



REPÚBLICA DEL ECUADOR

UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO

VICERRECTORADO DE INVESTIGACIÓN Y POSGRADOS

FACULTAD DE POSGRADOS

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

MAGÍSTER EN TURISMO CON MENCIÓN EN DISEÑO DE PRODUCTOS

TURÍSTICOS

TEMA:

**“GESTIÓN DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO INMATERIAL Y SU
INCIDENCIA EN LA DIVERSIFICACIÓN DE LA OFERTA TURÍSTICA EN LA
CIUDAD DE GUAYAQUIL ECUADOR”.**

Autor:

Lic. SONIA CECILIA AMPUERO CRUZ

Docente tutor:

Lic. JAEL DOLORES ZAMBRANO MIELES, Mgs.

Milagro, 2026

DERECHOS DE AUTOR

Sr. Dr.
Fabricio Guevara Viejó
Rector de la Universidad Estatal de Milagro
Presente.

Yo, AMPUERO CRUZ SONIA CECILIA, en calidad de autor y titular de los derechos morales y patrimoniales de este trabajo de fin de máster, mediante el presente documento, libre y voluntariamente cedo los derechos de Autor, de la presente investigación que fue realizada como requisito previo para la obtención de mi Grado, de **Magíster en TURISMO CON MENCIÓN EN DISEÑO DE PRODUCTOS TURÍSTICOS** como aporte a la **Línea de Investigación Desarrollo Sostenible Sustentada en los pilares fundamentales: social, económico y ambiental, buscando generar sinergias entre las personas, las empresas y la sociedad, promoviendo y consolidando un consumo responsable** de conformidad con el Art. 114 del Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación, concedo a favor de la Universidad Estatal de Milagro una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos. Conservo a mi favor todos los derechos de autor sobre la obra, establecidos en la normativa citada.

Así mismo, autorizo a la Universidad Estatal de Milagro para que realice la digitalización y publicación de este trabajo de titulación en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

El autor declara que la obra objeto de la presente autorización es original en su forma de expresión y no infringe el derecho de autor de terceros, asumiendo la responsabilidad por cualquier reclamación que pudiera presentarse por esta causa y liberando a la Universidad de toda responsabilidad.



Milagro, 12 de junio del 2026

Ampuero Cruz Sonia Cecilia
C.I. 0911572287

APROBACIÓN DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Yo, **LIC. JAEL ZAMBRANO MIELES, MGS.**, en mi calidad de director del trabajo de titulación, elaborado por **LIC. SONIA CECILIA AMPUERO CRUZ** cuyo tema es **“GESTIÓN DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO INMATERIAL Y SU INCIDENCIA EN LA DIVERSIFICACIÓN DE LA OFERTA TURÍSTICA EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL ECUADOR”**, que aporta a la Línea de Investigación Desarrollo Sostenible previo a la obtención del Grado **MAGÍSTER EN TURISMO CON MENCIÓN EN DESARROLLO DE PRODUCTOS TURÍSTICOS**.

Trabajo de titulación que consiste en una propuesta innovadora que contiene, como mínimo, una investigación exploratoria y diagnóstica, base conceptual, conclusiones y fuentes de consulta, considero que el mismo reúne los requisitos y méritos necesarios para ser sometido a la evaluación por parte del tribunal calificador que se designe, por lo que lo **APRUEBO**, a fin de que el trabajo sea habilitado para continuar con el proceso de titulación de la alternativa de Informe de Investigación de la Universidad Estatal de Milagro.



Lic Jael Zambrano Mieles, Mgs.

Profesora UNEMI

FACULTAD DE POSGRADO

ACTA DE SUSTENTACIÓN

MAESTRÍA EN TURISMO

En la Facultad de Posgrado de la Universidad Estatal de Milagro, a los diecisiete días del mes de agosto del dos mil veintiseis, siendo las 10:14 horas, de forma VIRTUAL comparece ella maestrante, LIC. AMPUERO CRUZ SONIA CECILIA, a defender el Trabajo de Titulación denominado " **GESTIÓN DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO INMATERIAL Y SU INCIDENCIA CON LA DIVERSIFICACIÓN DE LA OFERTA TURÍSTICA EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL ECUADOR**", ante el Tribunal de Calificación integrado por: Mst PEÑAFIEL LEON JAZMIN JESSENIA, Presidente(a), Mba JOHNSON PLASCENCIO CHRISTIAN DANIEL en calidad de Vocal; y, MENA MUÑOZ DANIEL ANTONIO que actúa como Secretario/a.

Una vez defendido el trabajo de titulación; examinado por los integrantes del Tribunal de Calificación, escuchada la defensa y las preguntas formuladas sobre el contenido del mismo al maestrante compareciente, durante el tiempo reglamentario, obtuvo las siguientes calificaciones:

TRABAJO DE TITULACION	56.10
DEFENSA ORAL	37.00
PROMEDIO	93.10
EQUIVALENTE	MUY BUENO

Para constancia de lo actuado firman en unidad de acto el Tribunal de Calificación, siendo las 11:01 horas.



JAZMIN JESSENIA
PEÑAFIEL LEON

MST PEÑAFIEL LEON JAZMIN JESSENIA
PRESIDENTE/A DEL TRIBUNAL



CHRISTIAN DANIEL
JOHNSON PLASCENCIO

MBA JOHNSON PLASCENCIO CHRISTIAN DANIEL
VOCAL



DANIEL ANTONIO
MENA MUÑOZ

MENA MUÑOZ DANIEL ANTONIO
SECRETARIO/A DEL TRIBUNAL



AMPUERO CRUZ
SONIA CECILIA

AMPUERO CRUZ SONIA CECILIA
MAESTRANTE

DEDICATORIA

A Dios, el centro de mi existencia.

Y de manera muy especial a las dos personas más importantes y amadas en mi vida:

Mi Gabrielita y Mi Pedrito, la motivación de mi ser.

Este y todos mis esfuerzos son dedicados a ustedes mis amados hijos.

Los Amo

AGRADECIMIENTOS

A Dios quien me bendice cada día

A la Universidad Estatal de Milagro UNEMI por permitirme lograr esta meta en mi vida profesional, de obtener mi maestría en Turismo.

De manera especial a mi coordinadora Ing. Jazmín Peñafiel, Msc., por su guía y apoyo durante todo el proceso

A mi directora de tesis, Jael Zambrano, Msc., por su apoyo durante todo el proceso de titulación.

A mi madre, gracias por creer en mí, apoyarme en mis metas, por su sabiduría y ese amor infinito

A mis hermanos y mis sobrinas, por ser parte de ese apoyo y fuerza para seguir adelante.

A Pedro por apoyarme en mis metas.

A Juan Pi gracias por siempre estar para mí.

Y un especial y profundo agradecimiento a quienes han estado y están a mi lado apoyándome y haciéndome sentir ese amor incondicional. Gracias Mi amada Gabi por siempre motivarme a seguir cosechando logros, por apoyarme en hacer realidad cada uno de mis sueños, por estar para mí, por ser tu.

Gracias mi amado Pedrito, mi compañerito, por estar siempre para mí, por motivarme a cosechar más logros, por apoyarme en hacer realidad cada uno de mis sueños, por ser tú, por ese amor y ese apoyo incondicional

GRACIAS.

Resumen

La creciente valorización de la gastronomía como patrimonio cultural inmaterial ha generado interés académico por su contribución al desarrollo turístico sostenible y a la diferenciación de los destinos. En este contexto, la presente investigación analiza la gestión del patrimonio gastronómico inmaterial y su incidencia en la diversificación de la oferta turística de Guayaquil, Ecuador. La gastronomía es concebida como una manifestación cultural que integra conocimientos tradicionales, prácticas sociales e identidades colectivas, constituyéndose en un recurso estratégico para el desarrollo local.

Metodológicamente, se adopta un enfoque cualitativo, orientado a comprender las percepciones y experiencias de los actores vinculados a la gestión del patrimonio gastronómico y a las dinámicas turísticas de la ciudad. Mediante análisis documental y trabajo de campo se examinan los procesos de identificación, valorización, salvaguardia y aprovechamiento turístico de las manifestaciones gastronómicas locales.

Los resultados evidencian que Guayaquil posee una importante riqueza gastronómica con potencial para diversificar la oferta turística; sin embargo, persisten limitaciones relacionadas con la articulación institucional, el reconocimiento patrimonial y la preservación de saberes tradicionales. Como aporte principal, se propone un Modelo Integral de Gestión del Patrimonio Gastronómico orientado a fortalecer la gobernanza cultural, la salvaguardia patrimonial y la competitividad turística.

Palabras clave: patrimonio cultural inmaterial, patrimonio gastronómico, diversificación turística, gestión patrimonial, desarrollo sostenible

Abstract

The growing recognition of gastronomy as an element of intangible cultural heritage has generated academic interest due to its contribution to sustainable tourism development and destination differentiation. In this context, this research analyzes the management of intangible gastronomic heritage and its impact on the diversification of the tourism offer in Guayaquil, Ecuador. Gastronomy is conceived as a cultural manifestation that integrates traditional knowledge, social practices, and collective identities, constituting a strategic resource for local development.

Methodologically, the study adopts a qualitative approach, aimed at understanding the perceptions and experiences of stakeholders involved in gastronomic heritage management and the city's tourism dynamics. Through documentary analysis and fieldwork, the processes of identification, valorization, safeguarding, and tourism utilization of local gastronomic manifestations are examined.

The findings reveal that Guayaquil possesses significant gastronomic wealth with the potential to diversify its tourism offer; however, limitations persist regarding institutional coordination, heritage recognition, and the preservation of traditional knowledge. As its main contribution, the study proposes a Comprehensive Gastronomic Heritage Management Model aimed at strengthening cultural governance, heritage safeguarding, and tourism competitiveness.

Keywords. - intangible cultural heritage, gastronomic heritage, tourism diversification, heritage management, sustainable development.

ÍNDICE

DERECHOS DE AUTOR.....	II
APROBACIÓN DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN.....	III
DEDICATORIA.....	IV
AGRADECIMIENTOS.....	V
Resumen.....	VI
Abstract	VII
Introducción.....	1
CAPITULO I.....	7
MARCO TEORICO CONCEPTUAL.....	7
Antecedentes	7
1.2 Planteamiento del problema de investigación.....	12
1.2.1. Formulación del problema.....	14
1.2.2. Sistematización del problema.....	14
1.3. Objetivos de la investigación.....	14
1.3.1. Objetivo general	14
1.3.2. Objetivos específicos.....	14
1.4. Justificación de la investigación	15
1.5. Marco de referencia de la investigación	18
Conceptualización de las variables.....	27
Gestión del patrimonio gastronómico inmaterial.....	27
Diversificación de la oferta Turística	28
CAPÍTULO II.....	30
MARCO METODOLÓGICO	30
2.1. Tipo de diseño, alcance y enfoque de la investigación.....	30
2.1.1. Enfoque de la investigación.....	30
2.2. Métodos de investigación Descripción detallada de los métodos lógicos y los métodos empíricos utilizados, en función de los objetivos formulados.....	31
2.3. Unidad de análisis, población y muestra	32
2.4. Variables de la investigación.....	34
2.5. Fuentes, técnicas e instrumentos para la recolección de información.....	34
2.6. Tratamiento de la información	36
CAPÍTULO III.....	37
RESULTADOS Y DISCUSIÓN	37
3.1. Análisis de la situación actual	37
3.1.1. Estado actual del patrimonio gastronómico de la ciudad de Guayaquil	37

3.1.2.....	Gestión del patrimonio	41
3.1.3.	Integración entre la gastronomía patrimonializada y el turismo.....	45
3.1.4.	Limitantes de la diversificación de la oferta turística	49
3.1.4.1.	Limitada articulación institucional y gobernanza turística	49
3.1.4.2.	Insuficiente patrimonialización y registro de manifestaciones gastronómicas	49
3.1.4.3.	Predominio de acciones promocionales sobre procesos de sostenibilidad cultural	50
3.1.4.4.	Escasa integración de comunidades y portadores de saberes	50
3.1.4.5.	Débil diversificación de productos turísticos gastronómicos.....	50
3.1.4.6.	Problemas de infraestructura y percepción urbana	50
3.1.4.7.	Insuficiente internacionalización de la gastronomía local	51
3.1.4.8.	Riesgos de homogeneización cultural	51
3.1.4.9.	Limitaciones en formación e investigación especializada	51
3.2.	Análisis comparativo, evolución, tendencias y perspectivas	52
3.3.	Presentación de resultados y discusión.....	58
3.3.1.	Matriz de síntesis temática	58
3.3.2.	Diagramas relacionales	62
3.4.	Discusión de resultados	65
CAPÍTULO IV		69
PROPUESTA.....		69
4.1	Justificación.....	70
4.2	Propósito general.....	71
4.3	Desarrollo de la propuesta	71
4.3.1.	Objetivo del modelo	71
4.3.2.	Estructura del modelo.....	71
4.3.2.1.	Eje 1. Identificación e inventario patrimonial	72
4.3.2.2.	Eje 2. Salvaguardia y transmisión intergeneracional	72
4.3.2.3.	Eje 3. Valorización cultural y promoción identitaria.....	73
4.3.2.3.4.	Eje 4. Desarrollo de productos turísticos gastronómicos	73
4.3.2.3.5.	Eje 5. Gobernanza y articulación institucional	74
4.3.2.3.6.	Actores responsables	75
4.3.4.	Representación conceptual del modelo	77
CONCLUSIONES		78
RECOMENDACIONES		80
BIBLIOGRAFIA.....		82
ANEXOS		94

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1.....	25
Tabla 2.....	44
Tabla 3.....	53
Tabla 4.....	56
Tabla 5.....	59
Tabla 6.....	76

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1.....	63
Ilustración 2.....	63
Ilustración 3.....	64
Ilustración 4.....	64
Ilustración 5.....	77

Introducción. -

En el contexto de las transformaciones contemporáneas del turismo cultural y de las crecientes preocupaciones internacionales por la preservación de la diversidad cultural, el patrimonio cultural inmaterial ha adquirido una relevancia estratégica dentro de las agendas de investigación, las políticas públicas y los modelos de desarrollo territorial. Entre las múltiples manifestaciones que integran este patrimonio, la gastronomía ocupa un lugar particularmente significativo debido a su capacidad para condensar conocimientos ancestrales, prácticas sociales, expresiones simbólicas, identidades colectivas y formas de relación entre las comunidades y sus territorios. Más allá de su función alimentaria, la gastronomía constituye una construcción cultural compleja que refleja procesos históricos, intercambios sociales, dinámicas económicas y sistemas de valores transmitidos de generación en generación.

Durante las últimas décadas, la comunidad científica ha experimentado un creciente interés por analizar la gastronomía desde perspectivas multidisciplinarias que integran los campos de la antropología, la sociología, los estudios culturales, la economía creativa, la gestión patrimonial y el turismo. Este cambio de enfoque ha permitido superar las interpretaciones tradicionales que concebían la actividad gastronómica únicamente como un servicio complementario dentro de la experiencia turística, reconociéndola actualmente como un recurso cultural estratégico capaz de fortalecer la identidad territorial, generar procesos de diferenciación competitiva y contribuir al desarrollo sostenible de los destinos. En consecuencia, la gastronomía ha pasado a ser considerada un activo patrimonial susceptible de procesos de identificación, valorización, salvaguardia y aprovechamiento social y económico.

La consolidación de este paradigma encuentra sustento en los principios establecidos por la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO (2003), instrumento internacional que reconoce la importancia de preservar las prácticas, representaciones, conocimientos y técnicas que las comunidades identifican como parte de su patrimonio cultural.

Bajo esta perspectiva, la gastronomía tradicional constituye una manifestación cultural viva que integra saberes culinarios, técnicas de preparación, productos locales, rituales alimentarios y formas de sociabilidad que contribuyen a la construcción de la memoria colectiva y al fortalecimiento del sentido de pertenencia de las comunidades. Su reconocimiento como patrimonio cultural inmaterial implica no solo la necesidad de garantizar su preservación, sino también la posibilidad de incorporarla dentro de estrategias de desarrollo territorial fundamentadas en la sostenibilidad cultural.

Paralelamente, las tendencias contemporáneas del turismo evidencian una transformación significativa en los patrones de consumo y motivación de los viajeros. El turista actual demanda experiencias auténticas, participativas y culturalmente significativas que le permitan establecer vínculos más profundos con los territorios visitados. En este escenario, el turismo que surge del patrimonio gastronómico emerge como una de las modalidades de mayor crecimiento a nivel internacional, debido a su capacidad para articular patrimonio, identidad, cultura, producción local y desarrollo económico. La gastronomía se convierte así en una experiencia turística integral que permite interpretar la historia, comprender las dinámicas socioculturales y experimentar de manera directa los valores que caracterizan a una comunidad.

Diversos estudios desarrollados en Europa, América Latina y Asia han demostrado que la adecuada gestión del patrimonio gastronómico puede convertirse en un instrumento

eficaz para la diversificación de la oferta turística, la generación de empleo, el fortalecimiento de economías locales y la construcción de marcas territoriales sólidas. Casos emblemáticos como los de Perú, España, México o Francia evidencian cómo la articulación entre patrimonio alimentario, políticas públicas, innovación turística y participación comunitaria ha permitido posicionar a la gastronomía como uno de los principales factores de competitividad de los destinos. Estos antecedentes han contribuido a consolidar un cuerpo teórico que reconoce la estrecha relación existente entre patrimonio gastronómico, identidad cultural y desarrollo turístico sostenible.

Sin embargo, a pesar de los avances conceptuales y prácticos alcanzados en diferentes contextos internacionales, persisten importantes desafíos relacionados con la gestión del patrimonio gastronómico en numerosos territorios que poseen una significativa riqueza culinaria, pero que aún presentan limitaciones en materia de identificación, documentación, salvaguardia y aprovechamiento turístico de sus manifestaciones gastronómicas tradicionales. En muchos casos, la ausencia de modelos integrales de gestión, la insuficiente coordinación institucional y la limitada articulación entre los sectores cultural y turístico dificultan la transformación efectiva de la gastronomía patrimonial en un recurso estratégico de desarrollo.

Esta problemática adquiere especial relevancia en América Latina, región caracterizada por una extraordinaria diversidad gastronómica construida a partir de complejos procesos históricos de mestizaje cultural, intercambios territoriales y adaptación de conocimientos alimentarios. Aunque diversos países latinoamericanos han logrado posicionar exitosamente su patrimonio gastronómico en escenarios internacionales, aún existen ciudades y territorios donde la riqueza culinaria permanece subvalorada desde una perspectiva patrimonial y turística. En consecuencia, se hace necesario profundizar en el estudio de los mecanismos de gestión que permitan fortalecer la preservación de los saberes alimentarios tradicionales y potenciar su contribución al desarrollo local.

En este contexto se sitúa la ciudad de Guayaquil, principal centro urbano y económico del Ecuador, reconocida históricamente por su diversidad cultural, su dinamismo comercial y la riqueza de sus tradiciones culinarias. La gastronomía guayaquileña constituye una expresión representativa de la identidad costeña ecuatoriana, caracterizada por la presencia de preparaciones emblemáticas, conocimientos culinarios transmitidos entre generaciones y una amplia red de actores vinculados a la producción, preparación y comercialización de alimentos tradicionales.

No obstante, pese a su relevancia cultural e histórica, los procesos de patrimonialización y gestión del patrimonio gastronómico local presentan importantes desafíos relacionados con el reconocimiento formal de las manifestaciones culinarias, la articulación institucional, la salvaguardia de los saberes tradicionales y su integración efectiva dentro de las estrategias de desarrollo turístico de la ciudad.

A partir de esta realidad surge la necesidad de analizar de manera científica la gestión del patrimonio gastronómico inmaterial y su incidencia en la diversificación de la oferta turística de Guayaquil hasta mayo del 2026, considerando que la comprensión de esta relación puede contribuir al diseño de estrategias orientadas a fortalecer la sostenibilidad cultural, la competitividad turística y el desarrollo territorial. La investigación parte del reconocimiento de que la gastronomía patrimonial constituye un recurso multidimensional que integra valores culturales, sociales, económicos y simbólicos, cuya adecuada gestión puede generar beneficios tanto para las comunidades portadoras como para los procesos de desarrollo turístico.

Metodológicamente, el estudio adopta un enfoque cualitativo, orientado a comprender las percepciones, experiencias y significados construidos por los diferentes actores involucrados en la gestión del patrimonio gastronómico

y en las dinámicas turísticas de la ciudad. Esta perspectiva permite aproximarse a la complejidad del fenómeno desde una visión contextualizada, reconociendo la influencia de factores institucionales, culturales y territoriales que intervienen en los procesos de valorización patrimonial y aprovechamiento turístico.

La investigación se estructura en cuatro capítulos articulados de manera secuencial. El primer capítulo desarrolla el marco teórico y referencial que sustenta conceptualmente el estudio, examinando los principales enfoques relacionados con patrimonio cultural inmaterial, gastronomía patrimonial y diversificación turística. El segundo capítulo expone los fundamentos metodológicos que orientan el proceso investigativo, detallando el diseño, enfoque, métodos, técnicas e instrumentos utilizados para la obtención y análisis de la información.

El tercer capítulo presenta y discute los resultados obtenidos mediante el análisis documental y el trabajo de campo, permitiendo comprender la situación actual de la gestión del patrimonio gastronómico en Guayaquil y su relación con la actividad turística hasta mayo del 2026. Finalmente, el cuarto capítulo propone un Modelo Integral de Gestión del Patrimonio Gastronómico de Guayaquil, concebido como una alternativa orientada a fortalecer la salvaguardia patrimonial, la gobernanza cultural y la diversificación sostenible de la oferta turística.

En síntesis, la presente investigación pretende contribuir al fortalecimiento del conocimiento científico sobre la relación entre patrimonio gastronómico y turismo, aportando evidencia empírica y propuestas de gestión aplicables al contexto local. Asimismo, busca generar insumos que favorezcan la toma de decisiones por parte de instituciones públicas, actores turísticos, gestores culturales y comunidades portadoras, promoviendo la consolidación de modelos de desarrollo territorial capaces de armonizar la preservación del

patrimonio cultural con las oportunidades económicas y sociales derivadas de la actividad turística sostenible.

CAPITULO I

MARCO TEORICO CONCEPTUAL

Antecedentes. –

En el marco de la investigación sobre la gestión del patrimonio gastronómico inmaterial y su incidencia en la diversificación de la oferta turística, los antecedentes científicos permiten comprender la relevancia que la gastronomía ha adquirido como recurso estratégico para el desarrollo turístico sostenible en diversos destinos. Desde esta perspectiva, los antecedentes constituyen un sustento teórico fundamental para el análisis de la realidad turística y gastronómica de Guayaquil.

En el contexto europeo, Nistor y Dezsi (2022), en su estudio *An Insight into Gastronomic Tourism through the Literature Published between 2012 and 2022*, indican que la gastronomía se ha consolidado progresivamente como un recurso estratégico dentro del sector turístico, al permitir no solo la valorización del patrimonio cultural inmaterial, sino también la diferenciación de los destinos en un mercado cada vez más competitivo. Desde esta perspectiva, la gastronomía adquiere un papel relevante en la configuración de productos turísticos innovadores, vinculados a la identidad cultural y a las experiencias del visitante.

Asimismo, los resultados de la investigación evidencian que la adecuada integración de la gastronomía en las estrategias de desarrollo turístico contribuye a la diversificación de la oferta, al generar propuestas diferenciadas basadas en elementos culturales propios de cada territorio. En este sentido, los autores concluyen que una gestión eficiente del patrimonio gastronómico favorece no solo la sostenibilidad del turismo, sino también el desarrollo económico y cultural de los destinos.

Por otra parte, el estudio desarrollado por Menor-Campos et al. (2022) *“Gastronomía local, cultura y turismo en Ciudades Patrimonio de la Humanidad: el comportamiento del*

turista extranjero”, aporta evidencia significativa sobre el papel de la gastronomía en el comportamiento del turista internacional dentro de ciudades patrimoniales europeas. Los autores sostienen que la gastronomía local no solo constituye un componente complementario de la experiencia turística, sino que se configura como un factor determinante en la toma de decisiones del visitante, especialmente en lo que respecta a la elección del destino. En este sentido, la oferta gastronómica adquiere un valor estratégico al diferenciar a un destino de otros con características similares, contribuyendo a su posicionamiento en mercados altamente competitivos.

En esta misma línea, Pozzi (2023), en su investigación “*Creativity, gastronomy and tourism: ¿How to develop a creative approach to gastronomy tourism?*”, sostiene que la gastronomía, cuando es gestionada desde un enfoque creativo e innovador, se convierte en un recurso estratégico capaz de contribuir significativamente a la diversificación de la oferta turística. La autora plantea que la incorporación de elementos creativos en la gestión gastronómica como la reinterpretación de platos tradicionales, el diseño de experiencias culinarias participativas y la integración de narrativas culturales permite generar propuestas diferenciadas que enriquecen la experiencia del visitante y responden a las nuevas tendencias del turismo experiencial. En este contexto, la gastronomía deja de ser un componente complementario para posicionarse como un eje central en la configuración de productos turísticos.

En la misma línea, enfatiza que una adecuada gestión del patrimonio gastronómico no solo impulsa la innovación en la oferta turística, sino que también contribuye al fortalecimiento de la identidad cultural, al preservar y revalorizar los saberes, prácticas y tradiciones culinarias propias de cada territorio. Este proceso, además, incide positivamente en la competitividad de los destinos, al permitirles diferenciarse en un mercado global cada

vez más exigente, donde los turistas buscan experiencias auténticas y vinculadas a la cultura local.

Por otra parte, los autores Barzallo-Neira y Pulido-Fernández (2023) plantean en su estudio “*Identification of the Main Lines of Research in Gastronomic Tourism: A Review of the Literature*”, que la gestión del patrimonio gastronómico se ha consolidado como un eje fundamental dentro de las estrategias de desarrollo turístico, al reconocer su capacidad para generar valor cultural y económico en los destinos.

En su investigación, destacan que la gastronomía no solo cumple una función identitaria, sino que también actúa como un recurso dinámico que, cuando es gestionado de manera adecuada, permite la creación de experiencias turísticas innovadoras y diferenciadas. Estas experiencias, basadas en la autenticidad y en la interacción con la cultura local, contribuyen directamente a la diversificación de la oferta turística, respondiendo a las nuevas demandas del mercado, orientadas hacia vivencias más personalizadas y significativas.

Los autores enfatizan en que uno de los factores clave para el aprovechamiento efectivo del patrimonio gastronómico radica en la articulación entre los distintos actores involucrados, tales como instituciones públicas, sector privado, gestores culturales y comunidades locales. Esta articulación, acompañada de estrategias de promoción coherentes y sostenibles, permite no solo fortalecer la visibilidad de la gastronomía como atractivo turístico, sino también garantizar su preservación y transmisión como patrimonio cultural inmaterial.

La patrimonialización de la tradición gastronómica genera las condiciones para su inserción en el mercado turístico, donde la gastronomía se convierte en un recurso capaz de atraer visitantes y generar experiencias diferenciadas. En este sentido, autores sostienen que

“el patrimonio gastronómico representa un recurso clave para el desarrollo turístico sostenible” (Kalenjuk Pivarski et al., 2023, p,12) Esta afirmación evidencia que la gastronomía no solo cumple una función cultural, sino también económica, al posicionarse como un elemento estratégico en la competitividad de los destinos.

Este antecedente es relevante, ya que demuestra a nivel internacional cómo la gestión del patrimonio gastronómico puede incidir directamente en la diversificación turística, sirviendo como modelo de referencia para contextos.

En Norteamérica, Moreno Núñez (2026), en su artículo “Innovación *gastronómica y fusión culinaria en Bacalar, Quintana Roo: Entre la tradición local y la cocina contemporánea*”, analiza los procesos de innovación gastronómica en destinos turísticos emergentes en México, sosteniendo que la fusión culinaria y la reinterpretación de la cocina tradicional permiten resignificar la gastronomía local dentro del turismo. El estudio plantea que la gastronomía funciona como un recurso cultural, económico y simbólico, capaz de generar experiencias turísticas innovadoras que responden a las nuevas demandas del mercado. Evidenciando que la innovación gastronómica contribuye a diversificar la oferta turística y a fortalecer la competitividad de los destinos.

En América Latina también hay antecedentes de investigaciones relacionadas a las variables contempladas, es así que, desde Perú, Lope-Quispe y Cayo-Velázquez (2025), en su investigación: “*El turismo gastronómico como patrimonio cultural. Revisión de tendencias y enfoques. Investigación Valdizana*”, mantienen que la gastronomía constituye un elemento esencial de la identidad cultural y un recurso estratégico para el desarrollo turístico sostenible. Además, sostienen que su adecuada gestión permite generar experiencias innovadoras que contribuyen a diversificar la oferta turística.

Un estudio reciente desarrollado en Ecuador por el investigador Rodas et al. (2024) sostiene que el consumo de la gastronomía local en destinos turísticos proporciona resultados tanto en la experiencia cultural, así como en la generación económica local, factores en los que influye significativamente.

Desde una perspectiva teórica, este antecedente demuestra que la gastronomía no solo forma parte de la experiencia turística, sino que actúa como un recurso estratégico, el cual incide directamente con la diversificación de la oferta turística. Evidenciando que la adecuada valorización de la gastronomía permite fortalecer estrategias de posicionamiento y de desarrollo sostenible del destino.

En síntesis, el análisis crítico de los antecedentes investigativos examinados permite establecer que la gestión del patrimonio gastronómico inmaterial se ha consolidado como un eje estratégico dentro de los modelos contemporáneos de desarrollo turístico sostenible, al reconocer a la gastronomía no solo como una práctica alimentaria, sino como una manifestación cultural portadora de identidad, memoria colectiva y valor simbólico.

Los antecedentes revisados evidencian de manera consistente que la adecuada valorización y gestión del patrimonio gastronómico contribuye significativamente a la diversificación y al aprovechamiento turístico, debido, a que permiten la creación de productos y experiencias diferenciadas basadas en la autenticidad cultural, la tradición culinaria y la interacción con el entorno local. En este contexto, la gastronomía deja de constituir un elemento complementario de la actividad turística para posicionarse como un recurso estratégico capaz de generar competitividad territorial, dinamización económica y fortalecimiento cultural.

1.2 Planteamiento del problema de investigación

Resulta primordial evaluar la gestión del patrimonio gastronómico inmaterial y su incidencia en la diversificación de la oferta turística en la ciudad de Guayaquil, Ecuador, dado que, a pesar de poseer una amplia riqueza gastronómica, inmersa en la cultura y con tradiciones históricas, esta no está valorizada ni reconocida de manera integral, en consecuencia, la ausencia de registros oficiales no solo representa una limitación institucional, sino también una brecha en la producción de conocimiento científico sobre el patrimonio gastronómico de la ciudad de Guayaquil, y al no contar con el reconocimiento formal, tampoco forma parte de la diversificación de la oferta turística en el contexto.

Datos mundiales indican que la gastronomía se ha consolidado como un componente fundamental dentro del gasto turístico a nivel mundial. Diversos estudios señalan que entre el 25% y el 35% del presupuesto total de los viajeros se destina al consumo de alimentos y bebidas, alcanzando incluso más de un tercio del gasto en determinados destinos (UN Tourism, 2022).

