



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN
HOTELERÍA Y TURISMO
PRESENCIAL



DOCUMENTO PROBATORIO DE LA DIMENSIÓN ESCRITA
DEL EXAMEN COMPLEXIVO DE GRADO
PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIADA EN
HOTELERÍA Y TURISMO

TEMA:

ANÁLISIS DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LA PLAZA
GUAYARTE Y EL TURISMO GASTRONÓMICO DE GUAYAQUIL.

AUTOR:

LEIDY GERALDINE BAJAÑA VACA

DOCENTE GUIA:

CECILIA ISABEL CANEPPA MUÑOZ

BABAHOYO - ECUADOR

2021

RESUMEN

El estudio de caso se realizó en el cantón Guayas en la ciudad de Guayaquil su puerto principal comercial está ubicado dentro del golfo de Guayaquil. El fin es analizar los servicios de alimentos y bebidas de la plaza guayarte y el Turismo Gastronómico de Guayaquil, que permitirá dar a conocer las riquezas que este lugar ofrece.

En el enfoque de investigación se usó el método cuantitativo, descriptivo y documental en los cuales ayudaron a desarrollar los objetivos planteados, y a recopilar toda la información necesaria. Se realizó una entrevista que va dirigidas a los visitantes que frecuentan este lugar en la cual se obtuvieron datos importantes para el estudio del caso con referentes establecimientos de alimentos y bebidas a fin de motivar a los visitantes nacionales y extranjeros, que consuman los variados productos, incrementando de esta manera el desarrollo sostenible económico para los habitantes de la ciudad de Guayaquil.

La plaza Guayarte es uno de los puntos referentes a nivel local es un referente de la gastronomía y muros referentes al arte urbano, también es vitrina de artistas con más de 40 artistas ilustrados entre ellos tenemos al quiteño Apitatan (Sebastián Aguirre) y del peruano Entes (Joan Jiménez).

Palabras clave: alimentos y bebidas, turismo gastronómico, plaza Guayarte, Guayaquil



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN
HOTELERÍA Y TURISMO



PRESENCIAL

SUMMARY

The case study was carried out in the Guayas canton in the city of Guayaquil, its main commercial port is located within the Gulf of Guayaquil. The purpose is to analyze the food and beverage services of the Plaza Guayarte and the Gastronomic Tourism of Guayaquil, which will make it possible to publicize the riches that this place offers.

In the research approach, the quantitative, descriptive and documentary method was used in which they helped to develop the proposed objectives, and to collect all the necessary information. An interview was conducted aimed at visitors who frequent this place in which important data was obtained for the study of the case with leading food and beverage establishments in order to motivate national and foreign visitors, who consume the various products, thus increasing sustainable economic development for the inhabitants of the city of Guayaquil.

Plaza Guayarte is one of the points of reference at the local level, it is a reference point for gastronomy and walls referring to urban art, it is also a showcase for artists with more than 40 illustrated artists, among them we have Apitatan (Sebastián Aguirre) from Quito and Entes from Peru. (Joan Jiménez).

Keywords: food and beverages, gastronomic tourism, Guayarte square, Guayaquil

ÍNDICE

DEDICATORIA	II
AGRADECIMIENTO.....	III
RESUMEN	IV
SUMARY.....	V
1. INTRODUCCION	1
2. DESARROLLO	2
2.1 JUSTIFICACIÓN	2
2.2 OBJETIVOS	2
2.3 SUSTENTO TEORICO	3
2.3.1 HISTORIA Y EVOLUCIÓN DEL TURISMO GASTRONÓMICO.	3
2.3.2 TURISMO GASTRONÓMICO DE GUAYAQUIL	3
2.3.3 LOS RECURSOS QUE CONFORMAN EL PRODUCTO DE TURISMO GASTRONÓMICO.....	4
2.3.4 PLATOS TÍPICOS	4
2.4 TÉCNICAS APLICADAS PARA LA RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN	7
2.4.1 ENFOQUE DE INVESTIGACIÓN	7
2.4.2 TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN	8
2.5 RESULTADOS OBTENIDOS	8
2.5.1 SITUACIONES DESTACADAS EN EL HALLAZGO	9
2.5.2 SOLUCIONES PLANTEADAS	10
3. CONCLUSIONES	10
4. BIBLIOGRAFIA	12

1. INTRODUCCIÓN

El presente estudio de caso busca analizar la satisfacción del turista en el área de los servicios de alimentos y bebidas de la plaza guayarte, donde el cliente es quien establece el nivel de satisfacción volviendo a comprar; tenemos como referencia al malecón del salado, que brinda servicios atractivos para los turistas nacionales y extranjeros.

