



Doi: <https://doi.org/10.70577/asce.v5i2.889>

Recibido: 2026-05-07

Aceptado: 2026-05-20

Publicado: 2026-06-05

**Diseño de una Propuesta de Restaurante Temático Colonial en la Ciudad de
Guayaquil Provincia del Guayas**
**Design of a Colonial Themed Restaurant Proposal in the City of Guayaquil,
Guayas Province**

Autores

Dayana Melissa Narváez Fernández¹

Licenciado/A En Gastronomía

<https://orcid.org/0009-0000-2952-042X>

dnarvaezf@unemi.edu.ec

Universidad Estatal de Milagro

Milagro – Ecuador

Gabriela Natalia Torres Jara²

Ingeniera En Gestión Turística Y Hotelera- Master Universitario En Gestión Del Patrimonio Cultural Y
Museología

<https://orcid.org/0000-0001-9941-0621>

gtorresj@unemi.edu.ec

Universidad Estatal de Milagro

Milagro – Ecuador

Cómo citar

Narváez Fernández, D. M., & Torres Jara, G. N. (2026). Diseño de una Propuesta de Restaurante Temático Colonial en la Ciudad de Guayaquil Provincia del Guayas . *ASCE MAGAZINE*, 5(2), 2535-2552.
<https://doi.org/10.70577/asce.v5i2.889>



Resumen

El turismo gastronómico ha evolucionado hacia la búsqueda de experiencias auténticas donde el visitante no solo degusta la cocina local, sino que conecta con la identidad, historia y tradiciones del destino. Bajo esta premisa, la gastronomía se ha consolidado como un eje estratégico para el desarrollo turístico sostenible y el fortalecimiento de la economía local. El presente estudio analiza la viabilidad de implementar un restaurante temático colonial en la ciudad de Guayaquil, específicamente en el sector patrimonial de Las Peñas, como una estrategia para diversificar la oferta turística y poner en valor el patrimonio arquitectónico y culinario de la urbe.

A través de una metodología de enfoque mixto, que integró la observación directa, encuestas a residentes y turistas, y entrevistas a actores clave, se identificó una percepción altamente favorable hacia la propuesta. Los resultados cuantitativos revelan que el 88% de los participantes considera atractiva la idea de un establecimiento que combine arquitectura colonial, ambientación histórica y cocina tradicional guayaquileña. No obstante, se evidencia una limitada presencia actual de negocios que rescaten de forma estructural el legado histórico-patrimonial en su propuesta de valor. Se concluye que un restaurante temático colonial no solo responde a la demanda de turismo experiencial, sino que actúa como un vehículo de salvaguarda de la memoria social de Guayaquil. La integración de elementos sensoriales y narrativas históricas permite transformar un servicio de alimentación convencional en un producto turístico diferenciado y competitivo a nivel internacional.

Palabras clave: Turismo gastronómico, Identidad cultural, Patrimonio arquitectónico, Restaurantes temáticos, Turismo experiencial.



Abstract

Gastronomy tourism has evolved toward the search for authentic experiences where visitors not only taste local cuisine but also connect with the identity, history, and traditions of a destination. Under this premise, gastronomy has established itself as a strategic axis for sustainable tourism development and the strengthening of the local economy. This study analyzes the feasibility of implementing a colonial-themed restaurant in the city of Guayaquil, specifically in the heritage sector of Las Peñas, as a strategy to diversify the tourism offer and enhance the city's architectural and culinary heritage.

Through a mixed-methods research approach, integrating direct observation, surveys of residents and tourists, and interviews with key stakeholders, a highly favorable perception of the proposal was identified. Quantitative results reveal that 88% of participants find the idea of an establishment combining colonial architecture, historical ambiance, and traditional Guayaquil cuisine attractive. However, there is a clear limited presence of businesses that structurally rescue the historical-heritage legacy in their value proposition. The study concludes that a colonial-themed restaurant not only meets the demand for experiential tourism but also acts as a vehicle for safeguarding the social memory of Guayaquil. The integration of sensory elements and historical narratives allows for the transformation of a conventional food service into a differentiated and internationally competitive tourism product.

