, el nombre del negocio se debe a uno de los hijos de la familia que es quien aparece en todos los letreros de los restaurantes.

En este negocio diariamente pueden llegar a vender entre 150 y 200 costillas al día, además de chuletas carnes pollos y corvina asada que son otras de las especialidades del lugar. Su horario de atención es del 12:00 am a 22:00 y su precio promedio es de \$6.54 la especialidad es la comida típica ecuatoriana.

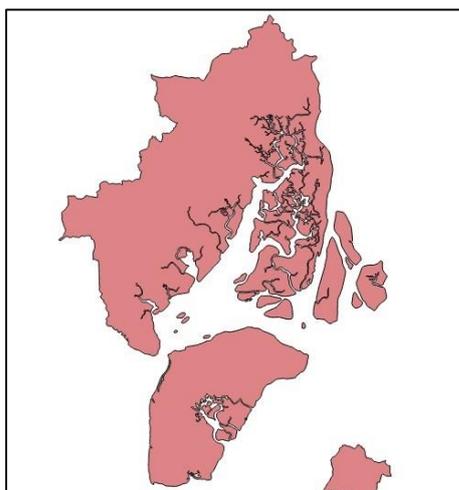
FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	TESISTAS	Cod. Ficha	IGPTGYE-016	Fecha	mar-15
Provincia	GUAYAS	Parroquia	XIMENA	Comuna	
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Las Costillas de Nico				
1.2 Dirección					
1.3 Teléfono	2514284	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	No cuentan	Restaurante	x	Primera	x
1.7 Propietario	Flia. Calles Andrade	Bar		Segunda	
1.8 Contacto	Carlos Lopez	Cafetería		Tercera	
1.9 Tiempo de funcionamiento		Kiosco de comida		Cuarta	
1.10 servicios disponibles		Carreta			
1.11 Precio medio		1.12 nº de mesas		1.13 nº de plazas	
2. Personal					
2.1 Número de empleados					
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria				
	Superior				
	Otras				
					
3. Menu disponible					
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
Costillas de cerdo ahumada			6,5		
Corvina frita			5,5		
Costillas de cerdo			6,5		
Carne típica			5,25		
Filete de pescado			7,5		
Churrasco			4,25		
Chuleta típica			6,75		
4. Observaciones					
No cuentan con parqueadero					

6.2.2 Mapa Georeferenciado (QGIS)

Con la finalidad de que las personas que adquieran esta guía tengan la facilidad de conocer qué lugar de comida típica les queda más cerca del lugar en donde se encuentran, decidimos implementar un mapa georeferenciado, en el cual constan los restaurantes de comida típica que más consumen los turistas según las encuestas realizadas.

Este mapa georeferenciado fue realizado con el software libre llamado Quantum Gis, el mapa de la provincia del guayas fue descargado de la página del INEC, y el de las vías de la página www.uazuay.edu.ec/promsa/ecuador.htm.

Mapa XL. Ciudad de Guayaquil



Fuente: Tesistas

Luego de esto se procedió a elaborar dos tablas en Excel, en la primera se ubicó número de ficha, coordenadas x, coordenadas y, y el nombre del lugar, para ubicar los restaurantes y en la otra ubicamos algunos lugares que son de interés para que los turistas visiten.

Tabla III. Tabla de los Restaurantes

No. De Ficha	Coord X	Coord Y	Nombre
1	623245	9762217	Cafe de Tere
2	623178	9762952	Cevicheria el Gato Portovejense
3	622745	9761448	Marrecife
4	623089	9762497	Aquí esta marcelo's
5	623373	9761673	Puerto Moro
6	620691	9759778	Una vaca sobre el tejado
7	624220	9757322	La Canoa
8	622728	9760733	Cocolon
9	621768	9764214	Comidas del Victor
10	622135	9755200	Boloncentro
11	622709	9759942	Cangrejal Mannys
12	620910	9760647	Lo Nuestro
13	620554	9761012	Red Crab
14	622956	9758500	Pique y Pase
15	621435	9760320	El Aguacate
16	623483	9758000	Las Costillas Nico

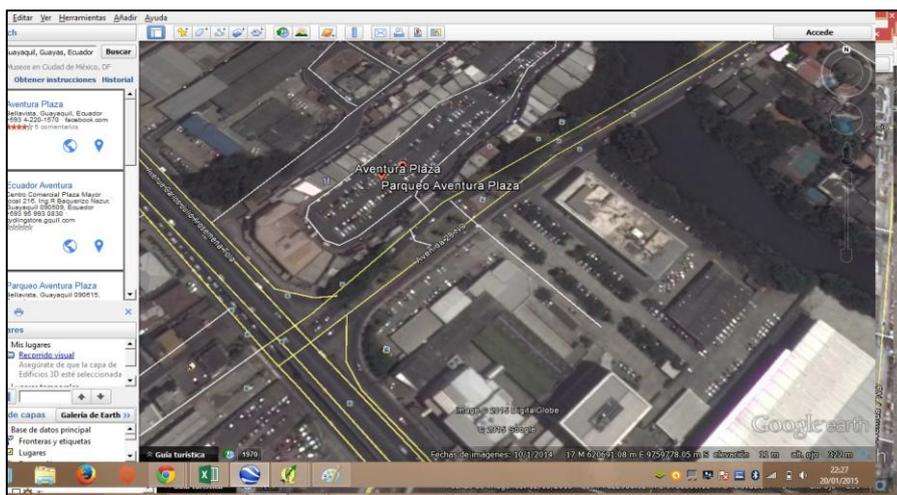
Fuente: Tesistas

Tabla IV. Atractivos Turísticos

No. De Ficha	Coord X	Coord Y	Nombre
1	624633	9757602	Mallecon 2000
2	624911	9758692	Barrio Las Penas
3	624169	9757369	Parque de las Iguanas
4	620560	9760593	Malecon del Salado
5	622532	9760176	San Marino
6	623144	9761744	Mall del Sol
7	621260	9763303	City Mall
8	624337	9757670	Iglesia La Merced

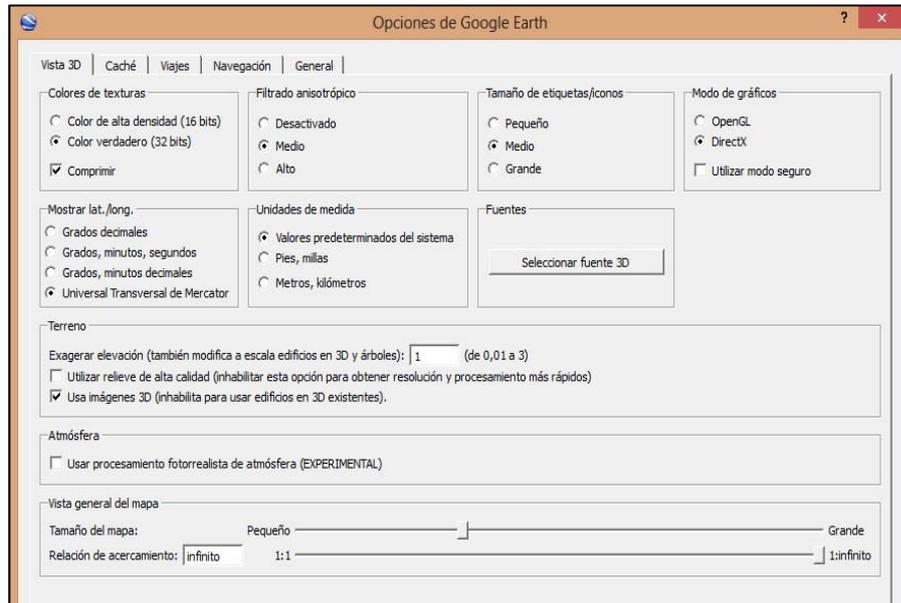
Fuente: Tesistas

Para las coordenadas se utilizó Google Earth, las coordenadas que se debe utilizar en la tabla de Excel son las UTM (Universal Transversal Mercator), las cuales se configuran en herramientas/opciones/UTM.

