



UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABI

ULEAM

FACULTAD DE EDUCACION, TURISMO, ARTES Y HUMANIDADES

CARRERA DE HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA

ACTUALIZACIÓN 2022 – 2024 2-1

TEMA:

“INVENTARIO DE SERVICIOS TURÍSTICOS EN LA ZONA CENTRO DE LA RUTA ORÍGENES Y

SABORES MANABÍ”

AUTOR (A)

GANCHALA VELASCO GIOCONDA VIVIANA

TUTOR (A)

ING. CEVALLOS BARBERÁN LEYDY MARÍA, MG

MANTA – MANABÍ – ECUADOR

 Uleam <small>ELOY ALFARO DE MANABÍ</small>	NOMBRE DEL DOCUMENTO: CERTIFICADO DE TUTOR(A).	CÓDIGO: PAT-04-F-004
	PROCEDIMIENTO: TITULACIÓN DE ESTUDIANTES DE GRADO BAJO LA UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR	REVISIÓN: 1 Página 1 de 1

CERTIFICO

En calidad de docente tutor(a) de la Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, CERTIFICO:

Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Integración Curricular bajo la autoría del estudiante GANCHALA VELASCO GIOCONDA VIVIANA, legalmente matriculado en la carrera de HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA, periodo académico 2025-2026(1), cumpliendo el total de **384 horas**, cuyo tema del proyecto o núcleo problémico es *"INVENTARIO DE SERVICIOS TURISTICOS EN LA ZONA CENTRO DE LA RUTA ORIGENES Y SABORES DE MANABI"*

La presente investigación ha sido desarrollada en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, y la originalidad del mismo, requisitos suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

Manta, Martes, 12 de agosto de 2025.

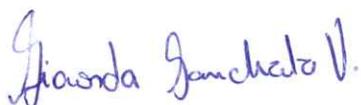
Lo certifico,


CEVALLOS BARBERAN LEYDY MARIA
Docente Tutor

Declaración de autoría

Yo, Ganchala Velasco Gioconda Viviana, con cédula de ciudadanía No. 1715677439, declaro que el contenido, ideas y criterios del trabajo de titulación: "INVENTARIO DE SERVICIOS TURÍSTICOS EN LA ZONA CENTRO DE LA RUTA ORÍGENES Y SABORES MANABÍ" es de mi autoría y responsabilidad, cumpliendo con los requisitos teóricos, científicos, técnicos, metodológicos y legales establecidos por la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, respetando los derechos intelectuales de tercero y referenciando las citas bibliográficas.

Consecuentemente el contenido de la investigación mencionada es veraz.



Autor

Ganchala Velasco Gioconda Viviana

ACTA DEL TRIBUNAL EVALUADOR

El tribunal evaluador certifica:

Que el trabajo de carrera titulado "INVENTARIO DE SERVICIOS TURÍSTICOS EN LA ZONA CENTRO DE LA RUTA ORÍGENES Y SABORES MANABÍ", ha sido realizado y concluido por la estudiante GANCHALA VELASCO GIOCONDA VIVIANA; el mismo que ha sido controlado y supervisado por los miembros del tribunal.

El trabajo de fin de carrera reúne todos los requisitos pertinentes en lo referente a la investigación y diseño que ha sido continuamente revisada por el tribunal en las reuniones llevadas a cabo.

Para dar testimonio y autenticidad,

Firmamos:



ING. ÁNGELA EVELINA FARFÁN TIGRE, MG
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL



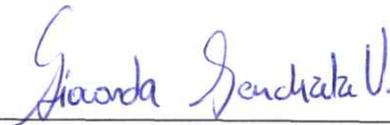
ING. CABRERA CHÁVEZ AMPARO MARÍA, MG
MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE TITULACIÓN



ING. ZAMBRANO AZÚA BERNA PAOLA, MG
MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE TITULACIÓN



ING. CEVALLOS BARBERÁN LEYDI MARÍA, MG
DOCENTE TUTOR DE TITULACIÓN



GANCHALA VELASCO GIOCONDA VIVIANA

Dedicatoria

Dedico este trabajo, con profundo amor a mis hijos, quienes son mi mayor inspiración y fortaleza en este camino de excelencia y formación. A mis padres por su apoyo y ejemplo.

A mis tías y pareja que con sus palabras de aliento y confianza en mis capacidades, me impulsaron a seguir adelante aun en los momentos más retadores.

También dedico este proyecto de investigación a la memoria vida de las tradiciones ancestrales de Manabí y a las comunidades que, con orgullo y compromiso, mantienen viva su cultura gastronómica. Este trabajo es un homenaje a su identidad, saberes y sabores que merecen ser reconocidos, preservados y compartidos con el mundo.

Gioconda Ganchala Velasco

Agradecimiento

Agradezco a Dios por brindarme la salud, la fortaleza y la perseverancia necesarias para culminar este importante proceso académico.

A mis hijos, padres y tías, por su amor incondicional, su apoyo constante. Su confianza ha sido mi mayor motor.

A mi tutora de tesis, por su guía y paciencia y valioso aportes durante todo el desarrollo de este trabajo. Su acompañamiento fue fundamental para estructurar esta investigación con claridad y rigor académico.

A los representantes de los establecimientos gastronómicos de la zona centro de Manabí, por su apertura y colaboración al compartir información valiosa sobre su labor, sus tradiciones y su patrimonio gastronómico.

Finalmente, a todas las personas que de una u otra forma contribuyeron a la realización de este proyecto con cada palabra y gesto de apoyo ha dejado huella en este logro.

Gioconda Ganchala Velasco

RESUMEN

Este estudio tiene como objetivo principal elaborar un inventario detallado de los servicios gastronómicos que conserven y promuevan prácticas culinarias ancestrales en los cantones de Manta, Montecristi, Jipijapa, Portoviejo y Rocafuerte, ubicados en la zona centro de la “Ruta Orígenes y Sabores de Manabí”. Además, documentar los platos y productos tradicionales características de cada cantón, fortaleciendo la identidad cultural y gastronómica de la región.

La investigación se desarrolló con un diseño no experimental de tipo transversal y de campo, con un enfoque descriptivo y un predominio cualitativo complementado con datos cuantitativos. La muestra se conformó por 20 establecimientos seleccionados mediante muestreo no probabilístico de tipo intencional, complementando con la técnica de bola de nieve, considerando tanto restaurantes registrados en el catastro oficial del Ministerio de Turismo (MINTUR 2025) como aquellos no registrados pero identificados durante el trabajo de campo por su valor patrimonial cultural.

La recolección de datos se realizó mediante la aplicación de una ficha técnica de inventario gastronómico ancestral, registrando información sobre platos representativos, técnicas culinarias ancestrales, uso de ingredientes autóctonos, utensilios tradicionales y tipo de establecimiento.

Los resultados obtenidos permitirán aportar un registro ordenado y sistemático de la oferta gastronómica patrimonial de las zonas, cuya finalidad es impulsar el desarrollo económico local, fortalecer la puesta de valor de la cultura culinaria manabita y fomentar la conservación patrimonial y promoción turística.

Palabras claves: gastronomía, ancestral, servicios turísticos, inventario, patrimonio cultural, ruta.

ABSTRACT

This study aims to develop a detailed inventory of gastronomic service that preserve and promote ancestral culinary practices in the cantons of Manta, Montecristi, Jipijapa, Portoviejo, and Rocafuerte, located in the central area of the "Orígenes y Sabores de Manabí" Route. In addition, it seeks to document the traditional dishes and products characteristic of each canton, thereby strengthening the cultural and gastronomic identity of the región.

The research was carried out under a non- experimental, cross-sectional, and field-based design, with a descriptive approach that emphasized qualitative methods complemented by quantitative data. The sample consisted of 20 establishments selected through non-probabilistic purposive sampling, complemented by the snowball technique and included both restaurants officially registered in the Ministry of Tourism's cadastre (MINTUR, 2025) as well as unregistered establishments identified during fieldwork for their cultural heritage value.

Data collection was conducted through the application of a technical record of ancestral gastronomic inventory, which documented information on representative dishes, ancestral culinary techniques, the use of native ingredients, traditional utensils and the type of establishment.

The results obtained provide an organized and systematic record of the region's gastronomic heritage offer, with the purpose of fostering local economic development, enhancing the value of Manabí's culinary culture, and promoting heritage conservation and tourism promotion.