Dicha realidad evidencia que la alimentación no solo cumple una función básica, sino que constituye un elemento clave en la experiencia turística. Es así, que el crecimiento del turismo gastronómico refleja cambios en las motivaciones del viajero, donde aproximadamente el 81% busca experiencias culinarias durante sus desplazamientos y más del 50% considera la oferta gastronómica como un factor determinante en la elección del destino (Grand View Research, 2024). De lo indicado se extrae que la gastronomía local, constituye un factor decisivo en el aprovechamiento turístico de un destino

Desde el contexto local, se observa que uno de los principales problemas radica en la insuficiente incorporación de la gastronomía tradicional de la ciudad de Guayaquil en los

registros oficiales gestionados por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. Esta situación genera una limitada visibilización y reconocimiento formal de las manifestaciones culinarias locales, lo que repercute en la escasa promoción, protección y transmisión de los saberes gastronómicos tradicionales, debilitando su posicionamiento y valorización tanto a nivel nacional como internacional. Adicionalmente, se observa una débil articulación entre los actores del sector turístico, gastronómico y cultural, lo que limita la generación de estrategias integrales orientadas al aprovechamiento de la gastronomía propia, como un recurso en la diversificación de la oferta turística.

Todo esto se traduce en limitadas oportunidades para dinamizar la economía local, fortalecer la identidad cultural y fomentar el desarrollo sostenible del territorio. La falta de reconocimiento patrimonial de la gastronomía de la ciudad de Guayaquil, limita su visibilidad y reduce las oportunidades de estructurar productos turísticos innovadores, lo que implica una subutilización de recursos con alto potencial económico.

En este contexto, surge la necesidad de analizar la gastronomía como patrimonio cultural inmaterial y su nivel de aprovechamiento turístico en la ciudad de Guayaquil, con el fin de identificar sus potencialidades, limitaciones y posibilidades de integración en el desarrollo turístico. La ausencia de estudios profundos y actualizados sobre esta problemática refuerza la pertinencia de la presente investigación, la cual busca aportar conocimientos que contribuyan a la valorización y gestión sostenible de la gastronomía local, así como su aprovechamiento en la diversificación turística de la ciudad.

1.2.1. Formulación del problema

¿De qué manera incide la gestión del patrimonio gastronómico inmaterial en la diversificación de la oferta turística en la ciudad de Guayaquil, para determinar su aporte al fortalecimiento del desarrollo turístico?

1.2.2. Sistematización del problema.

¿Cuáles son los saberes, técnicas y productos del patrimonio gastronómico inmaterial de Guayaquil que presentan mayor potencial de aprovechamiento turístico?

¿Cuál es la situación actual de las políticas y modelos de gestión que vinculan la cultura alimentaria con el sector turístico en la ciudad de Guayaquil?

¿Qué estrategias de gestión pueden formularse para integrar el patrimonio gastronómico inmaterial como eje diferenciador de la oferta turística de Guayaquil?

1.3. Objetivos de la investigación

1.3.1. Objetivo general

Evaluar la incidencia de la gestión del patrimonio gastronómico inmaterial en la diversificación de la oferta turística en la ciudad de Guayaquil, para determinar su aporte al fortalecimiento del desarrollo turístico.

1.3.2. Objetivos específicos

Identificar los saberes, técnicas y productos del patrimonio gastronómico inmaterial de Guayaquil, con mayor potencial de aprovechamiento turístico.

Analizar la situación actual de las políticas y modelos de gestión que vinculan la cultura alimentaria con el sector turístico en la ciudad

Formular estrategias de gestión que integren el patrimonio inmaterial como eje diferenciador de la oferta turística de Guayaquil.

1.4. Justificación de la investigación

La gastronomía en la ciudad de Guayaquil representa un conjunto de tradiciones, historia, saberes, sabores y conocimientos transmitidos de generación en generación lo que constituye un importante baluarte para la diversificación de la oferta turística en la ciudad de estudio. El reconocimiento formal de esta manifestación cultural en su amplia variedad de productos tradicionales, podría convertir a la ciudad en un referente turístico gastronómico en el país, en una modalidad de turismo que llama la atención e incentiva al turista por la inmersión en la cultura local a través de la degustación de sus sabores.

Esta investigación se justifica por la necesidad de analizar críticamente como los procesos de patrimonialización de la gastronomía en la ciudad de Guayaquil, pueden diversificar la oferta turística de la ciudad, considerando que, pese a la riqueza, diversidad y relevancia cultural de la cocina tradicional, la mayor parte de sus prácticas alimentarias y platos representativos no cuentan con un reconocimiento formal dentro del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural.

Esta situación evidencia no solo un vacío institucional en la gestión del patrimonio gastronómico debido a la falta de generación científica, sino que además se evidencia mínima interacción de procesos articulados que permitan comprender el por qué ciertas expresiones culinarias son seleccionadas, valorizadas y legitimadas como símbolos representativos de la identidad local, mientras otras manifestaciones alimentarias permanecen invisibilizadas o escasamente reconocidas.

La relevancia de esta investigación radica en que la ciudad de Guayaquil, motor económico del país, asume que es de suma importancia formalizar las diferentes tradiciones culinarias guayaquileñas dada su amplia historia, tradiciones y cultura inmersas en estas preparaciones y que actualmente no se encuentran reconocidas de manera formal.

En este contexto, la investigación adquiere pertinencia social y cultural al abordar la gastronomía desde una perspectiva patrimonial, entendiendo que dichos procesos no constituyen dinámicas neutrales, sino construcciones socioculturales e institucionales mediante las cuales ciertos elementos de la cultura alimentaria adquieren mayor visibilidad, legitimidad y potencial de aprovechamiento turístico que otros. Desde esta perspectiva, el estudio busca comprender cómo la selección y valorización de determinados platos tradicionales puede incidir en la configuración de narrativas identitarias y en la construcción de recursos turísticos diferenciados dentro de la ciudad de Guayaquil.

En la misma línea, la investigación aporta a un campo de estudio interdisciplinario que ha adquirido creciente relevancia en los últimos años: la relación entre patrimonio gastronómico, cultura alimentaria y turismo. Diversos autores sostienen que la gastronomía no debe entenderse únicamente como una actividad de consumo o producción, sino como una manifestación cultural cargada de significados históricos, simbólicos y sociales. En este sentido, Richards (2021) plantea que la gastronomía se ha convertido en un componente esencial de las experiencias turísticas contemporáneas, al permitir la construcción de narrativas vinculadas con la identidad y autenticidad territorial. De igual manera, Long (2004) sostiene que las prácticas culinarias representan formas de expresión cultural mediante las cuales las comunidades transmiten memoria, conocimientos y modos de vida colectivos.

Desde estas mismas perspectivas, se extrae que la gastronomía constituye un elemento esencial en la construcción de identidad, memoria colectiva y cohesión comunitaria. La

UNESCO (2017) define el patrimonio cultural inmaterial como el conjunto de prácticas, conocimientos y expresiones reconocidas por las comunidades como parte de su herencia cultural, dentro de las cuales las tradiciones culinarias ocupan un lugar central. Asimismo, Forné (2020) sostiene que la valorización del patrimonio gastronómico fortalece el tejido social al visibilizar saberes tradicionales y prácticas históricas vinculadas a la alimentación. Sin embargo, la ausencia de registros oficiales y políticas patrimoniales puede generar procesos de invisibilización cultural, donde determinados platos y técnicas culinarias quedan excluidos de las narrativas oficiales de identidad gastronómica local.

La relevancia económica de la investigación se justifica en el potencial que posee la gastronomía patrimonializada como mecanismo de dinamización turística y fortalecimiento de las economías locales. La World Tourism Organization (2022) reconoce que el turismo gastronómico constituye uno de los segmentos con mayor crecimiento a nivel mundial, debido a su capacidad para generar empleo, fortalecer cadenas de valor y promover productos locales.

Wolf (2006) sostiene que la gastronomía puede constituir un atractivo turístico primario y un elemento diferenciador para los destinos, contribuyendo al desarrollo económico y comunitario mediante la valorización de experiencias culinarias distintivas. No obstante, la ausencia de reconocimiento patrimonial de los platos tradicionales de Guayaquil limita la estructuración de productos turísticos gastronómicos consolidados y reduce las posibilidades de posicionar a la ciudad como un destino asociado a experiencias culinarias identitarias.

El enfoque ambiental y económico, se ponen de manifiesto nuevamente al considerar que la gastronomía tradicional mantiene una estrecha relación con los sistemas productivos locales, el uso de productos de proximidad y las prácticas alimentarias sostenibles. Según

Okumus (2021), el turismo gastronómico sostenible favorece la preservación de sistemas alimentarios tradicionales y promueve modelos responsables de aprovechamiento territorial. En concordancia con ello, la World Tourism Organization (2022) enfatiza la necesidad de integrar sostenibilidad, preservación cultural y desarrollo económico dentro de las estrategias de turismo gastronómico.

En consecuencia, la presente investigación se justifica por su relevancia social, cultural, ambiental y económica debido a que busca comprender de qué manera la patrimonialización de platos representativos de la cultura alimentaria guayaquileña podría contribuir a diversificación de la oferta turística y al posicionamiento de Guayaquil como un destino gastronómico culturalmente diferenciado.

1.5. Marco de referencia de la investigación

La viabilidad de la investigación se fundamenta en diferentes marcos legales y regulatorios contenidos en los organismos rectores del Ecuador, y del turismo es así que:

La Constitución de la República del Ecuador reconoce la protección del patrimonio cultural material e inmaterial como parte fundamental de la identidad colectiva y la diversidad cultural del país. En este sentido, el artículo 379 establece que forman parte del patrimonio cultural “las creaciones culturales y las expresiones de la memoria colectiva” transmitidas de generación en generación (Constitución de la República del Ecuador, 2008, art. 379).

Desde esta perspectiva, las prácticas, saberes y tradiciones gastronómicas pueden ser comprendidas como manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial. El artículo 379 de la Constitución de la República del Ecuador otorga sustento jurídico a la protección del patrimonio cultural material e inmaterial, al reconocer que las expresiones culturales y la

memoria colectiva constituyen elementos esenciales de la identidad nacional. Desde esta perspectiva, las prácticas gastronómicas tradicionales trascienden su función alimentaria y adquieren valor cultural, simbólico e identitario, debido a que representan conocimientos y saberes transmitidos intergeneracionalmente.

En consecuencia, la gastronomía puede ser entendida como una manifestación del patrimonio cultural inmaterial, cuya preservación y valorización contribuye al fortalecimiento de la identidad cultural y al aprovechamiento turístico sostenible de los territorios, como ocurre en Guayaquil.

De acuerdo con la Ley Orgánica de Cultura del Ecuador, el patrimonio alimentario y gastronómico constituye una expresión del patrimonio cultural inmaterial, al comprender conocimientos, técnicas y prácticas tradicionales transmitidas socialmente y reconocidas como parte de la identidad cultural de las comunidades (Asamblea Nacional del Ecuador, 2016, art. 80).

Esta ley, reconoce al patrimonio alimentario y gastronómico como parte del patrimonio cultural inmaterial, otorgándole valor jurídico y cultural dentro de los procesos de preservación de la identidad colectiva. Este reconocimiento evidencia que la gastronomía tradicional no se limita a una práctica culinaria, sino que integra conocimientos, técnicas y saberes transmitidos entre generaciones, los cuales fortalecen la memoria cultural de las comunidades. En este contexto, la normativa sustenta la necesidad de implementar estrategias de gestión y valorización orientadas a la protección y aprovechamiento sostenible de la gastronomía como recurso cultural y turístico en territorios como Guayaquil.

El Ministerio de Turismo del Ecuador reconoce a la gastronomía tradicional como un componente cultural y turístico vinculado al patrimonio intangible del país. En la

Metodología para la elaboración del mapa gastronómico, se establece que la cocina tradicional constituye “un hecho fundamentalmente social y cultural, con características propias y de profunda tradición” (Ministerio de Turismo, 2018, p. 5).

Esta Secretaría certifica que la gastronomía tradicional posee un valor cultural y turístico significativo, al considerarla una expresión vinculada con la identidad y las tradiciones de las comunidades. Esta perspectiva evidencia que la cocina tradicional no solo constituye una práctica alimentaria, sino también un elemento patrimonial capaz de fortalecer la diferenciación y el posicionamiento turístico de los destinos. En este sentido, la normativa respalda la importancia de promover estrategias de valorización gastronómica orientadas al desarrollo turístico sostenible y a la diversificación de la oferta turística.

Asimismo, la Ley de Turismo del Ecuador dispone como principio de la actividad turística la conservación de los recursos culturales y las tradiciones de las comunidades (Ley de Turismo, 2002, art. 3). La normativa establece la conservación de los recursos culturales y las tradiciones comunitarias como un principio fundamental de la actividad turística, evidenciando la relación existente entre turismo y patrimonio cultural. Esta disposición reconoce que las manifestaciones culturales, entre ellas la gastronomía tradicional, constituyen recursos estratégicos para el desarrollo turístico sostenible. En consecuencia, el instrumento jurídico respalda la necesidad de implementar acciones orientadas a la preservación y valorización de las expresiones culturales locales como parte de la diversificación de la oferta turística.

De acuerdo con el Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización, los Gobiernos Autónomos Descentralizados municipales poseen la competencia de formular, ejecutar y evaluar políticas, programas y proyectos orientados a la preservación, mantenimiento y difusión del patrimonio cultural material e inmaterial dentro

de sus circunscripciones territoriales (COOTAD, 2010, art. 144). En este contexto, la disposición legal, reconoce que las expresiones culturales intangibles forman parte del patrimonio cultural, lo que incluye los saberes y prácticas gastronómicas tradicionales. El COOTAD otorga a los Gobiernos Autónomos Descentralizados municipales la responsabilidad de preservar y difundir el patrimonio cultural dentro de sus territorios, incluyendo las manifestaciones culturales intangibles.

Esta disposición evidencia que los municipios poseen un rol estratégico en la gestión y valorización de los saberes y prácticas gastronómicas tradicionales, al poder desarrollar políticas y proyectos orientados a su protección y promoción. En este contexto, la normativa fortalece la articulación entre patrimonio cultural y desarrollo turístico local, favoreciendo la diversificación de la oferta turística.

En el ámbito local, el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Guayaquil ha desarrollado lineamientos orientados a la preservación del patrimonio cultural tangible e intangible del cantón. Aunque la normativa municipal no establece de manera expresa una ordenanza específica sobre patrimonio gastronómico, las políticas culturales del cabildo reconocen la importancia de preservar las manifestaciones culturales e identitarias de la ciudad, incluyendo los saberes y tradiciones culinarias transmitidas generacionalmente (Municipio de Guayaquil, 2025). En el ámbito local, las políticas impulsadas por el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Guayaquil evidencian el reconocimiento del patrimonio cultural como un elemento fundamental de la identidad territorial.

Aunque no existe una ordenanza específica sobre patrimonio gastronómico, los lineamientos municipales permiten comprender que las tradiciones culinarias forman parte de las manifestaciones culturales que requieren preservación y valorización. En este contexto, la

gastronomía tradicional adquiere relevancia como recurso cultural y turístico capaz de fortalecer la identidad local y contribuir a la diversificación de la oferta turística del cantón.

Desde el marco normativo internacional, la UNESCO reconoce la obligación de los Estados de implementar acciones de protección, preservación y transmisión del patrimonio cultural inmaterial. En la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, se establece que los Estados Parte deben garantizar medidas orientadas a la salvaguardia de las manifestaciones culturales presentes en sus territorios (UNESCO, 2003, art. 11), disposición dentro de la cual se insertan las prácticas, saberes y tradiciones gastronómicas como expresiones culturales de carácter inmaterial.

La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO establece la responsabilidad de los Estados de proteger y preservar las manifestaciones culturales transmitidas generacionalmente, reconociendo su importancia para la identidad y continuidad cultural de las comunidades. En este marco, las prácticas y saberes gastronómicos son comprendidos como expresiones del patrimonio cultural inmaterial que requieren acciones de salvaguardia y valorización. Esta perspectiva permite trascender la visión biológica de la alimentación, al entender la gastronomía como un fenómeno cultural, social e identitario vinculado con la memoria colectiva y el desarrollo turístico sostenible.

El organismo rector, la ONU Turismo plantea que la gastronomía representa un recurso estratégico dentro de los modelos contemporáneos de desarrollo turístico sostenible, debido a su capacidad para articular identidad cultural, patrimonio y experiencias turísticas diferenciadas. La organización enfatiza que el turismo gastronómico contribuye a la valorización del patrimonio cultural y al fortalecimiento económico y social de los territorios (ONU Turismo, 2017). La ONU Turismo reconoce a la gastronomía como un recurso

estratégico capaz de fortalecer el desarrollo turístico sostenible mediante la articulación entre patrimonio cultural, identidad territorial y experiencias turísticas auténticas.

Esta perspectiva evidencia que el turismo gastronómico no solo favorece la valorización de las tradiciones culinarias, sino que también impulsa el desarrollo económico y social de los territorios. En este contexto, la gastronomía adquiere relevancia como elemento diferenciador que contribuye a la competitividad y diversificación de la oferta turística en destinos como Guayaquil.

Por otra parte, desde el punto de vista crítico, la discusión teórica evidencia una evolución conceptual en la comprensión de la alimentación y la gastronomía. Desde la perspectiva de Abraham Maslow, la alimentación responde inicialmente a una necesidad fisiológica indispensable para la supervivencia humana; sin embargo, los enfoques socioculturales contemporáneos planteados por Hernández Ramírez (2018) amplían esta visión al considerar que la comida adquiere significados simbólicos, identitarios e históricos dentro de cada sociedad. En este sentido, mientras Maslow aborda la alimentación desde una dimensión biológica y motivacional, las perspectivas antropológicas y culturales la interpretan como una construcción social vinculada con la memoria colectiva y la identidad territorial.

De igual manera, existe una relación conceptual entre la definición de patrimonio cultural inmaterial propuesta por la UNESCO y los planteamientos desarrollados en la literatura contemporánea sobre patrimonio alimentario y turismo gastronómico (Inga Aguagallo et al., 2023; Lope-Quispe & Cayo-Velázquez, 2025). La UNESCO concibe el patrimonio cultural inmaterial como el conjunto de prácticas, representaciones, conocimientos y técnicas que las comunidades reconocen como parte de su herencia cultural, mientras que los estudios recientes sostienen que la gastronomía constituye un patrimonio

vivo y dinámico, construido mediante procesos continuos de transmisión, apropiación y resignificación social. En este sentido, ambos enfoques coinciden en reconocer que la gastronomía trasciende su función alimentaria para consolidarse como una manifestación cultural susceptible de protección, valorización y transmisión intergeneracional.

Por otra parte, los planteamientos de Kalenjuk Pivarski (2023) y ONU Turismo convergen en reconocer a la gastronomía como un recurso estratégico para el desarrollo turístico sostenible. No obstante, mientras ONU Turismo destaca su capacidad para fortalecer la competitividad y diversificación de los destinos mediante experiencias auténticas, Kalenjuk Pivarski enfatiza su función como patrimonio cultural capaz de generar desarrollo territorial. En consecuencia, ambas perspectivas permiten comprender que la gastronomía patrimonializada no solo posee valor cultural e identitario, sino también potencial económico y turístico dentro de las dinámicas contemporáneas del turismo cultural.

La evidencia internacional demuestra que diversos países han logrado posicionar su gastronomía como un recurso estratégico de proyección turística y cultural. En Europa, países como Francia, Italia y España han consolidado modelos de turismo gastronómico sustentados en la valorización de sus tradiciones culinarias y en el reconocimiento internacional de sus prácticas alimentarias. En Asia; Japón ha alcanzado notoriedad global mediante el reconocimiento del “Washoku” como patrimonio cultural inmaterial, mientras que China y Tailandia han fortalecido el atractivo turístico de sus cocinas tradicionales. En América Latina, casos como Perú y México evidencian cómo la gastronomía puede convertirse en un elemento diferenciador asociado a la identidad nacional y al desarrollo turístico.

Tabla 1**Referentes internacionales de la oferta turística del patrimonio gastronómico**

País	Característica Gastronómica	Indicador Relevante
Francia gastronómico	Alta cocina, tradición culinaria	N.º1 en turismo global
Japón	Cocina tradicional (Washoku)	Top destino internacional
Italia Europa	Dieta Mediterránea	Mayor mercado en
España Michelin	Gastronomía Regional, tapas	Elevado número de Restaurantes
Tailandia	Comida de la calle y cocina exótica	Destino líder en Asia
México cultural	Cocina Patrimonio UNESCO	Importante atractivo
Perú destino	Cocina fusión, biodiversidad	Comida emergente, global
China domestico	Diversidad regional culinaria	Mayor mercado
Turquía gastronómicos	Gastronomía histórica	Top destinos Globales
Estados Unidos eventos	Cocina diversa, festivales de comida	Mercado fuerte en gastronómicos.

Nota: Elaboración propia con base en Grand View Research (2025), IMARC Group (2025), MDPI (2025)

Un caso emblemático que trasciende a nivel mundial dentro de los procesos de patrimonialización gastronómica corresponde al Washoku, reconocido como Patrimonio

Cultural Inmaterial de la Humanidad (UNESCO 2013). Dicho reconocimiento implicó no solo la valorización de las prácticas culinarias tradicionales japonesas, sino también su resignificación como símbolo identitario nacional proyectado hacia el mercado global. Este proceso evidencia cómo la puesta en valor de la gastronomía puede transformar determinadas prácticas alimentarias en recursos estratégicos de representación cultural y aprovechamiento turístico.

En este sentido, la patrimonialización genera las condiciones necesarias para que ciertos platos y tradiciones culinarias sean incorporados dentro de las dinámicas turísticas contemporáneas, convirtiéndose en recursos capaces de atraer visitantes y generar experiencias culturales diferenciadas. Sin embargo, el aprovechamiento turístico de la gastronomía implica procesos de mediación cultural y resignificación simbólica, donde las prácticas culinarias son reinterpretadas y adaptadas para responder a las dinámicas del mercado turístico.

Este fenómeno genera tensiones entre autenticidad, preservación cultural y comercialización, debido a que el turismo puede contribuir simultáneamente tanto a la valorización del patrimonio gastronómico como a procesos de estandarización cultural. En consecuencia, la gastronomía se convierte en un espacio de negociación simbólica en el que las comunidades redefinen sus tradiciones alimentarias en función de nuevas dinámicas económicas, sociales y turísticas.

En este sentido, (Lope-Quispe & Cayo-Velázquez, 2025) sostienen que la gastronomía constituye una manifestación del patrimonio cultural que contribuye a fortalecer la identidad territorial y el desarrollo turístico. Desde esta perspectiva, el patrimonio gastronómico no debe entenderse como un objeto estático, sino como un proceso social en permanente construcción y resignificación, una forma de consumo cultural en la que los

visitantes buscan no solo alimentos, sino experiencias asociadas a la identidad y autenticidad del territorio. Esto refuerza la idea de que la gastronomía patrimonializada proporciona el contenido simbólico necesario para la construcción de experiencias turísticas diferenciadas.

Estos fundamentos permiten comprender la relación entre gastronomía tradicional patrimonializada (como expresión del patrimonio cultural inmaterial) y el aprovechamiento turístico como un proceso dinámico y multidimensional donde convergen intereses culturales, económicos, políticos e identitarios. La gastronomía no constituye únicamente un legado cultural, sino también un activo estratégico cuya gestión adecuada puede contribuir al desarrollo turístico sostenible, al fortalecimiento de la identidad territorial, así como al aprovechamiento turístico en la ciudad de Guayaquil.

Conceptualización de las variables. –

Para abordar la conceptualización de las variables se revisaron diversos estudios, los mismos que coinciden, en que las tradiciones culinarias no solo transmiten la historia de saberes ancestrales de una comunidad, sino que también influyen de manera directa al fortalecer su identidad y generar oportunidades económicas sostenibles a través del turismo. La cocina tradicional ha evolucionado de ser un conjunto de preparaciones y técnicas de cocción a constituirse en un medio de transmisión cultural y un elemento diferenciador de los destinos turísticos (Rodríguez et al., 2024; Coles-Chimbo et al., 2024).

Gestión del patrimonio gastronómico inmaterial -

La gastronomía como patrimonio constituye un sistema de saberes y prácticas culinarias transmitidas entre generaciones, configurándose como un elemento esencial del patrimonio cultural inmaterial, al expresar valores simbólicos, identitarios y territoriales de las comunidades. “La salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial incluye prácticas,

representaciones y conocimientos relacionados con la alimentación y las tradiciones culinarias” (UNESCO, 2022).

El patrimonio gastronómico puede y debe entenderse como un recurso sociocultural estratégico que es articulador de la identidad, sostenibilidad y territorio, permitiendo la preservación de prácticas alimentarias tradicionales dentro de vivencias actuales de desarrollo. “Los sistemas alimentarios tradicionales contribuyen a la sostenibilidad, la identidad cultural y la resiliencia de las comunidades locales” (FAO, 2023).

La gastronomía como patrimonio lleva implícita aspectos profundos del ser humano como lo son la identidad cultural, los saberes ancestrales, y su valorización; y su comprensión permite la consolidación de la gastronomía como patrimonio cultural y su articulación con el desarrollo turístico sostenible.

Diversificación de la oferta Turística. -

La diversificación turística implica el desarrollo de nuevas modalidades y productos turísticos que permitan ampliar la oferta existente y responder a las nuevas demandas del mercado (Pulido-Fernández & Cárdenas-García, 2021)

Incluye el proceso de valorización y uso estratégico de los recursos culturales y patrimoniales de un territorio, los que están orientados a la ampliación de la oferta, generación de beneficios económicos, sociales y culturales bajo criterios de sostenibilidad. “El turismo cultural, incluida la gastronomía, puede generar oportunidades económicas y promover el desarrollo local cuando se gestiona de manera sostenible” (World Tourism Organization, 2023).

Puede definirse también como un proceso de gestión integral mediante el cual los recursos naturales y culturales de un territorio son utilizados de manera planificada, regulada

y sostenible, con el fin de generar beneficios económicos y sociales, garantizando simultáneamente la conservación del patrimonio y el equilibrio “...garantizando simultáneamente la conservación del patrimonio y el equilibrio ambiental’. En este sentido, la gestión de los atractivos turísticos debe orientarse hacia la sostenibilidad de los recursos naturales y culturales, promoviendo el desarrollo competitivo de los destinos sin comprometer su conservación (Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 2022). (Gobierno de Colombia, 2022).

La gastronomía puede convertirse en un motor económico dentro del fenómeno turístico, si es gestionada de manera adecuada, vinculando a los sectores claves. La diversificación de la oferta turística, basada en la gastronomía implica la integración de las prácticas culinarias locales en dicha oferta, transformándola en producto experiencial capaz de generar valor económico, fortalecer la identidad territorial y fomentar el desarrollo sostenible. El turismo en conjunto con la gastronomía se consolida como herramientas para dinamizar economías locales y diversificar la oferta turística” (World Travel and Tourism Council, 2024).

CAPÍTULO II

MARCO METODOLÓGICO

2.1. Tipo de diseño, alcance y enfoque de la investigación

Tipo de diseño de investigación

El diseño de la presente investigación es *no experimental transversal*, debido a que no se manipulan variables y la información se recoge en un solo momento (hasta mayo del 2026). Se emplea el método inductivo, partiendo de casos particulares (entrevistas) para generar interpretaciones generales sobre la gestión del patrimonio gastronómico y su incidencia en el aprovechamiento turístico.

- **Tipo:** Aplicada
- **Alcance:** Descriptivo (diagnóstico de la situación actual)

2.1.1. Enfoque de la investigación

La investigación adopta un enfoque cualitativo, debido a que busca comprender e interpretar la gestión del patrimonio gastronómico inmaterial y su incidencia en la diversificación de la oferta turística desde la perspectiva de los actores involucrados. Este enfoque permite analizar percepciones, experiencias y prácticas sociales relacionadas con la gastronomía como patrimonio cultural, a través de técnicas como la entrevista semiestructurada.

2.2. Métodos de investigación Descripción detallada de los métodos lógicos y los métodos empíricos utilizados, en función de los objetivos formulados.

En la presente investigación se emplearon métodos lógicos y empíricos en correspondencia con los objetivos planteados, con el fin de garantizar un abordaje integral del fenómeno de estudio.

En relación con los métodos lógicos, se utilizó el método analítico sintético, el cual permitió descomponer el objeto de estudio en sus diferentes componentes, como lo son, el patrimonio gastronómico y su aprovechamiento turístico, para posteriormente integrarlos en una visión global del problema. De acuerdo con Bernal (2016), el método analítico facilita la comprensión de los fenómenos mediante la descomposición de sus partes, mientras que la síntesis permite la integración de dichos elementos en un todo coherente.

Se aplicó el enfoque inductivo deductivo, debido a que el enfoque inductivo permitió partir de la observación de situaciones particulares en el contexto de estudio para formular conclusiones generales, mientras que el deductivo facilitó la aplicación de fundamentos teóricos al análisis de la realidad investigada. Según Hernández Sampieri et al. (2014), estos métodos son complementarios y fundamentales en investigaciones de carácter científico, ya que permiten tanto la construcción como la comprobación del conocimiento.

En cuanto a los métodos empíricos, se emplearon técnicas de recolección de datos como la entrevista, con el propósito de obtener información directa de los actores involucrados en el ámbito gastronómico y turístico. La entrevista aportó información cualitativa relevante para comprender las dinámicas y problemáticas del sector. Hernández Sampieri et al. (2014) señalan que estas técnicas son fundamentales para la obtención de datos válidos y confiables en estudios sociales.

Adicionalmente, se realizó un análisis documental, que consistió en la revisión de fuentes bibliográficas y documentos oficiales relacionados con el patrimonio cultural y el turismo, lo cual permitió sustentar teóricamente la investigación y contextualizar el problema. Según Bernal (2016), el análisis documental es un método esencial para la construcción del marco teórico y el respaldo científico de los estudios.

En conjunto, la aplicación de estos métodos permitió cumplir con los objetivos de la investigación, al facilitar tanto el análisis teórico como la obtención de información empírica relevante sobre el objeto de estudio

2.3. Unidad de análisis, población y muestra

La unidad de análisis de la presente investigación está constituida por los actores clave vinculados a la gestión, valorización y aprovechamiento turístico del patrimonio gastronómico inmaterial en el cantón Guayaquil. Estos actores incluyen gestores culturales, emprendedores gastronómicos, representantes del sector turístico y expertos académicos, quienes, desde sus distintos roles, participan en las dinámicas que configuran el fenómeno de estudio.

En este sentido, la población corresponde al conjunto de actores relacionados con el sistema gastronómico y turístico local; sin embargo, debido a la naturaleza del estudio y a la imposibilidad de acceder a la totalidad de dicha población, se procedió a delimitar una muestra intencional de informantes clave.