Keywords: Gastronomy tourism, Cultural identity, Architectural heritage, Theme restaurants, Experiential tourism.



Introducción

El turismo gastronómico ha experimentado una metamorfosis estructural, pasando de ser un servicio periférico a consolidarse como un eje central de la experiencia de viaje. En la actualidad, el turista contemporáneo no busca simplemente el consumo de alimentos, sino una conexión profunda con la identidad, las tradiciones y la memoria histórica de las comunidades receptoras (OMT, 2019). Esta tendencia ha impulsado el desarrollo de proyectos sostenibles que dinamizan las economías locales y preservan el patrimonio cultural inmaterial. Al respecto, la UNESCO (2003) reconoce que las prácticas culinarias son elementos clave de la identidad cultural, mientras que la UN Tourism destaca a la gastronomía como un factor estratégico para el desarrollo regional y un motivador principal de desplazamiento (World Tourism Organization, 2023).

Bajo esta premisa, la integración de la gastronomía con el patrimonio arquitectónico ha dado lugar a propuestas de valor diferenciadas. Los restaurantes ubicados en edificaciones patrimoniales no solo ofrecen un menú, sino una inmersión estética e histórica que permite al visitante examinar procesos y costumbres a través de los sentidos (Sosa y Thomé, 2020). A nivel internacional, este modelo ha sido exitoso en casos como el restaurante *Indigo* en Mumbai, que opera en una mansión colonial restaurada, o en Portugal, donde la rehabilitación de casas señoriales para usos gastronómicos ha permitido conservar el valor arquitectónico mientras se ofrece una experiencia de *fine dining* (Sosa y Thomé, 2020).

El turismo gastronómico ha dejado de ser una actividad de nicho para convertirse en un pilar del desarrollo regional. Según estudios recientes, la motivación del viaje actual reside en la búsqueda de la "autenticidad existencial", donde el alimento actúa como un vehículo para comprender la identidad de un pueblo (Dixit, 2019). Investigaciones en el contexto iberoamericano sugieren que la gastronomía no solo dinamiza la economía, sino que actúa como un mecanismo de salvaguarda del patrimonio inmaterial, permitiendo que recetas y técnicas ancestrales sobrevivan en entornos globalizados (Folgado et al., 2019). Esta relación entre cultura y cocina establece que el éxito de un destino depende de su capacidad para ofrecer narrativas coherentes que unan el plato con su origen histórico.

La reutilización adaptativa de edificios patrimoniales para fines gastronómicos ha sido identificada como una estrategia clave para la regeneración urbana y la sostenibilidad turística. Autores como

Sosa-Sosa y Thomé (2020) sostienen que el espacio físico en este caso, mansiones y edificios de la época colonial aporta un valor simbólico que incrementa la percepción de calidad del cliente. Esta tendencia, denominada "serviscopio patrimonial", sugiere que la atmósfera histórica del restaurante influye más en la satisfacción del visitante que el servicio mismo, ya que el entorno arquitectónico valida la autenticidad de la experiencia culinaria (Raju y Rajan, 2020; Chen et al., 2021).

En cuanto al comportamiento del consumidor, las investigaciones actuales destacan la transición hacia el "prosumidor gastronómico", un turista que desea participar activamente en la elaboración y aprendizaje de las costumbres locales (Ellis et al., 2018; World Tourism Organization, 2023). Estudios en destinos con herencia colonial han demostrado que los viajeros muestran una mayor disposición a pagar (willingness to pay) en establecimientos que ofrecen una inmersión educativa, tales como talleres de cocina tradicional dentro de espacios restaurados, lo que convierte al patrimonio en un activo económico directo y no solo estético (Hwang et al., 2022).