Keywords: *gastronomy, ancestral, tourism services, inventory, cultural heritage, route.*

ÍNDICE DE CONTENIDOS

<i>Declaración de autoría</i>	III
ACTA DEL TRIBUNAL EVALUADOR	IV
<i>Dedicatoria</i>	V
<i>Agradecimiento</i>	VI
RESUMEN	VII
ABSTRACT	VIII
ÍNDICE DE CONTENIDOS	IX
<i>Índice de Tablas</i>	XIII
<i>Índice de Mapas</i>	XIII
<i>Índice de Fichas</i>	XIV
<i>Índice de Ilustraciones</i>	XIV
<i>Índice de inventario</i>	XV
<i>Índice de Inventario General</i>	XV
<i>Índice de Gráficos</i>	XV
INTRODUCCIÓN	16
JUSTIFICACIÓN	3
1 El Problema de Investigación	6

1.1	Delimitación de la Investigación.....	10
1.2	Objetivos	10
1.2.1	Objetivo General	10
1.2.2	Objetivos Específicos	10
CAPÍTULO I		12
2	Marco Teórico	12
2.1	Antecedentes Investigativos	12
2.2	Fundamentación Filosófica	13
2.2.1	Turismo.	13
2.2.2	Producto Turístico.	13
2.2.3	Cadena del Valor del Turismo.	13
2.2.4	Calidad de un Destino Turístico.	14
2.2.5	Turismo Gastronómico.	14
2.2.6	Ruta Gastronómica.	15
2.2.7	Servicios turísticos.	15
2.3	Marco Legal	15
2.3.1	Constitución de la República del Ecuador (2008)	15
2.3.2	Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial	16
2.3.3	Directrices de la Organización Mundial de Turismo (OMT) sobre el Turismo Gastronómico. 17	
2.3.4	Ley de Turismo (2002)	18
2.3.5	Ley Orgánica para el Fortalecimiento de las Actividades Turísticas y Fomento del Empleo (2024)	19
2.3.6	Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas (Acuerdo Ministerial No. 2018 053).....	20

2.3.7	Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización (COOTAD)	
	Última modificación: 31- dic.2019	21
2.3.8	Ley Orgánica de Cultura (2016).....	21
2.4	Técnicas Ancestrales Manabitas.....	22
2.5	Utensilios utilizados	25
2.6	Ingredientes Agrícolas.....	27
2.7	Comida Milenaria, Ancestral y Tradicional	28
2.8	Hipótesis.....	30
2.9	Variables.....	30
CAPÍTULO II		32
3	Marco Metodológico	32
3.1	Descripción del Área de Estudio	32
3.1.1	Cantón Manta	33
3.1.2	Cantón Jipijapa	34
3.1.3	Cantón Montecristi.....	36
3.1.4	Cantón Rocafuerte	37
3.1.5	Cantón Portoviejo	39
3.2	Tipo de investigación	40
3.3	Diseño de la Investigación.....	42
3.4	Población	42
3.5	Muestra	45
3.6	Técnicas e instrumentos de recolección de datos	49
3.7	Validación de instrumentos	49
3.8	Procedimiento de recolección de datos	50
3.8.1	Instrumentos de Difusión de Datos.....	51

CAPITULO III	52
4 Resultados.....	52
4.1 Resultado del levantamiento de información en los cantones de la Ruta Orígenes y Sabores de Manabí	52
4.2 Resultados de Fichas Técnicas.....	53
4.3 Categoría y Registro Turístico.....	55
4.4 Resultado sobre platos típicos ancestrales	57
4.5 Ingredientes, utensilios y técnicas culinarias ancestrales	62
4.6 Utensilios tradicionales empleados.....	63
4.7 Resultado de la Transmisión General de Recetas	64
4.8 Diseño y Temática de los Ambientes Gastronómicos	65
4.9 Resultado de las Entrevistas.....	67
4.10 Análisis de Resultados.....	72
4.11 Producto de difusión: Revista (zona centro de la Ruta Orígenes y Sabores de Manabí)	73
5 Conclusiones	74
6 Recomendaciones.....	75
<i>Bibliografía</i>	<i>76</i>
<i>Anexo A. Fichas de Inventario Turístico</i>	<i>81</i>
<i>Anexo B. Entrevistas a Actores Turísticos.....</i>	<i>119</i>
<i>Anexo C. Fotografías</i>	<i>126</i>
<i>Anexo D Inventarios</i>	<i>130</i>
<i>Anexo E Revista.....</i>	<i>166</i>

Índice de Tablas

<i>Tabla 1 Técnicas Ancestrales</i>	23
<i>Tabla 2 Utensilios ancestrales</i>	25
<i>Tabla 3 Productos agrícolas</i>	27
<i>Tabla 4 Categorización de Variables</i>	31
<i>Tabla 5 División Parroquial de Manta</i>	33
<i>Tabla 6 Clasificación Turísticas del Cantón Manta</i>	34
<i>Tabla 7 División Parroquial Jipijapa</i>	34
<i>Tabla 8 Clasificación Turísticas del Cantón Jipijapa</i>	35
<i>Tabla 9 División Parroquial Cantón Montecristi</i>	36
<i>Tabla 10 Clasificación turísticas del Cantón Montecristi</i>	37
<i>Tabla 11 División Parroquial Cantón Rocafuerte</i>	38
<i>Tabla 12 Clasificación turísticas del Cantón Rocafuerte</i>	38
<i>Tabla 13 División Parroquial Cantón Portoviejo</i>	39
<i>Tabla 14 Clasificación turísticas del Cantón Portoviejo</i>	40
<i>Tabla 15 Categorías de la Modalidad de Alimentos y Bebidas de los Cantones de la Zona Centro de la Ruta Orígenes y Sabores de Manabí.</i>	43
<i>Tabla 16 Intervención de Variables, información ficha técnica y tipo de dato.</i>	48
<i>Tabla 17 Entrevistados</i>	67

Índice de Mapas

<i>Mapa 1 Mapa Político de Manabí</i>	32
<i>Mapa 2 Cantón Manta</i>	33
<i>Mapa 3 Cantón Jipijapa</i>	35
<i>Mapa 4 Cantón Montecristi</i>	36

<i>Mapa 5 Cantón Rocafuerte</i>	38
<i>Mapa 6 Cantón Portoviejo</i>	39

Índice de Fichas

<i>Ficha 1 Restaurante La Leña</i>	81
<i>Ficha 2 El Horno Restaurante</i>	83
<i>Ficha 3 Restaurante Como en mi Tierrita</i>	85
<i>Ficha 4 Restaurante Mi Rancho</i>	87
<i>Ficha 5 Restaurante El Rincón Manabita</i>	89
<i>Ficha 6 Dulcería Los Almendros</i>	91
<i>Ficha 7 Comedor Los Girasoles</i>	93
<i>Ficha 8 Tongas Trinita</i>	95
<i>Ficha 9 Hostería Restaurante Zafiro</i>	97
<i>Ficha 10 Restaurante Café de Campo</i>	99
<i>Ficha 11 La Cabaña de Yahveh</i>	101
<i>Ficha 12 Restaurante Tradicional Manabita Guayabal</i>	103
<i>Ficha 13 Cevichería Los Pepes</i>	105
<i>Ficha 14 Cevichería y Marisquería El Refugio</i>	107
<i>Ficha 15 Restaurante Sabor Fino</i>	109
<i>Ficha 16 Cafetería Majern 2</i>	111
<i>Ficha 17 Restaurante El Tomate</i>	113
<i>Ficha 18 Restaurante Montubio Cocina Manabita</i>	115
<i>Ficha 19 Restaurante El fogón de leña</i>	117

Índice de Ilustraciones

<i>Ilustración 1 Árbol del Problema</i>	7
<i>Ilustración 2 Tipos de Variables</i>	30

Ilustración 3 Flujo de Selección de la Muestra 46

Ilustración 4 Procedimiento de Recolección de Datos 50

Índice de inventario

Inventario 1 Restaurantes con Características Ancestrales - Cantón Manta..... 130

Inventario 2 Restaurantes con Características Ancestrales - Cantón Rocafuerte 132

Inventario 3 Restaurantes con Características Ancestrales - Cantón Montecristi 135

Inventario 4 Restaurantes con Características Ancestrales - Cantón Jipijapa 137

Inventario 5 Restaurantes con Características Ancestrales – Cantón Portoviejo..... 139

Índice de Inventario General

Inventario General 1 Catastro Turístico 2025 - Categoría de alojamiento, alimentos y bebidas - Cantón Manta... 141

Inventario General 2 Catastro Turístico 2025 - Categoría de alojamiento, alimentos y bebidas - Cantón Jipijapa 154

Inventario General 3 Catastro Turístico 2025 - Categoría de alojamiento, alimentos y bebidas - Cantón Montecristi
..... 156

Inventario General 4 Catastro Turístico 2025 - Categoría de alojamiento, alimentos y bebidas - Cantón Rocafuerte
..... 157

Inventario General 5 Catastro Turístico 2025 - Categoría de alojamiento, alimentos y bebidas - Cantón Portoviejo
..... 158