La muestra fue seleccionada mediante un muestreo no probabilístico de tipo intencional, el cual resulta pertinente en estudios cualitativos debido a que prioriza la profundidad, relevancia y riqueza de la información por encima de la representatividad estadística (Bernal, 2016). Este tipo de muestreo permite identificar y seleccionar de manera

deliberada a aquellos informantes que poseen conocimientos, experiencias o roles significativos en relación con el fenómeno de estudio, garantizando así la obtención de datos sustantivos y contextualizados. En investigaciones orientadas a comprender procesos sociales y culturales, como la gestión del patrimonio gastronómico inmaterial, esta estrategia metodológica facilita el acceso a discursos especializados y a perspectivas diversas que contribuyen a una interpretación más integral de la realidad analizada.

En esta línea, investigaciones recientes en el ámbito del turismo cultural destacan que la selección de informantes clave constituye un elemento fundamental para comprender dinámicas territoriales complejas, así como los procesos de valorización, preservación y aprovechamiento del patrimonio cultural (Duxbury, Bakas, & Vinagre de Castro, 2021). Estos autores señalan que los actores locales como gestores culturales, emprendedores gastronómicos y expertos académicos desempeñan un rol estratégico en la construcción de significados y en la implementación de prácticas que inciden directamente en el desarrollo turístico.

La distribución de la muestra está orientada a garantizar la diversidad de perspectivas en torno al fenómeno de estudio, más que la representatividad estadística propia de los enfoques cuantitativos. En este sentido, se priorizó la inclusión de actores clave directamente vinculados con la gestión, promoción y análisis del patrimonio gastronómico inmaterial y su relación con la actividad turística.

La selección de actores gastronómicos tres (3), y actores turísticos tres (3), se fundamenta en su papel operativo dentro del sistema turístico, ya que son quienes participan de manera directa en la oferta, comercialización y experiencia gastronómica del destino. Por otro lado, la inclusión de gestores culturales dos (2), permite incorporar una visión centrada en la salvaguardia, valorización y políticas culturales del patrimonio, mientras que los

expertos o académicos dos (2), aportan un enfoque analítico y técnico que contribuye a la interpretación crítica del fenómeno.

En otras palabras, el tamaño de la muestra de diez (10), informantes se considera adecuado dentro del enfoque cualitativo, dado que permite alcanzar un nivel de saturación teórica, es decir, el punto en el que la información comienza a repetirse y no emergen nuevos elementos relevantes para el análisis (Saldaña, 2021). En consecuencia, esta distribución no busca cantidad, sino profundidad y complementariedad de los datos, asegurando una comprensión integral del objeto de estudio (revisar Anexo C).

Por lo tanto, la inclusión de estos perfiles dentro de la muestra permite no solo identificar problemáticas y limitaciones, sino también reconocer oportunidades y estrategias que pueden fortalecer la articulación entre patrimonio y turismo en el contexto territorial.

2.4. Variables de la investigación.

Operacionalización (revisar Anexo A)

2.5. Fuentes, técnicas e instrumentos para la recolección de información

En la presente investigación se emplearon diversas fuentes, técnicas e instrumentos de recolección de información, en coherencia con el enfoque cualitativo adoptado y los objetivos planteados.

En cuanto a las fuentes de información, se utilizaron fuentes primarias y secundarias. Las fuentes primarias estuvieron constituidas por los datos obtenidos directamente de los informantes clave seleccionados, quienes aportaron información relevante sobre la gestión y aprovechamiento del patrimonio gastronómico inmaterial. Por su parte, las fuentes secundarias incluyeron la revisión de literatura científica, artículos académicos, documentos

institucionales y registros relacionados con el ámbito del turismo y la gastronomía, lo cual permitió sustentar teóricamente la investigación. Según Roberto Hernández Sampieri et al. (2014), la combinación de fuentes primarias y secundarias fortalece la validez del estudio al permitir una comprensión más integral del fenómeno investigado.

Respecto a las técnicas de recolección de información, se empleó la entrevista semiestructurada, considerada adecuada para estudios cualitativos debido a su flexibilidad y capacidad para profundizar en las percepciones y experiencias de los participantes. Esta técnica permitió obtener información detallada sobre las dinámicas, problemáticas y oportunidades vinculadas al patrimonio gastronómico y su relación con el turismo. De acuerdo con Bernal (2016), la entrevista es una de las técnicas más utilizadas en investigaciones sociales, ya que facilita la interacción directa con los sujetos de estudio y la obtención de datos ricos en contenido.

En relación con los instrumentos, se diseñó una guía de entrevista semiestructurada, compuesta por un conjunto de preguntas abiertas orientadas a explorar las dimensiones del estudio. Este instrumento fue elaborado en función de los objetivos de la investigación y validado mediante revisión teórica, garantizando la pertinencia y coherencia de las preguntas planteadas. Hernández Sampieri et al. (2014) señalan que los instrumentos deben ser adecuados al enfoque metodológico y permitir la recolección de información válida y confiable.

Adicionalmente, se utilizó el análisis documental como técnica complementaria, mediante la cual se revisaron documentos oficiales, normativas, investigaciones previas y registros relacionados con el patrimonio gastronómico inmaterial. Este procedimiento permitió contextualizar el fenómeno de estudio y fortalecer el sustento teórico de la

investigación. Según Bernal (2016), el análisis documental constituye una herramienta fundamental para la recopilación de información en estudios de carácter social.

En conjunto, la utilización de estas fuentes, técnicas e instrumentos permitió obtener información relevante, profunda y contextualizada, contribuyendo al cumplimiento de los objetivos de la investigación y a una comprensión integral del fenómeno analizado

2.6. Tratamiento de la información

El tratamiento de la información se realizó mediante un enfoque cualitativo, orientado a la organización, procesamiento e interpretación de los datos obtenidos a través de las entrevistas aplicadas a los informantes clave. En una primera fase, se procedió a la transcripción de la información recolectada, garantizando la fidelidad de los discursos.

Posteriormente, se llevó a cabo un proceso de codificación y categorización, mediante el cual se identificaron unidades de significado relevantes y se agruparon en categorías de análisis previamente definidas en función de los objetivos de la investigación. Este procedimiento permitió estructurar la información y facilitar su interpretación.

Finalmente, se realizó un análisis interpretativo de los datos, contrastando los hallazgos con el marco teórico y los antecedentes de la investigación, con el propósito de generar una comprensión integral del fenómeno estudiado. Según Hernández Sampieri et al. (2014), el análisis cualitativo implica organizar los datos, reducirlos a categorías y extraer significados que permitan responder a las preguntas de investigación.

CAPÍTULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1. Análisis de la situación actual

El análisis de la situación actual permite identificar las condiciones existentes en torno a la gestión del patrimonio gastronómico inmaterial en la ciudad de Guayaquil hasta el mes de mayo del año 2026, considerando la articulación institucional, la valorización cultural y su incidencia en la diversificación de la oferta turística.

3.1.1. Estado actual del patrimonio gastronómico de la ciudad de Guayaquil

En la actualidad, existe un sistema oficial de registro e inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) administrado por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), así como una lista representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador donde se incorporan manifestaciones reconocidas oficialmente. Dicho registro consta actualmente con 865 manifestaciones gastronómicas registradas a nivel nacional, correspondientes a preparaciones culinarias tradicionales procedentes de las diferentes provincias y regiones del país. Estas manifestaciones constituyen expresiones culturales que condensan conocimientos, técnicas, prácticas alimentarias y saberes colectivos transmitidos de generación en generación, configurándose como elementos fundamentales de la identidad cultural de las comunidades. La diversidad de registros evidencia la riqueza gastronómica ecuatoriana y la estrecha relación existente entre las prácticas culinarias, los territorios y las dinámicas socioculturales que las sustentan (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, s.f.).

En este contexto, resulta pertinente considerar la relevancia histórica y demográfica de Guayaquil dentro del territorio nacional. Diversos estudios señalan que, a partir del siglo XIX, la ciudad experimentó un acelerado crecimiento poblacional impulsado por el auge de

la economía cacaotera, el fortalecimiento de las actividades portuarias y la intensificación de los procesos migratorios internos, factores que contribuyeron a consolidarla progresivamente como el principal centro urbano y económico del Ecuador (Campos Coello, 2019; Hamerly, 2022). Esta dinámica se mantiene en la actualidad, pues de acuerdo con los resultados del Censo de Población y Vivienda 2022, Guayaquil constituye el cantón más poblado del país, con 2.746.403 habitantes (Instituto Nacional de Estadística y Censos [INEC], 2023).

Un antecedente de especial importancia para comprender el estado actual del patrimonio gastronómico ecuatoriano corresponde a la Declaratoria de Emergencia Nacional del Patrimonio Cultural, emitida mediante el Decreto Ejecutivo N.º 816 del 21 de diciembre de 2007. Esta decisión gubernamental respondió a la necesidad de enfrentar la situación de vulnerabilidad que presentaban los bienes patrimoniales del país debido a la inexistencia de inventarios actualizados, las limitadas capacidades institucionales para su gestión y protección, así como el creciente riesgo de pérdida y tráfico ilícito de bienes culturales (Presidencia de la República del Ecuador, 2007).

Como parte de esta política pública, el Estado ecuatoriano destinó aproximadamente 33,6 millones de dólares para la ejecución del Plan de Protección y Recuperación del Patrimonio Cultural del Ecuador, orientando los recursos al levantamiento de inventarios nacionales, la conservación y restauración de bienes patrimoniales, el fortalecimiento institucional y la implementación de mecanismos de salvaguardia del patrimonio cultural material e inmaterial Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (2009). *Informe del Decreto de Emergencia del Patrimonio Cultural*. Quito, Ecuador.). Entre los resultados más significativos de este proceso destaca la generación de un amplio inventario nacional de manifestaciones culturales, permitiendo documentar expresiones tradicionales que hasta entonces no habían sido adecuadamente registradas por las instituciones competentes.

Desde la perspectiva del patrimonio cultural inmaterial, la emergencia patrimonial de 2007 constituyó un hito para la identificación, documentación y visibilización de conocimientos, prácticas y saberes tradicionales vinculados a la alimentación y la gastronomía. Dicho proceso favoreció la incorporación de numerosas manifestaciones culinarias al inventario nacional, contribuyendo al reconocimiento de la gastronomía como una expresión cultural viva y como un componente relevante de la identidad de los territorios (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, s.f.).

No obstante, al analizar los registros patrimoniales gastronómicos correspondientes a la ciudad de Guayaquil, se evidencia una situación que merece especial atención desde la perspectiva de la gestión patrimonial. A pesar de tratarse de la ciudad más poblada del Ecuador y de haber desempeñado históricamente un papel determinante en la construcción económica, social y cultural del país, únicamente constan dos manifestaciones gastronómicas inventariadas específicamente para la ciudad dentro de los registros del INPC: el “Caldo de Bagre”, cuya ficha fue levantada en el año 2008 en el marco de la Emergencia Patrimonial, y el “Encebollado Guayaco”, elevado oficialmente a esa categoría en el año 2024, pero que aún no aparece en el registro de inventario. En términos generales las manifestaciones gastronómicas reconocidas de Guayaquil, contrasta significativamente con las de otras ciudades del país.

Particularmente relevante resulta el caso de la ciudad de Cuenca, que registra más de 61 manifestaciones gastronómicas inventariadas por el INPC. Esta diferencia plantea interrogantes sobre los procesos de identificación, documentación y gestión del patrimonio gastronómico en Guayaquil, especialmente si se considera la riqueza culinaria históricamente atribuida a la región y su influencia en la configuración de la identidad gastronómica nacional.

Asimismo, el análisis de la ficha patrimonial correspondiente al Caldo de Bagre revela elementos de interés para comprender la evolución de la gastronomía guayaquileña. El documento reconoce que los intensos procesos migratorios experimentados por la ciudad favorecieron la incorporación y fusión de tradiciones culinarias provenientes de distintas regiones del país, generando una cocina caracterizada por el mestizaje cultural y la diversidad de influencias.

Sin embargo, la misma ficha identifica la existencia de preparaciones consideradas representativas de la tradición gastronómica local, entre las que destacan el caldo de manguera, el arroz con menestra y carne asada, el seco de chivo, el moro de lenteja con carne, el caldo de bolas de verde, la guatita, la salchicha guayaquileña, la resbaladera, el natilla de arroz y el dulce de higo. La presencia de estas preparaciones dentro de dicho registro del inventario, evidencia la existencia de un patrimonio culinario amplio y diverso que, pese a su relevancia histórica y cultural, aún presenta niveles ínfimos de reconocimiento formal dentro de los registros patrimoniales nacionales.

En consecuencia, los datos obtenidos permiten derivar que existe una brecha significativa entre la riqueza gastronómica efectivamente presente en la ciudad de Guayaquil y el número de manifestaciones formalmente registradas por los organismos competentes. Esta situación pone de manifiesto la necesidad de fortalecer los procesos de identificación, investigación, inventario y salvaguardia del patrimonio gastronómico local, con el propósito de garantizar su preservación, valorización y aprovechamiento sostenible como recurso cultural y turístico.

3.1.2. Gestión del patrimonio.

Actualmente en la ciudad, funciona la Dirección de Patrimonio Cultural del Municipio de Guayaquil, la cual fue constituida formalmente en el año 2024, cuando reemplazó a la anterior Unidad Técnica de Patrimonio Cultural creada en 2022. Este cambio tuvo como objetivo fortalecer la regulación, planificación y gestión del patrimonio cultural material e inmaterial de la ciudad (Municipalidad de Guayaquil, 2024).

Desde esta dependencia municipal, se realizan los siguientes procedimientos:

- Identificación del bien cultural:

Se reconoce una práctica, conocimiento o tradición que tenga valor histórico, cultural, identitario y social para una comunidad.

- Investigación y documentación:

Mediante un estudio técnico donde se recopila información sobre: origen e historia, prácticas y saberes asociados, portadores culturales, formas de transmisión, importancia comunitaria, riesgos de desaparición.

- Participación de la comunidad

La comunidad portadora debe reconocer la manifestación como parte de su identidad cultural y participar en el proceso de registro y salvaguardia.

- Elaboración del expediente técnico.

El mismo que incluye: descripción detallada, fotografías, registros audiovisuales, testimonios, análisis cultural, medidas de protección y salvaguardia.

Una vez completado el procedimiento antes mencionado, previo a la declaratoria de la manifestación por convertirse en patrimonio, el expediente técnico es enviado al Sistema de Información del Patrimonio Cultural Ecuatoriano (SIPCE), una plataforma técnica y digital

desarrollada por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) para registrar, inventariar, documentar y gestionar el patrimonio cultural del Ecuador.

Su función principal es organizar información relacionada con:

- Patrimonio cultural material.
- Patrimonio cultural inmaterial.
- Bienes arqueológicos.
- Patrimonio documental.
- Patrimonio arquitectónico.
- Manifestaciones culturales y tradicionales.

En el caso del patrimonio cultural inmaterial, el SIPCE permite registrar elementos como:

- tradiciones orales,
- festividades,
- conocimientos ancestrales,
- prácticas comunitarias,
- gastronomía tradicional,
- técnicas artesanales.

Los Objetivos del SIPCE son:

- Identificar y proteger el patrimonio cultural ecuatoriano.
- Facilitar procesos de investigación y conservación.
- Generar inventarios oficiales.
- Apoyar la formulación de políticas culturales.
- Fortalecer la salvaguardia del patrimonio cultural.

De tal manera que el SIPCE es relevante porque constituye una herramienta oficial para:

- verificar registros patrimoniales,
- identificar manifestaciones gastronómicas reconocidas,

- analizar procesos de patrimonialización cultural,
- sustentar información institucional y normativa.

Una vez completados todos estos procedimientos, el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, es el llamado a realizar los últimos estudios pertinentes de comprobación para su declaratoria oficial en el Ministerio de Cultura y posterior registro en las fichas de Patrimonio Cultural Nacional.

Existen en la actualidad dos preparaciones gastronómicas de recetas tradicionales guayaquileñas que se encuentran registradas en el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural con sus respectivas fichas, las cuales corresponden al: Caldo de Bagre (2008), que constituye una manifestación gastronómica tradicional vinculada a la identidad alimentaria local y al Encebollado Guayaco (Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador 2024).

Aunque actualmente el “Encebollado guayaco” constituye la principal preparación gastronómica oficialmente reconocida de Guayaquil, como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador, diversas manifestaciones culinarias tradicionales de la ciudad como el bolón, la guatita, el cangrejo criollo y el caldo de salchicha forman parte de procesos de valorización cultural impulsados por actores institucionales y comunitarios, orientados a fortalecer la identidad gastronómica local y posibles futuras declaratorias patrimoniales. (Municipalidad de Guayaquil, 2025)

Tabla 2**Como se gestiona el Patrimonio Gastronómico en Guayaquil**

Orden	Actores	Proceso
1	Institucionales, comunitarios	Identificación de la manifestación
2	I. Municipio de Guayaquil:	Promoción local, apoyo
	Dirección de Patrimonio Cultural	elaboración de expedientes,
	gestión	territorial del patrimonio
3	SIPCE	Registrar bienes patrimoniales,
		almacenar información cultural,
		elaborar inventarios,
		sistematizar expedientes
4	INPC	patrimoniales.
		Investigar, inventariar, evaluar,
		registrar, y emitir criterios
		técnicos sobre el patrimonio
		cultural.
5	Ministerio de Cultura	Formular políticas públicas
		culturales, aprobar lineamientos
		nacionales, coordinar acciones de
		salvaguardia, emitir resoluciones
		y declaratorias junto con el INPC.

Nota: Elaboración propia a partir de la revisión documental de los procedimientos de gestión, registro y salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial establecidos por el INPC, el SIPCE, el Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador y la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO (2003).

De lo expuesto se desprende que la gestión del patrimonio gastronómico en la ciudad de Guayaquil se desarrolla mediante un proceso articulado y escalonado entre actores institucionales y comunitarios, donde cada organismo cumple funciones específicas dentro de la identificación, registro, salvaguardia y promoción del patrimonio cultural inmaterial.

En primer lugar, la participación de actores comunitarios evidencia que el reconocimiento del patrimonio gastronómico surge desde las prácticas culturales y saberes locales, lo que confirma el carácter social e identitario de las manifestaciones gastronómicas. Posteriormente, el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal, a través de la Dirección

de Patrimonio Cultural, asume un rol operativo y territorial orientado a la promoción local, el apoyo comunitario y la elaboración de expedientes técnicos.

Luego, el proceso continua a una fase institucional jerárquica, en la que el SIPCE cumple funciones de sistematización e inventario de la información patrimonial, mientras que el INPC actúa como organismo técnico encargado de investigar, evaluar y emitir criterios especializados sobre los bienes culturales. Finalmente, el Ministerio de Cultura ejerce una función normativa y estratégica mediante la formulación de políticas públicas y la coordinación de acciones de salvaguardia a nivel nacional.

En términos analíticos, la gestión del patrimonio gastronómico en Guayaquil depende de la coordinación interinstitucional y de la participación comunitaria para garantizar procesos efectivos de reconocimiento y preservación cultural. Sin embargo, también puede inferirse que la multiplicidad de actores requiere mayores niveles de articulación y planificación para evitar duplicidad de funciones y fortalecer la protección integral del patrimonio gastronómico como recurso cultural y turístico.

3.1.3. Integración entre la gastronomía patrimonializada y el turismo

En Guayaquil, la integración entre la gastronomía patrimonializada y el turismo se manifiesta mediante procesos de valorización cultural que transforman las prácticas culinarias tradicionales en productos turísticos identitarios. Eventos gastronómicos, mercados turísticos y ferias culturales han permitido posicionar la cocina local como un recurso estratégico para la diversificación de la oferta turística y el fortalecimiento del desarrollo territorial sostenible. En este contexto, la gastronomía deja de ser únicamente una práctica alimentaria para convertirse en una experiencia cultural asociada a la memoria colectiva, la identidad urbana y la competitividad turística del destino (Acosta, 2017; Rodríguez et al., 2025).

Un ejemplo representativo es la Feria Gastronómica Internacional Raíces, la cual ha permitido visibilizar la cocina tradicional guayaquileña y fortalecer el reconocimiento de las huecas como espacios de patrimonio cultural y producto turístico. La Feria Gastronómica Raíces constituye uno de los eventos culinarios más importantes de Guayaquil y del Ecuador, creada con el propósito de rescatar, promover y fortalecer la gastronomía tradicional ecuatoriana, especialmente las denominadas “huecas” o establecimientos populares reconocidos por su identidad culinaria. La primera edición se realizó en julio de 2014, impulsada por el Municipio de Guayaquil como parte de las festividades de fundación de la ciudad. Desde entonces, se ha consolidado como una plataforma de promoción cultural, turística y económica para emprendedores gastronómicos locales y nacionales.

A lo largo de su trayectoria, la feria ha evolucionado de un encuentro gastronómico local a una vitrina nacional e internacional de la cocina ecuatoriana. Cada edición reúne decenas de huecas tradicionales, chefs, escuelas culinarias, productores artesanales y emprendedores, quienes compiten por las reconocidas “Estrellas Culinarias” de Oro, Plata y Bronce. Además de la degustación de platos típicos como encebollado, bolón, guatita, hornado o caldo de bolas, el evento incorpora congresos, talleres, competencias culinarias y actividades culturales orientadas a la preservación del patrimonio gastronómico inmaterial.

La Feria Raíces también ha tenido un importante impacto en el turismo gastronómico y en la economía local. En varias ediciones ha superado decenas de miles de visitantes, convirtiéndose en un referente de identidad cultural y de dinamización turística para la ciudad. En sus ediciones recientes, la feria ha fortalecido su enfoque en sostenibilidad, innovación y valorización de las tradiciones culinarias, integrando incluso chefs internacionales y ciudades invitadas que reconocen a Guayaquil como un destino gastronómico emergente. Esta iniciativa ha contribuido a integrar la cocina popular con el turismo urbano y cultural de la ciudad.

De igual manera, el Municipio de Guayaquil ha impulsado acciones orientadas a posicionar la gastronomía como eje estratégico del turismo local. Entre estas acciones destacan la promoción de eventos culinarios, la creación de mercados gastronómicos turísticos y la articulación entre sector público, academia y emprendimientos gastronómicos.

De manera reciente, según la Alcaldía de Guayaquil (2026), la ciudad fue reconocida como Capital Mundial de la Gastronomía por la red internacional The Food Capitals. El 13 de mayo de 2026, la mencionada organización internacional anunció la incorporación de la ciudad de Guayaquil, como nueva metrópoli miembro. La aprobación se realizó por votación unánime de las demás ciudades que integran esta red internacional. La distinción fue difundida públicamente por la Alcaldía de Guayaquil, destacando que el reconocimiento posiciona a la ciudad junto a capitales gastronómicas como Barcelona, Lyon y Montreal.

La denominación de “Capital Mundial de la Gastronomía” constituye un reconocimiento internacional que posiciona a la ciudad como referente estratégico en materia de patrimonio culinario, turismo cultural e identidad territorial. Esta distinción trasciende el ámbito simbólico, ya que implica el reconocimiento de la gastronomía como un recurso de desarrollo económico, cohesión social y proyección internacional. En este contexto, se valoran las tradiciones alimentarias, los saberes ancestrales, las técnicas culinarias, los productos locales y las prácticas gastronómicas transmitidas generacionalmente como expresiones del patrimonio cultural inmaterial.

Esta designación fortalece el turismo gastronómico al consolidar a la ciudad como destino experiencial, promoviendo la dinamización económica de restaurantes, mercados, productores y emprendimientos vinculados con la cadena alimentaria. De igual manera,

favorece la integración en redes internacionales de cooperación cultural y turística, facilitando el intercambio de conocimientos y la articulación de políticas de sostenibilidad cultural y territorial.

En el caso de Guayaquil, su reconocimiento como Capital Mundial de la Gastronomía evidencia la relevancia de su patrimonio culinario como componente de identidad urbana y competitividad turística. Platos emblemáticos como el encebollado, el cangrejo criollo y las preparaciones elaboradas a base de verde, junto con las tradicionales huecas, son resignificados como activos culturales capaces de fortalecer la imagen internacional de la ciudad y contribuir al desarrollo turístico sostenible.

De lo expuesto, se evidencia que durante los últimos años se ha desarrollado un significativo proceso de fortalecimiento y revalorización de la gastronomía típica guayaquileña, concebida no solo como una manifestación culinaria, sino también como un componente esencial del patrimonio cultural inmaterial de la ciudad. Este esfuerzo ha permitido consolidar una estrecha articulación entre la preservación de las tradiciones gastronómicas y la diversificación de la oferta turística, reconociendo a la cocina local como un recurso estratégico para el desarrollo territorial, la construcción de identidad y la dinamización económica.

En este contexto, la gastronomía guayaquileña ha trascendido su función alimentaria para convertirse en un elemento diferenciador dentro del mercado turístico, capaz de generar experiencias culturales auténticas y fortalecer el posicionamiento competitivo de la ciudad. Dicho avance ha sido posible gracias al trabajo coordinado entre las autoridades seccionales, instituciones públicas, actores del sector privado, emprendedores gastronómicos y gestores culturales, quienes, mediante ferias, festivales, estrategias de promoción y procesos de

valorización patrimonial, han contribuido a proyectar a Guayaquil como un destino gastronómico con creciente reconocimiento internacional.

Asimismo, iniciativas como la Feria Gastronómica Raíces y la reciente incorporación de la ciudad a The Food Capitals han fortalecido la visibilidad de las tradiciones culinarias locales, posicionando platos emblemáticos y saberes ancestrales como activos culturales y turísticos de alto valor simbólico y económico.

3.1.4. Limitantes de la diversificación de la oferta turística.

De acuerdo al análisis desarrollado sobre la gestión del patrimonio gastronómico inmaterial y su incidencia en la diversificación de la oferta turística en Guayaquil, se pueden identificar diversas limitantes estructurales, institucionales y socioculturales que dificultan la consolidación de un modelo de turismo gastronómico patrimonial sostenible y competitivo a nivel internacional.

3.1.4.1. Limitada articulación institucional y gobernanza turística

Aunque existen iniciativas relevantes impulsadas por el sector público y privado, todavía se evidencian debilidades en la coordinación interinstitucional entre organismos culturales, turísticos y patrimoniales. La ausencia de políticas integrales y permanentes dificulta la consolidación de estrategias de largo plazo orientadas a la protección, promoción y comercialización del patrimonio gastronómico local.

3.1.4.2. Insuficiente patrimonialización y registro de manifestaciones gastronómicas

Muchas prácticas culinarias tradicionales, recetas, técnicas y saberes ancestrales aún no cuentan con procesos formales de inventario, documentación o reconocimiento patrimonial dentro de sistemas como el SIPCE y del Instituto Nacional de Patrimonio

Cultural. Esta situación limita su protección jurídica y su adecuada valorización cultural y turística.

3.1.4.3. Predominio de acciones promocionales sobre procesos de sostenibilidad cultural

Gran parte de las iniciativas gastronómicas se concentran en eventos temporales, festivales o campañas de promoción turística, sin desarrollar mecanismos permanentes de salvaguardia cultural, transmisión intergeneracional y fortalecimiento comunitario. Esto genera riesgos de folklorización o mercantilización de las tradiciones culinarias.

3.1.4.4. Escasa integración de comunidades y portadores de saberes

En determinados casos, los actores tradicionales como cocineras populares, mercados, huecas y productores locales participan de manera limitada en los procesos de toma de decisiones y planificación turística. Esto puede provocar desigualdades en la distribución de beneficios económicos y pérdida de autenticidad cultural.

3.1.4.5. Débil diversificación de productos turísticos gastronómicos

Si bien la gastronomía guayaquileña posee una amplia riqueza culinaria, todavía existe una limitada estructuración de rutas, circuitos, experiencias inmersivas y productos turísticos especializados que integren patrimonio, cultura, historia y territorio. La oferta continúa concentrándose en platos emblemáticos y eventos puntuales.

3.1.4.6. Problemas de infraestructura y percepción urbana

Factores relacionados con movilidad, seguridad, señalización turística, conservación de mercados tradicionales y adecuación de espacios gastronómicos populares pueden afectar

la experiencia del visitante y limitar el desarrollo de un turismo gastronómico más amplio y sostenible.

3.1.4.7. Insuficiente internacionalización de la gastronomía local

A pesar del reciente reconocimiento internacional de la ciudad, aún persisten desafíos en materia de posicionamiento global, marketing territorial y proyección de marca ciudad. La gastronomía guayaquileña continúa teniendo menor presencia internacional en comparación con otros destinos gastronómicos latinoamericanos consolidados.

3.1.4.8. Riesgos de homogeneización cultural

La creciente comercialización turística puede generar procesos de estandarización culinaria que afecten la autenticidad de las preparaciones tradicionales. La adaptación excesiva de recetas al consumo turístico podría debilitar elementos identitarios y saberes transmitidos históricamente.

3.1.4.9. Limitaciones en formación e investigación especializada

Todavía existe una limitada producción académica, investigación científica y formación técnica especializada en turismo gastronómico patrimonial, sostenibilidad cultural y gestión del patrimonio alimentario. Esto dificulta el diseño de políticas públicas fundamentadas en evidencia y enfoques interdisciplinarios.

En términos generales, estas limitantes evidencian la necesidad de fortalecer modelos de gobernanza participativa, políticas de salvaguardia patrimonial, estrategias de sostenibilidad cultural y mecanismos de innovación turística que permitan consolidar a la gastronomía patrimonial de Guayaquil como un eje estratégico de desarrollo territorial y diversificación turística sostenible.

3.2. Análisis comparativo, evolución, tendencias y perspectivas

El análisis comparativo de la gestión del patrimonio gastronómico y su incidencia en la diversificación de la oferta turística en Guayaquil permite evidenciar una evolución significativa en la forma en que la gastronomía ha sido concebida dentro de las dinámicas de desarrollo territorial y promoción turística. Tradicionalmente, la gastronomía local fue entendida únicamente como una actividad complementaria vinculada al consumo alimentario; sin embargo, en las últimas décadas ha adquirido una dimensión estratégica asociada con la identidad cultural, el patrimonio inmaterial y la competitividad turística de los destinos.

Desde una perspectiva comparativa, ciudades latinoamericanas como Lima, Ciudad de México o Bogotá han consolidado modelos de turismo gastronómico sustentados en políticas públicas integrales, procesos de patrimonialización, internacionalización culinaria y articulación entre Estado, sector privado, academia y comunidades locales. En contraste, aunque Guayaquil ha experimentado importantes avances como el fortalecimiento de la Feria Gastronómica Raíces, la valorización de las huecas tradicionales y su reciente reconocimiento como Capital Mundial de la Gastronomía, aún enfrenta desafíos estructurales relacionados con gobernanza, sostenibilidad cultural, innovación de productos turísticos y posicionamiento internacional.