Guayaquil es la ciudad más grande, después de Quito que tiene el Ecuador, es la capital de la provincia del Guayas. Conocida también como la “**Perla del Pacífico**”. Es una ciudad de arte, música, con gente amable y con bellos atardeceres que enciende la ciudad. El puerto principal también es reconocido por su espectacular gastronomía con variedades de mariscos, y platos típicos como el encebollado y arroz con menestra.

La plaza Guayarte, está conformada por varios establecimientos de alimentos y bebidas, la mayor cantidad de lugares son de comidas rápidas, pero de buena calidad, pocos lugares son de comidas sanas, incluso en ciertos locales realizan planes de alimentos y llevan a domicilios como es en “the foodie”. Está al norte de la ciudad de Guayaquil a lado del estero salado. Su ubicación se encuentra de un lado de la Avenida Kennedy (Universidad de Guayaquil) con 25 locales y del lado de la Avenida Carlos Julio Arosemena (que da a la Universidad Católica), 27, un total de 52 locales. Es una plaza gastronómica que mezcla el arte urbano con diferentes estilos de cocina e ingredientes, este nuevo espacio se rodea de arte, cultura y gastronomía, con la finalidad de brindarle servicios atractivos a los turistas, nacionales e internacionales.

2. DESARROLLO

2.1 JUSTIFICACIÓN

El presente trabajo justifica su importancia en conocer los factores que influyen como las estrategias empleadas para el servicio de alimentos y bebidas de La Plaza Guayarte en el desarrollo del Turismo Gastronómico De Guayaquil.

Los Beneficiarios de este proyecto serán: la comunidad, empresas públicas, privadas y entidades que se encuentren vinculadas en este sector de manera directa e indirecta que permitan mejorar la economía para los habitantes de Guayaquil y plaza Guayarte.

Este proyecto es trascendente porque en el futuro se potenciará el desarrollo turístico gastronómico, brindar servicios de mejor calidad, y estimula en la perseveración de la gastronomía.

Es factible porque se laborará en conjunto con las autoridades de Gad Municipal de Guayaquil, Ministerio de Turismo y la comunidad, permitiendo buscar nuevas estrategias para el desarrollo Turístico Gastronómico Del Cantón Guayas.

2.2 OBJETIVO

General

Analizar de los servicios de alimentos y bebidas de la plaza guayarte y el Turismo Gastronómico de Guayaquil.

2.3 SUSTENTO TEÓRICO

2.3.1 Historia y evolución del turismo gastronómico.

Según Gutiérrez (2012) la gastronomía es un arte disciplinario que desde tiempos antiguos hasta la actualidad se ha ido modificando en el transcurso del tiempo, Hay un intercambio cultural en la gastronomía, con las conquistas, los viajes, los reyes y la evolución de la época.

2.3.2 Turismo Gastronómico de Guayaquil

Guayas posee una gran variedad gastronómica fruto de la fusión con otras culturas y subgrupos comunitarios, obteniendo así una mezcla de costumbres, tradiciones, mitos y leyendas reflejados en sus productos gastronómicos, incorporando sabores y aromas propios de esta tierra y marcando el ritmo de una evolución permanente. La gastronomía guayasense es conocida por la excelente calidad de sus pescados y mariscos, por la gran variedad hortalizas y vegetales, y por sus deliciosas frutas. (Aguirre, 2017).