Índice de Gráficos

Gráfico 1 Clasificación de la Modalidad de Alimentos y Bebidas..... 42

Gráfico 2 Resultados: Año de Apertura..... 54

Gráfico 3 Distribución de Oferta Gastronómica por Cantones..... 54

Gráfico 4 Registro Único Turístico (RUT)..... 55

Gráfico 5 Categoría Turística (Reglamento de Alimentos y Bebidas)..... 56

Gráfico 6 Licencia de Funcionamiento Municipal Vigente 57

<i>Gráfico 7 Sopas y Caldos típicos ancestrales</i>	58
<i>Gráfico 8 Platos fuertes típicos ancestrales</i>	59
<i>Gráfico 9 Aperitivos típicos ancestrales</i>	60
<i>Gráfico 10 Dulces tradicionales</i>	60
<i>Gráfico 11 Envueltos tradicionales</i>	61
<i>Gráfico 12 Ingredientes agrícolas autóctonos</i>	62
<i>Gráfico 13 Resultado de técnicas ancestrales aplicadas</i>	63
<i>Gráfico 14 Resultado de utensilios tradicionales aplicados</i>	64
<i>Gráfico 15 Resultado del ambiente temático</i>	65
<i>Gráfico 16 Resultado sobre la Oferta Complementaria y Accesibilidad</i>	66

INTRODUCCIÓN

La provincia de Manabí, situada en la costa ecuatoriana, se destaca a nivel nacional e internacional por su vasta riqueza cultural y especialmente por su cocina milenaria que constituye uno de sus principales atractivos turísticos. La Ruta Orígenes y Sabores de Manabí, particularmente en su zona centro; integrada por los cantones de Manta, Montecristi, Jipijapa, Portoviejo y Rocafuerte; alberga una diversidad de expresiones gastronómicas que representa la herencia viva de sus pueblos cholos y montubios.

La cocina ancestral manabita no solo es un símbolo de identidad y orgullo local, sino que también desempeña un papel esencial en el desarrollo socioeconómico y turístico de la provincia.

Aunque actualmente existe un catastro general de servicios turísticos, resulta imprescindible identificar y destacar de manera específica aquellos establecimientos y espacios que preservan y practican la gastronomía ancestral, rescatando técnicas, recetas y productos que forman parte del patrimonio cultural inmaterial.

En este sentido, la presente investigación tiene como objetivo principal desarrollar un inventario detallado de los servicios turísticos y gastronómicos ancestrales en la zona centro de la Ruta Orígenes y Sabores de Manabí, con el propósito de fortalecer la identidad cultural y promover el reconocimiento de estos cantones como destinos turísticos.

Para alcanzar esta meta, se propone identificar los principales servicios turísticos y gastronómicos de cada cantón, recopilar y clasificar los platos típicos, productos y técnicas ancestrales que se mantienen vigentes, así como analizar el nivel de preservación de estas prácticas tradicionales.

De este modo, el inventario propuesto servirá como una herramienta estratégica para la gestión turística y cultural, incentivando la economía local, fortaleciendo la identidad manabita y posicionando

la Ruta Orígenes y Sabores como un referente gastronómico destacado tanto en el ámbito nacional como internacional.

JUSTIFICACIÓN

La presente investigación se fundamenta en la necesidad de valorar, documentar y difundir las prácticas culinarias ancestrales presente en la provincia de Manabí, las cuales constituyen una herencia viva de las culturas precolombinas. Como señala Regalado (2019), en los rituales y celebraciones de las comunidades se refleja un sincretismo cultural que se manifiesta en la preparación de platos conmemorativos cargados de simbolismo. De igual manera, Hormaza Muñoz & Torres Rodríguez (2020) destacan que la cultura Manteña – Huancavilca que no solo desarrolló sistemas avanzados de navegación y comercio, sino también prácticas culinarias vinculadas con el entorno natural y los ciclos productivos. Evidencia de ello son los hallazgos arqueológicos documentados por Karen Stother en 1974, “quien encontró un cuenco carbonizado en parte, que contenía en su interior los restos de guiso de pescado con maíz” (Regalado, 2019), de esta manera se confirma que estas civilizaciones dejaron huellas no solo en su arquitectura y comercio, sino también es sus hábitos culinarios, donde ingredientes como el maní, el maíz y productos del mar formaron la base de su dieta ancestral.

A partir de este punto de partida histórico las generaciones constantemente han recreado la comida manabita con sabiduría y símbolo de su identidad tradicional evocada en la hospitalidad; en ocasiones conmemorativas como: velorios de santos y muertos, fiestas y celebraciones familiares, buscando la excusa perfecta para unir en el fogón manabita un conjunto de sabores, colores, olores, hábitos alimentarios y conocimientos transmitidos de generación en generación. En este sentido Molina Cedeño (2023) subraya que los montubios y los cholos, como grupos culturales predominantes en la provincia, conservan prácticas que refuerzan la memoria histórica de los ancestros (pág. 14). Mientras los montubios mantienen rituales alimentarios alrededor del fogón y la producción agrícolas (Regalado,

2019), los cholos, situados en la franja costera, conservan conocimientos marítimos y tradiciones culinarias ligadas a los mariscos, el plátano y el coco. INPC (2016).

Es así como las comunidades de los cholos y montubios refuerzan su sabiduría oral reflejada en sus costumbres culinarias ancestrales a través de la fusión de productos del campo y del mar dando lugar al viche, el bollo, las tongas, etc.

La gastronomía manabita se sustenta en una diversidad de productos agrícolas y pesqueros como el maní, la sal prieta, el maíz, la yuca, el zapallo, la chillangua, el ají, el camote, así como carnes de campo y mariscos, que tradicionalmente se preparan en utensilios de barro y al calor del fogón de leña. Estos elementos han configurado una identidad culinaria única, reconocida tanto a nivel nacional como internacional, y constituyen parte del patrimonio cultural intangible de la provincia de Manabí.

No obstante, pese a esta riqueza patrimonial, gran parte de este legado carece de procesos sistemáticos de documentación y estrategias de difusión que permitan su aprovechamiento como recurso turístico y de desarrollo sostenible. De allí surge la pertinencia de esta investigación, orientada a rescatar y poner en valor la diversidad gastronómica manabita, no solo como patrimonio cultural intangible, sino también como motor de dinamización económica y social.

En este contexto, la presente investigación se enmarca en el proyecto universitario “Orígenes y Sabores de Manabí”, liderada por el MBA. Emil Viera Manzo en conjunto con otros docentes y estudiantes de la institución; como propuesta académica innovadora. Esta iniciativa participó en el Reto de Innovación Gastronómica 2024, impulsado por el Ministerio de Turismo del Ecuador en el marco del programa Turismo Futuro. Este reto, realizado entre junio y octubre del 2024, convocó a más de 30 instituciones de educación superior del país con el objetivo de promover la innovación gastronómica y su vinculación con el desarrollo turístico.

De esta manera, el estudio se justifica en su capacidad de articular el rescate de saberes ancestrales con los lineamientos actuales de innovación y competitividad gastronómica. Con ello se busca visibilizar el aporte de las comunidades locales, fortalecer el sentido de pertenencia cultural y consolidar la Ruta "Orígenes y Sabores de Manabí" como una estrategia académica, cultural y social que contribuya al desarrollo turístico y económico de la provincia.

1 El Problema de Investigación

“Inventario de servicios turísticos en la zona centro de la Ruta Orígenes y Sabores de Manabí”

- **Planteamiento del Problema**

La “Ruta Orígenes y Sabores de Manabí” es un proyecto que nace en el 2024 a través del Reto de Innovación Gastronómica promovido por el Ministerio de Turismo cuyo fin fue brindar un apoyo económico para los ganadores de la propuesta culinaria entregada por los participantes. Es la inspiración del MBA. Emil Viera Manzo quien dio a conocer los sabores ancestrales y las técnicas culinarias manabitas. A partir de esta experiencia, y en calidad de partícipe del proyecto, se plantea continuar con la investigación con el propósito de ofrecer una ruta con oportunidades significativas para el desarrollo turístico de la región, conectando a los visitantes con la gastronomía ancestral que constituye parte esencial del patrimonio cultural de Manabí.

A pesar del potencial, actualmente no existe un inventario específico, actualizado y detallado que permita identificar de manera formal los servicios turísticos y gastronómicos que mantienen viva las técnicas culinarias tradicionales; así como también los establecimientos que preserven la autenticidad de la cocina manabita, por ende la falta de sistematización provoca diversas consecuencias negativas que impiden consolidar la propuesta de la ruta gastronómica “Orígenes y Sabores de Manabí” como un producto turístico organizado y atractivo a nivel local, regional, nacional e internacional.

En este contexto, resulta imprescindible diseñar y ejecutar un inventario técnico que permita identificar, clasificar y difundir los servicios turísticos y gastronómicos que practican y conservan la cocina ancestral manabita.

Como señalan Hernández & Dancausa (2018).