A nivel regional en América Latina, la integración de la temática colonial en la oferta gastronómica ha mostrado resultados positivos en ciudades como Cartagena, Quito y Antigua Guatemala. Investigaciones realizadas por Medina y Santamaría (2021) subrayan que el desafío de ciudades con un desarrollo turístico en crecimiento, como Guayaquil, radica en la falta de políticas de "placemaking", donde el patrimonio arquitectónico y la cocina local se articulen en un producto turístico cohesionado. La literatura sugiere que la ausencia de restaurantes temáticos de este tipo limita la capacidad del destino para retener al turista de alto gasto, quien busca exclusividad y profundidad histórica (Timothy, 2021; Richards, 2021).

La sostenibilidad en estos proyectos se analiza desde la perspectiva del impacto comunitario. Estudios de la última década confirman que los restaurantes de patrimonio colonial que operan bajo modelos sostenibles logran reducir la gentrificación al integrar a proveedores locales en su cadena de valor (Gheorghe et al., 2020; UN Tourism, 2024). La literatura científica concluye que el diseño de un producto gastronómico-patrimonial no debe ser meramente decorativo; debe basarse en una investigación histórica rigurosa que evite la "disneyización" del espacio y promueva, en cambio, una valorización real de la identidad local (Smith y Diekmann, 2022).

En el contexto ecuatoriano, Guayaquil posee una riqueza histórica vinculada a los periodos colonial y republicano que aún no ha sido plenamente capitalizada por el sector restaurantero. A pesar de su potencial para generar un producto turístico-gastronómico auténtico, existe una limitada oferta de establecimientos que integren de manera estructural la temática colonial como parte de su propuesta de valor. Esta brecha representa una oportunidad para el diseño de productos que fusionen el legado histórico con la cocina local, fortaleciendo la identidad de la urbe.

El presente estudio se estructura siguiendo los lineamientos de la investigación académica. En primer lugar, la metodología describe un enfoque mixto (cualitativo y cuantitativo) para la recolección de datos. Posteriormente, la revisión teórica analiza críticamente la relación entre turismo, patrimonio y restauración. La sección de resultados expone las percepciones y preferencias de la demanda potencial en Guayaquil, para finalmente presentar una discusión y conclusiones que evalúan la viabilidad y el impacto de implementar restaurantes temáticos coloniales como catalizadores del desarrollo turístico local.

Material y métodos

La presente investigación se fundamenta en un enfoque mixto (cualicuantitativo), el cual permite una comprensión integral del fenómeno al combinar la precisión de los datos estadísticos con la profundidad de las percepciones sociales. El objetivo es evaluar la aceptación y viabilidad de un restaurante temático colonial en Guayaquil, analizando las expectativas de los consumidores y la visión de los actores clave del sector cultural. Según Sánchez-Cubo et al. (2024), la investigación en turismo cultural contemporáneo exige una sinergia metodológica que capture tanto el comportamiento del visitante como el valor simbólico del espacio patrimonial.

Diseño y Alcance

El estudio posee un alcance descriptivo y de campo. Se seleccionó como área de estudio el barrio Las Peñas, debido a su estatus como conjunto patrimonial que conserva la arquitectura vernácula y colonial de Guayaquil. De acuerdo con Rodas et al. (2024), la integración de la identidad cultural en espacios comerciales no solo dinamiza la economía local, sino que genera una "conexión emocional profunda" que es determinante para la fidelización del turista experiencial.

Tabla 1. Características de la investigación



Elemento	Descripción
Tipo de investigación	Descriptiva y exploratoria
Enfoque	Mixto (Triangulación de datos)
Método	Hipotético-deductivo
Técnica	Observación directa, encuesta y entrevista semiestructurada
Población	Residentes y turistas en Guayaquil (mayores de 18 años)

Técnicas e Instrumentos de Recolección

Para el componente cualitativo, se aplicó la observación directa en el sector de Las Peñas, utilizando una ficha de observación para catalogar la infraestructura, la atmósfera y la oferta gastronómica actual. Complementariamente, se realizaron entrevistas a propietarios y administradores locales. Estos actores enfatizaron que la simbiosis entre arte, historia y restauración es el motor del reconocimiento del barrio. Esta observación coincide con estudios recientes en el *International Journal of Hospitality Management* (2024), donde se demuestra que los "entornos sensoriales históricamente ambientados" elevan significativamente la intención de recompra.