Existe una gran variedad de platos autóctonos y únicos entre los 25 cantones que cuenta Guayas; estos platillos mezclan muy bien todos sus ingredientes mediante mitos y tradiciones los cuales han permanecido de generación en generación creando de esta forma una identidad gastronómica bien definida en Guayas y reflejando todo su encanto folklórico en un plato de comida. (Cultura, 2021).

Los principales ingredientes para elaborar los platos gastronómicos son: maní, arroz, aves de corral, mariscos, plátano verde, plátano maduro. Todo esto es de fácil conseguir. De esta manera se prepara platillos gastronómicos tales como: arroz con menestras y carne, secos de (pollo, gallina, etc.), fritada, bollo de pescado, bolones, cebiches entre otros. (Guayas, 2018).

En la provincia del Guayas, el cantón Guayaquil, existen incontables establecimientos de alimentos y bebidas que venden platillos internacionales. La oferta gastronómica del Guayas es muy rica, que existe gran variedad de restaurantes de comida internacional y criolla.(Mejia, 2016).

Se encuentran zonas bien estructuradas entre sus 25 cantones: esta diversidad gastronómica es resultado de sus recursos naturales, del entorno y de la influencia cultural. De este modo se puede establecer zonas en donde destacar ciertos platos típicos.

Cuando nos referimos a gastronomía no es solamente a un conjunto de alimentos o platos típicos de la localidad, si no que abarca a un concepto más amplio como: comida Gourmet, comida mexicana, comida italiana, postres, cafetería, heladerías, comidas vegetarianas, etc.

2.3.3 Los recursos que conforman el producto de turismo gastronómico

Es fundamental identificar los recursos naturales y patrimoniales, que puedan convertir en productos turísticos que identifiquen el territorio. (Falcon, 2014).

Como naturales esta:

- ✓ Clima
- ✓ Ríos
- ✓ Bellezas naturales
- ✓ Parques

Patrimoniales:

- ✓ Recursos monumentales
- ✓ Gestión del patrimonio cultural
- ✓ Puesta en valor de las costumbres
- ✓ Conservación
- ✓ Zonas típicas
- ✓ Estrategias de actuación

La oferta turística del producto “turismo gastronómico” se configura por cuatro elementos relacionados entre:

1. Alimentos y productos destacados
2. Establecimientos gastronómicos
3. Referentes de la gastronomía ecuatoriana
4. Mercados minoristas y fiestas gastronómicas

2.3.4 Platos Típicos

Arroz con menestra y carne

El arroz con menestra y carne se lo considera como tradición de Guayaquil. Hay diversas formas de preparación, ya sea con frejoles, lenteja o garbanzos acompañado con carne, chuletas o pollo; aunque la forma tradicional es con carne asada y frejoles canarios.

Antiguamente se lo conocía como sota, caballo y rey, por las cartas de la baraja española. Dentro de sus primeros platos existía uno parecido que llevaba garbanzos, preparado en el siglo XVI por los colonizadores españoles. En este siglo también fue que se incluyó al país el ganado vacuno. (Mora, 2017)

Caldo de salchicha

El caldo de salchicha, llamado caldo de maguera, su principal ingrediente son las vísceras de cerdo. En su preparación lleva sangre de cerdo, cebolla, pimiento, aliño, culantro y hierba buena.

Esta sopa lleva 71 años en que las amas de casa preparan, en el año 1950 se hizo popular porque las esposas de los bomberos le llevaban durante las fiestas de independencia de Guayaquil.

Cangrejos

Uno de los platos más reconocidos de la ciudad es el cangrejo, es una especie de *Ucides occidentalis*. Los ingredientes que se usa para el preparado son: pimienta, cilantro, lo que conforma por el aliño (ajo, cebolla colorada, comino, orégano.)

El gasto de cangrejos en el Golfo e Guayaquil data hace más de 9000 años, sin embargo, la instauración del cangrejo como plato tradicional no se dio hasta la década del año 1950.