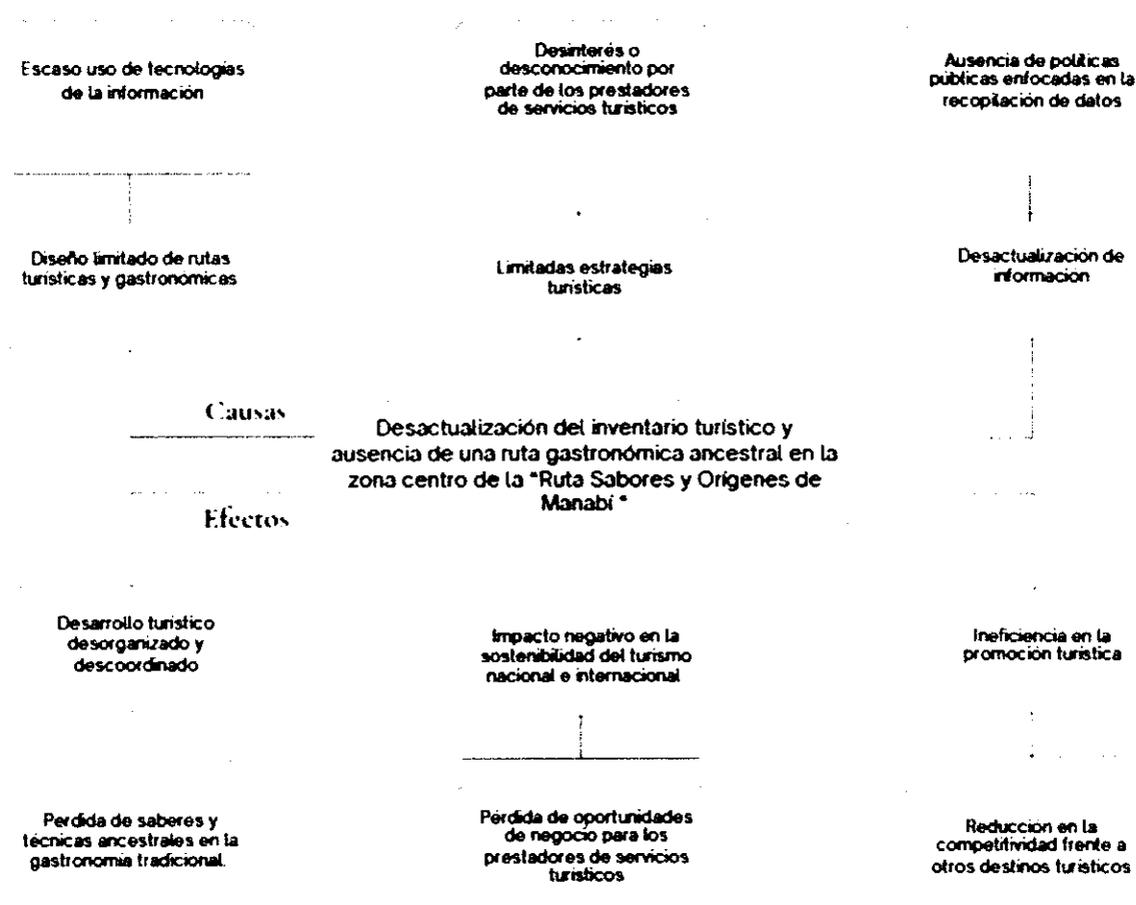
“la gastronomía local puede conformar una parte muy importante de la identidad de un destino turístico... (Y) la creación de rutas o circuitos gastronómicos deben ser enfocadas en el

aprovechamiento consciente y responsable de los productos locales, (...) diversificar la oferta gastronómica local como un factor de desarrollo y que proteja la identidad cultural de la misma”

Con base a lo anterior, el inventario técnico no solo fortalecería la planificación de la ruta gastronómica, sino que también consolidaría su sostenibilidad y su valor como instrumento de preservación cultural a largo plazo.

Ilustración 1

Árbol del Problema



Nota: La figura muestra las causas y efectos planteados en la Zona centro de la Ruta Orígenes y Sabores de Manabí, identificada en esquema árbol del problema. Elaboración propia.

- **Análisis Crítico del Árbol del Problema.**

Actualmente no se contempla de manera específica un inventario en ruta que identifique y visibilice los establecimientos que mantengan vivas las técnicas culinarias ancestrales y platos típicos representativos de la gastronomía manabita. Esta situación se relaciona con diversos factores estructurales como la ausencia de planificación estratégica integral y una débil coordinación entre los actores involucrados (autoridades locales, operadores turísticos, establecimientos gastronómicos, comunidades). Según García Reinoso (2022), “la falta de un modelo sistemático de indicadores para evaluar el desarrollo territorial y sostenible del turismo en Manabí contribuye a esta problemática”.

Entre los problemas detectados destaca la ausencia de una visión compartida sobre los recursos turísticos y culturales del territorio. Por mencionar uno de los problemas es la falta de visión compartida sobre los recursos turísticos y culturales del territorio. Como señala Benalcázar (2022), muchas iniciativas locales tienden a desarrollarse de manera aislada, sin lograr generar propuestas de valor atractivas para el visitante.

Las iniciativas para el desarrollo de la ruta tienden a ser aisladas y poco articuladas y con escasos atractivos para el visitante. Sin embargo, hay que destacar que a pesar de los esfuerzos se ha logrado impulsar el reconocimiento culinario ancestral manabita a través de un grupo elite de empíricos chefs lugareños.

Otro aspecto relevante es la fragmentación de la información disponible, la cual se encuentra dispersa en diferentes fuentes y plataformas digitales sin criterios unificados, y con escasa atención a la gastronomía ancestral. Esta dispersión de datos dificulta la consolidación de un inventario coherente y confiable que priorice los espacios donde se preservan las tradiciones culinarias, lo que debilita la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial y aumenta el riesgo de pérdida progresiva de saberes transmitidos de generación en generación. Según un estudio publicado por Vera et al. (2022), la falta de integración de los objetivos de Desarrollo Sostenible en emprendimientos turísticos de Manabí refleja la necesidad de una planificación estratégica y coordinación interinstitucional.

Las consecuencias de esta problemática son significativas: afectan negativamente la experiencia del turista, reducen la competitividad de los distintos locales y limitan el potencial económico y social de las comunidades. La falta de un enfoque estratégico y coordinado limita el aprovechamiento del turismo gastronómico como motor de desarrollo local.

Por lo expuesto, La Ruta Orígenes y Sabores de Manabí, tiene la finalidad de presentar un inventario enfocado en los lugares que conservan y practican técnicas culinarias ancestrales que ofrecen platos típicos, permitiendo rescatar, preservar y poner en valor las tradiciones gastronómicas locales. Con la finalidad de fortalecer el posicionamiento cultural y turístico de la ruta.

- **Formulación del problema.**

¿De qué manera incide la ausencia de un inventario específico y actualizado de los servicios turísticos y gastronómicos con prácticas culinarias ancestrales en la consolidación de la Ruta Orígenes y Sabores de Manabí como producto turístico en la zona centro de la provincia?

- **Preguntas Derivadas**

- ✓ ¿Qué servicios turísticos y gastronómicos existen actualmente en la zona centro de la Ruta Orígenes y Sabores de Manabí?
- ✓ ¿Por qué es importante un inventario de servicios turísticos y gastronómicos en la zona centro de la ruta?
- ✓ ¿Qué establecimientos turísticos y gastronómicos de la zona centro preservan técnicas culinarias ancestrales?
- ✓ ¿Qué elementos debería incluir un inventario turístico que contribuya a visibilizar la riqueza cultural y gastronómica de la zona?

- ✓ ¿Qué beneficios aportaría un inventario técnico para la planificación y sostenibilidad de la Ruta Orígenes y Sabores de Manabí?

1.1 Delimitación de la Investigación

Campo: Social

Área: Turismo y Gastronomía

Aspecto: Inventario de servicios turísticos y gastronómicos

Lugar: Provincia de Manabí

Cantones: Manta, Montecristi, Portoviejo, Rocafuerte y Jipijapa

Límites: Zona centro de la Ruta Orígenes y Sabores de Manabí

1.2 Objetivos

1.2.1 *Objetivo General*

Inventariar los servicios turísticos y gastronómicos que conserven productos y técnicas culinarias ancestrales en los cantones centrales de la “Ruta Orígenes y Sabores de Manabí”.

1.2.2 *Objetivos Específicos*

- Identificar los principales servicios turísticos y gastronómicos de los cantones que integran la “Ruta Orígenes y Sabores de Manabí”.
- Analizar la oferta gastronómica en los cantones de la zona centro de la ruta que promueven el uso y conservación de ingredientes locales, utensilios, técnicas de preparación y platos representativos de la ruta.