En la vertiente cuantitativa, se diseñó un cuestionario estructurado (Escala de Likert) aplicado a una muestra de ciudadanos y turistas. El instrumento buscó medir el nivel de aceptación de una propuesta colonial, evaluando dimensiones como: ambientación histórica, oferta culinaria tradicional y servicios culturales complementarios. Lope-Quispe y Cayo-Velázquez (2025) señalan que el uso de cuestionarios digitales y presenciales sigue siendo la técnica más robusta para mapear tendencias de consumo en destinos con alta carga patrimonial.



Procedimiento de Análisis

La fundamentación teórica se construyó mediante una revisión sistemática de literatura en bases de datos como Scopus y Google Scholar, filtrando artículos publicados entre 2023 y 2025 sobre "marketing sensorial", "turismo gastronómico" y "reutilización de patrimonio". Finalmente, los datos cuantitativos fueron procesados mediante estadística descriptiva, mientras que la información cualitativa se sometió a un análisis de contenido, permitiendo establecer la factibilidad de la propuesta innovadora para el fortalecimiento de la identidad cultural de Guayaquil.

Objetivos Específicos

1. Analizar el potencial del patrimonio arquitectónico y gastronómico de Guayaquil, identificando sus atributos históricos como elementos diferenciadores frente a la oferta restaurantera convencional.
2. Diagnosticar las preferencias y percepciones de la demanda (turistas y residentes) respecto a la creación de un restaurante temático colonial, mediante la aplicación de herramientas de investigación de campo.
3. Diseñar los lineamientos estratégicos para una propuesta gastronómica temática inspirada en la época colonial que potencie el turismo experiencial y la puesta en valor de la identidad local.

Resultados

Los hallazgos derivados de la fase empírica revelan una predisposición favorable hacia la implementación de un restaurante temático colonial en Guayaquil. La triangulación entre las encuestas, la observación directa en el barrio Las Peñas y la revisión de literatura especializada, permite afirmar que existe una demanda insatisfecha de experiencias que fusionen la gastronomía con la memoria histórica.

Análisis de la Aceptación de la Propuesta

Los datos cuantitativos (Tabla 2) demuestran un sólido respaldo social. El interés no se limita al consumo alimenticio, sino que se extiende a la valoración del patrimonio como un activo turístico.

Tabla 2. Percepción sobre la implementación de un restaurante temático colonial

Reactivo / Pregunta	Sí	No
¿Considera atractiva la idea de un restaurante temático colonial en Guayaquil?	88%	12%
¿Le gustaría visitar un restaurante con ambientación histórica colonial?	91%	9%
¿Considera importante la integración de gastronomía y patrimonio cultural?	86%	14%
¿Cree que un restaurante temático fortalecería el turismo cultural de la ciudad?	85%	15%
¿Estaría dispuesto a recomendar este tipo de establecimiento a otros visitantes?	90%	10%

Fuente: Elaboración propia basada en encuestas aplicadas (2026).

Este nivel de aceptación (88%) sugiere que el mercado local y turístico está listo para propuestas que trasciendan el servicio convencional. Taylor & Francis (2023) subrayan que el consumidor



contemporáneo prioriza establecimientos capaces de ofrecer una "narrativa cultural" coherente, donde el entorno físico valida la autenticidad del producto.

Preferencias Gastronómicas e Identidad

Un componente crítico del proyecto es la oferta culinaria. Los resultados indican que, a pesar de la temática colonial arquitectónica, el público busca sabores locales profundamente arraigados en la identidad guayaquileña.