En la actualidad los restaurantes de cangrejos, conocidos también como cangrejales, pueden encontrarse en cada sector de la ciudad. La venta y distribución de los cangrejos se centraliza en el mercado Caraguay, situado en el sur de la ciudad, es un lugar donde son llevados en las faenas de recolección. Desde 2009 cada año se realiza el

festival de cangrejo del Litoral, el mismo que reúne a muchas personas que son dedicadas a la captura y venta de cangrejos, cuyo objetivo mostrar a la población el proceso de búsqueda y recolección de dichos crustáceos.

Encebollado

El encebollado es un plato típico de la costa ecuatoriana, principalmente de la ciudad de Guayaquil, está preparado a base de pescado (atún o albacora) y yuca. También incluye en la preparación con tomate, apio, perejil, cebolla, ají, pimienta, comino y ajo.

Los orígenes de este plato se remontan aproximadamente a los años 3,500 A.C., tiempo en que los aborígenes de la cultura Valdivia consumían pescado cocinado en rudimentarias ollas. En la época de la conquista española, se vendía una especie de sopa de pescado a los estibadores y pescadores de Guayaquil.

La costumbre de consumir encebollado en las mañanas nació años antes de la década de 1940, época en que llegaron a Guayaquil las primeras refrigeradoras, pues la costumbre inició al no contar los habitantes de la ciudad con medios para refrigerar el pescado.

Plaza Guayarte

“La Plaza Guayarte, es el nuevo espacio que concentra arte, cultura y gastronomía en Guayaquil.” (Guayaquil, 2018).

La plaza Guayarte está compuesta por contenedores, no solo por ser metálicos van a ser calientes, de lo contrario ya fueron revestidos de material aislante. El piso está hecho en base de una capa de hormigón y sobre ello hay porcelanato.

Alrededor de 68 y 70 cajas han sido establecidas para restaurantes, cafeterías, oficinas, una galería y un teatro, todo esto está en torno al centro municipal emprendido, justo al lado del parque lineal de la av. Carlos Julio Arosemena, frente a la Universidad Católica. (Sanchez, 2018)

Una plaza de contenedores, arte y gastronomía

Los promotores de inaugurar la plaza Guayarte son: Pedro Pablo Duart quien es director municipal de la asociación social, Carlos Limongi él es director del proyecto.

GUAYARTE fusiona de manera armoniosa el arte urbano, la gastronomía y la cultura en sus diversas manifestaciones, convirtiendo al lugar en el nuevo sitio icónico de Guayaquil. La plaza debe ser una “obligación” para los visitantes nacionales y extranjeros que llegan al Puerto Principal.

Guayarte fusiona de manera única el arte urbano, la gastronomía y la cultura en diferentes manifestaciones, transformando al lugar en el nuevo centro de Guayaquil.

Guayarte es una experiencia lúdica. El arte, los murales, las propuestas, las figuras de origami que se pueden ver desde el puente zigzag, que le levanta evidentemente sobre el estero, la música, hace de un espacio único y singular, lleno de colores y contrastes llamativos. Todo por hacer una plaza que deleite la cultura artística, que integra también la gastronomía. (Pazmiño, 2019).

El mayor movimiento que hay en la plaza Guayarte es en la noche. La plaza se remonta en color a partir desde las 19h00 y 22h00, cuando las luces del lugar se encienden la música hace vibrar a los visitantes. Es un ambiente festivo, el ambiente musical se traslada a los escenarios con shows y variadas presentaciones. Los artistas que ya se han presentado son: Martín Guerrero, Danilo Rosero, Nicky Mackliff, Jorge Luis Del Hierro, entre otros y han disfrutado de aquel lugar.

A pesar de que es un lugar para todo público y para todas las edades la noche se torna de muchos jóvenes es una experiencia con diversión para las familias. Entre contenedores, arte y gastronomía. Este espacio invade una parte de Guayaquil con la finalidad de que la ciudadanía se conecte con el arte urbano. Guayarte, la ciudad es encendida para que los visitantes a través de los artistas que participan vean en este espacio como un nuevo icono de la Perla. Así, caminando entre los contenedores, en Guayarte se va viviendo una experiencia que se construye a partir del deleite cultural.