- Enlistar un inventario de servicios turísticos y gastronómicos que aporte valor y visibilice la herencia cultural y culinaria de la Ruta Orígenes y Sabores de Manabí.

CAPÍTULO I

2 Marco Teórico

2.1 Antecedentes Investigativos

La cocina es el acto de comer; no son actividades meramente biológicas; son procesos sociales y culturales profundamente simbólicos que expresan la memoria colectiva de los pueblos. En este sentido, la alimentación forma parte del entramado que sostiene la identidad de las comunidades y su patrimonio inmaterial. Como señala (Halbwachs, 2004) “es en la sociedad donde normalmente el hombre adquiere sus recuerdos, es allí donde los evoca, los reconoce y los localiza” (pág. 24). Esta afirmación permite entender que la gastronomía es un escenario donde se expresan no solo los gustos y técnicas, sino también jerarquías sociales, estéticas y tradicionales heredadas.

“Las distintas sociedades humanas han construido a lo largo del tiempo un “escenario alimentario” en el que confluyen elementos que van desde lo fisiológico hasta lo simbólico, atravesando gustos, técnicas, protocolos y estéticas” (Mejia, 2020, pág. 13). Principalmente en Manabí cuna de culturas aborígenes donde nace la necesidad de alimentarse de los cholos y montubios; que, a través del tiempo y el perfeccionamiento de sabores, uso de productos autóctonos de la región, así como también la preservación de técnicas culinarias que desembocan en lo que hoy llamamos “comida criolla”.

Pero si hablamos de técnicas es importante destacar “al horno manabita” o “fogón manabita”, reconocido como Patrimonio Cultural de la Humanidad el 18 de abril del 2023, compuesto por ollas de barro, lugar donde se cuecen varias técnicas y secretos ancestrales. En este contexto, la gastronomía ha cobrado un papel protagónico, posicionándose como uno de los recursos más atractivos para la promoción turística de los territorios. (Mejia, 2020, pág. 114).

Así, esta investigación se enmarca en una propuesta de valorización del turismo gastronómico ancestral en la zona centro de la Ruta Orígenes y Sabores de Manabí, articulando la memoria social, el patrimonio alimentario y la planificación turística para fomentar el desarrollo local sostenible.

2.2 Fundamentación Filosófica

2.2.1 Turismo.

El turismo es definido por la organización Mundial de Turismo (OMT) como un fenómeno social, cultural y económico, que involucra el desplazamiento de personas a países o lugares fuera de su entorno habitual, ya sea por motivos personales, profesionales o de negocios. Estas personas, denominadas viajeros, pueden ser turistas o excursionistas, residentes o no residentes. El turismo engloba una serie de actividades realizadas por estas personas, muchas de las cuales implican un gasto turístico. (ONU, 2003)

2.2.2 Producto Turístico.

Un producto turístico es una combinación de elementos materiales e inmateriales, como los recursos naturales, culturales y antrópicos, así como los atractivos turísticos, las instalaciones, los servicios y las actividades en torno a un elemento específico de interés, que representa la esencia del plan de marketing de un destino y genera una experiencia turística integral, con elementos emocionales para los posibles clientes. Un producto turístico se comercializa a través de los canales de distribución, también fijan el precio, y tiene un ciclo vital. (ONU, 2003)

2.2.3 Cadena del Valor del Turismo.

La cadena de valor del turismo es una secuencia de actividades primarias y de apoyo que resultan fundamentales a nivel estratégico para el rendimiento del sector turístico, los procesos vinculados, tales como la formulación de políticas y la planificación integrada, el desarrollo de productos y su presentación al mercado, la promoción y el marketing, la distribución y la venta y

las operaciones y servicios de los destinos, constituyen las principales actividades primarias de la cadena de valor del turismo.

Entre las actividades de apoyo se incluyen el transporte y la infraestructura, el desarrollo de recursos humanos, el desarrollo de tecnologías y sistemas y otros bienes y servicios complementarios que pueden no estar relacionados con la esencia de negocio turístico, pero repercuten de manera importante en el valor del turismo. (ONU, 2003)

2.2.4 *Calidad de un Destino Turístico.*

La calidad de un destino turístico es el resultado de un proceso que implica la satisfacción de todas las necesidades, requisitos y expectativas del consumidos con respecto a los productos y servicios turísticos, a un precio aceptable, de conformidad con unas condiciones contractuales mutuamente acordadas y factores subyacentes implícitos, tales como la seguridad, la higiene, la accesibilidad, la comunicación, la infraestructura y las instalaciones y servicios públicos. Implica también aspectos relacionados con la ética, la transparencia y el respeto por el entorno humano, natural y cultural.

La calidad, por ser uno de los motores clave de la competitividad turística, es también una herramienta profesional para los proveedores turísticos a efectos organizativos, operativos y de imagen. (ONU, 2003)

2.2.5 *Turismo Gastronómico.*

El turismo gastronómico es un tipo de actividad turística que se caracteriza por el hecho de que la experiencia del visitante cuando viaja está vinculada con la comida y con productos y actividades afines. Además de experiencias gastronómicas auténticas, tradicionales y/o innovadoras, el turismo gastronómico puede implicar también otras actividades afines tales

como la visita a productores locales, la participación en festivales gastronómicos y la asistencia a clases de cocina. (ONU, 2003)

2.2.6 Ruta Gastronómica.

Una ruta gastronómica es un itinerario que permite a los turistas conocer y disfrutar de los platos tradicionales de una región específica. Estas rutas no solo incluyen restaurantes, sino también mercados, tiendas especializadas y fábricas artesanales que han conservado recetas ancestrales o que ha motivado en sus productos culinarios.

2.2.7 Servicios turísticos.

Los servicios turísticos son aquellos servicios destinados a satisfacer las necesidades de los viajeros. En particular, los servicios de alimentos y bebidas están sujetos a una regulación estricta, que busca garantizar la calidad, la seguridad y la sostenibilidad de la oferta gastronómica. La normativa vigente establece requisitos para los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas, desde la categorización de los restaurantes hasta las condiciones sanitarias necesarias para operar, lo cual es esencial para proporcionar una experiencia segura y agradable para los turistas.

2.3 Marco Legal

2.3.1 Constitución de la República del Ecuador (2008)

La Constitución de la República del Ecuador (2008) reconoce al turismo como una actividad de interés nacional, vinculándola con la identidad cultural, el patrimonio y el bienestar de las comunidades.

Entre los artículos más relevantes se encuentran:

- Art. 13 y 281: Garantiza el derecho a alimentos sanos, culturalmente apropiados y a la soberanía alimentaria.

- Art. 14: Reconoce el derecho a un ambiente sano y ecológicamente equilibrado, asegurando la sostenibilidad.
- Art. 21 y 25: protegen la identidad cultural, al acceso a la memoria histórica y los saberes ancestrales.
- Art. 52: Garantiza el derecho a disponer de bienes y servicios de calidad y a elegirlos con libertad.
- Art. 57: reconoce los derechos colectivos de pueblos y nacionalidades indígenas, afroecuatorianas y montubias, incluyendo la preservación de tradiciones ancestrales y el uso de recursos naturales en territorios comunitarios

Estos preceptos proporcionan un marco jurídico sólido para valorar la gastronomía ancestral manabita como patrimonio cultural inmaterial y recurso turístico sostenible.

2.3.2 Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial

Desde una perspectiva internacional, la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (UNESCO, 2003) – ratificada por Ecuador- constituye el principal instrumento normativo que ampara la preservación de la gastronomía como manifestación cultural.

- En el Art. 2.- Define el patrimonio cultural inmaterial como prácticas, expresiones y conocimientos transmitidos de generación en generación, dentro de los cuales se incluyen los saberes culinarios.
- El Art. 11.- Establece la obligación de los Estados Parte de adoptar medidas para salvaguardar el patrimonio presente en su territorio, mientras que el

- Art. 12.- Resalta la necesidad de elaborar inventarios con participación de las comunidades. Art. 13 señala la importancia de diseñar programas de fomento y difusión.
- Art. 14.- Destaca la necesidad de impulsar acciones educativas que transmitan estos conocimientos a las nuevas generaciones.

Pertinencia: Estos artículos fundamentan la necesidad de elaborar un inventario de servicios turísticos y gastronómicos en la ruta, ya que buscan la preservación, sistematización y transmisión de saberes culinarios ancestrales.