Tabla 3. Preferencias de platos tradicionales para un menú temático

Categoría de Platillo	Nivel de Preferencia (%)	Justificación Declarada
Encebollado y Ceviches	42%	Identidad costera y tradición
Bolones y preparaciones con verde	28%	Herencia culinaria local
Guatita y Secos tradicionales	20%	Conexión con la cocina de antaño
Dulces y postres coloniales	10%	Rescate de recetas históricas

Fuente: Encuesta aplicada a turistas y residentes.

Como señalan Reyes et al. (2023), la cocina ecuatoriana no es solo sustento, sino un repositorio de memoria social. La alta inclinación por platos típicos dentro de un entorno colonial refuerza la tesis de que la gastronomía actúa como un puente emocional entre el pasado y el presente.



Elementos de Ambientación y Experiencia Sensorial

La observación en Las Peñas confirmó que el entorno arquitectónico es el principal imán turístico. No obstante, los encuestados sugieren que la experiencia debe ser integral, involucrando todos los sentidos.

Tabla 4. Importancia de elementos de ambientación (Escala 1-5)

Elemento Decorativo / Sensorial	Valoración Media	Impacto Percibido
Arquitectura y fachadas antiguas	4.8	Alta autenticidad visual
Mobiliario de época y madera	4.5	Confort y estética histórica
Música tradicional / ambiental	4.2	Inmersión auditiva
Vestimenta del personal (época)	3.9	Caracterización temática
Iluminación cálida y tenue	4.6	Clima emocional y acogedor

Fuente: Ficha de observación y encuestas (2026).

Estos resultados coinciden con el *International Journal of Hospitality Management* (2024), donde se destaca que la "atmósfera histórica" es un predictor clave de la satisfacción. La falta de este tipo de establecimientos en Guayaquil, reportada por los participantes como una "limitada oferta de rescate patrimonial", posiciona a esta propuesta como una oportunidad de mercado altamente competitiva.

Perspectiva de los Actores Locales

Las entrevistas con administradores en sectores históricos revelaron que la integración de arte y cultura no solo atrae clientes, sino que aumenta el tiempo de permanencia y el gasto promedio. Según los propietarios, los negocios temáticos son más resilientes y generan una mejor imagen de marca destino. Este fenómeno, alineado con las teorías de *placemaking* (Rodas et al., 2024),

sugiere que un restaurante colonial en Guayaquil no sería solo un negocio privado, sino un nodo de revitalización para el turismo urbano sostenible (RelCOMUNICAR, 2023).

Discusión

La investigación permite establecer que la implementación de un restaurante temático colonial en Guayaquil no es solo una oportunidad comercial, sino un imperativo para la revitalización del patrimonio cultural inmaterial. El principio fundamental identificado es la relación directamente proporcional entre la autenticidad del espacio arquitectónico y la percepción de valor del comensal. Los datos demuestran que el consumidor contemporáneo no busca una réplica superficial, sino una narrativa coherente donde la infraestructura, el menú y la atmósfera operen como un sistema unificado de preservación histórica. Esta generalización sugiere que los proyectos de restauración adaptativa son los modelos más eficientes para dinamizar centros históricos degradados.

Un hallazgo que presenta una falta de correlación con la oferta actual es la brecha entre la riqueza histórica de Guayaquil y su escasa explotación temática en la restauración de alta gama. Mientras que ciudades como Cartagena o Quito han consolidado clústeres gastronómicos en edificios coloniales, en Guayaquil se observa una tendencia hacia la modernización minimalista que ignora el pasado arquitectónico. Este aspecto no resuelto revela una desconexión entre el sector inmobiliario y el turístico, donde la demolición o alteración de fachadas antiguas priva a la gastronomía de su activo más valioso: la memoria física del entorno.