ALIMENTOS Y BEBIDAS

En base al art. 14: Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas se clasificarán en:

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

a) Cafetería: En este establecimiento se elaboran alimentos rápidos o precocinados, pudiendo ser fríos y calientes que se requiere de poca preparación

b) Bar: En este establecimiento se consume bebidas alcohólicas y no alcohólicas, alimentos ligeros como bocaditos, picadas, sándwiches, entre otros. En este lugar también hay un espacio para bailar.

C) Restaurante: En este establecimiento los alimentos que venden son preparados ahí mismo. En estos establecimientos venden variedades de bebidas incluso bebidas alcohólicas.

En estos establecimientos ofrecen comidas rápidas

D) Discoteca: En este establecimiento se puede escuchar música grabada o en vivo, bailar y consumir bebidas alcohólicas y no alcohólicas

E) Establecimiento móvil: En este establecimiento se venden comidas preparadas, siendo fríos, calientes y bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

F) Plazas de comida: estos sitios se encuentran dentro de establecimientos turísticos y no se encuentran dentro de un centro comercial.

G) Servicio de Catering: Estos son servicios prestados en cualquier evento organizado.

Es el efecto; es decir el que se centra en la investigación. En este proyecto nos centramos en analizar los servicios, el turismo gastronómico y la calidad que ofrece Guayaquil y la Plaza Guayarte.

Esta variable es utilizada para describir o medir la causa, es decir detalla a profundidad la investigación. Y como variable independiente de esta investigación tenemos: los servicios, la plaza Guayarte y la satisfacción del cliente al visitar los establecimientos de alimentos y bebidas en Guayaquil.

2.4 TÉCNICAS APLICADAS PARA LA RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

2.4.1 ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN

INVESTIGACIÓN DOCUMENTAL

La investigación documental nos ayudó a encontrar información de diversos autores, artículos, periódicos, revistas, entre otros, para poder guiarnos de una manera más sencilla sobre el análisis de los servicios de alimentos y bebidas de la plaza Guayarte y el turismo gastronómico de Guayaquil.

INVESTIGACIÓN DESCRIPTIVA

En esta investigación descriptiva se procedió a describir, detallar y explicar el problema haciendo referencia a la realidad del objeto de estudio de caso que hemos observado que existe en la ciudad de Guayaquil con relación al turismo gastronómico.

2.4.2 TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN

En cuanto a las técnicas aplicadas de la investigación al presente análisis se optó por la realización de encuestas.

LA ENCUESTA

Esta técnica es la más común que se utiliza para la recolección de datos y la también es utilizada la herramienta de Google “forms”. La encuesta fue aplicada para 100 personas de la ciudad de Guayaquil y otras ciudades, a través de un muestreo aleatorio, entre el grupo mujeres y hombres obteniendo así los datos sobre el análisis de alimentos y bebidas de la plaza Guayarte y el turismo gastronómico de Guayaquil.

2.5 RESULTADOS OBTENIDOS

Según los datos de las encuestas que se realizó los resultados obtenidos el 51 % son mujeres, el 41.2 % son hombres, y 7.8 que no prefirió decir su género. con un rango de edad de 18 a 23 años el 35.6 %, de 24 a 29 años el 25.7 %, de 30 a 34 años el 24.8 %, y personas mayores de 35 años cuento con 13.9% de los habitantes de Guayaquil.

El 66.7% de la población encuestada respondió que, si conoce, el 13.7% que no y el 19.7% tal vez. Mientras dado los resultados de visitas en la plaza Guayarte el 60% respondieron que sí, el 31% no y que el 10% tal vez hayan visitado.

El 13% de la población encuestada respondió que siempre visitan plaza Guayarte, el 56% a veces asisten y que el 33% nunca han visitado aquel lugar. Un 15% de los visitantes respondió que es buena la gastronomía de plaza Guayarte, el 30% no conocen y un 5% que es un lugar donde obtienes nuevas experiencias para disfrutar con tus seres queridos.

Según las opiniones manifestadas dijeron si el 89%, no el 2% y que tal vez el 11% creen que el turismo gastronómico es bueno para aumentar la economía en Guayaquil. De acuerdo a las opiniones se obtuvo de 43% con amigos, el 51% en familia, el 38% en pareja, con su mascota 2%, aun no visitan 5%, bueno 1%, no recuerdo 1%, sin nadie 2%.