Ilustración 96. Google Earth. Parte de Guayaquil

Fuente: Tesistas

Ilustración 97. Opciones de Google Earth



Fuente: Tesistas

Luego de ya haber completado la tabla con todos los campos requeridos, esta debía guardarse en archivo delimitado por comas, para luego poder añadirla en el QGIS como una capa y poder visualizar los puntos de referencia.

En el QGIS teníamos que crear capas para poder obtener el mapa deseado, entonces se utilizó un mapa de la provincia del guayas y solo seleccionamos Guayaquil y se guardó esa capa, para luego utilizarla como una capa independiente y poder trabajar en ella, a su vez se sube las capas de las vías

CAPÍTULO VII

ANÁLISIS FINANCIERO

7.1 Posibles escenarios financieros

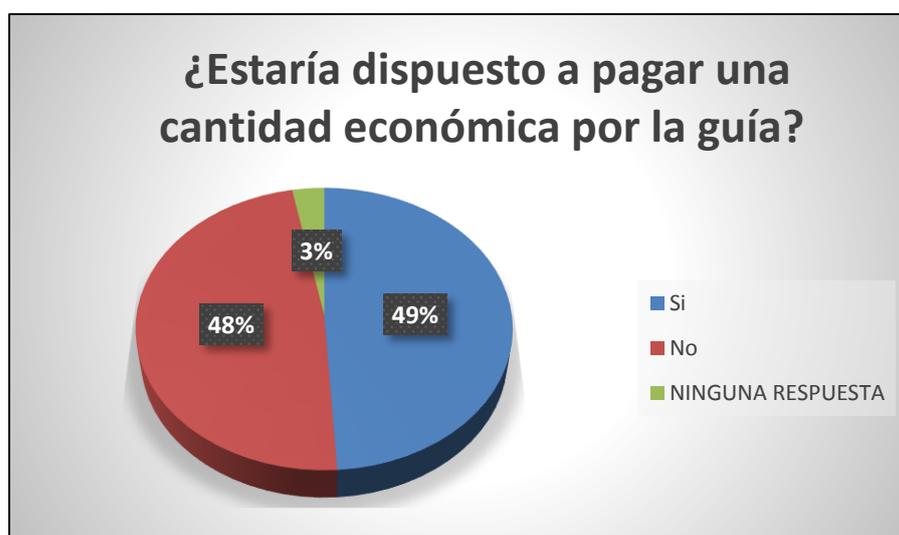
En este proyecto se va a realizar el análisis desde dos enfoques distintos:

- Financiado por alguna entidad Gubernamental como el Ministerio de Turismo.
- Financiado por alguna empresa privada.

Para ambos casos se procederá a mostrar la proyección de ingresos y gastos que generaría realizar este proyecto.

Cabe señalar que en las encuestas realizadas el 49% de los turistas deseaba comprar la guía, mientras que el 48% la deseaba gratis. Solo de un 3% no se obtuvo ninguna respuesta, puesto que no estaban interesados en adquirir la guía.

Ilustración 98. Porcentaje de los valores que estarían dispuestos a pagar por la guía



Fuente: Tesistas

7.2 Proyección de ingresos y gastos

PROYECCIÓN DE INGRESOS Y GASTOS FINANCIADO POR EMPRESA PÚBLICA

Ingresos:

A continuación se analizará desde la perspectiva en que el proyecto sea financiado por una entidad pública. En este caso se les hará llegar a los

turistas las guías de manera gratuita. Los ingresos que existirán desde esta perspectiva serán por ventas de espacios publicitarios dentro de la guía. Se prevé vender 39 espacios para publicidad. Dentro de la cual se promocionaran 39 empresas entre las cuales están: hoteles, centros comerciales y museos.

Tabla V. Proyección de Ingresos

PRODUCTOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
	TOTAL INGRESOS				
PUBLICIDAD	23.400,00	27.011,56	31.180,52	35.992,92	41.548,07
TOTAL INGRESOS DIRECTOS	\$ 23.400,00	\$ 27.011,56	\$ 31.180,52	\$ 35.992,92	\$ 41.548,07
INGRESOS EXTRAORDINARIOS					
TOTAL INGRESOS	\$ 23.400,00	\$ 27.011,56	\$ 31.180,52	\$ 35.992,92	\$ 41.548,07
PRODUCTOS	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
	TOTAL INGRESOS				
PUBLICIDAD	47.960,60	55.362,84	63.907,54	73.771,02	85.156,84
TOTAL INGRESOS DIRECTOS	\$ 47.960,60	\$ 55.362,84	\$ 63.907,54	\$ 73.771,02	\$ 85.156,84
INGRESOS EXTRAORDINARIOS	70				147
TOTAL INGRESOS	\$ 48.030,60	\$ 55.362,84	\$ 63.907,54	\$ 73.771,02	\$ 85.303,84

Fuente: Tesistas.

Como se observa en el cuadro de ingresos, la venta de publicidad generaría en el primer año \$23.400. Este valor se obtiene con la multiplicación de 39 espacios publicitarios * \$600 el cual es el precio de cada publicidad.

Tabla VI. Ingresos del Primer año

PRODUCTOS	AÑO 1		
	UNIDADES	PRECIO	TOTAL INGRESOS
PUBLICIDAD	39	600,00	23.400,00

Fuente: Tesistas

Cada Año el porcentaje de inflación sería del 4.94%, el cual es un indicador del aumento del precio y habrá un incremento de ventas del 10% lo que generaría una mayor venta de espacios publicitarios.

Tabla VII. Tasa de inflación y porcentaje de incremento

DATOS PARA REALIZAR PRONÓSTICO	
Tasa de inflación	4.94%
Porcentaje de incremento de ventas de unidades de productos para el segundo año:	
PUBLICIDAD	10%

Fuente: Tesistas.

Gastos:**COSTOS VARIABLES**

Como principal gasto variable se encuentra la realización de la guía, el cual se calcula que el gasto promedio del primer año será de \$ 2.400,00

Tabla VIII. Costos Variables - Proyección a 10 años

COSTOS VARIABLES	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
	Q * CSTO UN				
Diseño, diagramación e impresión	\$ 2.400,00	\$ 2.770,42	\$ 3.198,00	\$ 3.691,58	\$ 4.261,34
	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
	Q * CSTO UN				
	\$ 4.919,04	\$ 5.678,24	\$ 6.554,62	\$ 7.566,26	\$ 8.734,04

Fuente: Tesistas.

Como se observa en el cuadro de gastos, la realización de la guía en el primer año costaría \$2.400, este valor se obtiene de la multiplicación de 7.750 guías por el valor unitario que costaría cada guía, que sería de 0.31 ctvs.

Tabla IX. Costos Variables del Primer año

COSTOS VARIABLES	AÑO 1		
	Q	Costo Unitario	Q * CSTO UN
Diseño, diagramación e impresión	7.750	\$ 0,31	\$ 2.400,00

Fuente: Tesistas

El costo unitario de cada guía se obtiene sumando la impresión de las 7.750 guías + el diseño de la guía con su diagramación el cual nos da un total de \$2.400, este valor se divide para el número de guías que se piensa realizar, el cual nos da como resultado 0.31 centavos por cada guía.