Tabla 3**Comparativo entre ferias gastronómicas latinoamericanas**

País	Nombre	Características principales	Relevancia
Perú gastronomía (2008-2017)	Mistura	Considerada una de las ferias Gastronómicas más importantes De América Latina, reúne cocina Regional, productores, chef y emprendimientos	Símbolo de la peruana y de su posicionamiento como destino turístico mundial.
Colombia (2002- Actual)	Alimentarte Food Festival	Festival con enfoque en la cocina Típica colombiana e internacional Integra foros académicos y turismo culinario	Es uno de los eventos mas influyentes en Colombia y Latinoamérica
Brasil impacto (2007-Actual)	Sao Paulo Gastronomic Week	Diversidad culinaria brasileña y tendencias gastronómicas urbanas	Reconocida por su turístico y multicultural
México de (1995-Actual) Latina	Festival Gourmet Internacional	Reúne Chefs internacionales y comida mexicana contemporánea	Referente gastronómico alto nivel en América
Chile cultura (2011-Actual)	Ñam Santiago Alimentaria, innovación y gastronomía de Autor	Enfocada en la sostenibilidad alimentaria y educación culinaria	Integra, gastronomía, alimentaria y educación culinaria
Cuba	Festival	Vincula gastronomía	Importante para la promoción

(1984-Actual)	FIHAV	tradicional cubana, turismo	gastronómico caribeña
	Gastronomía	promoción cultural	
Ecuador	Raices	Promueve las huecas	Principal festival gastronómico
(2014-Actual)		Tradicionales, la cocina	del Ecuador y plataforma de
		Patrimonial ecuatoriana y	valorización cultural.
		La identidad culinaria	
		Guayaquileña de la	
		cocina patrimonial	

Nota: Elaboración propia a partir de revisión bibliográfica de festivales gastronómicos latinoamericanos (Copara, 2015; Muñoz Fernández et al., 2017; López-Guzmán et al., 2016; Fundación Ñam, 2026; Festival Gourmet Internacional, 2025; Restaurant Week Brasil, 2026).

Del análisis comparativo de las principales ferias gastronómicas de América Latina se desprende que estos eventos se han consolidado como herramientas estratégicas para la promoción turística, el fortalecimiento de la identidad cultural y la valorización del patrimonio gastronómico de cada país. A través de los años, las ferias gastronómicas han evolucionado desde simples encuentros culinarios hacia espacios integrales que articulan turismo, cultura, sostenibilidad, economía local y preservación de tradiciones alimentarias.

En este contexto, Perú logró posicionarse internacionalmente mediante Mistura, festival desarrollado entre 2008 y 2017, el cual contribuyó significativamente al reconocimiento global de la gastronomía peruana y al fortalecimiento del turismo culinario. Por su parte, Colombia, a través de Alimentarte Food Festival, mantiene desde 2002 un modelo de festival que integra gastronomía, responsabilidad social y turismo cultural, consolidándose como uno de los eventos gastronómicos más influyentes de la región.

Asimismo, Chile ha impulsado propuestas contemporáneas como Ñam Santiago, desarrollado desde 2011, orientado hacia la sostenibilidad alimentaria, la innovación culinaria

y la educación gastronómica, reflejando nuevas tendencias vinculadas al consumo responsable y la cultura alimentaria. En México, el Festival Gourmet Internacional, creado en 1995, evidencia una trayectoria consolidada de más de tres décadas, destacándose por reunir chefs internacionales y fortalecer la proyección de la cocina mexicana contemporánea en el ámbito turístico internacional.

De igual manera, Brasil ha logrado consolidar eventos gastronómicos urbanos de gran impacto como São Paulo Restaurant Week y Taste São Paulo, los cuales promueven la diversidad culinaria brasileña y fortalecen el turismo gastronómico en una de las ciudades multiculturales de América Latina. En el caso de Cuba, la Feria Internacional de La Habana (FIHAV), aunque de carácter multisectorial, ha incorporado espacios gastronómicos y turísticos que contribuyen a la promoción cultural y económica del Caribe.

Finalmente, Ecuador se incorpora a esta dinámica regional mediante Feria Raíces, desarrollada en la ciudad de Guayaquil desde 2014. A pesar de poseer una trayectoria más reciente en comparación con otros festivales latinoamericanos, Raíces se ha consolidado como el principal evento gastronómico del país, destacándose por rescatar las tradicionales “huecas”, promover la cocina patrimonial ecuatoriana y fortalecer la identidad culinaria guayaquileña. Su crecimiento sostenido evidencia el potencial de la gastronomía patrimonial como herramienta de diversificación turística, preservación cultural y desarrollo territorial en Ecuador.

En términos evolutivos, se observa una transición desde iniciativas aisladas de promoción culinaria hacia estrategias más integrales orientadas a la revalorización del patrimonio gastronómico como activo cultural y económico. La gastronomía guayaquileña ha comenzado a incorporarse progresivamente en políticas de marca ciudad, circuitos turísticos, festivales especializados y redes internacionales de cooperación gastronómica. Este proceso

evidencia una creciente comprensión de la cocina tradicional como recurso de diferenciación territorial y mecanismo de dinamización económica.

Tabla 4

Comparativo de asistencia e impacto a Feria RAICES

Año/ Edición	Asistencia	Impacto económico/ comercial	Características principales
2014 huecas t	30,000	Cada Local vendió un	Participación de 30
I Edición	Visitantes (1 ½ días) atractivo	promedio de 700 platos	tradicionales, inicio de la valoración gastronómica Guayaquileña como turístico
2019 locales y	(+) 70.000	Incremento del consumo	Participación de 40
VI Edición marce	Visitantes (3 D)	gastronómico y consolida- cion de emprendimientos culinarios	posicionamiento de la Raices. Inclusión de innovación culinaria y de Cheff invitados
2020 VII Edición	2,327 (por día) aforo máximo	Disminución econo- mica debido a Restricciones, empieza la tendencia de pedidos Digitales	Participaron 27 huecas ganadoras de eventos anteriores.

2025 Stands	30,000 a	Inversión por stand	Participación de 80
XII Edición	40.000	de \$2,000 a \$6.000	y 90 expositores, hubo
experiencias	Visitantes	con expectativas de	integración entre
		Ventas de 2,000 platos	culinarias y promoción
		Promedio	turística

Nota: Elaboración propia con datos obtenidos con base en datos de El Universo (2014), Ecuavisa (2019), NIRSA (2019) y publicaciones institucionales de la Feria Raíces 2025.

Asimismo, las tendencias contemporáneas del turismo cultural muestran una mayor demanda de experiencias auténticas, sostenibles e inmersivas, donde los visitantes buscan interactuar con prácticas alimentarias tradicionales, mercados populares, cocinas ancestrales y expresiones identitarias locales. En este contexto, la gastronomía patrimonial adquiere relevancia como una forma de turismo experiencial capaz de integrar cultura, memoria, territorio y sostenibilidad. De igual manera, se observa una tendencia global hacia la protección del patrimonio alimentario, la valorización de productores locales, el consumo responsable y la preservación de saberes culinarios transmitidos intergeneracionalmente.

En cuanto a las perspectivas futuras, Guayaquil posee un importante potencial para consolidarse como un destino gastronómico de referencia regional, siempre que se fortalezcan políticas públicas de salvaguardia patrimonial, formación especializada, innovación turística y participación comunitaria. Resulta fundamental avanzar hacia modelos de gobernanza colaborativa que integren a cocineros tradicionales, mercados, academias, gestores culturales, sector privado y organismos públicos en la construcción de estrategias sostenibles de desarrollo gastronómico.

De igual manera, la ciudad requiere ampliar la diversificación de productos turísticos vinculados con rutas gastronómicas, turismo comunitario, experiencias culinarias

patrimoniales y procesos de interpretación cultural que permitan trascender la lógica de eventos temporales. La consolidación de investigaciones académicas, inventarios patrimoniales y mecanismos de documentación culinaria también será determinante para garantizar la preservación de los saberes alimentarios locales frente a los procesos de globalización y homogeneización cultural.

En síntesis, la evolución de la gastronomía patrimonial en Guayaquil refleja un proceso de creciente institucionalización y valorización cultural; no obstante, su consolidación como eje estructural de la oferta turística dependerá de la capacidad de articular sostenibilidad cultural, innovación, participación social y proyección internacional dentro de una estrategia integral de desarrollo territorial.

3.3. Presentación de resultados y discusión

Para la presentación de los resultados obtenidos en la investigación se desarrolló el análisis de las entrevistas mediante un proceso de categorización temática sustentado en el análisis temático propuesto por Braun y Clarke (2006) (revisar ANEXO C), complementado con matrices de síntesis temática basadas en Miles, Huberman y Saldaña (2014), lo cual permitió identificar patrones recurrentes, relaciones conceptuales mediante la aplicación de diagramas relacionales y categorías emergentes vinculadas con la gestión del patrimonio gastronómico y la diversificación turística.

3.3.1. Matriz de síntesis temática

La matriz de síntesis temática constituye una herramienta de análisis que permite organizar, integrar y sistematizar la información obtenida durante el proceso de investigación. Su finalidad es identificar las principales categorías, temas y hallazgos emergentes, facilitando la interpretación de los resultados y la construcción de conclusiones

fundamentadas. A través de esta matriz se espera establecer relaciones entre los datos analizados y los objetivos de la investigación, contribuyendo a una comprensión integral del fenómeno estudiado.

Tabla 5

Matriz de Síntesis temática

Categoría	Hallazgos principales	Problemáticas	Estrategias
		Identificadas	propuestas
Gestión del Patrimonio gastronómico	Existe interés creciente por preservar y promover la gastronomía tradicional	Falta de políticas públicas permanentes,	Crear rutas
Gastronómico municipales tradicionales	Mediante, festivales, hoteles y escuelas gastronómicas profesionalizar	poca articulación institucional y escasa inversión	fortalecer programas
			cocineros
Valor cultural una y turístico gastro-local tradi-	La gastronomía constituye un elemento esencial de la identidad guayaquileña y un atractivo importante para turistas	Débil reconocimiento formal como patrimonio cultural y limitada promoción	Impulsar marca nómica y preservas recetas

	nacionales y extranjeros	internacional	cionales.
Diversificación De la oferta Turística	Se observa mayor presencia de restaurantes espe- cializados y Propuestas permanentes y Gastronómicas experiencias vivenciales	Inseguridad, falta de infraestructura y limitada planificación turística	Desarrollar circuitos culinarios, festivales
Relación entre Implementar Gastronomía y Turismo	La gastronomía puede fortalecer el posiciona- miento turístico de Guayaquil y dinamizar La economía local	Escasa coordinación entre sector público y privado	estrategias integradas entre municipio, Academia y Sector

Gastronómico

Nota: Elaboración propia, basada en datos obtenidos en entrevistas a diversos actores del sector investigado

La matriz de síntesis temática evidencia que la gestión del patrimonio gastronómico inmaterial en la ciudad de Guayaquil se encuentra en un proceso de fortalecimiento progresivo, impulsado principalmente por iniciativas del sector privado, establecimientos hoteleros, escuelas gastronómicas y ciertos esfuerzos institucionales vinculados a festivales y actividades culturales. No obstante, los entrevistados coinciden en señalar que todavía no

existe una política pública integral y sostenida que articule de manera eficiente la preservación, promoción y posicionamiento de la gastronomía tradicional como patrimonio cultural y atractivo turístico estratégico.

En relación con la gestión del patrimonio gastronómico, los participantes destacan que la gastronomía típica guayaquileña ha experimentado una evolución importante en los últimos años, pasando de espacios tradicionales e informales, como huecas y pequeños negocios familiares, hacia restaurantes especializados y propuestas gastronómicas más estructuradas. Sin embargo, persisten limitaciones asociadas a la falta de inversión, escasa articulación institucional, inseguridad y ausencia de programas permanentes orientados a la profesionalización y fortalecimiento del sector gastronómico tradicional.

Respecto al valor cultural y turístico de la gastronomía, la totalidad de los entrevistados reconoce que la cocina tradicional constituye un elemento fundamental de la identidad cultural guayaquileña y costeña. Platos como el encebollado, bolón, tigrillo, arroz con menestra, cangrejo y diversas preparaciones a base de verde fueron identificados como símbolos representativos de la memoria colectiva, las prácticas cotidianas y las tradiciones locales. Asimismo, se evidenció que los turistas nacionales y extranjeros manifiestan un notable interés por experimentar la gastronomía típica, considerándola una de las principales motivaciones complementarias dentro de su experiencia turística en la ciudad.

En cuanto a la diversificación de la oferta turística, los entrevistados perciben un crecimiento de propuestas gastronómicas vinculadas al turismo, especialmente mediante restaurantes especializados, festivales culinarios y experiencias asociadas a la cocina tradicional. No obstante, consideran que el potencial gastronómico de Guayaquil aún no ha sido plenamente aprovechado debido a problemáticas estructurales como la inseguridad, la

limitada infraestructura turística, la falta de planificación estratégica y la débil promoción nacional e internacional del destino gastronómico.

Por otra parte, las respuestas evidencian consenso respecto a la necesidad de implementar estrategias integrales orientadas a fortalecer el turismo gastronómico, entre las cuales destacan la creación de rutas culinarias, circuitos gastronómicos territoriales, festivales permanentes, programas de capacitación para cocineros tradicionales y mecanismos de preservación de recetas y saberes ancestrales. De igual manera, se enfatiza la importancia de mantener un equilibrio entre innovación culinaria y preservación de la esencia tradicional de los platos típicos, evitando reinterpretaciones que alteren significativamente su identidad cultural.

Finalmente, la matriz permite identificar que los entrevistados consideran que una adecuada gestión del patrimonio gastronómico podría convertirse en un eje estratégico para la diversificación de la oferta turística de Guayaquil, contribuyendo no solo al fortalecimiento de la identidad cultural y la preservación de tradiciones culinarias, sino también al desarrollo económico, la generación de empleo y el posicionamiento de la ciudad como un destino gastronómico competitivo a nivel nacional e internacional.

3.3.2. Diagramas relacionales

Los hallazgos derivados de la matriz de síntesis fueron interpretados mediante diagramas relacionales y modelos integradores fundamentados en los postulados de la teoría de Glaser y Strauss (1967). Dicho enfoque facilitó la articulación conceptual de las categorías emergentes, permitiendo visualizar las relaciones existentes entre la gastronomía patrimonial, la construcción identitaria y los procesos de diversificación de la oferta turística desde una perspectiva de sostenibilidad cultural y desarrollo territorial.

Ilustración 1

Relación entre patrimonio gastronómico, identidad cultural y turismo



Interpretación: El diagrama evidencia que la preservación del patrimonio gastronómico fortalece la identidad cultural local, generando valor turístico y contribuyendo a la diversificación de la oferta turística de Guayaquil.

Ilustración 2

Relación entre actores institucionales y gestión gastronómica



Interpretación: La gestión del patrimonio gastronómico requiere articulación entre actores públicos, privados y comunitarios para fortalecer la promoción turística y cultural de la gastronomía tradicional.

Ilustración 3

Incidencia de Feria Raíces en la diversificación turística



Interpretación: Feria Raíces funciona como un mecanismo de promoción cultural y turística que fortalece la identidad gastronómica de Guayaquil y amplía las experiencias turísticas vinculadas con el patrimonio alimentario.

Ilustración 4

Relación entre sostenibilidad cultural y turismo gastronómico



Interpretación: La sostenibilidad cultural permite conservar los saberes gastronómicos tradicionales y transformarlos en recursos turísticos sostenibles que fortalecen el desarrollo territorial

3.4. Discusión de resultados

Los resultados obtenidos permiten evidenciar que la gestión del patrimonio gastronómico inmaterial en la ciudad de Guayaquil constituye un proceso multidimensional vinculado no solo con la preservación cultural, sino también con las dinámicas de desarrollo turístico, construcción identitaria y sostenibilidad territorial. En este sentido, los hallazgos coinciden con los postulados de la UNESCO (2003), que reconoce al patrimonio cultural inmaterial como un conjunto de prácticas, conocimientos y expresiones transmitidas entre generaciones que fortalecen el sentido de pertenencia y la continuidad cultural de las comunidades. Desde esta perspectiva, la gastronomía tradicional guayaquileña trasciende su función alimentaria y se configura como un elemento representativo de la memoria colectiva, la identidad costeña y la cultura popular local.

Los entrevistados coinciden en señalar que platos emblemáticos como el encebollado, bolón, tigrillo, arroz con menestra y cangrejo representan símbolos culturales profundamente arraigados en la cotidianidad guayaquileña. Estos resultados guardan relación con lo expuesto por Bessièrè (1998), quien sostiene que la gastronomía tradicional constituye un recurso de diferenciación territorial capaz de reforzar la autenticidad cultural de los destinos turísticos. Del mismo modo, Richards (2012) argumenta que la alimentación patrimonial se ha convertido en uno de los principales componentes del turismo cultural contemporáneo, debido a que permite al visitante experimentar de manera directa las tradiciones y modos de vida de las comunidades receptoras.

En relación con la diversificación de la oferta turística, la investigación demuestra que en Guayaquil existe un crecimiento progresivo de propuestas gastronómicas vinculadas al turismo, particularmente mediante restaurantes especializados, festivales culinarios y experiencias relacionadas con la cocina tradicional. Estos resultados coinciden con Hall y Sharples (2003), quienes afirman que el turismo gastronómico contemporáneo debe concebirse como una experiencia integral que articule cultura, territorio, patrimonio y participación comunitaria. Asimismo, López-Guzmán y Sánchez Cañizares (2012) sostienen que la gastronomía puede convertirse en un factor estratégico para aumentar la competitividad de los destinos turísticos y diversificar sus productos turísticos tradicionales.

Sin embargo, pese al reconocimiento del potencial gastronómico de la ciudad, los hallazgos evidencian importantes limitaciones estructurales asociadas a la inseguridad, escasa planificación turística, limitada infraestructura y débil articulación institucional. Estas problemáticas coinciden con los planteamientos de Monterrubio (2011), quien señala que muchos destinos latinoamericanos poseen importantes recursos culturales y gastronómicos, pero enfrentan dificultades para consolidar modelos sostenibles de turismo debido a debilidades en gobernanza, políticas públicas y coordinación entre actores territoriales. De igual manera, la investigación refleja que la ausencia de programas permanentes orientados a la preservación de saberes culinarios tradicionales podría generar procesos de pérdida de autenticidad cultural frente a las dinámicas de globalización e innovación gastronómica.

En este contexto, la necesidad de fortalecer mecanismos de salvaguardia cultural y profesionalización gastronómica señalada por los entrevistados guarda relación con lo expuesto por Organización Mundial del Turismo (2017), organismo que reconoce al turismo gastronómico como una herramienta de desarrollo local sostenible capaz de generar empleo, fortalecer cadenas productivas y preservar tradiciones culinarias. Asimismo, los resultados

coinciden con las investigaciones de Muñoz Fernández, Uribe Lotero, Pérez Gálvez y Ríos Rivera (2017), quienes identifican a Feria Raíces como un mecanismo de valorización cultural y posicionamiento turístico que ha contribuido significativamente al rescate de las huecas tradicionales y a la promoción de la identidad culinaria guayaquileña.

Por otra parte, los hallazgos evidencian consenso respecto a la importancia de implementar rutas gastronómicas, circuitos culinarios territoriales y festivales permanentes como estrategias para fortalecer el turismo cultural en la ciudad. Estos resultados coinciden con las propuestas de Everett y Aitchison (2008), quienes sostienen que la gastronomía constituye un componente fundamental en la construcción de experiencias turísticas auténticas y emocionalmente significativas. Desde esta perspectiva, la creación de experiencias gastronómicas vivenciales podría favorecer no solo el incremento del flujo turístico, sino también la dinamización económica de sectores populares vinculados históricamente a la cocina tradicional.

La investigación evidencia la necesidad de mantener un equilibrio entre innovación culinaria y preservación patrimonial. En este sentido, Contreras y Gracia (2005) advierten que los procesos de modernización gastronómica pueden generar riesgos de descontextualización cultural cuando las reinterpretaciones culinarias modifican sustancialmente la esencia simbólica de las preparaciones tradicionales. Por ello, los entrevistados enfatizan la importancia de conservar recetas, técnicas y saberes ancestrales como mecanismos de protección de la autenticidad gastronómica local.

Finalmente, los diagramas relacionales elaborados a partir de los principios de la teoría fundamentada de Glaser y Strauss (1967) permitieron visualizar que la gastronomía patrimonial funciona como un eje articulador entre identidad cultural, sostenibilidad y desarrollo turístico territorial. En concordancia con lo planteado por Braun y Clarke (2006),

el análisis temático facilitó la identificación de categorías emergentes y relaciones conceptuales que evidencian cómo la adecuada gestión del patrimonio gastronómico puede convertirse en un instrumento estratégico de diversificación turística, fortalecimiento identitario y desarrollo económico sostenible para la ciudad de Guayaquil.

CAPÍTULO IV

PROPUESTA

La presente investigación evidencia que Guayaquil posee un valioso patrimonio gastronómico que constituye un elemento fundamental de su identidad cultural y un recurso con potencial para contribuir al desarrollo turístico. Sin embargo, se identifican limitaciones relacionadas con su gestión, articulación institucional, promoción y aprovechamiento turístico, lo que restringe su contribución a la diversificación de la oferta turística local.

Diversos autores sostienen que la adecuada gestión del patrimonio gastronómico favorece su preservación, fortalece la identidad territorial y genera oportunidades para el desarrollo sostenible de los destinos turísticos (Bessière, 2013; Richards, 2021). En este contexto, se propone la Implementación de un Modelo de Gestión Integral del Patrimonio Gastronómico de Guayaquil, orientado a fortalecer los procesos de identificación, salvaguardia, promoción y valorización turística de las manifestaciones gastronómicas locales.

La propuesta se fundamenta en los principios de la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial y la sostenibilidad turística, buscando consolidar la gastronomía patrimonial como un recurso estratégico para el fortalecimiento de la identidad cultural y la diversificación de la oferta turística de la ciudad.

Implementación de Modelo Integral de Gestión del Patrimonio Gastronómico de Guayaquil para la Diversificación de la Oferta Turística

4.1 Justificación

La presente propuesta surge a partir de los hallazgos obtenidos durante la investigación, los cuales evidencian que, a pesar de la riqueza culinaria y del creciente reconocimiento gastronómico de Guayaquil, persisten limitaciones relacionadas con la identificación, patrimonialización, salvaguardia y aprovechamiento turístico de sus manifestaciones gastronómicas tradicionales. Los resultados documentales y las entrevistas realizadas a actores gastronómicos, turísticos, culturales y académicos permitieron identificar una brecha entre el potencial patrimonial existente y su nivel de reconocimiento y utilización como recurso turístico.

Desde la perspectiva teórica, la UNESCO (2003) señala que la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial requiere procesos permanentes de identificación, documentación, protección y transmisión de los saberes tradicionales. Asimismo, Prats (2005) sostiene que el patrimonio es una construcción social que depende de mecanismos de reconocimiento y valorización cultural. En este contexto, la limitada cantidad de manifestaciones gastronómicas registradas en Guayaquil evidencia la necesidad de fortalecer los procesos de gestión patrimonial para garantizar la preservación de conocimientos culinarios que forman parte de la identidad local.

Por otra parte, diversos autores coinciden en que la gastronomía constituye un recurso estratégico para la diversificación turística y el desarrollo territorial sostenible (Hall y Sharples, 2003; Richards, 2021). Sin embargo, la investigación determinó que aún existen debilidades en la articulación entre patrimonio gastronómico y turismo, reflejadas en la escasa estructuración de productos turísticos especializados y en la limitada coordinación entre los actores involucrados.

En consecuencia, la implementación de un Modelo Integral de Gestión del Patrimonio Gastronómico de Guayaquil resulta pertinente, ya que permitirá fortalecer los procesos de identificación, inventario, salvaguardia, valorización y aprovechamiento turístico de las manifestaciones culinarias tradicionales. De esta manera, se contribuirá simultáneamente a la preservación del patrimonio cultural inmaterial, al fortalecimiento de la identidad gastronómica local y a la diversificación sostenible de la oferta turística de la ciudad.

4.2 Propósito general

Implementar un Modelo Integral de Gestión del Patrimonio Gastronómico de Guayaquil que articule procesos de identificación, inventario, salvaguardia, valorización y aprovechamiento turístico de las manifestaciones culinarias tradicionales, con el propósito de contribuir a la diversificación de la oferta turística y al fortalecimiento de la identidad cultural local.

4.3 Desarrollo de la propuesta

4.3.1. Objetivo del modelo

Fortalecer la gestión integral del patrimonio gastronómico de Guayaquil mediante la articulación de procesos de identificación, inventario, salvaguardia, valorización cultural, gobernanza participativa y aprovechamiento turístico sostenible, contribuyendo a la preservación de la identidad cultural local y a la diversificación de la oferta turística.

4.3.2. Estructura del modelo

El modelo se encuentra integrado por cinco ejes estratégicos interdependientes:

4.3.2.1. Eje 1. Identificación e inventario patrimonial

Objetivo: Reconocer y documentar las manifestaciones gastronómicas tradicionales existentes en el territorio.

Principales acciones:

- Levantamiento de información gastronómica tradicional.
- Inventario de recetas y técnicas culinarias.
- Registro audiovisual de saberes gastronómicos.
- Elaboración de fichas patrimoniales.
- Incorporación de manifestaciones al SIPCE.

Resultados esperados:

- Incremento del número de manifestaciones gastronómicas registradas.
- Mayor disponibilidad de información patrimonial sistematizada.

4.3.2.2. Eje 2. Salvaguardia y transmisión intergeneracional

Objetivo: Garantizar la continuidad de los conocimientos gastronómicos tradicionales.

Principales acciones:

- Instituciones de Educación Superior con la creación de la asignatura cocina patrimonial.
- Talleres comunitarios.
- Programas de mentoría entre cocineros tradicionales y nuevas generaciones.
- Elaboración de recetarios patrimoniales.
- Registro de historias de vida y memoria gastronómica.

Resultados esperados:

- Preservación de conocimientos culinarios tradicionales.
- Fortalecimiento de la identidad cultural local.

4.3.2.3. Eje 3. Valorización cultural y promoción identitaria

Objetivo: Incrementar el reconocimiento social de la gastronomía como patrimonio cultural.

Principales acciones:

- Creación de la Marca Gastronómica Patrimonial de Guayaquil.
- Campañas de difusión cultural.
- Museografía gastronómica.
- Exposiciones permanentes.
- Programas educativos sobre patrimonio alimentario.

Resultados esperados:

- Mayor apropiación social del patrimonio gastronómico.
- Fortalecimiento de la identidad gastronómica guayaquileña.

4.3.2.3.4. Eje 4. Desarrollo de productos turísticos gastronómicos

Objetivo: Transformar el patrimonio gastronómico en experiencias turísticas sostenibles.

Principales acciones:

- Diseño de rutas gastronómicas patrimoniales.

- Circuitos culinarios urbanos.
- Turismo de mercados tradicionales.
- Experiencias participativas de cocina local.
- Integración con eventos gastronómicos como Feria Raíces.

Resultados esperados:

- Diversificación de la oferta turística.
- Incremento de la permanencia y gasto turístico.
- Generación de nuevas oportunidades económicas.

4.3.2.3.5. Eje 5. Gobernanza y articulación institucional

Objetivo: Coordinar la participación de los diferentes actores vinculados con el patrimonio gastronómico.

Principales acciones:

- Creación de la Mesa Técnica de Gestión del Patrimonio Gastronómico.
- Elaboración de planes de acción interinstitucionales.
- Seguimiento y evaluación periódica.
- Cooperación entre sector público, privado, academia y comunidades.

Resultados esperados:

- Mayor coordinación institucional.
- Optimización de recursos y esfuerzos.
- Fortalecimiento de la gestión patrimonial.

4.3.2.3.6. Actores responsables

El modelo contempla la participación coordinada de:

- Municipio de Guayaquil.
- Dirección de Patrimonio Cultural.
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio.
- Empresa Pública Municipal de Turismo.
- Instituciones de Educación Superior
- Escuelas gastronómicas.
- Cámaras de turismo.
- Asociaciones gastronómicas.
- Cocineros tradicionales.
- Mercados y huecas patrimoniales.
- Organizaciones comunitarias.

4.3.3. Indicadores de Evaluación

Tabla 6

Modelo de Indicadores de evaluación

Dimensión	Indicador
Patrimonio	Numero de manifestaciones gastronómicas inventariadas
Salvaguarda	Numero de talleres y programas de transmisión ejecutados
Cultura	Nivel de participación comunitaria
Turismo	Numero de Rutas gastronómicas implementadas
Economía	Incremento de visitantes motivados por la gastronomía
Gobernanza	Numero de instituciones participantes en la mesa técnica

Nota: Elaboración propia de Modelo de evaluación

La tabla presenta los indicadores propuestos para evaluar la implementación del Modelo Integral de Gestión del Patrimonio Gastronómico de Guayaquil. En la dimensión de patrimonio, se considera el número de manifestaciones gastronómicas inventariadas como medida del fortalecimiento de los procesos de identificación y registro patrimonial. En la dimensión de salvaguarda, se evalúa la cantidad de talleres y programas de transmisión ejecutados, orientados a garantizar la continuidad de los saberes culinarios tradicionales.

Por su parte, la dimensión cultural analiza el nivel de participación comunitaria en las acciones de preservación y valorización del patrimonio gastronómico. En el ámbito turístico, se contempla el número de rutas gastronómicas implementadas como indicador de diversificación de la oferta turística. La dimensión económica mide el incremento de visitantes motivados por la gastronomía, reflejando el impacto del patrimonio culinario en la actividad turística local. Finalmente, la dimensión de gobernanza considera el número de instituciones participantes en la mesa técnica, evidenciando el grado de articulación y

cooperación entre los diferentes actores involucrados en la gestión del patrimonio gastronómico.

4.3.4. Representación conceptual del modelo

Ilustración 5

Representación de Propuesta de Modelo de Gestión



Nota. Elaboración propia del modelo de gestión como propuesta

La interacción permanente entre estos componentes genera un sistema de gestión integral que permite convertir la gastronomía patrimonial en un recurso estratégico para la preservación cultural y el desarrollo turístico sostenible de Guayaquil.

CONCLUSIONES

- Se identificó que los saberes asociados a la transmisión de conocimientos culinarios, las técnicas tradicionales de elaboración y los productos representativos de la gastronomía local constituyen los elementos del patrimonio gastronómico inmaterial de Guayaquil con mayor potencial de aprovechamiento turístico. Su valor patrimonial, autenticidad y capacidad para expresar la identidad cultural local los convierten en recursos estratégicos para la generación de experiencias turísticas y la diversificación de la oferta del destino.
- El análisis de la situación actual evidenció que en Guayaquil existen políticas, programas e iniciativas orientadas a la promoción de la gastronomía tradicional como recurso turístico, reflejadas en eventos, estrategias de difusión y acciones impulsadas por organismos públicos y actores privados. Estas iniciativas han contribuido al posicionamiento de la gastronomía local como un elemento relevante de la identidad cultural y de la oferta turística de la ciudad. Sin embargo, se identificó que los modelos de gestión vigentes presentan limitaciones relacionadas con la escasa articulación entre los sectores cultural y turístico, la insuficiente incorporación de mecanismos de salvaguardia patrimonial y la ausencia de una planificación integral que vincule de manera sistemática la cultura alimentaria con el desarrollo turístico.