El motivo por el cual es la visita a plaza Guayarte es: el 25% para conocer nuevo destino, el 32% por la gastronomía, el 41% por diversión, en pasatiempo, pasar un rato en familia, entre otros, esta equivalente al 1% de cada uno.

Los medios por el cual se informaron acerca del turismo gastronómico en Guayaquil fueron: Información el alojamiento equivale al 18%, familiar/amigos 38%, internet 44%, no he investigado 1%, hay en internet cosas buenas como este 1%.

De los resultados obtenidos de la ciudad de Guayaquil, se obtuvo que el 26% respondió que una vez a la semana, el 40% van los fines de semana, el 45% feriados, el 1% no ha ido, y el otro 1% se organiza para poder tener tiempo para ir a visitar los establecimientos de alimentos y bebidas de la ciudad.

Se obtuvo que el 54% respondió excelente, el 39% bueno, 7% regular y 1% malo de satisfacción con la oferta de alimentos y bebidas en Guayaquil.

FICHA DE OBSERVACIÓN

Nombre del proyecto: Plaza Guayarte

Dueño: Carlos Armando Romero Rodas

Valoración

0	No cumple
2	Regular
4	Muy bueno

101 – 150	ACEPTABLE
51 - 100	EN PROCESO
Menos de 50	NO ACEPTABLE

Ubicación	2	Vajillas, vasos, tenedores, cubiertos y cucharas limpios y en buen estado	4
Establecimientos	4	Preparación de alimentos	4
Presentable	4	Presentación de alimentos	4
Limpio	4	Cocción adecuada	4

Paredes	4	Servicio al cliente	
Comedor	4	El pedido fue completo y correctamente preparado	4
Pisos, paredes y techos	4	La comida se sirvió caliente	2
Conservación y limpieza de muebles	4	Como considera su experiencia	4
Servicios higiénicos	2	El tiempo de espera es adecuado	2
Ubicación adecuada	4	considera que los empleados están capacitados para atención al cliente	2
Limpieza	2	Como califica la calidad del servicio	2
Buen estado	4	Como es el ambiente del local	4
Residuos		Como valora la calidad de los alimentos y bebidas	4
Basureros con tapas	4	Como califica el precio de la comida	2
Ubicación adecuada	4	Comodidad del local	4
		Como califica las promociones de los establecimientos en las redes sociales	2
Plagas			
Insectos (moscas, cucarachas, hormigas)	4		

2.5.1 SITUACIONES DESTACADAS EN EL HALLAZGO

- Dar charlas a los empleados para que tengan una mejor información de cómo dar buena atención al cliente.
- Mejorar los precios de los alimentos y bebidas.
- Mejorar el tiempo de atención a los clientes
- Promocionar más sobre los establecimientos en las redes sociales.

2.5.2 SOLUCIONES PLANTEADAS

- Para tener una mejor atención a los clientes es recomendable capacitar al personal, además para que no haya incidentes.

- Hacer promociones, de los alimentos y bebidas que llamen la atención del cliente
- Tratar de atender con más rapidez a los clientes para que sus productos no lleguen fríos en caso de ser alimentos calientes, y en bebidas para que disfruten bien frías.
- En base a esta información se requiere que a los dueños de los locales de bebidas y alimentos brinden información en las páginas web y redes sociales, también que realicen campañas y creen nuevo marketing publicitario de sus establecimientos y sobre los servicios que ofrecen.

3 CONCLUSIONES

En base a la ficha de observación optamos que los establecimientos son apropiados para la satisfacción del cliente, los empleados le faltan capacitación para mejorar la atención.

Conforme a lo analizado en líneas anteriores, el servicio de alimentos y bebidas es muy bueno para el cliente y da buena valorización de los alimentos. el turismo gastronómico se beneficia mayormente del crecimiento en la plaza Guayarte debido a que la mayor cantidad de platos turísticos se presentan en esta zona y eso atrae.