Tabla X. Gastos para realización de guía

GUIAS	Monto
DIVAPRINT (IMPRESA)	\$ 2.000,00
DISEÑO DE GUIA	\$ 400,00
TOTAL	\$ 2.400,00
PRECIO POR UNIDAD	0,31

Fuente: Tesistas

COSTOS FIJOS

Como gastos fijos tenemos el pago del sueldo al personal, el pago de servicios básicos y seguridad social, arriendo de un local y la depreciación de los equipos que ayudarán a realizar todas las actividades previstas.

Tabla XI. Costos Fijos - Proyección a 10 años

COSTOS FIJOS					
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Movilización	\$ 4.200,00	\$ 4.407,48	\$ 4.625,21	\$ 4.853,69	\$ 5.093,47
Arriendo	\$ 8.400,00	\$ 8.814,96	\$ 9.250,42	\$ 9.707,39	\$ 10.186,93
Sueldos y Salarios	\$ 13.285,96	\$ 13.942,29	\$ 14.631,04	\$ 15.353,81	\$ 16.112,29
Seguridad Social	\$ 227,90	\$ 239,16	\$ 250,97	\$ 263,37	\$ 276,38
Servicios básicos	\$ 1.800,00	\$ 1.888,92	\$ 1.982,23	\$ 2.080,15	\$ 2.182,91
Depreciación	\$ 258,30	\$ 258,30	\$ 258,30	\$ 258,30	\$ 258,30
Total	\$ 28.172,16	\$ 29.551,10	\$ 30.998,17	\$ 32.516,72	\$ 34.110,28
COSTOS FIJOS	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
Movilización	\$ 5.345,08	\$ 5.609,13	\$ 5.886,22	\$ 6.177,00	\$ 6.482,15
Arriendo	\$ 10.690,17	\$ 11.218,26	\$ 11.772,45	\$ 12.354,00	\$ 12.964,29
Sueldos y Salarios	\$ 16.908,23	\$ 17.743,50	\$ 18.620,03	\$ 19.539,86	\$ 20.505,13
Seguridad Social	\$ 290,03	\$ 304,36	\$ 319,40	\$ 335,18	\$ 351,73
Servicios básicos	\$ 2.290,75	\$ 2.403,91	\$ 2.522,67	\$ 2.647,29	\$ 2.778,06
Depreciación	\$ 264,52	\$ 264,52	\$ 264,52	\$ 264,52	\$ 264,52
Total	\$ 35.788,80	\$ 37.543,70	\$ 39.385,29	\$ 41.317,85	\$ 43.345,89

Fuente: Tesistas

PROYECCIÓN DE INGRESOS Y GASTOS FINANCIADO POR EMPRESA
PRIVADA

Ingresos:

A continuación se analizará desde la perspectiva en que el proyecto sea financiado por una entidad privada. En este caso las guías estarán en venta a todos los turistas residentes o extranjeros que deseen adquirirla. Los ingresos que existirán desde esta perspectiva serán por la venta de la guía.

Tabla XII. Cuadro de Ingresos - Proyección a 10 años

PRODUCTOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
	TOTAL INGRESOS				
GUIA	23.250,00	26.838,41	30.980,64	35.762,20	41.281,73
TOTAL INGRESOS DIRECTOS	23.250,00	26.838,41	30.980,64	35.762,20	41.281,73
INGRESOS EXTRAORDINARIOS					
TOTAL INGRESOS	23.250,00	26.838,41	30.980,64	35.762,20	41.281,73
PRODUCTOS	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
	TOTAL INGRESOS				
GUIA	47.653,16	55.007,95	63.497,87	73.298,13	84.610,97
TOTAL INGRESOS DIRECTOS	47.653,16	55.007,95	63.497,87	73.298,13	84.610,97
INGRESOS EXTRAORDINARIOS	70,00				147,00
TOTAL INGRESOS	47.723,16	55.007,95	63.497,87	73.298,13	84.757,97

Fuente: Tesistas.

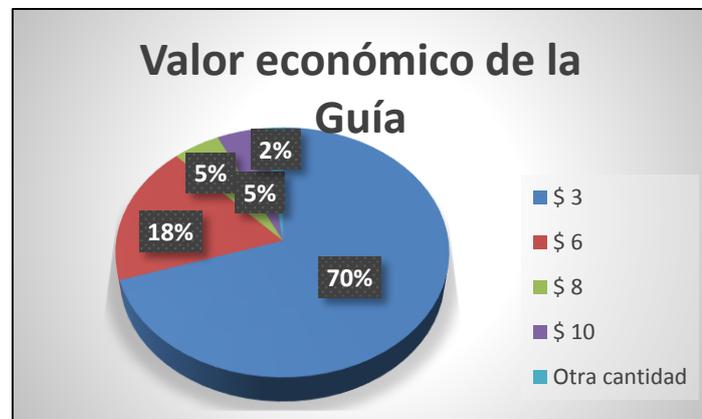
En la proyección de ingresos, se venderá cada guía a un valor de \$3.00 en el primer año * 7500 guías al año nos da como resultado \$23.250.

Tabla XIII. Ingreso del primer año por venta de guía

PRODUCTOS	AÑO 1		
	UNIDADES	PRECIO	TOTAL INGRESOS
GUIA	7.750,00	3,00	23.250,00
TOTAL INGRESOS DIRECTOS			23.250,00
INGRESOS EXTRAORDINARIOS			
TOTAL INGRESOS			23.250,00

Fuente: Tesistas

Cabe señalar que el valor que se ha estipulado para el cálculo de los ingresos, es el valor que mayor porcentaje se obtuvo en las encuestas al realizar la pregunta de ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por una guía que le muestre los restaurantes que le ofrecen gastronomía típica?

Ilustración 99. Valor económico de Guía

Fuente: Tesistas

Para el cálculo de los demás años, así mismo se utiliza el porcentaje de inflación es decir el 4.94%, el cual indica el aumento del precio y el porcentaje del incremento de ventas del 10%.

Tabla XIV. Porcentaje de inflación e incremento de ventas

DATOS PARA REALIZAR PRONÓSTICO	
Tasa de inflación	4,94%
Porcentaje de incremento de ventas de unidades de productos para el segundo año:	
GUIAS	10%

Fuente: Tesistas

Tabla XV. Ingresos del primer y segundo año.

PRODUCTOS	AÑO 1			AÑO 2		
	UNIDADES	PRECIO	TOTAL INGRESOS	UNIDADES	PRECIO	TOTAL INGRESOS
GUIA	7.750,00	3,00	23.250,00	8.525,00	3,15	26.838,41
TOTAL INGRESOS DIRECTOS			23.250,00			26.838,41
INGRESOS EXTRAORDINARIOS						
TOTAL INGRESOS			23.250,00			26.838,41

Fuente: Tesistas

Gastos:

COSTOS VARIABLES Y FIJOS

Los principales gastos que la empresa privada tendrán serán los mismos que tendrán la empresa pública, es decir en costos variables, los gastos por la realización de las guías no variaran, además en costos fijos los rubros a tomar en cuenta así mismo serán el arriendo de un local, sueldos y salarios, seguridad social, movilización (es decir la distribución de las guías), servicios básicos, entre otros.