Aunque existen avances significativos en la valorización de la gastronomía guayaquileña, resulta necesario fortalecer los procesos de gobernanza, coordinación institucional y gestión patrimonial para consolidar su aprovechamiento sostenible como recurso estratégico de diversificación turística.

- A partir del diagnóstico del patrimonio gastronómico inmaterial y del análisis de los modelos de gestión existentes, fue posible formular estrategias orientadas a integrar la

gastronomía patrimonial como eje diferenciador de la oferta turística de Guayaquil.

Estas estrategias se fundamentan en la valorización cultural, la salvaguardia patrimonial y la articulación entre los sectores cultural y turístico. La incorporación de los saberes, técnicas y productos gastronómicos tradicionales en la gestión turística constituye una alternativa viable para fortalecer la identidad local, diversificar la oferta turística y mejorar la competitividad del destino desde una perspectiva de sostenibilidad.

RECOMENDACIONES

- Se recomienda incorporar de manera explícita el patrimonio gastronómico inmaterial en los instrumentos de planificación y gestión turística de la ciudad, reconociéndolo como un recurso estratégico para la diversificación de la oferta turística y el fortalecimiento de la identidad cultural local.
- Resulta pertinente consolidar mecanismos permanentes de articulación y gobernanza entre las instituciones responsables de la cultura y el turismo, la academia, el sector gastronómico y las comunidades portadoras del patrimonio, favoreciendo una gestión integral y participativa.
- Es recomendable fortalecer los procesos de identificación, documentación, registro y salvaguardia de los saberes, técnicas y productos que conforman el patrimonio gastronómico inmaterial de Guayaquil, con el fin de garantizar su preservación, transmisión intergeneracional y aprovechamiento sostenible.
- Se considera conveniente la realización de un programa didáctico que narre la historia, tradición y procesos de elaboración que lleva inmersa cada preparación gastronómica emblemática de la ciudad de Guayaquil
- Se sugiere diseñar e implementar programas de capacitación y sensibilización dirigidos a gestores culturales, prestadores de servicios turísticos, emprendedores gastronómicos y portadores de conocimientos tradicionales, orientados a fortalecer las capacidades de gestión, interpretación y valorización del patrimonio gastronómico.
- Es pertinente promover el desarrollo de productos y experiencias de turismo gastronómico basados en los saberes, técnicas y manifestaciones culinarias tradicionales de Guayaquil, garantizando la participación de las comunidades locales y la sostenibilidad de los beneficios económicos, sociales y culturales generados.

- Es conveniente impulsar nuevas investigaciones sobre patrimonio gastronómico inmaterial, turismo gastronómico y modelos de gestión patrimonial, así como fomentar la participación activa de las instituciones de educación superior en la generación de conocimiento científico, innovación y transferencia de resultados hacia la sociedad.
- Se recomienda difundir los hallazgos y la propuesta desarrollados en la presente investigación mediante publicaciones científicas, eventos académicos y espacios de vinculación institucional, promoviendo además la implementación y validación de la propuesta como una herramienta para fortalecer la gestión del patrimonio gastronómico y su contribución al desarrollo turístico sostenible de Guayaquil.

BIBLIOGRAFIA

Acosta Cervantes, J. L. (2017). La gastronomía ecuatoriana una estrategia de desarrollo turístico mediante la patrimonialización. Realidad, Tendencias y Desafíos en Turismo (CONDET), 15(1), 27–38.

<https://revele.uncoma.edu.ar/index.php/condet/article/view/1834>

Acurio, G. (2016). Perú, una aventura culinaria. Planeta Perú.

Asamblea Nacional del Ecuador. (2002). *Ley de Turismo (Ley No. 2002-97)*. Registro Oficial Suplemento No. 733. <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2019/11/LEY-DE-TURISMO.pdf>

Asamblea Constituyente del Ecuador. (2008). Constitución de la República del Ecuador. Registro Oficial 449. https://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_const.pdf

Asamblea Nacional del Ecuador. (2010). *Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización (COOTAD)*. Registro Oficial Suplemento No. 303, 19 de octubre de 2010. https://www.gadpe.gob.ec/web/assets/cootad_2012.pdf

Asamblea Nacional del Ecuador. (2016). Ley Orgánica de Cultura. Registro Oficial Suplemento 913. <https://www.wipo.int/wipolex/edocs/lexdocs/laws/es/ec/ec003es.pdf>

Barrera, E. (2015). *Las rutas alimentarias y el turismo gastronómico en América Latina*. Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos (CIET).

Barzallo-Neira, C. A., & Pulido-Fernández, J. I. (2023). Identification of the main lines of research in gastronomic tourism: A review of the literature. *Sustainability*, 15(7), 5971. <https://doi.org/10.3390/su15075971>

- Barzallo-Neira, C. A., & Pulido-Fernández, J. I. (2025). Research on the demand for gastronomic tourism: Background knowledge and thematic evolution. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 23(1), 119–134.
- Barzallo-Neira, C. A., & Pulido-Fernández, J. I. (2025). The demand for gastronomic tourism: Characterization and tourists' profiles. *Sustainability*, 17(16), 7206. <https://doi.org/10.3390/su17167206>
- Bernal, C. A. (2016). Metodología de la investigación. Pearson Educación.
- Bessière, J. (1998). *Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas*. *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21–34. <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00061>
- Bessière, J. (2013). Heritage and gastronomy: The stakes of food tourism. Routledge.
- Bessière, J. (2013). 'Heritagisation', a challenge for tourism promotion and regional development: An example of food heritage. *Journal of Heritage Tourism*, 8(4), 275–291. <https://doi.org/10.1080/1743873X.2013.770861>
- Blanco Benítez, A. del R., Calderón Ávila, Y. D., & Yepes González, E. (2025). *Turismo gastronómico y sostenibilidad. Imagen del destino para la identidad cultural*. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 9(3), 2863–2876. https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v9i3.17908
- Braun, V., & Clarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology. *Qualitative Research in Psychology*, 3(2), 77–101. <https://doi.org/10.1191/1478088706qp063oa>
- Brasil Restaurant Week. (2026). São Paulo Restaurant Week. <https://restaurantweek.com.br/>
- Bustán, Y. (2024). *Publicaciones sobre patrimonio cultural y gestión cultural en Ecuador*. *Revista Zona Libre*. <https://www.revistazonalibre.ec/>

Campos Coello, F. (2019). Compendio histórico de Guayaquil desde su fundación hasta el año de 1820. Imprenta de la Escuela de Artes y Oficios de la Sociedad Filantrópica.

Campos-Quezada, A. R., & Castillo-Ortiz, I. (2024). *La sostenibilidad en los estudios del turismo gastronómico: Una revisión sistemática de literatura*. PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, 22(3), 595–614.
<https://doi.org/10.25145/j.pasos.2024.22.039>

Coles-Chimbo, M. M., Inga-Aguagallo, C. F., ChoezChiliquinga, A. J., & Sefla-Lema, N. J. (2026). Patrimonio alimentario y turismo gastronómico: valoración, salvaguardia y oportunidades de desarrollo local. Innova Science Journal, 4(1), 432–442.
<https://doi.org/10.63618/omd/isjv4/n1/240>

Congreso Nacional del Ecuador. (2002). *Ley de Turismo (Ley No. 97)*. Registro Oficial Suplemento No. 733, 27 de diciembre de 2002. Ministerio de Turismo del Ecuador.
<https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2019/11/LEY-DE-TURISMO.pdf>

Contreras Hernández, J., & Gracia Arnáiz, M. (2005). *Alimentación y cultura: Perspectivas antropológicas*. Ariel.

Dordai, L., Becze, A., & Roman, M. (2026). *Gastronomic tourism: Global trends, sustainability challenges, and research directions (2010–2025)—A comprehensive review*. Gastronomy, 4(1), 4. <https://doi.org/10.3390/gastronomy4010004>

Duxbury, N., Bakas, F. E., Vinagre de Castro, T., & Silva, S. (2021). *Creative tourism development models towards sustainable and regenerative tourism*. Sustainability, 13(1), 2. <https://doi.org/10.3390/su13010002>

El Universo. (2014). Treinta mil visitas... <https://www.eluniverso.com>

Estrada Ycaza, J. (1973). *El puerto de Guayaquil: Crónica portuaria*. Archivo Histórico del Guayas.

Everett, S., & Aitchison, C. (2008). The role of food tourism in sustaining regional identity. *Journal of Sustainable Tourism*, 16(2), 151–167. <https://doi.org/10.2167/jost696.0>

Everett, S., & Slocum, S. L. (2013). *Food and tourism: A critical review of the literature*. *Journal of Sustainable Tourism*, 21(5), 686–701.
<https://doi.org/10.1080/09669582.2012.741601>

Festival Gourmet Internacional. (s. f.). *Festival Gourmet Internacional (Puerto Vallarta, Riviera Nayarit y Tepic)*. Recuperado el 3 de junio de 2026, de <https://festivalgourmet.com.mx/>

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (2023). *Sustainable food systems and cultural heritage*. FAO. <https://www.fao.org/sustainability/>

Forné, J. (2020). *Patrimonio cultural inmaterial y desarrollo territorial*. Editorial UOC

Fundación Gastronomía Social. (2026). Festival Ñam Santiago. <https://www.namchile.cl/>

Fundación Corazón Verde. (s. f.). Alimentarte Food Festival.
<https://fundacioncorazonverde.org>

Gimenes-Minasse, M. H. S. G. (2008). *Cozinhando a tradição: festa, cultura, história e turismo no litoral paranaense* (Tesis de doctorado, Universidade Federal do Paraná).

Glaser, B. G., & Strauss, A. L. (1967). *The discovery of grounded theory: Strategies for qualitative research*. Aldine.

Grand View Research. (2024). *U.S. culinary tourism market size, share & trends analysis report by activity, by booking mode, by tourist type, and segment forecasts, 2025–2030*.

Grand View Research. <https://www.grandviewresearch.com/industry-analysis/us-culinary-tourism-market-report>

Hall, C. M., & Sharples, L. (2003). The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste. En C. M. Hall, L. Sharples, R. Mitchell, N. Macionis, & B. Cambourne (Eds.), *Food tourism around the world: Development, management and markets* (pp. 1–24). Butterworth-Heinemann.

Hamerly, M. T. (2022). Quito, Cuenca y Guayaquil en 1840: Un estudio demográfico comparativo. *Procesos. Revista Ecuatoriana de Historia*, 55, 11–47.
<https://doi.org/10.29078/procesos.v.n55.2022.2759>

Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2014). *Metodología de la investigación* (6.^a ed.). McGraw-Hill Education.

Hernández Sampieri, R., & Mendoza Torres, C. P. (2018). *Metodología de la investigación: Las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta*. McGraw-Hill Education.

Hernández-Ramírez, J. (2018). Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. *Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias. Cultura-Hombre-Sociedad (CUHSO)*, 28(1), 154–176. <https://doi.org/10.7770/0719-2789.2018.cuhso.01.a01>

IMARC Group. (2025). *Culinary tourism market size, share, trends and forecast by activity type, tour type, age group, mode of booking, and region 2026–2034*. IMARC Group. <https://www.imarcgroup.com/culinary-tourism-market>

Inga Aguagallo, C. F., Badillo Arévalo, P. A., Llerena Oñate, K. P., Silva Jiménez, V. N., &

Guato Pozo, J. C. (2023). *Patrimonio alimentario ecuatoriano, su visión desde el enfoque normativo y cultural. Ciencia Latina Revista Científica*

Multidisciplinar, 7(1), 4944– 4970. https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v7i1.4810

Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC). (2023). *Resultados del Censo de Población y Vivienda 2022*. <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/censo-de-poblacion-y-vivienda/>

Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC). (s. f.). *Sistema de Información del Patrimonio Cultural del Ecuador (SIPCE)*.

<https://www.patrimoniocultural.gob.ec/sistema-de-informacion-del-patrimonio-cultural-ecuador-sipce/>

Instituto Distrital de Turismo. (2018). Alimentarte Food Festival.

<https://observatorio.idt.gov.co>

Kalenjuk Pivarski, B., Grubor, B., Banjac, M., Đerčan, B., Tešanović, D., Šmugović, S.,

Radivojević, G., Ivanović, V., Vujasinović, V., & Stošić, T. (2023). *The sustainability of gastronomic heritage and its significance for regional tourism development. Heritage*, 6(4), 3402–3417. <https://doi.org/10.3390/heritage6040180>

Long, L. M. (Ed.). (2004). *Culinary tourism*. University Press of Kentucky.

López-Guzmán, T., & Sánchez Cañizares, S. (2012). Gastronomy, tourism and destination competitiveness. *Journal of Culinary Science & Technology*, 10(1), 1–13.

<https://doi.org/10.1080/15428052.2012.658067>

López-Guzmán, T., Uribe Lotero, C. P., Muñoz-Fernández, G., & Ríos Rivera, I. C. (2016).

Perfil sociodemográfico, valoración de atributos y nivel de satisfacción. Estudio de

- festivales gastronómicos, Guayaquil-Ecuador. Revista Venezolana de Gerencia*, 21(76), 674–692. <https://doi.org/10.37960/revista.v21i76.22155>
- Lope-Quispe, N., & Cayo-Velázquez, N. E. (2025). *El turismo gastronómico como patrimonio cultural. Revisión de tendencias y enfoques. Investigación Valdizana*, 19(3), e2423. <https://doi.org/10.33554/riv.19.3.2423>
- Maldonado Robles, A. (Ed.). (2009). *Informe decreto de emergencia de patrimonio cultural 2008–2009: Primera fase*. Ministerio Coordinador de Patrimonio.
- Maslow, A. H. (1943). *A theory of human motivation. Psychological Review*, 50(4), 370–396. <https://doi.org/10.1037/h0054346>
- Matta, R. (2013). *Valuing native eating: The modern roots of Peruvian food heritage. Anthropology of Food*, (S8). <https://doi.org/10.4000/aof.7361>
- Medina, F. X., & Macbeth, H. (2020). *Guest editors' introduction: Food heritage, gastronomy and tourism. Nature Food*. <https://doi.org/10.1038/s43016-020-0035-8>
- Menor-Campos, A., Hidalgo-Fernández, A., López-Felipe, T., & Jara-Alba, C. (2022). *Gastronomía local, cultura y turismo en Ciudades Patrimonio de la Humanidad: el comportamiento del turista extranjero. Investigaciones Turísticas*, (23), 140–161. <https://doi.org/10.14198/INTURI2022.23.7>
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2014). *Qualitative data analysis: A methods sourcebook* (3rd ed.). SAGE.
- Ministerio de Turismo del Ecuador. (2018). *Metodología para la elaboración del mapa gastronómico del Ecuador*. Ministerio de Turismo del Ecuador. <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2019/11/Metodologia-Mapa-Gastronomico.pdf>

Ministerio de Comercio Exterior y la Inversión Extranjera de Cuba (MINCEX). (2026). *Feria Internacional de La Habana (FIHAV)*. <https://cuba.feriahabana.cu/>

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. (2022). *Decreto 190 de 2022: Por el cual se reglamentan los artículos 3, 4 y 5 de la Ley 2068 de 2020 y se sustituye el Capítulo 8 del Título 4 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1074 de 2015, en relación con los atractivos turísticos*. Diario Oficial No. 51.941. Gobierno de Colombia.

Monterrubio Cordero, J. C. (2011). *Turismo y cambio sociocultural: Una perspectiva conceptual*. Plaza y Valdés.

Moreno Núñez, J. (2026). *Innovación gastronómica y fusión culinaria en Bacalar, Quintana Roo: Entre la tradición local y la cocina contemporánea*. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 9(6), 7437–7455.

https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v9i6.21895

Municipio de Guayaquil. (2024). *Dirección General de Patrimonio Cultural*. Alcaldía de Guayaquil. <https://guayaquil.gob.ec/direccion-general-patrimonio-cultural/>

Municipio de Guayaquil. (2025, 3 de noviembre). *La identidad gastronómica porteña busca su lugar entre las capitales del sabor*. Alcaldía de Guayaquil. <https://guayaquil.gob.ec/identidad-gastronomica-portena-busca-lugar-entre-capitales-sabor/>

Muñoz Fernández, G. A., Uribe Lotero, C. P., Pérez Gálvez, J. C., & Ríos Rivera, I. C. (2017). *Festivales gastronómicos y turismo en Latinoamérica: El Festival Raíces de Guayaquil, Ecuador*. *Revista Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade*, 9(3), 356–376. <https://doi.org/10.18226/21789061.v9i3p356>

Nistor, E.-L., & Dezs, Ș. (2022). *An insight into gastronomic tourism through the literature published between 2012 and 2022*. *Sustainability*, 14(24), 16954.

<https://doi.org/10.3390/su142416954>

Nowell, L. S., Norris, J. M., White, D. E., & Moules, N. J. (2017). *Thematic analysis: Striving to meet the trustworthiness criteria*. *International Journal of Qualitative Methods*, 16, 1–13. <https://doi.org/10.1177/1609406917733847>

Okumus, B. (2020). *Food tourism research: A perspective article*. *Tourism Review*, 76(1), 38–42. <https://doi.org/10.1108/TR-11-2019-0450>

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). (2003). *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. <https://ich.unesco.org>

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). (2017). *Patrimonio cultural inmaterial y desarrollo sostenible*. <https://ich.unesco.org>

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). (2022). *Safeguarding intangible cultural heritage*. <https://ich.unesco.org>

Pozzi, A. (2023). *Creativity, gastronomy and tourism: How to develop a creative approach to gastronomy tourism?* (Tesis doctoral, Universitat de les Illes Balears). <https://dspace.uib.es/handle/11201/162366>

Prats, L. (2005). *Concepto y gestión del patrimonio local*. *Cuadernos de Antropología Social*, (21), 17–35. <https://doi.org/10.34096/cas.i21.4464>

Presidencia de la República de Colombia. (2022, 7 de febrero). *Decreto 190 de 2022 por el cual se reglamentan los artículos 3, 4 y 5 de la Ley 2068 de 2020 y se sustituye el Capítulo*

8 del Título 4 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1074 de 2015. Diario Oficial No. 51.941.

Presidencia de la República del Ecuador. (2007, 21 de diciembre). *Decreto Ejecutivo No. 816: Declaratoria de estado de emergencia en el sector del patrimonio cultural*. Registro Oficial.

Primicias. (2024). Encebollado patrimonio inmaterial. <https://www.primicias.ec>

Pulido-Fernández, J. I., & Cárdenas-García, P. J. (2021). *Analyzing the bidirectional relationship between tourism growth and economic development*. *Journal of Travel Research*, 60(3), 583–602. <https://doi.org/10.1177/0047287520922316>

Reyes Pesante, E. H., Valdés Alarcón, M. E., Santacoloma Pérez, O., & Fierro Mosquera, D. G. (2023). *Modelo metodológico para el diseño de rutas gastronómicas en el Ecuador*. *Revista Científica Ciencia y Tecnología*, 23(39), 31–45. <https://doi.org/10.47189/rcct.v23i39.618>

Richards, G. (2012). *An overview of food and tourism trends and policies*. In D. Dodd (Ed.), *Food and the tourism experience: The OECD-Korea workshop* (pp. 13–46). OECD Publishing. <https://doi.org/10.1787/9789264171923-3-en>

Richards, G. (2021). *Rethinking cultural tourism*. Edward Elgar Publishing. <https://doi.org/10.4337/9781789905441>

Rodas, A., Benavides, L., Armijos, S., Andrade, A., Guamán Guevara, A. R., & Guamán-Guevara, F. (2024). *Understanding motivational determinants of gastronomic tourism during peak seasons: Empirical evidence from Latacunga City in Central Ecuador*. *Miscellanea Geographica*, 28(3), 101–111. <https://doi.org/10.2478/mgrsd-2023-0036>

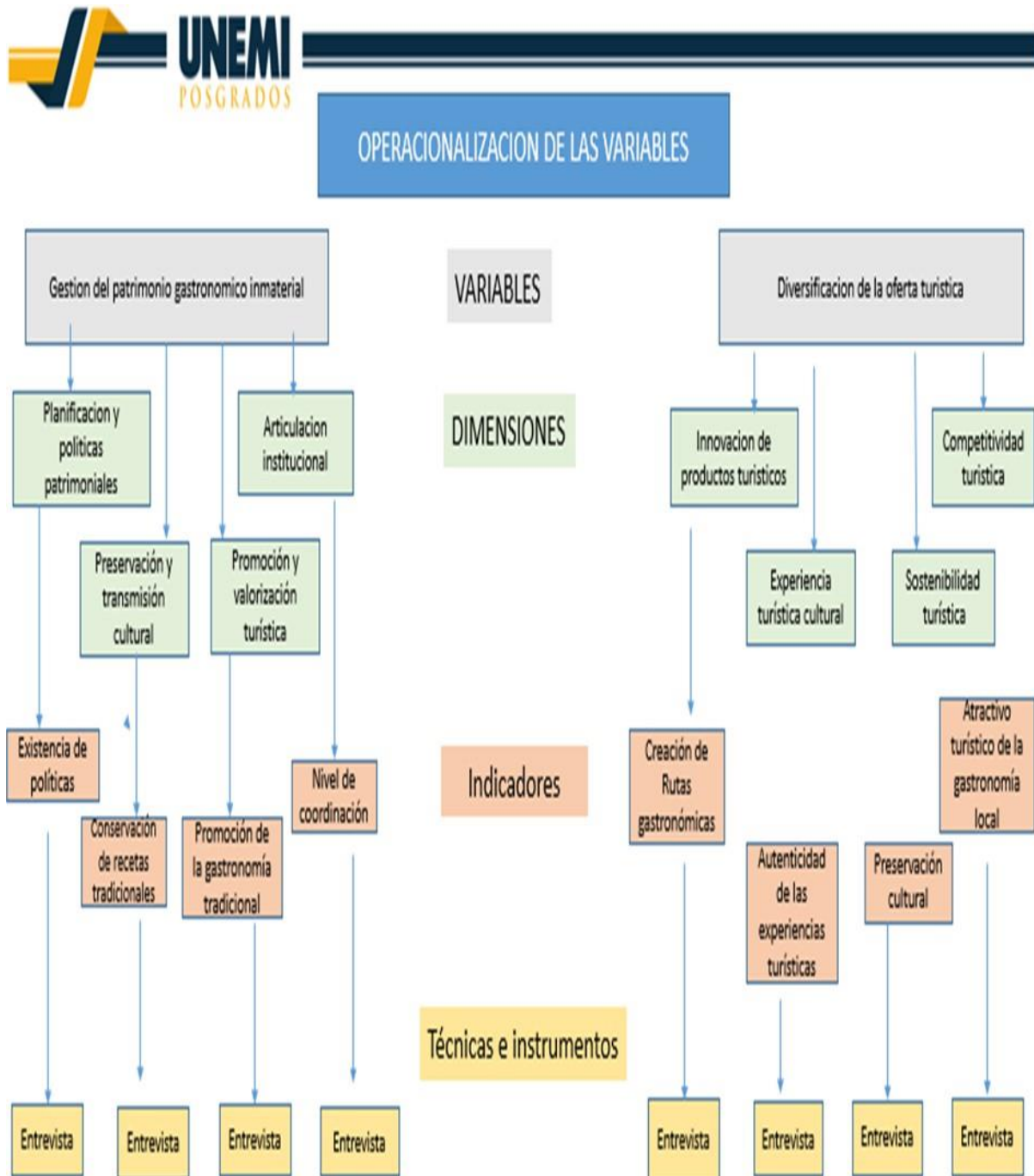
- Rodríguez, D., Antamba, E., & Gallegos, G. S. (2025). *Cocina patrimonial y turismo gastronómico en Ecuador: Revisión sistemática de las estrategias de valorización cultural*. *Revista San Gregorio*, 1(63), 105–117.
<https://doi.org/10.36097/rsan.v1i63.3653>
- Saldaña, J. (2021). *The coding manual for qualitative researchers* (4th ed.). SAGE Publications.
- Schlüter, R. G. (2008). *Turismo y patrimonio gastronómico: una perspectiva*. Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos (CIET).
- Smith, L. (2006). *Uses of heritage*. Routledge.
- Strauss, A., & Corbin, J. (2002). *Bases de la investigación cualitativa: Técnicas y procedimientos para desarrollar la teoría fundamentada*. Editorial Universidad de Antioquia.
- The Food Capitals by Délice Network. (2026, May 13). *Press release: Guayaquil (Ecuador) joins The Food Capitals Network*. <https://www.thefoodcapitals.com/en/what-s-on-our-plate/press-release-guayaquil-ecuador-joins-the-food-capitals-network/>
- United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO). (2022). *Patrimonio cultural inmaterial*. <https://ich.unesco.org/es/patrimonio-cultural-inmaterial>
- United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO). (2003). *Convention for the safeguarding of the intangible cultural heritage*. <https://ich.unesco.org/es/convencion>
- United Nations World Tourism Organization (UNWTO). (2022). *Global report on food tourism*. UNWTO. <https://www.unwto.org>

- United Nations World Tourism Organization (UNWTO). (2023). *Tourism and local development*. UNWTO. <https://www.unwto.org>
- World Travel & Tourism Council (WTTC). (2024). *Economic impact report: Gastronomy and tourism*. <https://wtcc.org>
- Wolf, E. (2006). *Culinary tourism: The hidden harvest: A dozen hot and fresh reasons how culinary tourism creates economic and community development* (Rev. ed.). Kendall/Hunt Publishing Company. ISBN-13: 9780757526770
- Wolf, E. (2020). *Culinary tourism: The hidden harvest*. Kendall/Hunt Publishing.
- World Tourism Organization (UNWTO). (2017). *2nd Global Report on Gastronomy Tourism*. UNWTO. <https://www.e-unwto.org/doi/book/10.18111/9789284418701>

ANEXOS

Anexo A

Operacionalización de las variables



Nota. Elaboración propia con base en los datos obtenidos durante la investigación.

Anexo B

Matriz de Operacionalización de las variables

Categoría	Definición conceptual	Dimensión	Sub categoría	Aspectos de análisis
Gestión del patrimonio gastronómico inmaterial	Procesos orientados a identificar, valorar, salvaguardar, transmitir y promover los conocimientos y prácticas gastronómicas como patrimonio cultural.	Identificación y valoración	Reconocimiento patrimonial	Reconocimiento de manifestaciones gastronómicas
Salvaguardia	Conservación y transmisión	Acciones para preservar saberes y prácticas	Entrevista	Guía de entrevista
Promoción	Difusión y puesta en valor	Estrategias de promoción del patrimonio gastronómico	Entrevista	Guía de entrevista
Aprovechamiento turístico	Utilización del patrimonio gastronómico como recurso para fortalecer la oferta y experiencia turística.	Integración turística	Oferta gastronómica	Incorporación de elementos gastronómicos patrimoniales
Experiencia turística	Identidad y autenticidad	Aportes a la experiencia del visitante	Entrevista	Guía de entrevista
Desarrollo turístico	Promoción y competitividad	Potencial para fortalecer el turismo de Guayaquil	Entrevista	Guía de entrevista

Anexo C

Criterios de Rigor cualitativos

Criterio	Definición	Aplicación en las entrevistas	Evidencia
Credibilidad	Permite demostrar que los resultados reflejan de manera fiel las perspectivas de los participantes.	Se entrevistará a expertos con conocimientos y experiencia relacionados con el tema de investigación.	Selección de informantes clave, entrevistas semiestructuradas, triangulación de respuestas y contraste con fuentes bibliográficas.
Transferibilidad	Hace referencia a la posibilidad de que los resultados sean considerados en contextos con características similares.	Se describirá detalladamente el contexto de la investigación y las características de los entrevistados.	Descripción del contexto, perfil profesional de los participantes y criterios de selección.
Dependencia	Evalúa la consistencia y sistematicidad del proceso investigativo	Se aplicará una guía de entrevista estructurada de acuerdo con las categorías y objetivos de investigación	Registro de entrevistas, aplicación uniforme de las preguntas, transcripción y descripción del proceso de análisis.
Confirmabilidad	Busca garantizar que los resultados se fundamenten en la información proporcionada por los participantes y no en opiniones personales del investigador.	Las interpretaciones se realizarán a partir de los testimonios obtenidos durante las entrevistas.	Grabación y transcripción de entrevistas, conservación de evidencias, citas de los participantes y triangulación de información

Estructura de la guía de entrevista

La guía se organizó en tres ejes temáticos:

- Gestión del patrimonio gastronómico inmaterial
- Valor cultural y turístico de la gastronomía

- Diversificación de la oferta turística

Guía de entrevista semiestructurada

Datos generales del entrevistado

- Nombre y Apellido : _____
- Tipo de actor: () Gastronómico () Turístico () Cultural () Académico
- Cargo / ocupación: _____
- Años de experiencia: _____
- Fecha: _____
- Lugar de trabajo: _____
- Hora: _____

Anexo D

Bloque 1: Gestión del patrimonio gastronómico inmaterial

1. ¿Cómo describiría la gestión actual de la de la gastronomía tradicional en la ciudad de Guayaquil como patrimonio cultural inmaterial?
2. Desde su experiencia, ¿existen políticas, programas o estrategias orientadas a la preservación y promoción de la gastronomía tradicional?
3. ¿Qué instituciones o actores considera que participan en la gestión del patrimonio gastronómico? ¿Cómo evalúa su articulación?
4. ¿Cuáles considera que son las principales limitaciones o problemáticas en la gestión del patrimonio gastronómico en Guayaquil?
5. ¿Qué acciones cree que deberían implementarse para mejorar la gestión de la gastronomía como patrimonio cultural?

Bloque 2: Valor cultural y turístico de la gastronomía

6. ¿Qué significado tiene la gastronomía tradicional para la identidad cultural de la ciudad de Guayaquil?
7. En su opinión, ¿la gastronomía local es reconocida como un elemento representativo del patrimonio cultural? ¿Por qué?
8. ¿Considera que la gastronomía constituye un atractivo turístico importante en Guayaquil? Explique.

9. ¿Cómo percibe el interés de los turistas hacia la gastronomía local?
10. ¿Qué elementos de la gastronomía cree que tienen mayor potencial para atraer visitantes?

Bloque 3: Diversificación de la oferta turística

11. ¿Cómo describiría la oferta gastronómica actual dentro del turismo en Guayaquil?
12. ¿Considera que existe diversidad en la oferta gastronómica dirigida al turismo? ¿Por qué?
13. ¿Qué limitaciones existen para diversificar la oferta turística basada en la gastronomía?
14. Desde su perspectiva, ¿qué estrategias podrían implementarse para diversificar la oferta turística a través de la gastronomía?
15. ¿Cree que la innovación (reinterpretación de platos, nuevas experiencias gastronómicas, rutas culinarias, etc.) es importante para el desarrollo turístico? Explique.

Bloque 4: Relación entre gestión y diversificación (Para mis conclusiones)

16. ¿De qué manera considera que la gestión del patrimonio gastronómico influye en la diversificación de la oferta turística?
17. ¿Piensa que una mejor gestión del patrimonio gastronómico podría fortalecer el posicionamiento turístico de Guayaquil? ¿Cómo?

Pregunta de cierre

18. ¿Desea agregar algún comentario o recomendación sobre la relación entre gastronomía, patrimonio y turismo en Guayaquil?