2.3.3 Directrices de la Organización Mundial de Turismo (OMT) sobre el Turismo Gastronómico.

La **Organización Mundial del Turismo (OMT , 2017)** ha establecido directrices específicas para el desarrollo del turismo gastronómico, reconociendo la gastronomía como un recurso estratégico para diversificar la oferta turística, fortalecer la identidad cultural de los destinos y promover el desarrollo económico de comunidades locales. Entre las principales directrices aplicables se destacan:

1. **Valorización de la cocina local y tradición culinaria:** La OMT recomienda que los destinos turísticos identifiquen, preserven y promuevan los productos y técnicas culinarias autóctonas, considerando la gastronomía como una manifestación tangible del patrimonio cultural. Esto fortalece la identidad cultural y mejora la experiencia turística al ofrecer sabores auténticos y vinculados a la historia del territorio (OMT , 2017).
2. **Sostenibilidad y desarrollo comunitario:** Se enfatiza que las rutas y circuitos gastronómicos deben diseñarse de manera sostenible, respetando los recursos naturales y promoviendo el aprovechamiento equitativo de los beneficios económicos para las comunidades locales.

La OMT insta a integrar prácticas de producción responsable, comercio justo y preservación de los saberes ancestrales en la planificación turística.

3. Educación, sensibilización y capacitación: La formación de actores locales, desde productores hasta guías turísticos, es fundamental para garantizar la calidad del servicio y la preservación de la tradición culinaria. La OMT señala que programas educativos y talleres de capacitación fortalecen la transmisión de conocimientos y la valorización de la gastronomía como recurso cultural y turístico.
4. Diversificación de la oferta y experiencias integradas: Se recomienda crear rutas, festivales y experiencias turísticas que integren gastronomía, patrimonio cultural, naturaleza y tradiciones locales, Esto no solo enriquece la experiencia del visitante, sino que también incrementa la competitividad del destino a nivel regional y nacional.

Pertinencia: Estas directrices refuerzan la planificación de la ruta gastronómica con un producto turístico sostenible, auténtico y competitivo, en línea con las mejores prácticas internacionales.

2.3.4 Ley de Turismo (2002)

Art. 3.- Son los principios de la actividad turística, los siguientes:

- d) La conservación permanente de los recursos naturales y culturales del país; y,

La iniciativa y participación comunitaria, campesina, montubia, o afro ecuatoriana, con su cultura y tradiciones preservando su identidad, protegiendo su ecosistema y participando en la prestación de servicios turísticos, en los términos previstos en esta Ley y sus reglamentos.

Art. 4.- La política estatal con relación al sector del turismo, debe cumplir los siguientes objetivos:

- a) Recocer que la actividad turística corresponde a la iniciativa privada y comunitaria o de autogestión, y al Estado en cuanto debe potencializar las actividades mediante el fomento de un producto turístico competitivo.

- a) Proteger al turista y fomentar la conciencia turística;
- b) Fomentar e incentivar el turismo interno. (Ley de Turismo, 2002).

Pertinencia: la ley justifica la importancia de organizar y formalizar los servicios turísticos de la ruta, garantizando estándares de calidad y sostenibilidad.

2.3.5 Ley Orgánica para el Fortalecimiento de las Actividades Turísticas y Fomento del Empleo (2024)

Art. 5.- Actividades turísticas. – Se considera actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la presentación remunerada de una o más de las siguientes actividades:

1. Alojamiento;
2. Alimentos, bebidas y entretenimiento;
3. Agencia miento turístico;
4. Transporte turístico;
5. Organizadores de eventos, congresos y convenciones, reuniones, incentivos, conferencias, ferias y exhibiciones;
6. Centros de convenciones, salas de recepciones y sala de banquetes;
7. Guianza turística;
8. Centros de turismo comunitario
9. Parques temáticos y atracciones estables; y,
10. Balnearios, termas y centros de recreación turística

Los prestadores de servicios turísticos que ejerzan uno o más de estas actividades, están obligados a obtener el debido Registro de Turismo y Licencia Anual de Funcionamiento para casa una de las actividades turísticas que realicen; a excepción de la unidad integra de negocios que podrá tener un Registro de Turismo y Licencia Única Anual de Funcionamiento. (LOFTAT, 2024)

Pertinencia: Refuerza la necesidad de que los prestadores de servicios de la Ruta Orígenes y Sabores de Manabí se encuentren debidamente registrados, lo cual aporta confianza al turista y asegura el cumplimiento de estándares legales.

2.3.6 Reglamenteo Turístico de Alimentos y Bebidas (Acuerdo Ministerial No. 2018 053)

Art. 13.- De las inspecciones y control. - La Autoridad Nacional de Turismo o los Gobiernos Autónomos Descentralizados en cualquier momento podrán realizar inspecciones para verificar y/o controlar el cumplimiento de los requisitos de este reglamento a los establecimientos turísticos de alimentos bebidas.

Art. 14.- De su clasificación. - Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas se clasificarán en:

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

Art. 18.- Categorización. - Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas se categorizarán mediante un sistema de puntuación, obtenida de acuerdo con el cumplimiento de requisitos establecidos en este reglamento.

Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas se clasificarán de la siguiente manera:

- a) Las cafeterías se categorizarán en: (2) Dos tazas y (1) una taza, siendo (2) dos tazas la de mayor categoría y (1) una taza la de menos categoría;
- b) Los restaurantes se categorizaran en (5) cinco, (4) cuatro, (3) tres, (2) dos y (1) un tenedor, siendo (5) cinco tenedores la mayor categoría y un (1) tenedor la menos categoría;
- c) Los bares y discotecas se categorizaran en: (3) tres, (2) dos y (1) una copa siendo (3) tres copas la mayor categoría y (1) una copa la menor categoría; y,
- d) Los establecimientos móviles, plazas de comida y servicios de catering se categorizarán como categoría única. (Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas , 2018)

Pertinencia: Esta normativa es esencial para la investigación, ya que asegura que los restaurantes y locales incluidos en la ruta cumplan con criterios de calidad, inocuidad y autenticidad gastronómica según la clasificación y la categorización.

2.3.7 Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización (COOTAD) Última modificación: 31- dic.2019

El COOTAD regula las competencias de los gobiernos autónomos descentralizados (GAD). Sus fines los encontramos en los siguientes artículos:

Art. 4 y 54.- Protección de la diversidad cultural y del patrimonio, la conservación ambiental y la planificación territorial.

Art. 55 y 136.- También otorga competencias exclusivas a los municipios para regular el espacio público, el uso del suelo y los servicios básicos. (COOTAD, 2010).

Pertinencia: Este marco es fundamental porque permite articular la ruta gastronómica con los planes de desarrollo cantonal y parroquial, involucrados a los GAD en la preservación cultural y la sostenibilidad turística.

2.3.8 Ley Orgánica de Cultura (2016)

Art. 5.- Derechos culturales. Son derechos culturales, los siguientes:

- a) Identidad cultural.
- b) Protección de los saberes ancestrales y dialogo intercultural.

Art. 8.- De la Política Cultural. Las entidades, organismos e instituciones del Sistema Nacional de Cultura ejecutaran políticas que promuevan la creación, la actividad artística y cultural, las expresiones de la cultura popular, la formación, la investigación, el fomento y el fortalecimiento de las expresiones culturales; el reconocimiento, mantenimiento, conservación y difusión del patrimonio cultural y la memoria social y la producción y desarrollo de industrias culturales y creativas.

Art. 29.- Del patrimonio cultural nacional. Es el conjunto dinámico, integral y representativo de bienes y prácticas sociales, creadas, mantenidas, transmitidas y reconocidas por las personas, comunidades, comunas, pueblos y nacionalidades, colectivos y organizaciones culturales.

Art. 52.- Del patrimonio intangible o inmaterial. Son todos los valores, conocimientos, saberes, tecnologías, formas de hacer, pensar y percibir el mundo, y en general las manifestaciones que

identifican culturalmente a las personas, comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades que confirman el Estado intercultural, plurinacional y multiétnico ecuatoriano.

Art. 79.- De las manifestaciones pertenecientes al patrimonio cultural nacional inmaterial. Pertenecen al patrimonio cultural nacional intangible o inmaterial, los usos, costumbres, creencias, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes, que la sociedad en general y cada comunidad, pueblos o nacionalidad reconocen como manifestaciones propias de su identidad cultural. Las que se transmiten de generación en generación, dotadas de una representatividad específica, creadas y recreadas colectivamente como un proceso permanente de transmisión de saberes y cuyos significados cambian en función de los contextos sociales, económicos, políticos, culturales y naturales, otorgando a las sociedades un sentido de identidad.

Art. 80.- Del reconocimiento de las manifestaciones culturales. Se reconocen como pertenecientes al patrimonio cultural nacional intangible o inmaterial, entre otras manifestaciones culturales, y siempre que sean compatibles con los derechos humanos, derechos de la naturaleza, derechos colectivos y las disposiciones constitucionales, las siguientes:

- a) Tradiciones y expresiones orales
- c) Conocimiento y usos relacionados con la naturaleza
- d) Manifestaciones creativas que se sustentan en una fuerte interacción social y se transmiten, por igual de generación en generación; y,
- e) Técnicas artesanales tradicionales.