Tabla XVII. Costos Variables - Proyección a 10 años

COSTOS VARIABLES	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
	Q * CSTO UN				
Diseño, diagramación e impresión	\$ 2.400,00	\$ 2.770,42	\$ 3.198,00	\$ 3.691,58	\$ 4.261,34
	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
	Q * CSTO UN				
	\$ 4.919,04	\$ 5.678,24	\$ 6.554,62	\$ 7.566,26	\$ 8.734,04

Fuente: Tesistas

Tabla XVI. Costos Fijos - Proyección a 10 años

COSTOS FIJOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
	Movilización	\$ 4.200,00	\$ 4.407,48	\$ 4.625,21	\$ 4.853,69
Arriendo	\$ 8.400,00	\$ 8.814,96	\$ 9.250,42	\$ 9.707,39	\$ 10.186,93
Sueldos y Salarios	\$ 13.285,96	\$ 13.942,29	\$ 14.631,04	\$ 15.353,81	\$ 16.112,29
Seguridad Social	\$ 227,90	\$ 239,16	\$ 250,97	\$ 263,37	\$ 276,38
Servicios básicos	\$ 1.800,00	\$ 1.888,92	\$ 1.982,23	\$ 2.080,15	\$ 2.182,91
Depreciación	\$ 258,30	\$ 258,30	\$ 258,30	\$ 258,30	\$ 258,30
Total	\$ 28.172,16	\$ 29.551,10	\$ 30.998,17	\$ 32.516,72	\$ 34.110,28
COSTOS FIJOS	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
Movilización	\$ 5.345,08	\$ 5.609,13	\$ 5.886,22	\$ 6.177,00	\$ 6.482,15
Arriendo	\$ 10.690,17	\$ 11.218,26	\$ 11.772,45	\$ 12.354,00	\$ 12.964,29
Sueldos y Salarios	\$ 16.908,23	\$ 17.743,50	\$ 18.620,03	\$ 19.539,86	\$ 20.505,13
Seguridad Social	\$ 290,03	\$ 304,36	\$ 319,40	\$ 335,18	\$ 351,73
Servicios básicos	\$ 2.290,75	\$ 2.403,91	\$ 2.522,67	\$ 2.647,29	\$ 2.778,06
Depreciación	\$ 264,52	\$ 264,52	\$ 264,52	\$ 264,52	\$ 264,52
Total	\$ 35.788,80	\$ 37.543,70	\$ 39.385,29	\$ 41.317,85	\$ 43.345,89

Fuente: Tesistas

7.3 Viabilidad económica de la guía

Si este proyecto es financiado por una entidad pública su principal ingreso sería la publicidad, porque las guías no se venderían, si no que se distribuirían gratuitamente para de esta forma promocionar la gastronomía típica entre turistas. Los ratios financieros dentro de este escenario serían los siguientes, por lo que se considera rentable el proyecto:

Tabla XVIII. Tir y Van Financiado por Entidad Pública

GUIAS	
VAN:	\$ 21.318,31
TIR:	23%

Fuente: Tesistas

Si el proyecto es financiado por una empresa privada su principal ingreso sería la venta de las guías turísticas. Así mismo se considera un proyecto rentable por tener los siguientes ratios financieros:

Tabla XIX. Tir y Van Financiado por Empresa Privada

GUIAS	
VAN:	\$ 20.314,72
TIR:	22%

Fuente: Tesistas

7.4 Conclusiones Financieras.

Una vez realizado el análisis financiero de ambos escenarios, podemos concluir que ambos criterios generarían un ingreso. En el primer caso por publicidad y en el segundo caso por la venta de la guía.

Por lo cual consideramos que en ambos casos el proyecto es rentable para quien asuma este reto. En los dos escenarios, empezaran a ver las ganancias a partir del quinto año, como se podrá observar en los siguientes flujos de caja de ambos casos:

Tabla XX. Ganancias por Ventas de la Guía

CONCEPTOS	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
Ingresos	\$ 23.250,00	\$ 26.838,41	\$ 30.980,64	\$ 35.762,20	\$ 41.281,73	\$ 47.723,16	\$ 55.007,95	\$ 63.497,87	\$ 73.298,13	\$ 84.757,97
Costos variables	\$ 2.400,00	\$ 2.770,42	\$ 3.198,00	\$ 3.691,58	\$ 4.261,34	\$ 4.919,04	\$ 5.678,24	\$ 6.554,62	\$ 7.566,26	\$ 8.734,04
Margen de contribución	\$ 20.850,00	\$ 24.067,99	\$ 27.782,64	\$ 32.070,62	\$ 37.020,39	\$ 42.804,12	\$ 49.329,71	\$ 56.943,25	\$ 65.731,87	\$ 76.023,93
Gastos fijos	\$ 28.172,16	\$ 29.551,10	\$ 30.998,17	\$ 32.516,72	\$ 34.110,28	\$ 35.788,80	\$ 37.543,70	\$ 39.385,29	\$ 41.317,85	\$ 43.345,89
Beneficio antes de participación de empleados	-\$ 7.322,16	-\$ 5.483,12	-\$ 3.215,53	-\$ 446,10	\$ 2.910,11	\$ 7.015,32	\$ 11.786,01	\$ 17.557,97	\$ 24.414,02	\$ 32.678,04
Participación de empleados (15%)	-\$ 1.098,32	-\$ 822,47	-\$ 482,33	-\$ 66,92	\$ 436,52	\$ 1.052,30	\$ 1.767,90	\$ 2.633,69	\$ 3.662,10	\$ 4.901,71
Beneficio antes de impuestos o base imponible	-\$ 6.223,84	-\$ 4.660,65	-\$ 2.733,20	-\$ 379,19	\$ 2.473,59	\$ 5.963,03	\$ 10.018,11	\$ 14.924,27	\$ 20.751,92	\$ 27.776,34
Impuestos (IR 24%)	-\$ 1.493,72	-\$ 1.118,56	-\$ 655,97	-\$ 91,01	\$ 593,66	\$ 1.431,13	\$ 2.404,35	\$ 3.581,83	\$ 4.980,46	\$ 6.666,32
Beneficio despues de impuestos o beneficio neto	-\$ 4.730,12	-\$ 3.542,09	-\$ 2.077,23	-\$ 288,18	\$ 1.879,93	\$ 4.531,90	\$ 7.613,76	\$ 11.342,45	\$ 15.771,46	\$ 21.110,02

Fuente: Tesistas

Tabla XXI. Ganancias por Publicidad

CONCEPTOS	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
Ingresos	\$ 23.400,00	\$ 27.011,56	\$ 31.180,52	\$ 35.992,92	\$ 41.548,07	\$ 48.030,60	\$ 55.362,84	\$ 63.907,54	\$ 73.771,02	\$ 85.303,84
Costos variables	\$ 2.400,00	\$ 2.770,42	\$ 3.198,00	\$ 3.691,58	\$ 4.261,34	\$ 4.919,04	\$ 5.678,24	\$ 6.554,62	\$ 7.566,26	\$ 8.734,04
Margen de contribución	\$ 21.000,00	\$ 24.241,14	\$ 27.982,52	\$ 32.301,34	\$ 37.286,73	\$ 43.111,56	\$ 49.684,60	\$ 57.352,92	\$ 66.204,77	\$ 76.569,81
Gastos fijos	\$ 28.172,16	\$ 29.551,10	\$ 30.998,17	\$ 32.516,72	\$ 34.110,28	\$ 35.788,80	\$ 37.543,70	\$ 39.385,29	\$ 41.317,85	\$ 43.345,89
Beneficio antes de participación de empleados	-\$ 7.172,16	-\$ 5.309,96	-\$ 3.015,65	-\$ 215,38	\$ 3.176,44	\$ 7.322,76	\$ 12.140,90	\$ 17.967,63	\$ 24.886,91	\$ 33.223,92
Participación de empleados (15%)	-\$ 1.075,82	-\$ 796,49	-\$ 452,35	-\$ 32,31	\$ 476,47	\$ 1.098,41	\$ 1.821,14	\$ 2.695,14	\$ 3.733,04	\$ 4.983,59
Beneficio antes de impuestos o base imponible	-\$ 6.096,34	-\$ 4.513,47	-\$ 2.563,30	-\$ 183,07	\$ 2.699,98	\$ 6.224,35	\$ 10.319,77	\$ 15.272,49	\$ 21.153,88	\$ 28.240,33
Impuestos (IR 24%)	-\$ 1.463,12	-\$ 1.083,23	-\$ 615,19	-\$ 43,94	\$ 647,99	\$ 1.493,84	\$ 2.476,74	\$ 3.665,40	\$ 5.076,93	\$ 6.777,68
Beneficio despues de impuestos o beneficio neto	-\$ 4.633,22	-\$ 3.430,24	-\$ 1.948,11	-\$ 139,14	\$ 2.051,98	\$ 4.730,51	\$ 7.843,02	\$ 11.607,09	\$ 16.076,95	\$ 21.462,65