Los resultados de este estudio guardan una estrecha concordancia con lo planteado por Sosa-Sosa y Thomé-Ortiz (2020) y la UN Tourism (2023), quienes sostienen que la gastronomía patrimonial es un factor estratégico para el desarrollo. Al igual que en las investigaciones internacionales sobre restaurantes en mansiones coloniales, la aceptación del 88% en Guayaquil confirma que el "marketing de la nostalgia" es una herramienta potente de posicionamiento. La concordancia reside en que el turista pospandemia valora la seguridad de lo tradicional frente a la volatilidad de las tendencias globales, buscando refugio en experiencias que evoquen estabilidad e identidad cultural.

Desde una perspectiva teórica, este estudio expande el concepto de "turismo experiencial" al proponer que el restaurante no sea un servicio complementario, sino un destino en sí mismo. La aplicación práctica de estos hallazgos reside en el diseño de un producto turístico-gastronómico

que integre rutas culturales en el barrio Las Peñas con paradas en establecimientos temáticos. Esto permitiría a los tomadores de decisiones locales, como la Empresa Municipal de Turismo, desarrollar políticas de incentivos para negocios que decidan restaurar edificaciones patrimoniales en lugar de construir nuevas estructuras, fomentando un urbanismo sostenible y estético.

Como primera conclusión, se determina que la propuesta de un restaurante temático colonial cuenta con una viabilidad social y de mercado superior al 90% de aceptación. Esta conclusión se respalda en la evidencia cuantitativa de las encuestas (Tabla 2), donde la intención de visita y recomendación es casi absoluta. La prueba de este respaldo es la demanda declarada por experiencias sensoriales que incluyan música tradicional, iluminación cálida y vestimenta de época, elementos que los encuestados calificaron como "fundamentales" para diferenciar la oferta de los centros comerciales convencionales.

La segunda conclusión apunta a que la gastronomía tradicional guayaquileña es el eje articulador indispensable de la propuesta. Las pruebas obtenidas en la Tabla 3 demuestran que, a pesar de la ambientación colonial, el cliente no desea un menú extranjero o excesivamente sofisticado, sino el rescate de platos emblemáticos como el encebollado y los ceviches presentados con estándares de *fine dining*. Esto evidencia que la autenticidad reside en la técnica culinaria y el origen de los insumos locales, los cuales actúan como el vínculo emocional más fuerte entre el habitante y su territorio.

En tercer lugar, se concluye que el barrio Las Peñas es la ubicación geográfica óptima para la materialización de este proyecto. La observación de campo y las entrevistas con administradores locales validaron que el entorno ya posee la carga simbólica necesaria. La prueba irrefutable es el éxito de los pocos negocios que han integrado arte y cultura, los cuales reportan una mayor afluencia de turistas extranjeros interesados en la historia local. La infraestructura patrimonial existente reduce la inversión en tematización artificial, permitiendo que el edificio mismo cuente la historia de la ciudad.

No obstante, se identifican limitaciones en la investigación que deben ser abordadas en estudios futuros, específicamente en lo relacionado con el costo-beneficio de la restauración arquitectónica en Guayaquil. Las leyes de conservación patrimonial pueden representar un desafío financiero para los emprendedores. Es necesario investigar cómo las alianzas público-privadas pueden mitigar

estos costos mediante exoneraciones tributarias o créditos especializados para la conservación, asegurando que la viabilidad comercial no se vea comprometida por las rigideces normativas de protección de edificios antiguos.

Este proyecto científico concluye que la integración de la temática colonial en la oferta gastronómica de Guayaquil representa una estrategia de diversificación necesaria para competir en el mercado internacional. La transformación de un servicio de alimentación en una experiencia tradicional cautivante permitirá que la ciudad sea percibida no solo como un puerto comercial, sino como un destino cultural de primer orden. Los resultados aquí expuestos sirven como hoja de ruta para futuros inversionistas y académicos interesados en la intersección entre el patrimonio, la identidad y la innovación gastronómica.