En el estudio de caso es recomendable concretar ciertas recomendaciones:

- Es de mucha importancia hacer publicidad sobre los servicios que ofrece Guayaquil y la plaza Guayarte como turismo gastronómico por medio de redes sociales, folletos, entre otros.
- Se considera que dentro del personal de la plaza Guayarte se realice capacitaciones para que satisfagan las necesidades e inquietudes del cliente sobre los diferentes tipos de alimentos y bebidas que ahí se ofertan.
- Para que los turistas tengan mejor satisfacción del lugar es recomendable tener buen ambiente, buena limpieza del lugar y los servicios de alimentos y bebidas sea de atención inmediata.

4 Bibliografía

- Aguirre, j. k. (2017). evaluación de los recursos culturales y naturales para el diseño de una ruta turística gastronómica en la ciudad de samborondón – cabecera cantonal. guayaquil : universidad de guayaquil.
- Cultura, m. d. (13 de marzo de 2021). la ruta del sabor en guayaquil, un deleite para su exigente paladar. obtenido de <https://ecuador.travel/trade/es/noticias/314-la-ruta-del-sabor-en-guayaquil-un-deleite-para-su-exigente-paladar>
- Guayas, c. t. (12 de noviembre de 2018). go raymi. obtenido de <https://www.goraymi.com/es-ec/guayas/rutas-gastronomicas/comida-tipica-guayas-adru2jea3>
- Mejia, m. o. (14 de noviembre de 2016). perfil y preferencias de los visitantes en destinos con potencial gastronómico: caso ‘las huecas’ de guayaquil. obtenido de <https://www.redalyc.org/jatsrepo/4735/473557628004/html/index.html>
- Mora, f. d. (15 de junio de 2017). raíces, festival que potencia el turismo gastronómico en guayaquil. obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/raices-festival-que-potencia-el-turismo-gastronomico-en-guayaquil/>
- Paredes, a. (18 de junio de 2020). platos típicos guayacos. obtenido de <https://delado.com.ec/2020/07/18/platos-tipicos-guayacos/>
- Quito Quito, a. p. (2016). estudio de aceptación para un aplicativo móvil gastronómico en la ciudad de guayaquil. guayaquil: universidad catolica de guayaquil.
- Ramirez, c. (18 de enero de 2018). comida típica de guayaquil. obtenido de <https://lacomidatipica.com/5-platos-tipicos-de-guayaquil/>
- Ramos, m. (18 de febrero de 2019). la nacion . obtenido de <https://lanacion.com.ec/los-5-platos-tipicos-de-guayaquil-mas-populares/>
- Rodriguez, m. (20 de enero de 2018). historia y cultura de guayaquil. obtenido de <https://fundaciondeguayaquil.wordpress.com/gastronomia-de-guayaquil/>
- Rodriguez, m. i. (19 de noviembre de 2018). guayaquil se convertirá en un centro de exposición gastronómico. obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/guayaquil-se-convertira-en-un-centro-de-exposicion-gastronomico/>
- Romero, a. (19 de febrero de 2018). 12 platos típicos de guayaquil (lista de comidas típicas). obtenido de <http://www.forosecuador.ec/forum/ecuador/educaci%c3%b3n-y-ciencia/182297-12-platos-t%c3%adpicos-de-guayaquil-lista-de-comidas-t%c3%adpicas>
- Rosero, l. (21 de julio de 2014). guayaquil; turismo y gastronomía . obtenido de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/columnistas/1/guayaquil-turismo-y-gastronomia>

Salazar, p. h. (29 de octubre de 2018). sabores, colores y olores de la gastronomía guayaquileña. obtenido de <https://entretendidosec.com/sabores-colores-y-olores-de-la-gastronomia-guayaquilena/>

Zambrano, h. (26 de marzo de 2019). gastronomía de guayaquil. obtenido de https://es.wikipedia.org/wiki/gastronom%C3%ADA_de_guayaquil

<https://lanacion.com.ec/la-experiencia-guayarte/>

https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2018/11/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas_OCTUBR-E.pdf