Fuente: Tesistas

CONCLUSIONES

Guayaquil puede dar a conocer su gastronomía típica mediante la realización de este proyecto. A través del estudio realizado se puede observar la importancia que tiene para los turistas que visitan un lugar, conocer la gastronomía típica del mismo.

Guayaquil es una ciudad que actualmente se encuentra en un proceso de cambios con lo que respecta a infraestructura moderna y tecnología de punta, lo cual le da un plus para atraer a más turistas, y beneficia para que exista una mayor posibilidad del consumo de la guía.

Se considera de gran importancia la realización de esta guía para así poderle facilitar al turista información verídica acerca de los lugares de comida típica que ofrece la ciudad de Guayaquil.

Además se piensa que es una manera de impulsar turísticamente la ciudad dando a conocer ciertos atractivos, hoteles, museos, etc. Lo que generará un mayor ingreso para la ciudad.

Hay que mencionar que a pesar de que esta guía no tiene opción a sponsor, los locales que se encuentren dentro de la misma serán indirectamente beneficiados, ya que los turistas preferirán dirigirse a estos restaurantes.

Los turistas que mayormente se sentirán atraídos por adquirir esta guía serán los turistas extranjeros, ya que ellos necesitarán información acerca de los lugares a los cuales pueden dirigirse para degustar nuestra comida típica, puesto que los turistas residentes muchas veces ya conocen a que lugares dirigirse o llegan donde familiares que los pueden orientar.

RECOMENDACIONES

Se recomienda como lugares estratégicos para la distribución de la guía:

- Aeropuerto
- Atractivos turísticos
- Hoteles

Además de una correcta publicidad y distribución, lo que elevaría el consumo de la misma.

Así mismo apoyo por parte de los organismos gubernamentales como el ministerio de turismo y empresas privadas, para llevar a cabo el emprendimiento de este proyecto.

Innovar y mejorar en cada edición la guía, para que siga atrayendo a turistas que la compraron por primera vez y a turistas que necesiten de esta información.

Al finalizar las encuestas se pudo rescatar la información de que las personas también estarían dispuestas a pagar por una guía gastronómica, dependiendo de cuán ilustrada este la misma, por este motivo se sugiere la posibilidad de que en una segunda o tercera edición se le pueda asignar un valor económico.

ANEXOS



ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL

LICENCIATURA EN TURISMO

Por favor tome un minuto para completar la siguiente encuesta. El objetivo de la encuesta es analizar la demanda actual que tiene la gastronomía típica que ofrece Guayaquil.

SEXO:

Femenino

Masculino

EDAD: _____

PAIS: _____

1.- ¿Qué tan importante es para usted probar la comida típica del lugar a visitar?

Indispensable

Muy importante

Medianamente importante

Poco importante

Nada importante

2.- ¿Cuál de las siguientes comidas le gusta más? Por favor enumerar siendo 1 la calificación más alta y 12 la calificación más baja.

- | | |
|--|--------------------------|
|  Caldo de Salchicha | <input type="checkbox"/> |
|  Encebollado | <input type="checkbox"/> |
|  Guatita | <input type="checkbox"/> |
|  Arroz con menestra y Carne/pollo/chuleta | <input type="checkbox"/> |
|  Cebiches | <input type="checkbox"/> |
|  Bollos | <input type="checkbox"/> |
|  Bolón de Queso/Chicharrón | <input type="checkbox"/> |
|  Seco de pollo/chivo/chanco | <input type="checkbox"/> |
|  Fritada | <input type="checkbox"/> |
|  Yapingacho | <input type="checkbox"/> |
|  Humitas | <input type="checkbox"/> |
|  Hornado | <input type="checkbox"/> |

3.- ¿Durante su estadía con qué frecuencia usted visita restaurantes que le ofrecen comida típica?

- | | |
|--|--------------------------|
|  Diariamente | <input type="checkbox"/> |
|  Cada 3 días | <input type="checkbox"/> |
|  1 vez por semana | <input type="checkbox"/> |

4.- ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un plato típico?

+ \$5

+ \$8

+ \$10

+ \$15

+ otra cantidad _____

5.- ¿Qué zona de la ciudad usted prefiere a la hora de dirigirse a un restaurante?

+ Norte

+ Sur

+ Centro

+ Me es indiferente

6.- ¿Le gustaría obtener una guía gastronómica que le muestre los restaurantes que ofrecen gastronomía típica?

+ Si

+ No

7.- ¿Estaría dispuesto a pagar un valor económico por la guía gastronómica?

+ Si

+ No

8.- ¿Si su respuesta fue Si, Cuánto estaría dispuesto a pagar?

+ \$3

+ \$6

+ \$8

+ \$10

+ otra cantidad _____

9.- ¿En qué lugar le gustaría obtener la guía gastronómica típica?

+ En una librería

+ En un supermercado

+ En el aeropuerto

+ En un punto de información turística

+ En algún atractivo turístico

+ Otro _____

¡Muchas Gracias!

**ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL****LICENCIATURA EN TURISMO**

Please take a minute to complete the next survey. The survey's main objective is to analyze the current demand that have the typical food of Guayaquil.

GENDER:

 Female

 Male

AGE: _____

COUNTRY: _____

1. - When you visit a tourist destination, how important is eat the typical food of that place?

 Necessary

 Veryimportant

 Moderately important

 Minor

 Nothingimportant

2. - Which one of this typical food do you like the most? Please list, 1

most important and 12 the least important.

- | | |
|--|--------------------------|
|  Caldo de Salchicha | <input type="checkbox"/> |
|  Encebollado | <input type="checkbox"/> |
|  Guatita | <input type="checkbox"/> |
|  Arroz con menestra y Carne/pollo/chuleta | <input type="checkbox"/> |
|  Cebiches | <input type="checkbox"/> |
|  Bollos | <input type="checkbox"/> |
|  Bolón de Queso/Chicharrón | <input type="checkbox"/> |
|  Seco de pollo/chivo/chanco | <input type="checkbox"/> |
|  Fritada | <input type="checkbox"/> |
|  Yapingacho | <input type="checkbox"/> |
|  Humitas | <input type="checkbox"/> |
|  Hornado | <input type="checkbox"/> |

3. - During your stay, How often do you visit restaurants that offer typical food?

- | | |
|--|--------------------------|
|  Daily | <input type="checkbox"/> |
|  Every 3 days | <input type="checkbox"/> |
|  Once week | <input type="checkbox"/> |

4. - How much would you pay for a plate of typical food?

+ \$5

+ \$8

+ \$10

+ \$15

+ Other amount _____

5. - Which zone of the city do you prefer going to eat?