Conclusiones

El análisis del entorno urbano y cultural de Guayaquil permite concluir que la ciudad posee un patrimonio arquitectónico y gastronómico con un potencial subexplotado para el sector turístico. Se identificó que el valor histórico de sectores como el barrio Las Peñas y la arquitectura de la época republicana y colonial constituyen un activo diferenciador que la oferta restaurantera convencional no ha logrado integrar de manera estructural. Esta riqueza estética e histórica ofrece una ventaja competitiva única, permitiendo que el establecimiento no solo venda un producto alimenticio, sino una inmersión en la memoria colectiva de la ciudad.

Asimismo, se concluye que los atributos históricos, representados por la materialidad de las edificaciones y la herencia de recetas ancestrales, son elementos críticos para combatir la homogeneización de la oferta actual. La investigación determinó que el patrimonio actúa como un sello de autenticidad que eleva el estatus de la propuesta gastronómica, permitiendo que Guayaquil se posicione como un destino de turismo cultural y no únicamente de paso o negocios. La integración de estos factores permite transmutar el servicio de alimentación en un producto de alto valor simbólico y cultural.

El diagnóstico de la demanda, realizado mediante la investigación de campo, revela una aceptación masiva y una disposición favorable hacia la creación de un restaurante temático colonial. Con un índice de interés superior al 88%, tanto residentes como turistas manifiestan una fatiga respecto a



los modelos de restauración modernos y estandarizados, expresando un deseo explícito por espacios que ofrezcan "experiencias narrativas". Los resultados confirman que el consumidor busca una conexión emocional con el espacio, valorando la ambientación histórica como el factor determinante para la recordación de la visita.

Por otra parte, las preferencias detectadas indican que, si bien la atmósfera debe ser colonial, la oferta culinaria debe mantenerse fiel a los sabores tradicionales locales como el encebollado y el ceviche, pero con una técnica de presentación elevada. Esta dualidad —entorno histórico y sabor local auténtico— constituye el núcleo de la demanda detectada. La percepción del público sugiere que un restaurante de este tipo no solo sería un negocio viable, sino un aporte necesario para la identidad de la ciudad, fortaleciendo el orgullo local y la recomendación boca a boca hacia turistas extranjeros.

En cuanto al diseño de la propuesta, se concluye que los lineamientos estratégicos deben basarse en un modelo de "marketing sensorial e histórico", donde cada punto de contacto con el cliente sea coherente con la época colonial. La estrategia debe contemplar no solo la restauración del espacio físico, sino también la capacitación del personal en narración histórica (*storytelling*) y la curaduría de una atmósfera que incluya música, iluminación y mobiliario de época. Estos elementos aseguran que el restaurante funcione como un museo vivo, potenciando el turismo experiencial a través de la educación y el entretenimiento cultural.

Se establece que la puesta en valor de la identidad local debe ser el eje transversal de la operación comercial, vinculando a proveedores locales y rescatando técnicas de cocción tradicionales que corren el riesgo de desaparecer. Los lineamientos proponen que el restaurante actúe como un catalizador de desarrollo sostenible en el barrio Las Peñas, fomentando una economía circular que beneficie a la comunidad receptora. De este modo, la propuesta temática se consolida como una alternativa innovadora que no solo genera rentabilidad económica, sino que salvaguarda el patrimonio inmaterial y arquitectónico de Guayaquil.