También se reconocerá como parte del patrimonio cultural nacional inmaterial a la diversidad de expresiones del patrimonio alimentario y gastronómico, incluidos los paisajes y los territorios de patrimonio agro diverso, en articulación con organismos competentes.

Las comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades indígenas, pueblos afro ecuatorianos, pueblo montubio y otros que sean reconocidos en esta condición deberán ser informados por el Instituto Nacional de Patrimonio. (Ley Orgánica de Cultura, 2016).

Pertinencia: Esta norma respalda la investigación al considerar a la gastronomía ancestral

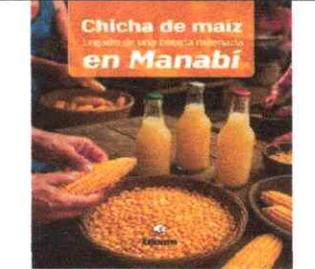
manabita como patrimonio inmaterial, lo que legitima la creación de inventarios y rutas gastronómicas como mecanismos de preservación, promoción y trasmisión cultural.

2.4 Técnicas Ancestrales Manabitas

Tabla 1

Técnicas Ancestrales

<i>Técnicas ancestrales</i>	<i>Descripción</i>	<i>Registro fotográfico</i>
Horno Manabita (fogón de leña)	<p>El 18 de abril de 2023 el horno manabita fue certificado como parte del Patrimonio Cultural Inmaterial de Ecuador se registra su utilización desde hace 5000 años en lo que hoy es la provincia de Manabí. Se considera como tecnología ancestral que guarda una memoria milenaria ya que sobrepasa las herramientas actuales para cocinar. Es un utensilio multifuncional que supera más de 16 técnicas de preparación y conservación de alimentos, que permite ahumar, saltear, freír, brasear, cocer, asar y deshidratar.</p> <p>Es una caja de madera con patas, incrustado varias vasijas de barro de gran tamaño rodeadas de arena; donde se combustiona los leños para mantener el calor a temperaturas altas y conseguir la cocción de alimentos.</p>	
Uso de Hojas de Plátano	<p>Las hojas de plátano se utilizan principalmente como recipientes para cocinar y transportar alimentos. Es envoltorio para alimentos como los tamales, el bollo, la natilla (flan de maíz con leche), la tonga o para tapar las comidas que se hornean ya que permite una cocción uniforme y aporta un aroma y sabor particular al producto final. Previamente las hojas son soasadas sobre brasas para mejorar su flexibilidad y libere sus aceites naturales, intensificando así su aporte aromático.</p>	

<p>El Encanutado (Cocción al Vapor)</p>	<p>El encanutado es una técnica ancestral de cocción al vapor, empleada principalmente para la preparación de pescados, como el guanchiche. Consiste en envolver el pescado con caña y hierbas aromáticas, para luego cocerlo con un horno a leña. Este método, además de preservar la integridad y jugosidad del alimento, acentúa los sabores naturales.</p>	
<p>Conservación de alimentos</p>	<p>Las técnicas tradicionales de conservación son la fermentación, el ahumado, el curado y el salado; estos desempeñan un papel fundamental en la cocina manabita. Estas prácticas permiten extender la vida útil de alimentos y son esenciales en la elaboración de platos que requieren ingredientes previamente conservados.</p>	
<p>Uso de piedras de Moler y Metates</p>	<p>Estos utensilios son herencia de las culturas precolombinas, son utilizados para moler granos como el maíz o el maní dando como resultado texturas finas que son la base de las preparaciones manabitas.</p>	
<p>Técnica del Fermentado</p>	<p>Es una técnica ancestral mediante el cual diversos microorganismos, como bacterias y levaduras, transforman los azúcares presentes en los alimentos en compuestos más simples, dando lugar a nuevos sabores, aromas y texturas como por ejemplo la chicha, el licor.</p>	
<p>Horneado en olla de barro</p>	<p>Es un método ancestral que se caracteriza por el uso de recipientes de barro o arcilla para cocinar los alimentos a manera de horno. Esta técnica tiene beneficios como cocción uniforme y la capacidad de crear varios platos con</p>	

sabores únicos debido a la humedad y el vapor que se generan dentro de la olla.

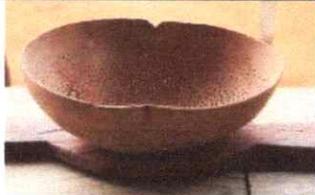
Nota: La tabla recoge la clasificación de las técnicas culinarias ancestrales con su descripción y registro fotográfico varias fuentes web, la información corresponde al libro "Manabí y su comida milenaria" de la autora Libertad Regalado (2019).

2.5 Utensilios utilizados

Tabla 2

Utensilios ancestrales

<i>Utensilios ancestrales</i>	<i>Descripción</i>	<i>Registro fotográfico</i>
<i>El Rallador</i>	Data de la cultura Valdivia, en la cultura Tolita se descubrió algunas excavaciones donde se localizaron varios artefactos de cerámica de diferentes formas y tamaños. Actualmente encontramos elaborados de metal o plástico.	
<i>Piedra de Moler</i>	Sirve para la molienda de maíz, yuca, maní, cacao, ají, sal, café, frejol, etc. Se registran varias piedras de moler con formas de animales como felinos, aves o monos; los encontramos en museos del país.	
<i>El Molino de mano</i>	Es un instrumento diseñado para moler una pequeña cantidad de granos más grandes y convertirlos en harina o polvo, es un instrumento de metal y actualmente es reemplazado por la licuadora eléctrica.	

El Molinillo	Es un artefacto necesario para revolver las menestras o los sangos de plátano, yuca, habas o zapallo; se fabrican con ramas de árbol.	
La Susunga	Es un cernidero hecho de mate y sirve para colar los alimentos.	
Ollas de Barro	Recipientes de cocina hechos de cerámica, tienen la capacidad de mantener el calor y realzar el sabor de los alimentos, por lo general son de forma esférica y de diversos tamaños y tienen la capacidad de soportar altas temperaturas.	
Los Tiestos	Son utilizados para tostar los granos y asar las tortillas planas como las de maíz o yuca.	
Las Bateas	Son elaboradas con la madera de pepito colorado y zapote, las encontramos en la zona de Quimís; son usadas para amasar las tortillas de maíz y yuca, para batir mantequilla, para hacer panes de almidón o bolones de verde, para amasar el queso.	
El Canuto, Soto o Sote	Es un instrumento que sirve para avivar el fuego, su presencia es indispensable en el horno. Tiene forma de tubo de soplar.	

Nota: La tabla recoge la clasificación de los utensilios ancestrales con su descripción y registro fotográfico de varias fuentes web, la información corresponde al libro "Manabí y su comida milenaria" de la autora Libertad Regalado (2019).

2.6 Ingredientes Agrícolas

Tabla 3

Productos agrícolas

<i>Producto</i>	<i>Características</i>	<i>Platos típicos</i>
Maíz	Los procesos para la utilización del maíz en la comida se relacionan con los platos a prepararse, ya que están conectados a la maduración del grano es decir el grano tierno y el grano seco; cocinado, rallado o cernido	Se utiliza en la preparación de Tortillas con queso, tortillas con chicharrón, chicha, bollos, greñoso, humitas, torta de choclo, sal prieta, torrijas
Maní	El maní es nutritivo y energético, se consume cocinado, crudo, salado, tostado, troceado, molido, como manteca.	Se utiliza en la preparación de: sal prieta, corviches, bollos, viche, sangos, ceviches, tonga
Zapallo	Es una hortaliza de la familia de las cucurbitáceas, se caracteriza por su pulpa anaranjada o amarillenta con semillas. Se utiliza para preparaciones dulces o saladas.	Se utiliza en el viche, caldo de hueso de res, bolas de verde, colada de dulce, crema
Yuca	Es un alimento rico en hidratos de carbono, además aporta con potasio, calcio, magnesio, hierro y vitamina B y C. sus formas de uso son cocinadas, rallado, en harina.	Se utiliza en la preparación de: caldo de gallina, tortillas, pan de almidón, muchines, dulces de almidón
Frijoles	Es una leguminosa y semilla comestible; grano común en la alimentación ecuatoriana.	Se utiliza en la cocción de caldos, raspado de verde, ensalada de frijoles, viches
Plátano	Es un alimento muy versátil que se consume en diferentes etapas de su madurez. Puede comérselo verde o maduro; cocinado, rallado o asado	Se utiliza en la preparación de empanadas, coladas dulces o saladas, menestras, torrijas, corviches, tortillas, chucula.
Camote	Es una raíz tuberosa comestible, de sabor dulce y versátil cocción. Proporciona al cuerpo humano calorías, es un producto energético.	Se integra en el viche, en coladas de dulce, o se lo como cocinado.

Nota: La tabla presenta un inventario de productos agrícolas ancestrales de Manabí, la descripción en los platos típicos que tradicionalmente son utilizados; la información corresponde al libro “Manabí y su comida milenaria” de la autora Libertad Regalado (2019).