Anexo E

Síntesis general de entrevistas sobre gastronomía patrimonial y turismo en Guayaquil

Gestión del patrimonio gastronómico inmaterial

1. ¿Cómo se describe la gestión actual de la gastronomía tradicional en Guayaquil como patrimonio cultural inmaterial?

Las entrevistas evidencian que la gastronomía tradicional de Guayaquil atraviesa un proceso de revalorización y mayor visibilización dentro de la ciudad. Los participantes coinciden en que la cocina típica ha dejado de estar limitada únicamente a “huecas” o espacios populares para incorporarse también en restaurantes especializados, hoteles y zonas de alta plusvalía. Se reconoce además que la transmisión generacional de recetas, costumbres y técnicas culinarias continúa siendo el principal mecanismo de preservación del patrimonio gastronómico.

Asimismo, se destaca que festividades religiosas, ferias gastronómicas y celebraciones locales han permitido mantener vivas ciertas tradiciones culinarias. Sin embargo, también se percibe que la gestión todavía es fragmentada y depende más de esfuerzos privados, académicos o municipales aislados que de una política pública integral y sostenida.

2. ¿Existen políticas, programas o estrategias orientadas a preservar y promocionar la gastronomía tradicional?

La mayoría de los entrevistados coincide en que no existen políticas públicas sólidas, permanentes y coordinadas orientadas específicamente a la protección del patrimonio gastronómico. Aunque se reconocen iniciativas importantes —como festivales gastronómicos, concursos de huecas, programas impulsados por escuelas de gastronomía y eventos organizados por municipios o prefecturas—, se considera que estos esfuerzos son dispersos y muchas veces dependen de administraciones temporales.

También se menciona que ciertos programas de promoción turística y gastronómica han tenido resultados positivos, como la feria “Raíces”, las fiestas julianas o algunas rutas gastronómicas, aunque se percibe falta de continuidad institucional. En consecuencia, los entrevistados consideran necesaria una estrategia nacional y local más articulada para consolidar la gastronomía como patrimonio cultural y atractivo turístico.

3. ¿Qué instituciones o actores participan en la gestión del patrimonio gastronómico y cómo se evalúa esa articulación?

Entre los actores identificados se encuentran los municipios, prefecturas, Ministerio de Cultura, escuelas de gastronomía, hoteles, restaurantes, chefs, emprendedores y propietarios de huecas tradicionales. También se reconoce el papel de las familias y comunidades locales en la conservación de recetas y saberes culinarios.

Sin embargo, la mayoría de entrevistados considera que la articulación entre estos actores todavía es débil. Se señala la ausencia de un organismo rector que coordine políticas, programas y estrategias de promoción gastronómica de manera integral. A pesar de ello, se reconoce que los festivales gastronómicos y ciertos proyectos conjuntos han permitido avances importantes en la valorización de la cocina tradicional.

4. ¿Cuáles son las principales limitaciones o problemáticas en la gestión del patrimonio gastronómico en Guayaquil?

Los entrevistados identifican múltiples limitaciones. Entre las más recurrentes se encuentran:

- Falta de presupuesto e inversión pública.
- Escasa continuidad de políticas gubernamentales.
- Débil articulación institucional.
- Inseguridad y delincuencia, que afectan la actividad turística y gastronómica.
- Altos costos de inversión y riesgo económico para los emprendimientos gastronómicos.
- Pérdida progresiva de productos tradicionales y recetas ancestrales.
- Escasa promoción internacional de la gastronomía ecuatoriana.
- Ausencia de estándares y controles de calidad homogéneos.

Además, algunos participantes consideran que aún existe poca conciencia social sobre la gastronomía como patrimonio cultural y elemento estratégico para el desarrollo económico y turístico.

5. ¿Qué acciones deberían implementarse para mejorar la gestión de la gastronomía como patrimonio cultural?

Entre las principales recomendaciones se destacan:

- Crear políticas públicas permanentes y articuladas.
- Fortalecer la promoción turística y gastronómica.
- Desarrollar rutas y circuitos gastronómicos.
- Apoyar económicamente a huecas y emprendimientos tradicionales.
- Documentar y catalogar recetas, productos y técnicas culinarias.
- Profesionalizar a cocineros tradicionales.
- Generar programas educativos sobre identidad gastronómica.
- Incentivar festivales, ferias y actividades culturales relacionadas con la gastronomía.
- Preservar espacios tradicionales y pequeños negocios familiares.

Los entrevistados también consideran fundamental fortalecer el sentido de identidad y orgullo hacia la cocina local.

Valor cultural y turístico de la gastronomía

6. ¿Qué significado tiene la gastronomía tradicional para la identidad cultural de Guayaquil?

Existe consenso en que la gastronomía constituye uno de los principales símbolos identitarios de Guayaquil y de la región Costa. Los entrevistados destacan que platos como el

encebollado, bolón, tigrillo, arroz con menestra, seco de pollo, corviche y ceviches representan prácticas cotidianas profundamente vinculadas a la memoria, la tradición y la forma de vida del guayaquileño.

Además, se reconoce que la comida refleja la historia social, laboral y cultural de la ciudad, especialmente asociada al trabajo, la vida costera y el uso de productos locales como el verde, el camarón y los mariscos.

7. ¿La gastronomía local es reconocida como un elemento representativo del patrimonio cultural?

Sí. Todos los entrevistados coinciden en que la gastronomía es reconocida como uno de los elementos más representativos de la identidad cultural de Guayaquil. Señalan que tanto turistas nacionales como extranjeros buscan probar comida típica ecuatoriana y relacionan inmediatamente ciertos platos con la ciudad y la cultura costeña.

8. ¿La gastronomía constituye un atractivo turístico importante en Guayaquil?

Sí. Los participantes consideran que la gastronomía representa uno de los principales atractivos turísticos de la ciudad. Se destaca especialmente el interés de los visitantes por probar encebollado, mariscos, cangrejo, bolones, ceviches, tigrillos, arroz con menestra y otros platos típicos.

También se menciona que festivales gastronómicos, ferias y fiestas locales movilizan gran cantidad de personas y fortalecen la experiencia turística vinculada a la comida.

9. ¿Cómo se percibe el interés de los turistas hacia la gastronomía local?

Los entrevistados perciben un alto interés por parte de los turistas hacia la gastronomía guayaquileña. Muchos visitantes llegan buscando específicamente probar comida típica y muestran sorpresa positiva frente a sabores, ingredientes y preparaciones locales.

Se destaca particularmente el interés por productos como el verde, el camarón, los mariscos y las preparaciones tradicionales costeñas.

10. ¿Qué elementos gastronómicos tienen mayor potencial para atraer visitantes?

Entre los principales elementos identificados destacan:

- El verde y sus múltiples preparaciones.
- El camarón y los mariscos.
- El encebollado.
- El cangrejo.
- Los ceviches.
- El arroz con menestra.
- Los platos tradicionales costeños.
- Las rutas culinarias vinculadas a productos locales como cacao, arroz y mariscos.

Los entrevistados consideran que la autenticidad, diversidad y sabor de la cocina costeña representan un gran potencial turístico.

Diversificación de la oferta turística

11. ¿Cómo se describe la oferta gastronómica actual dentro del turismo en Guayaquil?

La oferta gastronómica actual es considerada amplia y diversa, con presencia tanto de huecas tradicionales como de restaurantes especializados y hoteles. Sin embargo, varios entrevistados consideran que aún existen limitaciones relacionadas con infraestructura, seguridad y promoción.

También se menciona que parte importante de la oferta gastronómica se ha desplazado hacia zonas privadas o centros comerciales debido a la inseguridad urbana.

12. ¿Existe diversidad en la oferta gastronómica dirigida al turismo?

Sí. Los entrevistados consideran que Guayaquil posee una oferta variada que incluye cocina tradicional, mariscos, cocina criolla y propuestas gastronómicas contemporáneas. No obstante, algunos consideran que todavía falta consolidar estándares de calidad y ampliar espacios especializados para turistas.

13. ¿Qué limitaciones existen para diversificar la oferta turística basada en gastronomía?

Las principales limitaciones señaladas son:

- Inseguridad.
- Falta de infraestructura turística.
- Escasa inversión pública y privada.
- Tramitología y costos elevados.
- Ausencia de políticas coordinadas.
- Débil promoción internacional.
- Riesgo económico en el sector gastronómico.

14. ¿Qué estrategias podrían implementarse para diversificar la oferta turística mediante la gastronomía?

Entre las estrategias propuestas destacan:

- Crear más festivales gastronómicos.
- Impulsar rutas culinarias y turismo vivencial.
- Fortalecer la promoción internacional.
- Integrar gastronomía y turismo rural.
- Estandarizar productos y mejorar calidad.
- Promover experiencias culturales vinculadas al origen de los ingredientes y modos de preparación.

- Generar alianzas entre municipios, sector privado y academia.

15. ¿La innovación y reinterpretación de platos son importantes para el desarrollo turístico?

Sí, aunque los entrevistados señalan que la innovación debe realizarse respetando la esencia de las recetas tradicionales. Consideran válida la reinterpretación culinaria como homenaje o experiencia gastronómica moderna, siempre que no se pierda la identidad cultural de los platos originales.

Relación entre gestión y diversificación turística

16. ¿Cómo influye la gestión del patrimonio gastronómico en la diversificación de la oferta turística?

Los entrevistados consideran que una adecuada gestión del patrimonio gastronómico fortalece la diversificación turística porque permite mejorar la promoción, calidad, organización y visibilidad de la oferta culinaria. Asimismo, facilita la creación de rutas gastronómicas, festivales y experiencias turísticas diferenciadas.

17. ¿Una mejor gestión del patrimonio gastronómico fortalecería el posicionamiento turístico de Guayaquil?

Sí. Existe consenso en que Guayaquil posee potencial para consolidarse como destino gastronómico nacional e internacional. Los participantes consideran que una mejor planificación, promoción e inversión permitiría posicionar a la ciudad como referente turístico-cultural vinculado a la gastronomía.

18. Comentario final sobre gastronomía, patrimonio y turismo

Como reflexión general, los entrevistados consideran que la gastronomía representa mucho más que alimentación: constituye memoria, identidad, tradición y experiencia cultural. Por ello, insisten en la necesidad de preservar recetas, técnicas, productos y espacios tradicionales, evitando que la globalización y la expansión de cadenas internacionales provoquen la pérdida de autenticidad culinaria.

Finalmente, coinciden en que la gastronomía puede convertirse en uno de los pilares estratégicos para el desarrollo turístico sostenible de Guayaquil, siempre que exista una gestión articulada entre Estado, sector privado, academia y comunidad local.

Matriz de síntesis Temática

Matriz de Síntesis Temática

Gestión del patrimonio gastronómico inmaterial y su incidencia en la diversificación de la oferta turística en Guayaquil

Categoría de análisis	Subcategorías emergentes	Síntesis de respuestas de entrevistados	Coincidencias identificadas	Divergencias observadas	Actores mencionados
Gestión del patrimonio gastronómico inmaterial	Gestión institucional	Los entrevistados consideran que existen esfuerzos aislados para promover la gastronomía tradicional, principalmente mediante festivales, ferias y actividades impulsadas por municipios, prefecturas, hoteles y	Coinciden en que no existe una política estatal consolidada ni	Algunos consideran que sí existen avances importantes mediante festivales y eventos; otros	Municipio de Guayaquil, Prefectura, Ministerio de Cultura, escuelas
		escuelas gastronómicas. Sin embargo, perciben ausencia de políticas públicas administrativas permanentes y de una estructura articulada de gestión.	continuidad	creen que los esfuerzos siguen siendo insuficientes.	gastronómicas, hoteles, chefs, sector privado
	Preservación de saberes tradicionales	Se destaca la importancia de conservar recetas tradicionales, técnicas culinarias y conocimientos transmitidos entre generaciones, especialmente en huecas y negocios familiares.	Existe consenso sobre la necesidad de preservar la esencia de los platos tradicionales.	Algunos apoyan reinterpretaciones culinarias controladas; otros consideran que modificar excesivamente los platos puede deformar la identidad gastronómica.	Huecas, cocineros tradicionales, familias, escuelas gastronómicas
	Limitaciones de gestión	Las principales limitaciones identificadas son falta de presupuesto, poca articulación institucional, inseguridad, escasa promoción y ausencia de planificación turística gastronómica sostenida.	Todos mencionan problemas estructurales relacionados con inversión y políticas públicas.	Algunos enfatizan más la inseguridad; otros priorizan la falta de identidad o continuidad política.	Gobierno local, Estado, empresas privadas

Valor cultural y turístico de la gastronomía	Gastronomía e identidad cultural	La gastronomía es considerada un elemento central de la identidad guayaquileña y costeña. Los entrevistados relacionan platos como	Consenso absoluto sobre el valor	No se observaron	Comunidad local, familias,
		encebollado, bolón, tigrillo, seco, cangrejo y arroz con menestra con la memoria colectiva y las costumbres locales.	identitario de la gastronomía.	divergencias significativas.	restaurantes tradicionales
	Gastronomía como patrimonio cultural	La mayoría reconoce la gastronomía como patrimonio cultural intangible, aunque consideran que aún no recibe suficiente reconocimiento institucional formal.	Coinciden en que la gastronomía representa cultura y tradición.	Algunos consideran que todavía no existe una verdadera patrimonialización formal.	Ministerio de Cultura, INPC, escuelas gastronómicas
		Se percibe que los turistas nacionales y extranjeros muestran alto interés por la	Coinciden en que la	Algunos consideran que	
	Gastronomía como atractivo turístico	comida típica local. La gastronomía aparece como una de las primeras experiencias buscadas por los visitantes.	gastronomía es un atractivo turístico estratégico.	Guayaquil aún no se posiciona plenamente como destino gastronómico internacional.	Turistas, hoteles, restaurantes, festivales
		Elementos gastronómicos con mayor potencial	El verde, los mariscos, el encebollado, el cangrejo y la cocina costeña son considerados los productos con mayor potencial turístico y representativo.	Consenso sobre el protagonismo del verde y mariscos.	Algunos enfatizan platos tradicionales; otros destacan versatilidad e innovación culinaria.
					Restaurantes, mercados, sector hotelero

Diversificación de la oferta turística	Evolución de la oferta gastronómica	Se reconoce una evolución de la gastronomía típica desde espacios informales hacia restaurantes especializados y hoteles que incorporan cocina tradicional en sus menús.	Coinciden en que existe crecimiento y mayor valorización de la gastronomía local.	Algunos consideran que la oferta aún es limitada frente a otros países como Perú o México.	Hoteles, restaurantes, huecas
	Diversidad gastronómica turística	Existe percepción de diversidad gastronómica, aunque aún insuficiente en términos de infraestructura, estándares y accesibilidad turística.	Coinciden en que la oferta ha mejorado.	Algunos consideran que todavía falta consolidación turística y estándares de calidad.	Restaurantes, sector turístico
	Factores limitantes para diversificación	La inseguridad, la falta de infraestructura, la tramitología, la ausencia de políticas de control y el escaso apoyo estatal limitan el crecimiento del turismo gastronómico.	Consenso amplio sobre estos factores estructurales.	Algunos destacan más la inseguridad urbana; otros las limitaciones económicas y burocráticas.	Estado, municipios, emprendedores
	Innovación y reinterpretación gastronómica	Los entrevistados consideran positiva la innovación culinaria siempre que respete la esencia cultural y las recetas tradicionales.	Coincidencia en la necesidad de equilibrio entre tradición e innovación.	Algunos chefs rechazan reinterpretaciones excesivas.	Chefs, restaurantes contemporáneos

Relación entre patrimonio gastronómico y turismo	Gastronomía como motor turístico	Se considera que una adecuada gestión del patrimonio gastronómico puede fortalecer el posicionamiento turístico de Guayaquil y dinamizar la economía local.	Consenso total sobre el potencial turístico de la gastronomía.	Algunos consideran que Guayaquil requiere más atractivos complementarios además de la gastronomía.	Municipio, sector hotelero, operadores turísticos
	Desarrollo territorial y sostenibilidad	Los entrevistados relacionan la gastronomía con empleo, desarrollo comunitario, identidad territorial y turismo sostenible.	Coinciden en que la gastronomía genera empleo y dinamiza territorios.	Algunos enfatizan más el enfoque económico; otros el cultural e identitario.	Comunidades locales, emprendedores, sector turístico
	Necesidad de articulación estratégica	Se plantea la necesidad de una gestión articulada entre sector público, privado, academia y comunidad para consolidar el turismo gastronómico.	Coincidencia generalizada sobre la falta de coordinación institucional.	Diferencias en el nivel de responsabilidad atribuido al Estado o al sector privado.	Municipios, prefectura, academia, empresas privadas

Anexo G

Datos relevantes de las entrevistas

Lorena Montenegro

Bloque 1: Gestión del patrimonio gastronómico inmaterial

1. ¿Cómo describiría la gestión actual de la gastronomía tradicional en la ciudad de Guayaquil como patrimonio cultural inmaterial?

La gestión actual de la gastronomía tradicional en Guayaquil se encuentra en un proceso de fortalecimiento y consolidación. Según la antropóloga Lorena Montenegro, actualmente se están desarrollando investigaciones y acciones orientadas a la salvaguardia del patrimonio gastronómico inmaterial, especialmente desde el Municipio de Guayaquil, en coordinación con las políticas culturales impulsadas por el Estado ecuatoriano. Asimismo, destacó que anteriormente este ámbito no había sido trabajado con suficiente profundidad, pero en la actualidad existe una mayor preocupación institucional por preservar y difundir la cultura gastronómica local.

2. Desde su experiencia, ¿existen políticas, programas o estrategias orientadas a la preservación y promoción de la gastronomía tradicional?

Sí. La entrevistada manifestó que existen políticas públicas impulsadas por el Estado ecuatoriano dirigidas a la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, incluyendo el patrimonio gastronómico. Estas políticas han sido descentralizadas hacia los gobiernos autónomos descentralizados, permitiendo que municipios como el de Guayaquil desarrollen competencias y acciones orientadas a la preservación, investigación y promoción de la gastronomía tradicional.

3. ¿Qué instituciones o actores considera que participan en la gestión del patrimonio gastronómico? ¿Cómo evalúa su articulación?

La gestión del patrimonio gastronómico involucra principalmente al Estado ecuatoriano, al Municipio de Guayaquil y a la Dirección de Patrimonio Cultural. Además, la entrevistada resaltó la importancia de las comunidades portadoras de los saberes gastronómicos, quienes mantienen vivas las tradiciones culinarias transmitidas intergeneracionalmente. Aunque actualmente existe un mayor trabajo institucional, señaló que aún se requiere fortalecer la articulación y la difusión cultural para consolidar una gestión integral del patrimonio gastronómico.

4. ¿Cuáles considera que son las principales limitaciones o problemáticas en la gestión del patrimonio gastronómico en Guayaquil?

Entre las principales problemáticas identificadas se encuentra la escasa atención que en administraciones municipales anteriores se otorgó al patrimonio cultural inmaterial. La entrevistada señaló que existió una falta de preocupación por salvaguardar, investigar y difundir la cultura gastronómica local. Asimismo, destacó la limitada promoción del patrimonio gastronómico y la necesidad de fortalecer la identidad cultural de la población guayaquileña respecto a sus tradiciones culinarias.

5. ¿Qué acciones cree que deberían implementarse para mejorar la gestión de la gastronomía como patrimonio cultural?

La principal acción propuesta es el fortalecimiento de la investigación sobre el patrimonio gastronómico de Guayaquil. Según la entrevistada, la investigación permite identificar, registrar e inventariar las manifestaciones gastronómicas tradicionales, facilitando posteriormente su salvaguardia y reconocimiento patrimonial. Además, considera necesario impulsar mayores estrategias de difusión y promoción cultural.

Bloque 2: Valor cultural y turístico de la gastronomía

6. ¿Qué significado tiene la gastronomía tradicional para la identidad cultural de la ciudad de Guayaquil?

La gastronomía tradicional posee un valor fundamental para la identidad cultural de Guayaquil, ya que representa conocimientos, saberes y tradiciones transmitidas de generación en generación. La entrevistada explicó que estos saberes culinarios constituyen expresiones culturales con un importante valor simbólico e identitario para la comunidad, fortaleciendo el sentido de pertenencia y continuidad histórica de la ciudad.

7. En su opinión, ¿la gastronomía local es reconocida como un elemento representativo del patrimonio cultural? ¿Por qué?

Sí. La entrevistada indicó que la gastronomía local sí es reconocida como patrimonio cultural, mencionando como ejemplo el registro del “encebollado guayaco” en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Nacional en el año 2024. Este reconocimiento implicó un proceso de investigación, inventario y certificación oficial, consolidando al encebollado como un símbolo representativo del patrimonio gastronómico ecuatoriano.

8. ¿Considera que la gastronomía constituye un atractivo turístico importante en Guayaquil? Explique.

Sí. La entrevistada considera que la gastronomía constituye un atractivo turístico de gran relevancia debido a la diversidad cultural y alimentaria de la ciudad. Señaló que elementos como el verde, la yuca, los productos del manglar y la pesca artesanal forman parte de una tradición culinaria única que resulta novedosa y atractiva para los visitantes. Además, destacó que Guayaquil posee una oferta gastronómica importante y recientemente fue reconocida como capital gastronómica mundial, lo que fortalece su potencial turístico.

9. ¿Cómo percibe el interés de los turistas hacia la gastronomía local?

La entrevistada percibe un alto interés por parte de los turistas hacia la gastronomía local, especialmente por la autenticidad, diversidad y calidad de los productos utilizados en los platos tradicionales. Considera que los visitantes encuentran atractiva la riqueza culinaria de Guayaquil porque representa una experiencia cultural distinta y vinculada a conocimientos ancestrales que aún se conservan en la actualidad.

10. ¿Qué elementos de la gastronomía cree que tienen mayor potencial para atraer visitantes?

Los elementos con mayor potencial turístico son la diversidad de ingredientes tradicionales, la calidad de los productos locales, la influencia de distintas culturas presentes en Guayaquil

y los conocimientos ancestrales relacionados con la preparación de los alimentos. Asimismo, resaltó el valor emblemático del encebollado guayaco y la conexión de la gastronomía con prácticas tradicionales como la pesca artesanal y el uso de productos provenientes del manglar.

Bloque 3: Diversificación de la oferta turística

11. ¿Cómo describiría la oferta gastronómica actual dentro del turismo en Guayaquil?

La oferta gastronómica de Guayaquil es amplia y diversa, caracterizada por la convivencia de múltiples expresiones culturales como la mestiza, afroecuatoriana y montubia. Esta diversidad cultural se refleja en la elaboración de platos tradicionales que constituyen un importante atractivo dentro de la actividad turística de la ciudad.

12. ¿Considera que existe diversidad en la oferta gastronómica dirigida al turismo? ¿Por qué?

Sí. La entrevistada considera que existe una importante diversidad gastronómica debido a la variedad de ingredientes, técnicas culinarias y tradiciones culturales presentes en Guayaquil. La interacción entre distintos grupos culturales ha generado una oferta gastronómica rica y diferenciada que contribuye al interés turístico de la ciudad.

13. ¿Qué limitaciones existen para diversificar la oferta turística basada en la gastronomía?

Entre las principales limitaciones se encuentra la insuficiente promoción de la gastronomía guayaquileña tanto a nivel nacional como cultural. Además, la entrevistada señaló que históricamente no se había trabajado adecuadamente en la gestión y salvaguardia del patrimonio gastronómico, lo cual ha dificultado su posicionamiento turístico y diversificación.

14. Desde su perspectiva, ¿qué estrategias podrían implementarse para diversificar la oferta turística a través de la gastronomía?

La entrevistada considera necesario fortalecer la investigación, promoción y difusión de la cultura gastronómica local. Asimismo, plantea la importancia de desarrollar propuestas turísticas vinculadas directamente con la cultura y las comunidades portadoras de los saberes culinarios, integrando experiencias auténticas relacionadas con la preparación de alimentos tradicionales y el patrimonio cultural inmaterial.

15. ¿Cree que la innovación (reinterpretación de platos, nuevas experiencias gastronómicas, rutas culinarias, etc.) es importante para el desarrollo turístico? Explique.

Sí. La entrevistada afirmó que la innovación gastronómica es fundamental para el desarrollo turístico, ya que la alimentación representa una vía de acceso al conocimiento de nuevas culturas. Las experiencias gastronómicas, rutas culinarias y reinterpretaciones de platos permiten al visitante interactuar con los saberes, tradiciones y cosmovisiones culturales de una comunidad, enriqueciendo la experiencia turística.

Bloque 4: Relación entre gestión y diversificación

16. ¿De qué manera considera que la gestión del patrimonio gastronómico influye en la diversificación de la oferta turística?

La gestión del patrimonio gastronómico influye directamente en la diversificación turística porque permite preservar, investigar y difundir los conocimientos culinarios tradicionales que pueden convertirse en experiencias turísticas diferenciadas. Una adecuada gestión fortalece la autenticidad cultural de la oferta turística y genera productos vinculados a la identidad local y las comunidades portadoras del patrimonio.

17. ¿Piensa que una mejor gestión del patrimonio gastronómico podría fortalecer el posicionamiento turístico de Guayaquil? ¿Cómo?

Sí. La entrevistada considera que una mejor gestión del patrimonio gastronómico fortalecería significativamente el posicionamiento turístico de Guayaquil, ya que los turistas buscan experiencias culturales auténticas. En este sentido, la gastronomía permite al visitante conocer la cultura local, interactuar con las comunidades y comprender los saberes tradicionales asociados a la alimentación. Además, resaltó la necesidad de integrar siempre el componente humano y cultural dentro de las propuestas turísticas gastronómicas.

Pregunta de cierre

18. ¿Desea agregar algún comentario o recomendación sobre la relación entre gastronomía, patrimonio y turismo en Guayaquil?

Como recomendación final, la entrevistada destacó que Guayaquil es una ciudad culturalmente diversa y con un enorme potencial gastronómico. Sin embargo, considera que aún es necesario fortalecer la difusión y promoción de la cultura gastronómica de la ciudad tanto a nivel nacional como internacional. Asimismo, señaló que el trabajo realizado en torno al patrimonio gastronómico constituye un referente importante para el posicionamiento turístico de Guayaquil, aunque todavía hace falta impulsar mayores estrategias de promoción cultural y turística.

Anexo H

Entrevista

Patricia Mejia

Bloque 1: Gestión del patrimonio gastronómico inmaterial

1. ¿Cómo describiría la gestión actual de la gastronomía tradicional en la ciudad de Guayaquil como patrimonio cultural inmaterial?

La entrevistada explicó que la gestión del patrimonio cultural inmaterial forma parte de un sistema más amplio de protección cultural que incluye conocimientos, técnicas tradicionales, fiestas, rituales y saberes ancestrales transmitidos de generación en generación. En este contexto, la gastronomía tradicional es entendida como una manifestación cultural que integra conocimientos sobre recursos naturales, técnicas de preparación y prácticas comunitarias que forman parte de la identidad territorial y cultural de las comunidades.

2. Desde su experiencia, ¿existen políticas, programas o estrategias orientadas a la preservación y promoción de la gastronomía tradicional?

Sí. La entrevistada señaló que existen normativas y mecanismos institucionales orientados a la salvaguardia del patrimonio cultural, tanto material como inmaterial. Indicó que el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) trabaja mediante sistemas de registro e inventario patrimonial, como el SIPCE, y desarrolla estrategias para la protección y conservación de estas manifestaciones culturales. Además, explicó que las competencias han sido descentralizadas hacia los gobiernos autónomos locales, aunque bajo la rectoría del Ministerio de Cultura.

3. ¿Qué instituciones o actores considera que participan en la gestión del patrimonio gastronómico? ¿Cómo evalúa su articulación?

Entre los principales actores mencionó al Ministerio de Cultura como ente rector, al Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) y a los gobiernos autónomos descentralizados. Asimismo, destacó el papel fundamental de los portadores de las manifestaciones culturales, es decir, las personas y comunidades que conservan los conocimientos gastronómicos tradicionales, como las cocineras tradicionales y las familias que transmiten las recetas y técnicas culinarias de generación en generación. La articulación institucional se desarrolla de manera jerárquica y coordinada entre los diferentes niveles de gestión cultural.

4. ¿Cuáles considera que son las principales limitaciones o problemáticas en la gestión del patrimonio gastronómico en Guayaquil?

Aunque la entrevistada no abordó directamente problemáticas específicas de Guayaquil, sí dejó entrever que uno de los principales desafíos es garantizar la preservación y continuidad de los conocimientos ancestrales frente a los cambios sociales y culturales. También se evidencia la necesidad de fortalecer las estrategias de salvaguardia, difusión y valoración de los saberes tradicionales para evitar la pérdida de estas manifestaciones culturales.

5. ¿Qué acciones cree que deberían implementarse para mejorar la gestión de la gastronomía como patrimonio cultural?

La entrevistada considera importante continuar fortaleciendo los sistemas de registro, investigación y salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial. Asimismo, destacó la necesidad de trabajar directamente con los portadores de los conocimientos tradicionales, promoviendo la transmisión intergeneracional de técnicas culinarias, recetas ancestrales y formas tradicionales de preparación de alimentos.

Bloque 2: Valor cultural y turístico de la gastronomía

6. ¿Qué significado tiene la gastronomía tradicional para la identidad cultural de la ciudad de Guayaquil?

La gastronomía tradicional representa un importante elemento de identidad cultural, ya que integra conocimientos ancestrales, formas de relación con la naturaleza, costumbres y tradiciones transmitidas históricamente dentro de las comunidades. La entrevistada señaló que estas prácticas generan sentido de pertenencia con el territorio y reflejan la sabiduría colectiva relacionada con el uso de recursos naturales y las formas tradicionales de vida.

7. En su opinión, ¿la gastronomía local es reconocida como un elemento representativo del patrimonio cultural? ¿Por qué?

Sí. La entrevistada considera que la gastronomía forma parte del patrimonio cultural inmaterial debido a que contiene conocimientos, técnicas y prácticas transmitidas entre generaciones. Destacó que la preparación de platos tradicionales implica no solo recetas, sino también el uso de instrumentos ancestrales, métodos tradicionales de cocción y saberes comunitarios que poseen un importante valor simbólico e identitario.

8. ¿Considera que la gastronomía constituye un atractivo turístico importante en Guayaquil? Explique.

Sí. Aunque no lo expresó directamente en términos turísticos, la entrevistada destacó que la gastronomía posee un valor cultural significativo debido a su autenticidad y conexión con las tradiciones locales. Elementos como los hornos de leña, las técnicas ancestrales de preparación y las recetas tradicionales constituyen expresiones culturales únicas que pueden convertirse en atractivos turísticos vinculados a la experiencia cultural y comunitaria.

9. ¿Cómo percibe el interés de los turistas hacia la gastronomía local?

La entrevistada no abordó explícitamente la percepción de los turistas; sin embargo, sus declaraciones permiten inferir que la autenticidad de las prácticas culinarias tradicionales y el valor cultural de las preparaciones ancestrales generan interés por representar expresiones culturales únicas vinculadas al territorio, la identidad y las tradiciones comunitarias.

10. ¿Qué elementos de la gastronomía cree que tienen mayor potencial para atraer visitantes?