+ North

+ South

+ Center

+ Anywhere

6. - Would you like obtain a gastronomic guide to show the restaurants that offer typical food?

+ Yes

+ No

7. - Would be able to pay an amount for the gastronomic guide?

+ Yes

+ No

8. - If you answer was yes, How much do you pay?

+ \$3

+ \$6

+ \$8

+ \$10

+ Other amount _____

9. - ¿Where would you like obtain a gastronomic typical guide?

+ In the library

+ At the Supermarket

+ At the airport

+ In a touristic information point

+ In some turistic attraction

+ Other _____

Thank you!

ANEXO

FICHA TÉCNICA: ENTREVISTAS

DIRECCIÓN: Las siguientes entrevistas fueron realizadas en la Escuela Superior Politécnica del Litoral, en la facultad de EDCOM, en el año 2015.

TÉCNICA: Las entrevistas han sido realizadas de forma individual, con un solo modelo de guion.

FECHA DE REALIZACIÓN: Las entrevistas han sido realizadas en el mes de febrero del 2015.

ENTREVISTADOS:

- Licenciado en Diseño y producción audiovisual Daniel Castelo.
(Profesor de EDCOM)
- Máster en dirección de arte y diseño Carlos Gonzales. (Profesor de EDCOM)
- Diseñador Gráfico Christian Chévez Y.

Formato de Entrevistas

Muy buen día.

La presente entrevista forma parte de nuestra tesis denominada “Diseño de una guía de gastronomía típica para la ciudad de Guayaquil” la cual tiene como principal objetivo conocer los aspectos técnicos que ayudan a la realización de cada una de estas guías.

La información proporcionada en esta entrevista será exclusivamente como fuente de investigación.

PREGUNTAS:

- 1.- ¿Qué aspectos técnicos usted consideraría para la realización de una guía física?
- 2.- ¿Qué aspectos técnicos usted consideraría para la realización de una guía digital?
3. ¿Cuáles considera usted como ventajas y desventajas entre una guía física y una guía digital?
- 4.- ¿Qué tamaño considera usted más recomendable para realizar una guía tamaño bolsillo?
- 5.- ¿Qué material es el más recomendable para la realización de una guía?

TRANSCRIPCION DE ENTREVISTAS

No DE REGISTRO: 001

NOMBRE DEL ENTREVISTADO: Lic. Daniel Castelo

FECHA DE ENTREVISTA: Febrero 2015

TEMA:

ASPECTOS TÉCNICOS DE GUÍAS (FÍSICAS Y DIGITALES)

TRANSCRIPCION:

Buenos días Lic. Daniel Castelo, me encuentro realizando una investigación para mi tesis denominada "Diseño de una guía de gastronomía típica para Guayaquil", primeramente muchas gracias por su ayuda y a continuación procederé a realizarle las preguntas programadas.

1.- ¿Qué aspectos técnicos usted consideraría para la realización de una guía física?

Bueno aspectos técnicos existen varios. Por ejemplo podemos hablar primero sobre el formato impreso, si este es de fácil manejo o si es una guía demasiado grande. El formato define cuantas guías se pueden imprimir. Si tienes un presupuesto definido, pues entre más grande sea la guía menos cantidad podrás imprimir. El formato define los costos y cantidad a imprimir.

Otro aspecto que se analiza es el color, puede ser una guía de full color, o solo una guía donde la portada y contraportada lleven full color y el contenido sea a dos colores. Por ejemplo yo recomiendo utilizar un solo color para imágenes pequeñas como íconos y el contenido sea con tonos degradados. Otra opción sería las 10 primeras páginas a color en caso de que se vayan a colocar fotos de lugares y el contenido lo hiciera en dos tonos. Mientras tú bajes la cantidad de tintas dentro de la guía, pues menos costos te producirán.

Otro aspecto técnico es la diagramación, es decir la legibilidad. Aquí se analiza la cantidad de información que vaya por cada restaurante, bar, etc.

Por ejemplo dentro de la guía hay 500 locales, pero que tanto se puede leer de cada restaurante. Es importante recordar que mientras más información exista, más difícil se hará su apreciación. Además la calidad de información debe ser verídica.

Otro aspecto sería la imagen, y el problema que siempre veo que existe es cuando tu solicitas a la empresa a realizarle algún tipo de publicidad una foto, y no saben en qué formato mandarla. El formato que recomiendo es 300 pixeles si va a ser impresa en papel couché. También hay que analizar la calidad de la foto, no es lo mismo tomar la foto con cámara profesional que con alguna cámara digital o de algún celular.

Si la guía estará en inglés español, yo recomendaría que se usen iconos al principio, esto ayudará a una mejor comprensión y a que no se repita la información, ya que primero iría en inglés y después en español.

2.- ¿Qué aspectos técnicos usted consideraría para la realización de una guía digital?

Bueno se revisaría lo mismo pero la calidad de la imagen puede bajar y se necesita 72 pixeles puesto que si es una imagen muy pesada se demora en cargar.

Aquí se puede ingresar multimedia, se puede poner reviews, videos y actualizar la información cada minuto, cada momento.

En los sitios web, existe la html5, la cual es una tecnología que se adapta. En los sitios web, ahora hay algo que se llama responsive web design, es decir que responde el sitio, dependiendo donde lo leas, puede ser en un smartphone, en una tableta, en una laptop. Los programadores se encargan de hacer eso, se paga un dinero extra, pero se tiene la ventaja de que la información se pueda leer en todos los formatos.

3.- ¿Cuáles considera usted como ventajas y desventajas entre una guía física y una guía digital?

Considero que siempre va a ser más útil la web, para todo. Pero supongamos que estas en el cerro santa Ana se te acabo la batería del celular pero deseas ver tu guía, cual es más útil en este caso, pues la física.

Esa es una ventaja, ya que si al celular se le acaba la batería, no tiene internet o le llega a pasar algo, pues vas a poder acudir a tu guía física.

Una ventaja de la web es que se puede seleccionar varios idiomas, mientras que en la física se limita a los idiomas con las que la imprimas.

Otra web mas es que se puede compartir multimedia, poner enlaces, reviews conectar con aplicaciones.

4.- ¿Qué tamaño considera usted más recomendable para realizar una guía tamaño bolsillo?

Considero que estaría bien una guía de 8 cm x 17cm, y en un formato horizontal.

5.- ¿Qué material es el más recomendable para la realización de una guía?

Hablando del soporte, considero el papel couché como el indicado. Porque este tipo de material dura más, no se arruga fácilmente y es un papel firme.

Pienso que también se puede anillar la guía porque es mucho más fácil al momento de consultar, aunque las personas prefieren el empastado, pero la desventaja de este, es que se comienza a deshojar las páginas de tanto uso.

TRANSCRIPCION DE ENTREVISTAS

No DE REGISTRO: 002

NOMBRE DEL ENTREVISTADO: MSc. Carlos Gonzales

FECHA DE ENTREVISTA: Febrero 2015

TEMA:

ASPECTOS TÉCNICOS DE GUÍAS (FÍSICAS Y DIGITALES)

TRANSCRIPCION:

Buenos días Máster Carlos Gonzales, me encuentro realizando una investigación para mi tesis denominada “Diseño de una guía de gastronomía típica para Guayaquil”, primeramente muchas gracias por su ayuda y a continuación procederé a realizarle las preguntas programadas.

1.- ¿Qué aspectos técnicos usted consideraría para la realización de una guía física?