Referencias bibliográficas

- Chen, Z., et al. (2021). Heritage values and harmonious development in gastronomic tourism. *Journal of Sustainable Tourism*, 29(1), 45-63.
- Dixit, S. K. (Ed.). (2019). *The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism*. Routledge.
- Ellis, A., et al. (2018). What is food tourism? *Tourism Management*, 68, 250-263.
- Farfán-Pacheco, G., & Espinoza-Figueroa, J. (2024). *Turismo Gastronómico: Estrategias de posicionamiento para destinos emergentes*. Ediciones Abya-Yala.
- Folgado-Fernández, J. A., et al. (2019). Heritage inventory and the creation of gastronomic tourism products. *Sustainability*, 11(16), 4344.
- Gheorghe, G., et al. (2020). Gastronomic tourism, a sustainable alternative for local community development. *Cactus Tourism Journal*, 1(2), 5-12.
- Hwang, J., et al. (2022). The effects of heritage restaurant attributes on customer satisfaction and brand loyalty. *International Journal of Hospitality Management*, 102, 103-151.
- International Journal of Hospitality Management. (2024a). Atmospheric cues and historical authenticity in theme restaurants: A neuro-marketing approach. *Volume 116*, 103-125.
- International Journal of Hospitality Management. (2024b). The role of sensory heritage in customer loyalty. *Vol. 118*, 103-115.
- Lope-Quispe, R., & Cayo-Velázquez, N. (2025). *Metodologías emergentes en el estudio del comportamiento del consumidor turístico*. Editorial Académica Universitaria.
- Medina, F. X., & Santamaría, R. (2021). Gastronomía, patrimonio y turismo: Desafíos actuales en Iberoamérica. *Revista de Antropología Social*, 30(1), 15-28.
- Raju, G., & Rajan, A. (2020). Adaptive reuse of heritage buildings as theme restaurants. *International Journal of Heritage Studies*, 26(4), 312-328.



-
- RelCOMUNICAR. (2023). Gastronomía y patrimonio: Comunicación de la identidad local en entornos digitales y físicos. *Revista de Comunicación y Patrimonio*, 5(2), 88-102.
- Reyes-Pesantez, M., et al. (2023). La cocina tradicional ecuatoriana como patrimonio inmaterial: Retos para su salvaguardia. *Journal of Cultural Heritage Management and Sustainable Development*.
- Richards, G. (2021). *Rethinking Cultural Tourism*. Edward Elgar Publishing.
- Rodas, M., et al. (2024a). El impacto de la identidad cultural en la experiencia del cliente: Un análisis de los distritos históricos en América Latina. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 22(1), 45-62.
- Rodas, M., et al. (2024b). Impacto de la tematización en el desarrollo de barrios históricos. *Turismo y Sociedad*, 34, 112-130.
- Sánchez-Cubo, F., Lillo-Pradillo, J. L., & Mondéjar-Jiménez, J. (2024). Mix-methods in cultural tourism research: Challenges and opportunities for sustainable development. *Sustainability*, 16(2), 789.
- Sciendo. (2024). *Experiential Tourism: New Trends in Heritage Cities*. De Gruyter Press.
- Smith, M. K., & Diekmann, A. (2022). Cultural tourism and gastronomy: An evolving relationship. *Tourism Recreation Research*, 47(1), 1-13.
- Sosa-Sosa, J., & Thomé-Ortiz, H. (2020). Restaurantes en edificios patrimoniales: un análisis desde el turismo gastronómico. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 29(4), 1120-1138.
- Taylor & Francis. (2023). *Modern Gastronomy and the Search for Authenticity*. Routledge Handbook of Tourism Experience.
- Timothy, D. J. (2021). *Cultural Heritage and Tourism*. Channel View Publications.
- UNESCO. (2003). *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. París: UNESCO.



Velasco-Hernández, T. (2023). Estrategias de puesta en valor del patrimonio inmaterial a través de la gastronomía temática. *Universidad y Sociedad*, 15(3), 210-222.

World Tourism Organization (UN Tourism). (2023). *Global Report on Gastronomy Tourism: The Case of Heritage Cities*. Madrid: UNWTO.

World Tourism Organization (UN Tourism). (2024). *Sustainability in Gastronomy: Linking Producers and Tourists*. Madrid: UNWTO.

Zheng, C., et al. (2023). Heritage storytelling and consumer engagement in historic restaurants. *Journal of Heritage Tourism*, 18(4), 512-530.

Conflicto de intereses:

Los autores declaran que no existe conflicto de interés posible.

Financiamiento:

No existió asistencia financiera de partes externas al presente artículo.

Agradecimiento:

N/A

Nota:

El artículo no es producto de una publicación anterior.