Entre los elementos con mayor potencial se destacan las técnicas ancestrales de preparación, el uso de hornos de leña, la transmisión intergeneracional de conocimientos culinarios y el valor simbólico de las prácticas alimentarias tradicionales. También resaltan los procesos comunitarios y culturales asociados a la preparación de los platos típicos.

Bloque 3: Diversificación de la oferta turística

11. ¿Cómo describiría la oferta gastronómica actual dentro del turismo en Guayaquil?

A partir del discurso de la entrevistada, puede interpretarse que la oferta gastronómica posee un importante valor cultural debido a la riqueza de conocimientos tradicionales y expresiones comunitarias asociadas a la preparación de alimentos. La gastronomía se encuentra vinculada con otras manifestaciones culturales, como festividades, rituales y formas de vida tradicionales.

12. ¿Considera que existe diversidad en la oferta gastronómica dirigida al turismo? ¿Por qué?

Sí. La entrevistada evidenció la existencia de una amplia diversidad cultural y gastronómica relacionada con las distintas regiones y comunidades del país. Las prácticas culinarias se diferencian por el uso de recursos naturales, técnicas tradicionales, celebraciones y contextos culturales específicos que enriquecen la diversidad de la oferta gastronómica.

13. ¿Qué limitaciones existen para diversificar la oferta turística basada en la gastronomía?

Las principales limitaciones se relacionan con la necesidad de fortalecer los mecanismos de salvaguardia y garantizar la continuidad de los conocimientos ancestrales. También puede identificarse la importancia de impulsar procesos de investigación, difusión cultural y valoración social de estas manifestaciones para evitar su pérdida o debilitamiento.

14. Desde su perspectiva, ¿qué estrategias podrían implementarse para diversificar la oferta turística a través de la gastronomía?

La entrevistada enfatizó la importancia de trabajar con los portadores de los saberes tradicionales y fortalecer los procesos de transmisión cultural. Además, destacó la necesidad de registrar, investigar y difundir las manifestaciones culturales vinculadas a la gastronomía, promoviendo experiencias auténticas relacionadas con técnicas ancestrales, preparación tradicional y cultura comunitaria.

15. ¿Cree que la innovación (reinterpretación de platos, nuevas experiencias gastronómicas, rutas culinarias, etc.) es importante para el desarrollo turístico? Explique.

Aunque la entrevistada no se refirió directamente a la innovación gastronómica, su discurso resalta el valor de mantener vivas las tradiciones culinarias y los conocimientos ancestrales. En este sentido, cualquier innovación debería realizarse respetando la autenticidad cultural, la transmisión de saberes y el valor simbólico de las prácticas gastronómicas tradicionales.

Bloque 4: Relación entre gestión y diversificación

16. ¿De qué manera considera que la gestión del patrimonio gastronómico influye en la diversificación de la oferta turística?

La gestión del patrimonio gastronómico permite identificar, registrar y salvaguardar conocimientos culinarios tradicionales que pueden convertirse en experiencias culturales diferenciadas dentro del turismo. Además, la protección de estas manifestaciones fortalece la identidad cultural y contribuye a generar propuestas turísticas auténticas vinculadas al territorio y las comunidades.

17. ¿Piensa que una mejor gestión del patrimonio gastronómico podría fortalecer el posicionamiento turístico de Guayaquil? ¿Cómo?

Sí. Una adecuada gestión del patrimonio gastronómico contribuiría al fortalecimiento del posicionamiento turístico de Guayaquil mediante la valorización de sus tradiciones culinarias, técnicas ancestrales y conocimientos comunitarios. Esto permitiría proyectar una imagen cultural auténtica y diferenciada, capaz de atraer visitantes interesados en experiencias vinculadas con el patrimonio cultural inmaterial.

Pregunta de cierre

18. ¿Desea agregar algún comentario o recomendación sobre la relación entre gastronomía, patrimonio y turismo en Guayaquil?

La entrevistada resaltó que el patrimonio cultural inmaterial no se limita únicamente a la gastronomía, sino que integra un conjunto amplio de conocimientos, prácticas, técnicas y tradiciones vinculadas con la identidad y la memoria colectiva de las comunidades. En este sentido, recomendó continuar fortaleciendo la salvaguardia, investigación y transmisión intergeneracional de estos saberes culturales, considerando siempre a las comunidades y portadores como actores fundamentales en la preservación del patrimonio.

Anexo I

Entrevista a Javier Estevez

Bloque 1: Gestión del patrimonio gastronómico inmaterial

1. ¿Cómo describiría la gestión actual de la gastronomía tradicional en la ciudad de Guayaquil como patrimonio cultural inmaterial?

Según el chef Javier Esteves, actualmente la gestión de la gastronomía tradicional en Guayaquil ha comenzado a fortalecerse progresivamente. Considera que existe un mayor interés por fomentar el tema gastronómico y valorar la cocina tradicional; sin embargo, reconoce que todavía falta un mayor impulso institucional y social para consolidar una gestión integral del patrimonio gastronómico.

2. Desde su experiencia, ¿existen políticas, programas o estrategias orientadas a la preservación y promoción de la gastronomía tradicional?

El entrevistado considera que aún existen importantes vacíos en cuanto a políticas y estrategias consolidadas para la preservación y promoción de la gastronomía tradicional, no solo en Guayaquil sino a nivel nacional. Señala que el país todavía necesita retomar y profundizar el conocimiento de las cocinas ancestrales, así como fortalecer los procesos de difusión y valoración cultural de la gastronomía ecuatoriana.

3. ¿Qué instituciones o actores considera que participan en la gestión del patrimonio gastronómico? ¿Cómo evalúa su articulación?

El chef destacó principalmente el papel del Municipio de Guayaquil como un actor importante en la promoción y fortalecimiento de la gastronomía local. Considera que, dentro de los recursos disponibles, la gestión municipal ha sido positiva y ha permitido avances significativos. No obstante, reconoce que aún hace falta una mayor articulación y participación de otros actores para consolidar el patrimonio gastronómico.

4. ¿Cuáles considera que son las principales limitaciones o problemáticas en la gestión del patrimonio gastronómico en Guayaquil?

La principal problemática identificada es la falta de difusión y educación gastronómica en la población. El entrevistado explicó que muchas recetas tradicionales han sido modificadas o reemplazadas por preparaciones más rápidas debido a los cambios en el estilo de vida contemporáneo, provocando la pérdida paulatina de conocimientos culinarios ancestrales transmitidos por generaciones anteriores. Además, considera que las nuevas generaciones desconocen el valor histórico y cultural de muchos platos tradicionales.

5. ¿Qué acciones cree que deberían implementarse para mejorar la gestión de la gastronomía como patrimonio cultural?

El entrevistado considera fundamental fortalecer la difusión cultural y desarrollar procesos de capacitación y educación gastronómica. Tomando como referencia el caso de Perú, señaló la importancia de construir identidad culinaria mediante políticas de promoción, investigación y valorización de las recetas tradicionales. Asimismo, propuso la realización de ferias gastronómicas enfocadas en cocinas ancestrales y técnicas tradicionales de cocción como mecanismos de preservación y difusión cultural.

Bloque 2: Valor cultural y turístico de la gastronomía

6. ¿Qué significado tiene la gastronomía tradicional para la identidad cultural de la ciudad de Guayaquil?

La gastronomía tradicional representa un elemento esencial de la identidad cultural guayaquileña. El entrevistado afirmó que una cocina sin identidad pierde su esencia cultural y destacó que los guayaquileños poseen prácticas culinarias distintivas que forman parte de su identidad colectiva, como el consumo del encebollado acompañado con pan y no con canguil. Para el chef, estas costumbres alimentarias son expresiones que definen culturalmente a la población local.

7. En su opinión, ¿la gastronomía local es reconocida como un elemento representativo del patrimonio cultural? ¿Por qué?

Sí. El entrevistado considera que la gastronomía ecuatoriana constituye un importante patrimonio cultural debido a su diversidad regional y capacidad de integración cultural. Destacó que tanto la cocina de la Costa como la de la Sierra forman parte de un engranaje cultural que refleja la diversidad y riqueza gastronómica del país, contribuyendo a fortalecer la identidad nacional.

8. ¿Considera que la gastronomía constituye un atractivo turístico importante en Guayaquil? Explique.

Sí. El chef considera que la gastronomía es un atractivo turístico importante en Guayaquil, aunque todavía no ha sido plenamente aprovechada como recurso turístico. Destacó la existencia de numerosas “huecas” y establecimientos populares con gran riqueza culinaria y sabores tradicionales que representan una experiencia auténtica para visitantes nacionales y extranjeros.

9. ¿Cómo percibe el interés de los turistas hacia la gastronomía local?

El entrevistado percibe un interés muy positivo y fuerte por parte de los turistas extranjeros hacia la gastronomía local. Basándose en su experiencia en hotelería, señaló que los visitantes suelen valorar incluso más que los propios locales los sabores, la autenticidad y la sencillez de los platos tradicionales ecuatorianos. Además, considera que la gastronomía posee un enorme potencial turístico si se desarrollan mejores estrategias de difusión y promoción.

10. ¿Qué elementos de la gastronomía cree que tienen mayor potencial para atraer visitantes?

El chef considera que prácticamente toda la gastronomía ecuatoriana posee potencial turístico. Entre los platos con mayor capacidad de atracción mencionó el encebollado, el caldo de bola, la cazuela, el arroz con menestra y carne asada, así como las preparaciones con mariscos. También destacó el valor de las técnicas tradicionales de cocción, como el uso de leña, carbón y ollas de barro, debido a los sabores y memorias culturales que evocan.

Bloque 3: Diversificación de la oferta turística

11. ¿Cómo describiría la oferta gastronómica actual dentro del turismo en Guayaquil?

El entrevistado describió la oferta gastronómica actual de Guayaquil como diversa y en constante crecimiento. Señaló que actualmente existen más negocios gastronómicos, mayor tecnificación y una amplia variedad de propuestas culinarias. Aunque muchas preparaciones son similares, considera que la ciudad ofrece una amplia gama de opciones y estilos gastronómicos.

12. ¿Considera que existe diversidad en la oferta gastronómica dirigida al turismo? ¿Por qué?

Sí. El chef considera que sí existe diversidad gastronómica, pero que esta no siempre se comunica o promociona adecuadamente hacia los turistas. Explicó que muchas veces existe temor de ofrecer ciertos platos tradicionales a visitantes extranjeros por considerarlos demasiado fuertes o distintos culturalmente, limitando así la posibilidad de mostrar plenamente la riqueza gastronómica local.

13. ¿Qué limitaciones existen para diversificar la oferta turística basada en la gastronomía?

Según el entrevistado, las principales limitaciones no son materiales sino mentales y conceptuales. Considera que todavía no se percibe a la gastronomía como el eje principal de una experiencia turística, sino como un complemento secundario del viaje. Además, señaló que falta una visión estratégica orientada específicamente al turismo gastronómico.

14. Desde su perspectiva, ¿qué estrategias podrían implementarse para diversificar la oferta turística a través de la gastronomía?

El chef propone fortalecer las ferias gastronómicas populares y recuperar espacios tradicionales de encuentro cultural. Considera que eventos gastronómicos similares a las primeras ediciones de la feria Feria Raíces permitían atraer turistas interesados específicamente en la gastronomía. Asimismo, sugirió integrar juegos tradicionales, comida criolla y actividades culturales para generar experiencias turísticas más auténticas y memorables.

15. ¿Cree que la innovación (reinterpretación de platos, nuevas experiencias gastronómicas, rutas culinarias, etc.) es importante para el desarrollo turístico? Explique.

Sí. El entrevistado considera que la innovación es necesaria dentro de la gastronomía y el turismo, ya que permite adaptarse a las nuevas demandas del público. Sin embargo, enfatiza que toda innovación debe realizarse respetando la identidad y esencia original de los platos tradicionales. Según su criterio, es posible reinterpretar y modernizar preparaciones siempre que no se pierda el sabor, la técnica y el valor cultural que las caracteriza.

Bloque 4: Relación entre gestión y diversificación

16. ¿De qué manera considera que la gestión del patrimonio gastronómico influye en la diversificación de la oferta turística?

El entrevistado considera que la gastronomía y el turismo no deben entenderse como elementos separados, sino como componentes complementarios de una misma experiencia cultural. Una adecuada gestión del patrimonio gastronómico permitiría generar nuevas

propuestas turísticas, ampliar la oferta cultural y fortalecer la experiencia del visitante mediante el contacto directo con la cocina tradicional y la identidad local.

17. ¿Piensa que una mejor gestión del patrimonio gastronómico podría fortalecer el posicionamiento turístico de Guayaquil? ¿Cómo?

Sí. El chef afirma que una mejor gestión del patrimonio gastronómico abriría nuevas oportunidades de difusión y valorización cultural. Considera que la promoción de técnicas tradicionales, sabores ancestrales y experiencias gastronómicas auténticas permitiría fortalecer el posicionamiento turístico de Guayaquil y generar mayor interés tanto en visitantes nacionales como internacionales.

Pregunta de cierre

18. ¿Desea agregar algún comentario o recomendación sobre la relación entre gastronomía, patrimonio y turismo en Guayaquil?

Como recomendación final, el entrevistado destacó la importancia de valorar y respetar los productos locales, así como reconocer la diversidad gastronómica y cultural existente en Guayaquil y Ecuador. Señaló que muchas veces la población no aprecia suficientemente su propia cocina tradicional y enfatizó la necesidad de disfrutar, preservar y difundir el patrimonio gastronómico como parte fundamental de la identidad cultural y del desarrollo turístico de la ciudad.

Anexo J

Entrevista a Gissell Barzallo

Bloque 1: Gestión del patrimonio gastronómico inmaterial

1. ¿Cómo describiría la gestión actual de la gastronomía tradicional en la ciudad de Guayaquil como patrimonio cultural inmaterial?

Según Gisell Barzallo, en los últimos años la ciudad de Guayaquil ha experimentado un importante desarrollo en torno a la gastronomía tradicional. Explicó que anteriormente los platos típicos se encontraban principalmente en huecas o establecimientos populares; sin embargo, actualmente existe una mayor diversificación y profesionalización de la oferta gastronómica, incluyendo restaurantes especializados en cocina ecuatoriana ubicados en centros comerciales y zonas de alta plusvalía. Considera que este proceso ha sido impulsado por la gestión municipal y por el creciente interés del mercado turístico y gastronómico.

2. Desde su experiencia, ¿existen políticas, programas o estrategias orientadas a la preservación y promoción de la gastronomía tradicional?

La entrevistada considera que no existen políticas públicas específicas claramente estructuradas para la preservación de la gastronomía tradicional. No obstante, señaló que sí se desarrollan diversas actividades y estrategias de promoción gastronómica impulsadas por instituciones, escuelas culinarias y gobiernos locales. Entre estas iniciativas destacó los concursos de huecas, festivales gastronómicos y proyectos de revitalización urbana, como el desarrollo de la calle Panamá, los cuales han incentivado el posicionamiento de la gastronomía costeña.

3. ¿Qué instituciones o actores considera que participan en la gestión del patrimonio gastronómico? ¿Cómo evalúa su articulación?

La entrevistada identificó como actores principales a las alcaldías, municipios cantonales, escuelas de gastronomía y entidades vinculadas al sector turístico y gastronómico. Señaló que los gobiernos locales organizan festividades, ferias y espacios de promoción para emprendimientos gastronómicos tradicionales. Considera que esta articulación ha contribuido positivamente al fortalecimiento y reconocimiento de la gastronomía ecuatoriana tanto a nivel local como internacional.

4. ¿Cuáles considera que son las principales limitaciones o problemáticas en la gestión del patrimonio gastronómico en Guayaquil?

La principal limitación identificada por la entrevistada es la falta de inversión y presupuesto destinado a programas de promoción gastronómica. Asimismo, indicó que la ausencia de estructuras municipales más consolidadas para impulsar este tipo de iniciativas limita el desarrollo de proyectos de preservación y difusión del patrimonio gastronómico. También destacó la necesidad de una mayor participación de la empresa privada dentro de estos procesos.

5. ¿Qué acciones cree que deberían implementarse para mejorar la gestión de la gastronomía como patrimonio cultural?

La entrevistada considera necesario continuar incentivando el reconocimiento y difusión de los espacios de comida tradicional, especialmente las pequeñas huecas y emprendimientos familiares que conservan recetas y saberes ancestrales. Además, destacó la importancia de fortalecer programas de profesionalización y capacitación gastronómica para las personas portadoras de estos conocimientos tradicionales, permitiéndoles mejorar sus oportunidades económicas sin perder la esencia cultural de sus preparaciones.

Bloque 2: Valor cultural y turístico de la gastronomía

6. ¿Qué significado tiene la gastronomía tradicional para la identidad cultural de la ciudad de Guayaquil?

La gastronomía tradicional representa un elemento fundamental de la identidad cultural guayaquileña. La entrevistada afirmó que platos como el bolón, el tigrillo, el calentado y las preparaciones con verde forman parte esencial de la vida cotidiana y de las costumbres alimentarias de la Costa ecuatoriana. Asimismo, relacionó la gastronomía con las dinámicas históricas y laborales del costeño, destacando que muchos platos surgieron para satisfacer las necesidades energéticas de las largas jornadas de trabajo.

7. En su opinión, ¿la gastronomía local es reconocida como un elemento representativo del patrimonio cultural? ¿Por qué?

Sí. La entrevistada considera que la gastronomía costeña es ampliamente reconocida como un elemento representativo de la identidad cultural ecuatoriana. Destacó que preparaciones como el arroz con menestra, los platos elaborados con verde y diversas recetas tradicionales son reconocidas tanto por turistas como por la población nacional, consolidándose como símbolos representativos de la cultura costeña.

8. ¿Considera que la gastronomía constituye un atractivo turístico importante en Guayaquil? Explique.

Sí. La entrevistada considera que la gastronomía constituye uno de los principales atractivos turísticos de Guayaquil. Señaló que eventos gastronómicos como concursos de huecas, festivales y celebraciones julianas movilizan grandes cantidades de visitantes y forman parte central de la vida cultural de la ciudad. Para ella, las festividades guayaquileñas giran en gran medida alrededor de la comida y de la experiencia gastronómica colectiva.

9. ¿Cómo percibe el interés de los turistas hacia la gastronomía local?

La entrevistada percibe un alto interés por parte de los turistas hacia la gastronomía local. Explicó que los visitantes extranjeros suelen buscar prioritariamente comida típica ecuatoriana y muestran curiosidad por probar distintos platos tradicionales debido a la variedad de sabores y preparaciones existentes en la cocina costeña.

10. ¿Qué elementos de la gastronomía cree que tienen mayor potencial para atraer visitantes?

Considera que el principal elemento gastronómico con mayor potencial turístico es el verde, debido a la enorme diversidad de preparaciones derivadas de este producto. Mencionó platos como tortillas de verde, empanadas, patacones, sandwiches de patacón y diversas reinterpretaciones gastronómicas que evidencian la versatilidad culinaria de este ingrediente emblemático de la Costa ecuatoriana.

Bloque 3: Diversificación de la oferta turística

11. ¿Cómo describiría la oferta gastronómica actual dentro del turismo en Guayaquil?

La entrevistada describió la oferta gastronómica actual de Guayaquil como amplia y diversificada. Explicó que anteriormente la cocina típica estaba asociada principalmente a huecas y espacios populares, mientras que en la actualidad existen restaurantes especializados en gastronomía criolla ubicados en zonas estratégicas y de alto desarrollo comercial, lo que demuestra un proceso de sofisticación y valorización de la cocina tradicional.

12. ¿Considera que existe diversidad en la oferta gastronómica dirigida al turismo? ¿Por qué?

Sí. La entrevistada considera que sí existe diversidad gastronómica orientada al turismo, aunque reconoce que aún existen aspectos por fortalecer en comparación con países como Perú o México. Señaló que estos países han desarrollado estrategias integrales de promoción turística y gastronómica, convirtiendo su cocina en un atractivo turístico internacional consolidado.

13. ¿Qué limitaciones existen para diversificar la oferta turística basada en la gastronomía?

Las principales limitaciones identificadas son la falta de infraestructura y promoción. Según la entrevistada, es necesario desarrollar mayores estrategias institucionales y presupuestarias que permitan consolidar la gastronomía como un eje importante del turismo en Guayaquil.

14. Desde su perspectiva, ¿qué estrategias podrían implementarse para diversificar la oferta turística a través de la gastronomía?

La entrevistada considera que los festivales gastronómicos constituyen una estrategia altamente efectiva para diversificar la oferta turística. Como ejemplo mencionó el festival del cangrejo en Naranjal y las festividades julianas de Guayaquil, las cuales movilizan miles de visitantes. Además, sugirió incrementar la cantidad de eventos gastronómicos durante el año mediante el trabajo conjunto entre municipios, gobiernos locales y estrategias de promoción turística.

15. ¿Cree que la innovación (reinterpretación de platos, nuevas experiencias gastronómicas, rutas culinarias, etc.) es importante para el desarrollo turístico? Explique.

Sí. La entrevistada considera que las rutas gastronómicas y experiencias culinarias innovadoras son fundamentales para el desarrollo turístico. Mencionó ejemplos como la ruta del cacao y la ruta del arroz, las cuales permitieron visibilizar zonas rurales y promover el turismo vivencial, vinculando la gastronomía con los procesos productivos, las comunidades locales y la cultura territorial.

Bloque 4: Relación entre gestión y diversificación

16. ¿De qué manera considera que la gestión del patrimonio gastronómico influye en la diversificación de la oferta turística?

La entrevistada considera que la gestión del patrimonio gastronómico influye de manera significativa en la diversificación turística, ya que el desarrollo de infraestructura, promoción y estrategias culturales permite convertir la gastronomía en una experiencia turística tangible y atractiva. Además, destacó que una adecuada gestión facilita la creación de productos turísticos vinculados con la identidad culinaria local.

17. ¿Piensa que una mejor gestión del patrimonio gastronómico podría fortalecer el posicionamiento turístico de Guayaquil? ¿Cómo?

Sí. La entrevistada afirmó que una mejor gestión permitiría desarrollar rutas gastronómicas, festivales y espacios especializados que integren la gastronomía dentro de la experiencia turística de Guayaquil. También destacó la importancia de incluir recorridos por lugares emblemáticos y promover platos tradicionales representativos de distintos sectores de la ciudad y zonas cercanas.

Pregunta de cierre

18. ¿Desea agregar algún comentario o recomendación sobre la relación entre gastronomía, patrimonio y turismo en Guayaquil?

Como reflexión final, la entrevistada señaló que la gastronomía no debe entenderse únicamente como un acto de consumo alimenticio, sino como una expresión cultural vinculada con la historia, las formas de vida y la identidad de la comunidad. Destacó que la gastronomía guayaquileña refleja el carácter trabajador y dinámico del costeño, y considera necesario fortalecer la proyección cultural de estos elementos para posicionar a Guayaquil como un destino gastronómico de referencia.

Entrevista a Rossy Orellana

Gestión del patrimonio gastronómico inmaterial y su incidencia en la diversificación de la oferta turística en Guayaquil

1. ¿Cómo describiría la gestión actual de la gastronomía tradicional en la ciudad de Guayaquil como patrimonio cultural?

Rossy Orellana considera que existen intenciones de fortalecer la identidad gastronómica local; sin embargo, dichas iniciativas son aisladas y dependen principalmente de escuelas gastronómicas, chefs o emprendimientos particulares. Señala que no existe una política pública sostenida ni una estrategia estatal o municipal consolidada que impulse de manera permanente la gastronomía como patrimonio cultural. Además, menciona que los constantes cambios políticos dificultan la continuidad de proyectos relacionados con la identidad gastronómica.

2. ¿Existen políticas, programas o estrategias orientadas a la preservación y promoción de la gastronomía tradicional?

Indica que no existen políticas claras o programas sólidos orientados específicamente a preservar la gastronomía tradicional. Explica que algunas empresas privadas manejan lineamientos relacionados con el uso de productos locales dentro de sus cartas gastronómicas, pero esto responde más a estrategias de sostenibilidad o responsabilidad empresarial que a políticas culturales oficiales. Considera que debería existir una normativa que incentive a los restaurantes a incluir gastronomía local en sus propuestas.

3. ¿Qué instituciones o actores participan en la gestión del patrimonio gastronómico?

Menciona principalmente a las escuelas de gastronomía, chefs reconocidos y emprendimientos gastronómicos locales como los actores que actualmente impulsan la preservación de la cocina tradicional. Destaca también la participación de las huecas y ferias gastronómicas como espacios de promoción cultural.

4. ¿Cuáles son las principales limitaciones o problemáticas en la gestión del patrimonio gastronómico?

Entre las principales limitaciones identifica:

- La falta de patriotismo gastronómico y valoración de la cocina local.
- La ausencia de políticas públicas permanentes.
- La falta de continuidad administrativa por los cambios políticos.
- La carencia de controles y regulaciones para establecimientos gastronómicos.
- La pérdida de autenticidad de ciertas recetas tradicionales debido a modificaciones comerciales.
- La escasa estructuración de programas de apoyo gubernamental para emprendimientos gastronómicos.

Además, considera que muchos negocios priorizan la rentabilidad antes que la preservación del patrimonio culinario.

5. ¿Qué acciones deberían implementarse para mejorar la gestión de la gastronomía como patrimonio cultural?

Sugiere implementar políticas públicas permanentes y estructuras de control que regulen y fortalezcan la gastronomía tradicional. También considera importante:

- Incentivar el uso de productos locales.
- Fortalecer la capacitación gastronómica.
- Establecer programas municipales y nacionales.
- Promover estándares de calidad para restaurantes típicos.
- Desarrollar estrategias de promoción turística y gastronómica sostenidas.

6. ¿Qué significado tiene la gastronomía tradicional para la identidad cultural de Guayaquil?

Afirma que la gastronomía representa una parte fundamental de la identidad cultural de Guayaquil y del Ecuador. Considera que platos como el encebollado, el cangrejo y las preparaciones con verde constituyen símbolos representativos de la ciudad y de la región costeña.

7. ¿La gastronomía local es reconocida como un elemento representativo del patrimonio cultural?

Considera que sí existe reconocimiento de la gastronomía como un elemento identitario; sin embargo, señala que todavía falta consolidarla oficialmente como patrimonio cultural y fortalecer su posicionamiento nacional e internacional.

8. ¿La gastronomía constituye un atractivo turístico importante en Guayaquil?

Sí. Destaca que muchos visitantes llegan motivados por la gastronomía local, especialmente por productos del mar y platos típicos como el cangrejo, el encebollado y las preparaciones con mariscos. Considera que Guayaquil podría convertirse en un destino gastronómico de gran valor si existiera una mejor gestión y promoción.

9. ¿Cómo percibe el interés del turista hacia la gastronomía local?

Percibe un interés muy positivo, especialmente de turistas extranjeros y visitantes regionales. Señala que los turistas valoran mucho los mariscos ecuatorianos, el camarón y la diversidad de pescados, además de reconocer la calidad de preparación de la cocina costeña.

10. ¿Qué elementos de la gastronomía tienen mayor potencial para atraer visitantes?

Considera que los mariscos son uno de los principales atractivos gastronómicos, especialmente el camarón ecuatoriano y la variedad de pescados. También destaca las preparaciones típicas locales y el manejo culinario de productos marinos como un elemento diferenciador.

11. ¿Cómo describiría la oferta gastronómica actual dentro del turismo en Guayaquil?

Menciona que actualmente existe una mayor presencia de propuestas gastronómicas locales y restaurantes especializados en comida típica. Sin embargo, considera que todavía falta estructurar mejor la oferta dirigida específicamente al turismo.

12. ¿Existe diversidad en la oferta gastronómica dirigida al turismo?

Considera que sí existe cierta diversidad; no obstante, señala que faltan más restaurantes típicos con estándares de calidad adecuados para recibir turistas. Explica que muchas veces las opciones gastronómicas tradicionales se concentran en pocas zonas reconocidas.

13. ¿Qué limitaciones existen para diversificar la oferta turística basada en la gastronomía?

Señala como limitaciones principales:

- La falta de políticas públicas.
- La ausencia de programas de apoyo.
- La escasa regulación y control de establecimientos.
- La falta de estándares de calidad.
- El limitado apoyo gubernamental a emprendimientos gastronómicos.

También menciona que Guayaquil necesita fortalecer otros atractivos complementarios para consolidarse como destino turístico gastronómico.

14. ¿Qué estrategias podrían implementarse para diversificar la oferta turística a través de la gastronomía?

Propone:

- Crear programas permanentes de promoción gastronómica.
- Desarrollar políticas municipales y nacionales.
- Fortalecer la publicidad turística.
- Mejorar la calidad y profesionalización de restaurantes.
- Integrar gastronomía y turismo dentro de una estrategia conjunta.
- Impulsar más ferias y eventos gastronómicos.

15. ¿La innovación gastronómica es importante para el desarrollo turístico?

Considera que la innovación es importante, pero advierte que debe mantenerse un equilibrio entre innovación y preservación cultural. Señala que algunos chefs modifican excesivamente los platos tradicionales, provocando la pérdida de su esencia patrimonial.

16. ¿De qué manera influye la gestión del patrimonio gastronómico en la diversificación de la oferta turística?

Afirma que una adecuada gestión permitiría fortalecer el turismo gastronómico y posicionar mejor a Guayaquil. Considera que la relación entre gastronomía y turismo es positiva, pero falta potencializarla mediante estrategias sostenidas y especializadas.

17. ¿Una mejor gestión del patrimonio gastronómico podría fortalecer el posicionamiento turístico de Guayaquil?

Sí. Considera que Guayaquil tiene potencial para consolidarse como destino gastronómico importante, especialmente por la calidad de sus productos marinos y su cocina tradicional. Sin embargo, recalca que se necesita mayor promoción, planificación y continuidad institucional.

18. Comentario final sobre la relación entre gastronomía y turismo

Rosy Orellana concluye que Guayaquil posee un enorme potencial gastronómico y turístico, pero necesita desarrollar políticas públicas sostenidas, fortalecer la promoción de la cocina local y consolidar una identidad gastronómica clara. Además, destaca que otros países como Perú y Colombia representan ejemplos exitosos de articulación entre gastronomía, identidad cultural y turismo.

Anexo L

Entrevista Rubén Vega

Gestión del patrimonio gastronómico inmaterial

1. ¿Cómo describiría la gestión actual de la gastronomía tradicional en la ciudad de Guayaquil como patrimonio inmaterial?

El chef Rubén Vega considera que la gastronomía tradicional de Guayaquil se mantiene viva principalmente gracias a la transmisión de saberes de generación en generación y a las costumbres asociadas a festividades religiosas y culturales. Señala que platos como la fanesca o la colada morada con pan forman parte de tradiciones profundamente arraigadas. Además, destaca que la gastronomía guayaquileña refleja un importante mestizaje cultural, donde influencias europeas y locales se integran en nuevas expresiones culinarias sin perder su esencia.

2. ¿Desde su experiencia existen políticas, programas o estrategias orientadas a preservar y promocionar la gastronomía tradicional?