Los principales aspectos que se deben analizar son:

Formato de impresión: Se refiere al tipo de papel que van a utilizar como el papel couché, que para este tipo de trabajos es el más utilizado. Deben conocer el color a emplear, si es por medio de offset o cuatricromía, monótonos, aunque generalmente las guías de este modelo son cuatricromía, ya que el monótono no llama mucho la atención.

Diseño: Considero que se debe tener muy en cuenta el espacio, porque deberían aprovechar al máximo que se pueda, si dentro del diseño va a existir algún tipo de repujado. Es necesario que tenga la guía un índice puesto que necesitan tener claro en que sección encontrar rápidamente lo que buscan.

Portada: Se deben analizar los márgenes, ya que en el momento de impresión no siempre toman en consideración este punto. En cuanto a colores no debe estar recargada la portada, entre menos cosas, más elegante se percibe esta.

2.- ¿Qué aspectos técnicos usted consideraría para la realización de una guía digital?

Considero que se debería tener muy en cuenta la utilidad para el usuario, pues muchas veces los que realizan este tipo de guías digitales no toman en cuenta algunos aspectos como por ejemplo si el formato en el cual está subido no va a ser muy lento, además si tiene la facilidad de ir a una página rápidamente o si para ir a la página 100 tengo que dar 100 clics. Además de analizar si se puede ver en cualquier dispositivo electrónico.

Hablando de portales donde también se puede encontrar restaurantes, es por ejemplo que se le puede agregar a estos sitios web la posibilidad de que las personas puedan dar su opinión. Esto ayuda a que otros usuarios o turistas en su caso, puedan visitar ese lugar con seguridad.

3.- ¿Cuáles considera usted como ventajas y desventajas entre una guía física y una guía digital?

Depende mucho del grupo objetivo al que se encuentre dirigida la guía, por ejemplo si son personas de edades de 50 para arriba, van a preferir tener en su manos una guía física, en cambio sí es un usuario más joven van a preferir una guía digital dentro de su celular, laptop etc. Deben siempre tener en cuenta la necesidad del consumidor.

Cualquiera de los dos formatos son útiles y válidos, todo depende al grupo que se proyecten.

4.- ¿Qué tamaño considera usted más recomendable para realizar una guía tamaño bolsillo?

Considero que es más recomendable un tamaño de 11 cm x 10.5 cm.

5.- ¿Qué material es el más recomendable para la realización de una guía?

Como hemos conversado anteriormente el material que es más recomendable es el papel couché, a parte que aquí en Ecuador este tiene un costo bajo.

TRANSCRIPCION DE ENTREVISTAS

No DE REGISTRO: 003

NOMBRE DEL ENTREVISTADO: Diseñador Gráfico Christian Chévez Y.

FECHA DE ENTREVISTA: Febrero 2015

TEMA:

ASPECTOS TÉCNICOS DE GUÍAS (FÍSICAS Y DIGITALES)

TRANSCRIPCION:

Muy buen día.

La presente entrevista forma parte de nuestra tesis denominada “Diseño de una guía de gastronomía típica para la ciudad de Guayaquil” la cual tiene

como principal objetivo conocer los aspectos técnicos que ayudan a la realización de cada una de estas guías.

La información proporcionada en esta entrevista será exclusivamente como fuente de investigación.

De antemano muchas gracias por su valiosa ayuda y a continuación encontrarán las preguntas programadas:

1.- ¿Qué aspectos técnicos usted consideraría para la realización de una guía física?

Movilización, Diseños, recolección de información.

2.- ¿Qué aspectos técnicos usted consideraría para la realización de una guía digital?

Diseños, recolección de información.

3. ¿Cuáles considera usted como ventajas y desventajas entre una guía física y una guía digital?

Guía Física: Es un libro de consulta permanente, que puede estar en cualquier librería, casa o comercio. Puede llegar a lugares donde el internet aun no llega.

Una de las desventajas es la rapidez del acceso a la información.

Guía Digital: Mediante el internet la guía es de rápido acceso.

En cualquier lugar donde haya internet puedes acceder.

La búsqueda de algún lugar específico puede ser más rápido que en una guía física.

4.- ¿Qué tamaño considera usted más recomendable para realizar una guía tamaño bolsillo?

11 cm x7, 5 cm

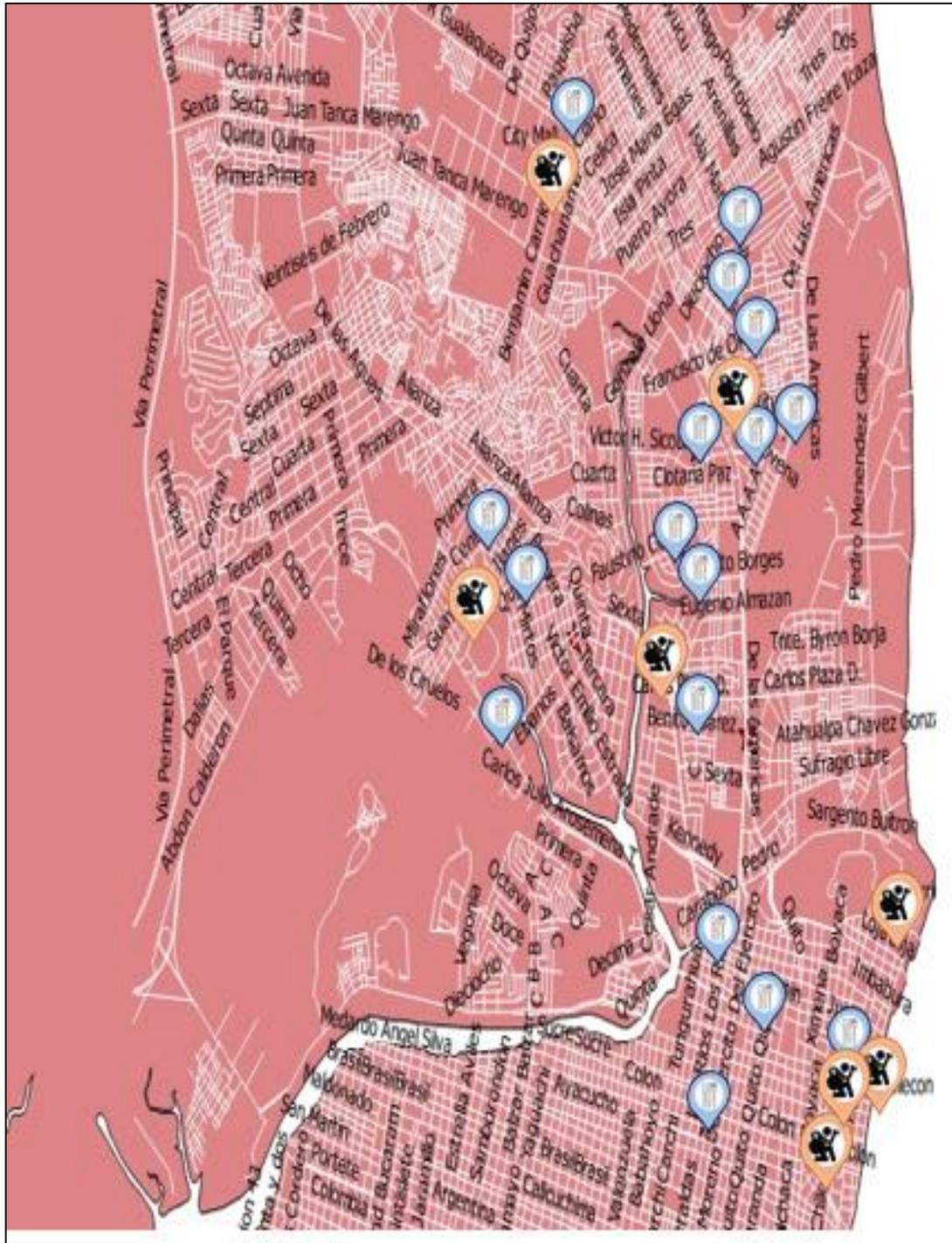
5.- ¿Qué material es el más recomendable para la realización de una guía?