Según el entrevistado, existen esfuerzos tanto públicos como privados; sin embargo, estos no trabajan de manera articulada. Menciona que anteriormente se impulsó una marca país que ayudó a posicionar la gastronomía ecuatoriana, pero posteriormente perdió continuidad. Considera que instituciones como el Municipio, la Prefectura y el Gobierno Central realizan acciones aisladas, aunque todavía no existe un organismo que coordine de forma eficiente la planificación y promoción gastronómica.

3. ¿Qué instituciones o actores considera que participan en la gestión del patrimonio gastronómico? ¿Cómo evalúa esa articulación?

El chef identifica como actores principales al Municipio de Guayaquil, la Prefectura, el Ministerio de Cultura y diversos festivales gastronómicos impulsados por instituciones públicas y privadas. Destaca eventos como la feria gastronómica “Raíces”, la cual permitió acercar la comida tradicional a la ciudadanía. Sin embargo, considera que la articulación institucional aún es limitada y que debería fortalecerse mediante la creación de circuitos turísticos gastronómicos integrados, similares a los desarrollados en Perú.

4. ¿Cuáles considera que son las principales limitaciones o problemáticas en la gestión del patrimonio gastronómico en Guayaquil?

Rubén Vega señala que una de las principales limitaciones es la falta de presupuesto y de prioridad política hacia la gastronomía y la cultura. Explica que, aunque la gastronomía genera empleo y dinamiza la economía, todavía no es vista como un eje estratégico de desarrollo. Asimismo, menciona que muchos productos tradicionales están desapareciendo debido a la pérdida de cultivos y al abandono de ingredientes ancestrales por razones comerciales.

5. ¿Qué acciones cree que deberían implementarse para mejorar la gestión de la gastronomía como patrimonio cultural?

El entrevistado considera fundamental realizar un proceso serio de catalogación gastronómica, que permita identificar platos emblemáticos, documentar su historia y transmitir su valor cultural a las nuevas generaciones. También enfatiza la importancia de preservar ingredientes y productos tradicionales, apoyando a productores locales para evitar la desaparición de cultivos vinculados a la identidad culinaria.

Valor cultural y turístico de la gastronomía

6. ¿Qué significado tiene la gastronomía tradicional para la identidad cultural de la ciudad de Guayaquil?

Para Rubén Vega, la gastronomía constituye un elemento de unión social y emocional. Afirma que compartir alimentos forma parte esencial de la vida cotidiana y de las relaciones humanas. Destaca que, pese a la presencia de cadenas internacionales, los guayaquileños continúan manteniendo un fuerte vínculo con preparaciones tradicionales como el encebollado, el bolón o el tigrillo, lo que demuestra la permanencia de la identidad cultural local.

7. ¿En su opinión, la gastronomía local es reconocida como un elemento representativo del patrimonio cultural?

Sí. El chef considera que la gastronomía es parte esencial de la identidad guayaquileña y ecuatoriana. Incluso señala que, siendo quiteño de origen, la convivencia prolongada con la cultura gastronómica de Guayaquil le permitió integrarse profundamente a la identidad local.

8. ¿Considera que la gastronomía constituye un atractivo turístico importante en Guayaquil? ¿Qué platos considera más representativos?

El entrevistado sostiene que la gastronomía sí representa un atractivo turístico importante. Destaca especialmente platos como el encebollado, el bolón, el tigrillo, el caldo de bola y los corviches, los cuales generan gran interés en turistas extranjeros. Explica que muchos visitantes inicialmente desconocen estos platos, pero una vez que los prueban quedan fascinados por sus sabores y autenticidad.

9. ¿Cómo percibe el interés de los turistas hacia la gastronomía local guayaquileña?

Rubén Vega percibe un creciente interés de los turistas hacia la gastronomía local, aunque considera que todavía existe poco conocimiento internacional sobre Guayaquil como destino gastronómico. Explica que históricamente la ciudad fue vista solo como punto de tránsito hacia Galápagos, pero actualmente su cocina comienza a consolidarse como un atractivo propio gracias a productos emblemáticos como el verde, el cacao, el camarón y los mariscos.

10. ¿Qué elementos de la gastronomía cree que tienen mayor potencial para atraer visitantes?

El chef considera que el principal potencial radica en los sabores, las presentaciones y la autenticidad de la cocina ecuatoriana. Además, enfatiza la importancia de adaptar la manera de presentar los productos gastronómicos a distintos mercados turísticos internacionales, para lograr que los visitantes comprendan y valoren mejor la oferta culinaria local.

Diversificación de la oferta turística

11. ¿Cómo describiría la oferta gastronómica actual dentro del turismo en Guayaquil?

Rubén Vega explica que Guayaquil posee una gastronomía popular muy rica y auténtica, presente especialmente en sectores tradicionales y “huecas”. Sin embargo, reconoce que muchos de estos espacios no siempre son accesibles o adecuados para el turismo internacional. En este contexto, destaca el papel de los hoteles y restaurantes formales, que intentan adaptar la cocina tradicional a estándares turísticos sin perder su esencia cultural.

12. ¿Considera que existe diversidad en la oferta gastronómica dirigida al turismo?

Sí, aunque señala que la oferta aún presenta limitaciones. Considera que Guayaquil ha

evolucionado gastronómicamente, pero factores como la inseguridad han afectado el desarrollo de espacios gastronómicos abiertos y dinámicos. Explica que gran parte de la oferta actual se concentra en centros comerciales o zonas privadas, reduciendo la vida gastronómica urbana tradicional.

13. ¿Qué limitaciones existen para diversificar la oferta turística basada en la gastronomía?

El entrevistado menciona como principales limitaciones la inseguridad, la complejidad de los trámites administrativos y los altos costos de inversión en el sector gastronómico. Además, destaca que los restaurantes presentan elevados índices de cierre, lo que genera incertidumbre y limita nuevas iniciativas gastronómicas.

14. ¿Qué estrategias podrían implementarse para diversificar la oferta turística a través de la gastronomía?

Rubén Vega propone crear circuitos turísticos gastronómicos organizados, fortalecer las ferias culinarias y estandarizar ciertos productos tradicionales para garantizar calidad y consistencia. También considera importante diseñar rutas gastronómicas temáticas que permitan al visitante conocer anticipadamente qué platos y experiencias encontrará en cada destino.

15. ¿Cree que la innovación y reinterpretación de platos son importantes para el desarrollo turístico?

Sí, aunque enfatiza que la innovación debe realizarse con respeto hacia las preparaciones tradicionales. Explica que los platos patrimoniales pueden reinterpretarse como homenajes culinarios, pero sin alterar ni reemplazar la receta original. Considera que el riesgo aparece cuando las reinterpretaciones sustituyen la esencia de la cocina tradicional.

Relación entre gestión y diversificación turística

16. ¿De qué manera considera que la gestión del patrimonio gastronómico influye en la diversificación de la oferta turística?

El chef considera que una adecuada gestión permite mejorar la calidad, consistencia y promoción de la gastronomía, fortaleciendo así la diversificación turística. Explica que si los platos tradicionales mantienen estándares similares en diferentes establecimientos, los visitantes desarrollarán mayor confianza y motivación para recorrer diversos destinos gastronómicos.

17. ¿Piensa que una mejor gestión del patrimonio gastronómico podría fortalecer el posicionamiento turístico de Guayaquil?

Sí. Rubén Vega sostiene que Guayaquil y Ecuador poseen el potencial para consolidarse como destinos gastronómicos internacionales. Afirmar que muchos visitantes terminan enamorándose del país a través de su comida, por lo que considera que la gastronomía puede convertirse en uno de los principales elementos de posicionamiento turístico.

18. ¿Desea agregar algún comentario o recomendación sobre la relación entre gastronomía, patrimonio y turismo en Guayaquil?

Como reflexión final, el chef enfatiza la necesidad de preservar los pequeños negocios tradicionales y las “huecas” históricas, ya que representan la verdadera esencia cultural de la ciudad. Considera que la mayor amenaza es la pérdida de identidad frente a la expansión de cadenas internacionales. Asimismo, destaca la importancia de conservar técnicas, recetas y

espacios emblemáticos que forman parte de la memoria colectiva y del patrimonio gastronómico guayaquileño.

ANEXO M

Entrevista a Fernando León

Bloque 1: Gestión del patrimonio gastronómico inmaterial

El entrevistado considera que la gestión actual de la gastronomía tradicional en Guayaquil como patrimonio cultural inmaterial es aún incipiente y fragmentada. Señala que, si bien existen esfuerzos aislados desde el ámbito académico, cultural y municipal, estos no responden a una política integral consolidada que permita una gestión sostenida del patrimonio gastronómico.

En relación con la existencia de políticas, programas o estrategias, manifiesta que actualmente existen normativas generales en materia cultural, sin embargo, no se evidencian programas específicos y estructurados orientados exclusivamente a la preservación y promoción de la gastronomía tradicional como patrimonio inmaterial.

Respecto a los actores involucrados, identifica la participación del gobierno local, instituciones de educación superior, el Ministerio de Cultura y algunos emprendimientos gastronómicos. No obstante, señala que la articulación entre estos actores es débil, lo que limita la consolidación de acciones conjuntas efectivas.

En cuanto a las principales limitaciones, destaca la falta de políticas públicas especializadas, la escasa investigación aplicada en el área gastronómica patrimonial y la limitada visibilización de la gastronomía local en escenarios turísticos internacionales.

Finalmente, considera que es necesario implementar un plan estratégico integral de gestión del patrimonio gastronómico, que incluya políticas públicas articuladas, investigación académica continua y estrategias de promoción turística-cultural sostenida.

Bloque 2: Valor cultural y turístico de la gastronomía

El entrevistado señala que la gastronomía tradicional tiene un alto significado en la identidad cultural de Guayaquil, ya que refleja procesos históricos de mestizaje, migración y construcción social de la ciudad.

Sin embargo, considera que el reconocimiento de la gastronomía como patrimonio cultural aún es limitado a nivel institucional, aunque socialmente sí existe una valoración importante por parte de la población local.

En relación con su valor turístico, afirma que la gastronomía constituye un atractivo importante para la ciudad, pero aún no se encuentra completamente estructurada dentro de la oferta turística formal de Guayaquil.

Respecto al interés de los turistas, indica que existe una tendencia creciente hacia el consumo de experiencias gastronómicas auténticas, especialmente por parte de turistas nacionales y regionales, aunque este interés no siempre está adecuadamente canalizado.

Finalmente, identifica como elementos con mayor potencial turístico a platos tradicionales emblemáticos como el encebollado, el bolón de verde y los ceviches, los cuales representan la identidad culinaria de la ciudad.

Bloque 3: Diversificación de la oferta turística

El entrevistado describe la oferta gastronómica actual dentro del turismo en Guayaquil como amplia, pero poco organizada desde una perspectiva de producto turístico estructurado.

Considera que sí existe diversidad gastronómica, sin embargo, esta no está integrada dentro de una estrategia turística planificada, lo que limita su aprovechamiento como producto diferenciado.

Entre las principales limitaciones para la diversificación de la oferta turística basada en la gastronomía, señala la falta de planificación estratégica, la escasa inversión en turismo gastronómico y la débil articulación entre los sectores público y privado.

En cuanto a estrategias de diversificación, propone la creación de clústeres gastronómicos-turísticos, el diseño de rutas culinarias temáticas y la incorporación del patrimonio gastronómico dentro de productos turísticos culturales integrados.

Finalmente, sostiene que la innovación es un elemento clave para el desarrollo turístico, ya que permite mejorar la competitividad del destino sin perder la identidad cultural, especialmente mediante la reinterpretación de platos tradicionales y la creación de experiencias gastronómicas.

Bloque 4: Relación entre gestión y diversificación

El entrevistado considera que la gestión del patrimonio gastronómico influye directamente en la diversificación de la oferta turística, ya que una gestión adecuada permite estructurar, organizar y valorizar la gastronomía como producto turístico sostenible.

Asimismo, afirma que una mejor gestión del patrimonio gastronómico fortalecería significativamente el posicionamiento turístico de Guayaquil, al consolidar una identidad culinaria diferenciada y competitiva frente a otros destinos.

Pregunta de cierre

Como comentario final, el entrevistado enfatiza la necesidad de integrar la gastronomía tradicional dentro del sistema turístico de manera estratégica, reconociéndola no solo como un recurso cultural, sino como un eje fundamental del desarrollo turístico y económico de la ciudad.

ANEXO N

Entrevista a Alexandra Fuentes

Bloque 1: Gestión del patrimonio gastronómico inmaterial

La entrevistada considera que la gestión actual de la gastronomía tradicional en Guayaquil como patrimonio cultural inmaterial se caracteriza por ser principalmente empírica y no estructurada de manera sistémica. Señala que, si bien existen manifestaciones vivas del patrimonio gastronómico, estas dependen en gran medida de portadores de tradición, emprendimientos familiares y prácticas culturales transmitidas de generación en generación, sin una formalización suficiente dentro de políticas públicas sostenidas.

En cuanto a la existencia de políticas, programas o estrategias, indica que si bien se han desarrollado iniciativas puntuales como ferias gastronómicas, eventos culturales y actividades promocionales, estas no constituyen una política integral ni continua orientada a la salvaguarda del patrimonio gastronómico.

Respecto a los actores involucrados, identifica la participación del sector público, universidades, asociaciones gastronómicas y cocineros tradicionales. Sin embargo, enfatiza que la articulación entre estos actores es limitada, lo que genera una gestión fragmentada y con escasa continuidad en el tiempo.

Entre las principales problemáticas, destaca la pérdida progresiva de recetas tradicionales, la falta de documentación sistemática del patrimonio culinario, la escasa valorización económica de la gastronomía tradicional y la débil transmisión intergeneracional del conocimiento gastronómico.

Finalmente, propone como acciones prioritarias la implementación de programas de salvaguarda del patrimonio culinario, la creación de escuelas de cocina tradicional y la certificación de saberes gastronómicos como estrategia de preservación cultural.

Bloque 2: Valor cultural y turístico de la gastronomía

La entrevistada sostiene que la gastronomía tradicional representa un componente esencial de la identidad cultural de Guayaquil, ya que expresa la historia social, las prácticas cotidianas y la memoria colectiva de sus habitantes.

No obstante, considera que el reconocimiento de la gastronomía como patrimonio cultural aún es insuficiente a nivel institucional, aunque existe un reconocimiento significativo en el ámbito social y comunitario.

En relación con su valor turístico, afirma que la gastronomía constituye un atractivo relevante dentro de la ciudad, especialmente en experiencias de turismo vivencial, mercados tradicionales y rutas informales de consumo gastronómico.

Respecto al interés de los turistas, señala que existe una creciente curiosidad por la gastronomía local, particularmente en turistas que buscan experiencias auténticas; sin embargo, este interés no ha sido plenamente aprovechado debido a la falta de estructuración de la oferta.

Finalmente, identifica como elementos con mayor potencial turístico a la cocina callejera, los mercados populares y las experiencias culinarias vivenciales, las cuales permiten una conexión directa con la cultura local.

Bloque 3: Diversificación de la oferta turística

La entrevistada describe la oferta gastronómica turística de Guayaquil como rica y diversa en términos de productos, pero poco estructurada como una oferta turística formal integrada.

Considera que existe diversidad gastronómica, pero esta no ha sido convertida plenamente en productos turísticos diferenciados, lo que limita su competitividad en el mercado turístico.

Entre las principales limitaciones para la diversificación de la oferta turística basada en la gastronomía, identifica la informalidad del sector, la falta de capacitación técnica, la débil promoción internacional y la ausencia de estrategias de innovación sostenidas.

En cuanto a las estrategias de diversificación, propone el fortalecimiento del turismo gastronómico comunitario, la creación de rutas culinarias temáticas, la capacitación de actores locales y la incorporación de experiencias gastronómicas inmersivas.

Asimismo, sostiene que la innovación es fundamental para el desarrollo turístico, siempre que esta respete la identidad cultural, permitiendo reinterpretar la gastronomía tradicional sin perder su esencia.

Bloque 4: Relación entre gestión y diversificación

La entrevistada considera que la gestión del patrimonio gastronómico es un factor determinante para la diversificación de la oferta turística, ya que una adecuada gestión permite organizar, preservar y proyectar la gastronomía como recurso turístico sostenible.

Asimismo, afirma que una mejor gestión del patrimonio gastronómico fortalecería significativamente el posicionamiento turístico de Guayaquil, al permitir la construcción de una identidad culinaria sólida, diferenciada y competitiva a nivel regional.

Pregunta de cierre

Como reflexión final, la entrevistada enfatiza la importancia de reconocer a los portadores de la tradición gastronómica como actores fundamentales del patrimonio cultural vivo, y la necesidad de integrar la gastronomía en las políticas de desarrollo turístico y cultural de la ciudad.

Anexo O

Entrevista a Darwin Moscoso

Bloque 1: Gestión del patrimonio gastronómico inmaterial

1¿Cómo describiría la gestión actual de la gastronomía tradicional en la ciudad de Guayaquil como patrimonio cultural inmaterial?

Está teniendo cierto protagonismo, está posicionada a nivel local, nacional y desde óptica internacional requiere aún una gestión que le permita consolidarse como un atractivo que llame la atención por si mismo.

2 Desde su experiencia, ¿existen políticas, programas o estrategias orientadas a la preservación y promoción de la gastronomía tradicional?

Mas que políticas existen programas e intenciones desde algunas organizaciones tanto públicas como privadas, estas iniciativas han contribuído a la promoción de la gastronomía tradicional y a la preservación de la misma.

3¿Qué instituciones o actores considera que participan en la gestión del patrimonio gastronómico? ¿Cómo evalúa su articulación?

Prefectura, GADs, la articulación para llevar a cabo eventos de promoción de la gastronomía es aceptables, aunque tienen una tendencia mas de dinamización de la economía para los emprendedores gastronómicos, mas que para promoverla como un patrimonio.

4¿Cuáles considera que son las principales limitaciones o problemáticas en la gestión del patrimonio gastronómico en Guayaquil?

Baja institucionalización de eventos de promoción y revalorización gastronómica.

Medición real de impacto de las iniciativas y eventos gastronómicos de promoción de gastronomía tradicional, con ciertas excepciones de eventos que llevan a cabo algunos establecimientos de alojamientos turísticos.

5¿Qué acciones cree que deberían implementarse para mejorar la gestión de la gastronomía como patrimonio cultural?

Seguimiento y evaluación de los resultados de las iniciativas realizadas.

Integración de actividades de posicionamiento de la gastronomía tradicional a los proyectos de desarrollo turístico.

Bloque 2: Valor cultural y turístico de la gastronomía

6¿Qué significado tiene la gastronomía tradicional para la identidad cultural de la ciudad de Guayaquil?

Creatividad, memoria histórica, orgullo local.

7.- En su opinión, ¿la gastronomía local es reconocida como un elemento representativo del patrimonio cultural? ¿Por qué?

Si, lo es, los ingredientes que se utilizan para los diferentes platos son considerados símbolos de las localidades, su forma de preparación (técnica), son prácticas que se han conservado por herencia de generaciones.

8¿Considera que la gastronomía constituye un atractivo turístico importante en Guayaquil? Explique.

Si, no exactamente por un plato en particular, sino, por la diversidad tanto de tipos de platos, accesibilidad (precios, lugares).

9¿Cómo percibe el interés de los turistas hacia la gastronomía local?

Creciente, es parte primordial de la experiencia que el visitante desea llevar.

10¿Qué elementos de la gastronomía cree que tienen mayor potencial para atraer visitantes?

La utilización de ingredientes locales, aunque no producidos exactamente en la ciudad, son productos provenientes de territorios aledaños, podemos mencionar platos representativos como el Encebollado. La posibilidad de encontrar en un solo lugar variedad de platos ya sea a través de ferias gastronómicas, patios de comida, restaurantes fusión, otros, suma al atractivo gastronómico de Guayaquil.

Bloque 3: Diversificación de la oferta turística

11¿Cómo describiría la oferta gastronómica actual dentro del turismo en Guayaquil?

Diversa, versátil, accesible.

12¿Considera que existe diversidad en la oferta gastronómica dirigida al turismo? ¿Por qué?

Si, platos de origen diversos se pueden encontrar en las calles y lugares principales de la ciudad.

13¿Qué limitaciones existen para diversificar la oferta turística basada en la gastronomía?

Estandarización de la calidad del producto y del servicio de AyB.

Limitada promoción internacional, no es muy común encontrar publicidad representativa de la gastronomía de Guayaquil en mercados globales.

14 Desde su perspectiva, ¿qué estrategias podrían implementarse para diversificar la oferta turística a través de la gastronomía?

Talleres gastronómicos, donde el usuario sea quien pueda preparar su plato, bajo instrucciones y medidas de seguridad alimentaria.

Facilidades en cuanto a espacios con precios accesibles para el emprendedor gastronómico.

En el actual escenario del país la seguridad es un punto crítico a atender.

15¿Cree que la innovación (reinterpretación de platos, nuevas experiencias gastronómicas, rutas culinarias, etc.) es importante para el desarrollo turístico? Explique.

La innovación siempre es buena, pero dependiendo del contexto, del perfil del visitante y de su objetivo de viaje podría ofrecerse la reinterpretación de platos. Las rutas gastronómicas como un producto turístico con una interesante opción, aunque requiere de alta participación de los diferentes actores públicos y privados.

Bloque 4: Relación entre gestión y diversificación (Para mis conclusiones)

16¿De qué manera considera que la gestión del patrimonio gastronómico influye en la diversificación de la oferta turística?

En el contexto ecuatoriano, la gestión del patrimonio gastronómico es clave porque permite que los sabores tradicionales como el encebollado o la cangrejada se mantengan vivos y se conviertan en experiencias turísticas auténticas. Cuando se cuidan las recetas, se capacita a los emprendedores y se promueve la cocina local en ferias y rutas, la gastronomía deja de ser solo un complemento y pasa a ser un motivo de viaje.

Al mismo tiempo, una buena gestión abre espacio para la innovación sin perder la esencia. Así, Guayaquil puede diversificar su oferta turística al combinar tradición con propuestas modernas, integrando la gastronomía con hotelería, eventos culturales y actividades de ocio. En otras palabras, la cocina guayaquileña se transforma en un puente entre identidad cultural y desarrollo turístico sostenible.

17¿Piensa que una mejor gestión del patrimonio gastronómico podría fortalecer el posicionamiento turístico de Guayaquil? ¿Cómo?

Sí, una mejor gestión del patrimonio gastronómico puede fortalecer el turismo de Guayaquil porque ayuda a mostrar la cocina local como un recurso cultural organizado y atractivo. Al

rescatar recetas tradicionales, capacitar a los emprendedores y promover la cocina en ferias y rutas, la ciudad gana autenticidad y visibilidad. Podría variar platos emblemáticos como el encebollado o la cangrejada al presentarse en versiones gourmet, lo que diversifica la oferta y posiciona a Guayaquil como un destino turístico integral y moderno.

Pregunta de cierre

18¿Desea agregar algún comentario o recomendación sobre la relación entre gastronomía, patrimonio y turismo en Guayaquil?

Entrevista a Samuel Guillen

Gestión del patrimonio gastronómico inmaterial

1. ¿Cómo describiría la gestión actual de la gastronomía tradicional en la ciudad de Guayaquil como patrimonio inmaterial?

Desde la experiencia de la entrevistada, la gastronomía tradicional continúa siendo uno de los elementos más representativos de Guayaquil, especialmente porque los turistas buscan de manera inmediata conocer y degustar platos típicos ecuatorianos. Aunque no profundiza en procesos institucionales de gestión, destaca que la permanencia de restaurantes tradicionales y la continuidad de recetas familiares permiten mantener viva la identidad gastronómica local.

2. ¿Desde su experiencia existen políticas, programas o estrategias orientadas a preservar y promocionar la gastronomía tradicional?

La entrevistada no menciona políticas públicas específicas, pero sí resalta que establecimientos gastronómicos tradicionales como “Mamité” han contribuido a preservar y promocionar la cocina típica mediante la continuidad de recetas familiares y la expansión de locales en distintos sectores de la ciudad.

3. ¿Qué instituciones o actores considera que participan en la gestión del patrimonio gastronómico? ¿Cómo evalúa esa articulación?

Aunque no menciona directamente instituciones, se evidencia que el sector privado y los restaurantes tradicionales cumplen un papel importante en la preservación gastronómica. La experiencia de “Mamité” demuestra cómo los emprendimientos familiares contribuyen al posicionamiento de la gastronomía local dentro de la oferta turística de Guayaquil.

4. ¿Cuáles considera que son las principales limitaciones o problemáticas en la gestión del patrimonio gastronómico en Guayaquil?

La principal problemática identificada por la entrevistada es la disminución de visitantes debido a la inseguridad y la delincuencia. Señala que incluso en zonas consideradas seguras se ha reducido considerablemente la afluencia de clientes, afectando directamente a la actividad gastronómica y turística.

5. ¿Qué acciones cree que deberían implementarse para mejorar la gestión de la gastronomía como patrimonio cultural?

De manera implícita, la entrevistada considera importante continuar fortaleciendo los espacios gastronómicos tradicionales, mantener la autenticidad de los platos típicos y preservar la historia familiar y cultural de los establecimientos, ya que esto genera mayor interés y conexión emocional con los visitantes.

Valor cultural y turístico de la gastronomía

6. ¿Qué significado tiene la gastronomía tradicional para la identidad cultural de la ciudad de Guayaquil?

La entrevistada considera que la gastronomía representa un elemento fundamental de la identidad cultural guayaquileña, ya que los turistas buscan específicamente probar comida típica ecuatoriana y conocer los sabores tradicionales de la ciudad.

7. ¿En su opinión, la gastronomía local es reconocida como un elemento representativo del patrimonio cultural?

Sí. Señala que los turistas, tanto nacionales como extranjeros, llegan interesados principalmente en la comida local y preguntan constantemente por platos típicos, lo que demuestra que la gastronomía ya es reconocida como parte representativa de la identidad cultural de Guayaquil.

8. ¿Considera que la gastronomía constituye un atractivo turístico importante en Guayaquil?

Sí. Explica que sectores gastronómicos y zonas de entretenimiento atraen visitantes gracias a la oferta de platos típicos, piqueos y mariscos. Además, menciona que muchos turistas buscan probar preparaciones tradicionales como platos marineros y especialidades locales.

9. ¿Cómo percibe el interés de los turistas hacia la gastronomía local guayaquileña?

Percibe un alto interés por parte de los visitantes, quienes priorizan el consumo de comida típica nacional y muestran curiosidad por degustar diferentes platos representativos de la gastronomía ecuatoriana.

10. ¿Qué elementos de la gastronomía cree que tienen mayor potencial para atraer visitantes?

La entrevistada destaca principalmente los mariscos, ceviches, la corvina y platos típicos variados como la “bandera”, que reúne diferentes preparaciones tradicionales como guatita, cazuela, ceviche y moro. Considera que este tipo de platos permiten al turista conocer una mayor diversidad gastronómica en una sola experiencia culinaria.

Diversificación de la oferta turística

11. ¿Cómo describiría la oferta gastronómica actual dentro del turismo en Guayaquil?

Considera que actualmente la actividad gastronómica atraviesa un momento complicado debido a la disminución de clientes, situación que atribuye principalmente a la inseguridad. A pesar de ello, reconoce que Guayaquil continúa contando con una oferta importante de comida típica y establecimientos reconocidos.

12. ¿Considera que existe diversidad en la oferta gastronómica dirigida al turismo?

Sí. Señala que existe una amplia variedad de platos típicos y preparaciones gastronómicas dirigidas tanto al público local como a los turistas, especialmente dentro de la cocina tradicional costeña y marinera.

13. ¿Qué limitaciones existen para diversificar la oferta turística basada en la gastronomía?

La entrevistada identifica la inseguridad y la disminución de visitantes como las principales limitaciones para fortalecer y diversificar la oferta gastronómica orientada al turismo.

14. ¿Qué estrategias podrían implementarse para diversificar la oferta turística a través de la gastronomía?

Aunque no plantea estrategias de manera directa, destaca la importancia de mantener conceptos gastronómicos con identidad propia, historias familiares y nombres representativos que generen cercanía y autenticidad con los clientes.

15. ¿Cree que la innovación y reinterpretación de platos son importantes para el desarrollo turístico?

Sí. Considera que los visitantes sienten interés no solo por los platos, sino también por las

historias y significados detrás de los nombres de los restaurantes y preparaciones, lo cual enriquece la experiencia gastronómica y cultural.

Relación entre gestión y diversificación turística

16. ¿De qué manera considera que la gestión del patrimonio gastronómico influye en la diversificación de la oferta turística?

La entrevistada deja entrever que la preservación de restaurantes tradicionales, recetas familiares y platos típicos contribuye directamente a fortalecer la oferta turística y a generar experiencias auténticas para los visitantes.

17. ¿Piensa que una mejor gestión del patrimonio gastronómico podría fortalecer el posicionamiento turístico de Guayaquil?

Sí. Considera que la gastronomía típica ya constituye uno de los principales atractivos para quienes visitan la ciudad, por lo que fortalecer su promoción y preservación ayudaría a consolidar aún más el posicionamiento turístico de Guayaquil.

18. ¿Desea agregar algún comentario o recomendación sobre la relación entre gastronomía, patrimonio y turismo en Guayaquil?

Como reflexión final, la entrevistada destaca la importancia de mantener vivas las tradiciones familiares y la identidad de los establecimientos gastronómicos, ya que estos elementos generan reconocimiento, autenticidad y valor cultural dentro de la experiencia turística de Guayaquil.

ANEXO Q

REGISTRO DEL CALDO DE BAGRE

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL				CÓDIGO	
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL				IM-09-01-SD-03-03-000156	
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL					
FICHA GENERAL					
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia	GUAYAS	Cantón	GUAYAQUIL		
Parroquia	GUAYAQUIL(CAB.)	Urbana	☒	Rural	☐
Localidad	GUAYAQUIL				
Coordenadas en sistema WGS 84TM: Zona X (Este) 615833 Y (Norte) 9750720 Z (Altitud) 0					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
CALDO DE BAGRE					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación	EL CALDO DE BAGRE				
Grupo social	MESTIZO				
Lengua	CASTELLANO				
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				
Subámbito	GASTRONOMÍA				
Detalle del subámbito	GASTRONOMÍA COTIDIANA				

Anexo Q

REGISTRO DEL ENCEBOLLADO GUAYACO

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA GENERAL				CÓDIGO IM-09-01-SD-000-24-019677	
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN					
Provincia	GUAYAS	Cantón	GUAYAQUIL		
Parroquia	GUAYAQUIL (CAB.)	Urbana	☒	Rural	☐
Localidad	CENTRO DE LA CIUDAD				
Coordenadas en sistema WGS84-UTM:					
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL					
					
EL ENCEBOLLADO GUAYACO Fotografía: Fabian Salas Coloma 2024					
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN					
Denominación	EL ENCEBOLLADO GUAYACO				
Grupo social	MESTIZO				
Lengua	CASTELLANO				
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO				
Subámbito	GASTRONOMÍA				
Detalle del subámbito	GASTRONOMÍA COTIDIANA				

Anexo R

EMPRESAS PARTICIPANTES EN ENTREVISTAS