Papel Couché de 115g, con pasta más gruesa, de 300gr. Para que le de rigidez a toda la guía.

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA						
Datos generales						
Encuestador		Cod. Ficha		Fecha		
Provincia		Parroquia		Comuna		
1. Datos del establecimiento						
1.1 Nombre						
1.2 Dirección						
1.3 Teléfono		1.4 Tipo		1.5 Categoría		
1.6 E-mail		Restaurante		Primera		
1.7 Propietario		Bar		Segunda		
1.8 Contacto		Cafetería		Tercera		
1.9 Tiempo de funcionamiento		Kiosco de comida		Cuarta		
1.10 servicios disponibles		Carreta				
1.11 Precio medio		1.12 nº de mesas		1.13 nº de plazas		
2. Personal		Foto				
2.1 Número de empleados						
2.2 Formación	Sin formación					
	Primaria					
	Secundaria					
	Superior					
Otras						
3. Menu disponible						
4. Observaciones						

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS											
Datos generales											
Encuestado				Cod. Ficha				Fecha			
Provincia				Parroquia				Comuna			
1. Descripción del plato											
Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)											
Denominación						Variación de denominación					
Categoría		Reconocimiento cultural				Procedencia de la receta		Tipo y procedencia de los ingredientes		Temporalidad	
Alimento		Plenamente aceptado				Familiar (de antepasados)		Naturales		Regular	
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad				Social / vecinal		Procesados o conserva			
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad				De otras comarcas		Originales del lugar		Temporal	
		En peligro de desaparición				Nacional		De otros lugares del país			
Factores de elaboración y nutricionales						De países vecinos		Importado de otros países		Especial	
Nivel de dificultad elaboración				Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario					
Muy bajo		Medio		Alto		Número de porciones					
Bajo		Alto		Medio		Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:					
Regular		Muy Alto		Bajo		PREPARACIÓN					
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos											
FOTO											
3. Difusión						4. Comercialización					
Alcance		Vías de difusión		Formas de transmisión		Uso comunal de la expresión		Alcance		Vías de comercialización	
Mercado Nacional		Prensa local y nacional		Boca a boca				Mercado Local		Restauración de la zona	
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)		Educación				Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida	
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina				Mercado Regional		Mercado local	
				TV y radio				Mercado Internacional		Festival o festividad	
5. Fuentes de Información						6. Observaciones					

Mapa XLII. Mapa de Guayaquil - Georeferenciado



Fuente: Tesistas

BIBLIOGRAFÍA:

1. Fundación Wikimedia, Inc. *Guayaquil*. Obtenida el 03 de marzo del 2014. Disponible en: <http://es.wikipedia.org/wiki/Guayaquil>

2. Fundación Wikimedia, Inc. *Gran Incendio de Guayaquil*. Obtenida el 03 de marzo del 2014. Disponible en:
http://es.wikipedia.org/wiki/Gran_Incendio_de_Guayaquil

3. Fundación Wikimedia, Inc. *Aeropuerto Internacional José Joaquín de Olmedo* Obtenida el 05 de marzo del 2014. Disponible en:
http://es.wikipedia.org/wiki/Aeropuerto_Internacional_Jos%C3%A9_Joaqu%C3%ADn_de_Olmedo

4. Fundación Wikimedia, Inc. *Guayaquil – Turismo*. Obtenida el 05 de marzo del 2014. Disponible en:
<http://es.wikipedia.org/wiki/Guayaquil#Turismo>

5. Fundación Wikimedia, Inc. *Guayaquil – Gastronomía*. Obtenida el 05 de marzo del 2014. Disponible en:

<http://es.wikipedia.org/wiki/Guayaquil#Gastronom.C3.ADa>

6. Fundación Wikimedia, Inc. *Gastronomía del Ecuador – Gastronomía Costeña*. Obtenida el 15 de marzo del 2014.

Disponible en:

http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_Ecuador#Gastronom.C3.ADa_coste.C3.B1a

7. Bueno Pilar. Artículo: *Las guías gastronómicas y la cocina española*. Obtenida el 10 de Abril del 2014. Disponible

en <http://www.revistadelibros.com/articulos/las-guias-gastronomicas-y-la-cocina-espanola>.

8. Gastronomía Margarita. *Definición de La palabra Gastronomía*.

Obtenida el 10 de abril del 2014. Disponible en:

<http://gastronomiamargarita.com>

9. Instituto Roche. Artículo: *Guías, webs y blogs gastronómicos de España*. Obtenida el 20 de abril del 2014. Disponible en:http://www.institutoroche.es/gastronomada/index.php?op=text2&t=gastro_fondo&id=19

10. Fundación Wikimedia, Inc. *Roadfood*. Obtenida el 20 de abril del 2014. Disponible en:<http://es.wikipedia.org/wiki/Roadfood>

11. Fundación Wikimedia, Inc. *Michelin*. Obtenida el 21 de abril del 2014. Disponible en:

http://es.wikipedia.org/wiki/Gu%C3%ADa_Michelin

12. Grupo Gourmets. *Grupo Gourmets*. Obtenida el 21 de abril del 2014. Disponible en:

https://www.gourmets.net/?route=grupo/grupo&group_id=4

13. World Food Travel Association. *New 2013 Research*. Obtenida el 25 de abril del 2014. Disponible en:

<http://www.worldfoodtravel.org/new-2013-research/>

14. El universo. Artículo: *Se publicó guía gastronómica de Guayaquil*.
Obtenida el 30 de abril del 2014. Disponible en:
<http://www.eluniverso.com/2005/09/26/0001/261/1FEB1D3EDA0F405AA49D1969B4C33BDE.html>
15. Guía gastronómica del Ecuador. *Guía Gastronómica del Ecuador*.
Obtenida el 12 de mayo del 2014. Disponible en:
<http://www.guiagastronomicaecuador.com/>.
16. Viajeros.com. *Restaurantes del Ecuador*. Obtenida el 12 de mayo del 2014. Disponible en:
<http://www.viajeros.com/destinos/ecuador/2-restaurantes/?pagina=3>
17. Estrada Jenny. *Sabores de mi tierra – Historia y tradiciones de la mesa Guayaquileña*. Obtenida el 10 de octubre del 2014.
Disponible en la Biblioteca de la Escuela de los Chef.
18. Pasos Barrera Julio. *El Sabor de la memoria – Historia de la Cocina Quiteña*. Obtenida el 10 de octubre del 2014. Disponible en la Biblioteca de la Escuela de los Chef.

19. Hoyos Galarza Melvin. Guayaquil 1880 – 1920 *Historia, Costumbres y recuerdos de una generación inolvidable*. Obtenida el 15 de septiembre del 2014. Disponible en la Biblioteca Municipal de Guayaquil.

20. Nestlé. *Recorrido por los sabores del Ecuador*. Obtenida el 15 de septiembre del 2014. Disponible en la Biblioteca Municipal de Guayaquil.

21. Subsecretaría de Información y Comunicación Turística y Ediecuatorial 2012. *Memorias del primer encuentro de cocinas del Ecuador Saber con Sabor (Nov. 2011)* – Obtenida el 15 de octubre del 2014. Disponible en la Biblioteca de la Escuela de los chef.