2.7 Comida Milenaria, Ancestral y Tradicional

En el desarrollo de la presente investigación se estableció la necesidad de diferencias tres categorías conceptuales relacionadas con la gastronomía: comida milenaria, comida ancestral y comida tradicional. Esta clasificación permite orientar la recolección y análisis de la información, así como definir con mayor precisión los criterios de inclusión de los establecimientos y preparaciones gastronómicas objeto de estudio.

Se consideró como comida milenaria a aquellas prácticas culinarias y técnicas que tienen más de un milenio de antigüedad, orientadas en civilizaciones precolombinas y vinculadas a alimentos base como el maíz, el maní y la yuca, así como a métodos de transformación y conservación como la fermentación y el uso de horno de barro. Por otro parte, se clasificó como comida ancestral a las recetas, técnicas y saberes transmitidos por generaciones dentro de las comunidades locales, con énfasis en la aplicación de utensilios tradicionales, el uso de ingredientes autóctonos y la preservación de métodos de cocción propios de cada territorio, como el encanutado o el horno manabita.

Finalmente se definió como comida tradicional a las preparaciones consolidadas en la práctica cotidiana y festiva de la población, que forman parte del repertorio gastronómico vigente y que se han adaptado a las condiciones sociales y económicas contemporáneas.

Esta diferenciación conceptual sirvió como base para el diseño de los instrumentos de recolección de datos, permitiendo identificar con mayor precisión los establecimientos gastronómicos y las prácticas culinarias dentro del contexto de la Ruta Orígenes y Sabores de Manabí. Además, facilitó la construcción de fichas de inventario gastronómico patrimonial, incorporando variables específicas para

registrar ingredientes autóctonos, técnicas ancestrales, uso de utensilios tradicionales y transmisión generacional de recetas.

Clasificación de los Platos Gastronómicos: milenarios, ancestrales y tradicionales

<i>Comida Milenaria</i>	<i>Comida Ancestral</i>	<i>Comida Tradicional</i>
Chicha de maíz fermentada	Viche de pescado	Arroz con menestra asada
Mazamorra de maíz	Corviche	Seco de pollo
Tortillas de maíz y maní	Encebollado con yuca	Dulces de almidón
Bebidas de cacao y maíz	Bollo de pescado	Sopa marinera
Colada de zapallo	Caldo de gallina criolla	Arroz con camarón
Humitas de maíz	Sopa de bolas de verde	Arroz con chancho
Natilla de yuca	Ceviche de camarón y pescado	Seco de chancho
Ají	cocinado con limón	Troliches
Salprietá	Seco de gallina criolla	Arroz marinero
Sango de maíz con maní	Tamal manabita	Tigrillo con queso
Tortillas al tiesto en piedra	Empanadas de verde	Torta de verde
Bebida de camote fermentado	Sancocho de pescado	Camarones al ajillo
Ceviche de concha Spondylus	Tonga	Productos del mar apanados
Tortillas de yuca	Greñoso	Caldo de manguera
	Longaniza	Bolones de verde
	Morcilla	Muchines
	Pan de almidón	Dulces tradicionales
	Torta de verde con maní y cuero de chancho o de pescado	Alfajores, suspiros
	Cazuela de verde	Productos del mar fritos
	Hayacas	Productos del mar al ajillo
	Torta de choclo	Carnes asadas
	Carnes ahumadas	Comida horneada
	Ceviche con salsa de maní	Comida sudada
	Pescado salado	
	Pescado asado	
	Queso manaba	
	Guariche encanutado	

Nota: La tabla presenta los diferentes platos entre comida Milenaria, ancestral y tradicional. Fuente libros: (Gastronomía Ancestral: Los lches, Platos Manabitas, 2020), (La academia Gastronómica , 2024), la tabla es elaboración propia.

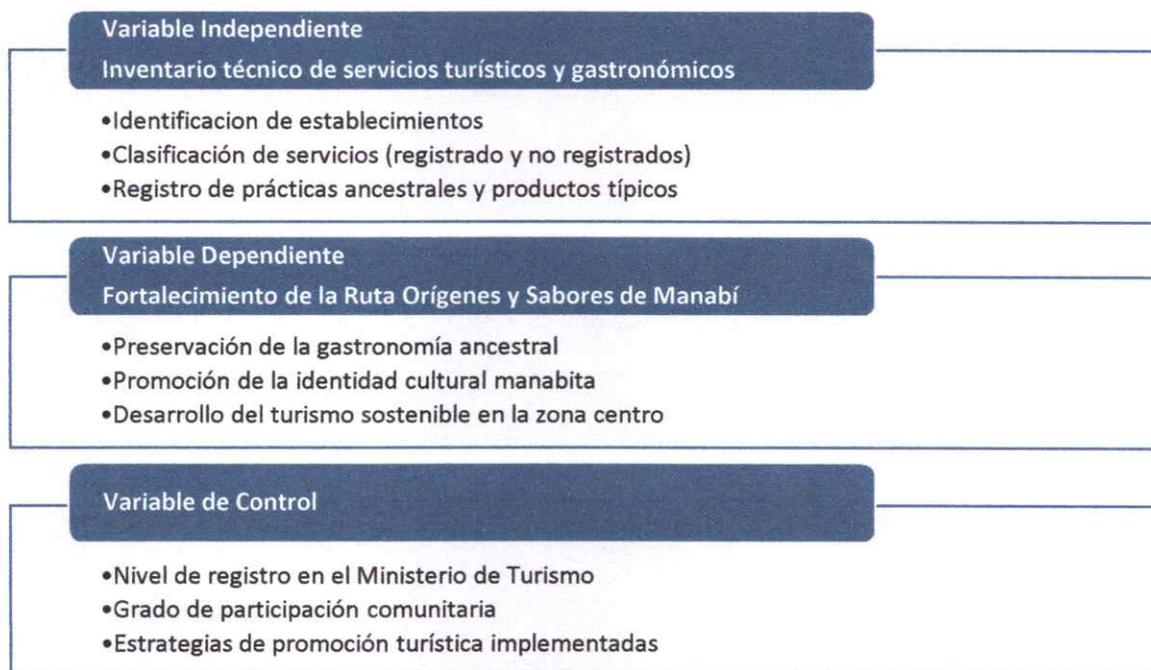
2.8 Hipótesis

La existencia de un inventario técnico y sistematizado de los servicios turísticos y gastronómicos que conservan las prácticas ancestrales en la zona centro de la Ruta Orígenes y Sabores de Manabí contribuirá al fortalecimiento de la identidad cultural, la preservación del patrimonio gastronómico y al desarrollo turístico sostenible de la región.

2.9 Variables

Ilustración 2

Tipos de Variables



Fuente: Autoría propia

Tabla 4

Categorización de Variables

Variable	Dimensión	Indicador	Instrumento sugerido	Tipo de dato
Inventario técnico de servicios turísticos y gastronómicos (Variable Independiente)	Identificación de establecimientos	Número de restaurantes y servicios turísticos registrados y no registrados	Observación directa / encuesta	Cuantitativo (número)
	Clasificación de servicios	Tipo de servicio: gastronómico o turístico	Observación directa / ficha de registro	Categorico
	Registro de prácticas ancestrales y productos típicos	Número y tipo de técnicas gastronómicas ancestrales documentadas	Observación directa / entrevista	Cuantitativo/ cualitativo
Fortalecimiento de la Ruta Orígenes y sabores de Manabí (Variable Dependiente)	Preservación de la gastronomía ancestral	Porcentaje de técnicas y platos ancestrales registrados respecto del total identificado	Inventario /análisis documental	Cuantitativo (%)
	Promoción de la identidad cultural	Participación de la comunidad en actividades gastronómicas y culturales	Entrevista/ Encuesta	Cuantitativo/ cualitativo
	Desarrollo del turismo sostenible	Número de turistas atendidos y servicios turísticos ofertados	Registro estadístico / encuesta	Cuantitativo (número)
Variables de control	Registro en el Ministerio de Turismo	Número de establecimientos con registro oficial	Consulta documental	Cuantitativo
	Grado de participación comunitaria	Porcentaje de personas de la comunidad involucradas en actividades turísticas	Encuestas / observación	Cuantitativo (%)
	Estrategias de promoción turística	Número de campañas o eventos promocionales realizados	Observación / documento institucional	Cuantitativo

Fuente: Autoría propia

CAPÍTULO II

3 Marco Metodológico

3.1 Descripción del Área de Estudio

Generalidades de la Provincia de Manabí

La provincia de Manabí bañada por las aguas del Océano Pacífico constituye un territorio de significativa relevancia para el desarrollo del turismo sostenible, gracias a la diversidad de sus recursos agrícolas, culturales, históricos, naturales y gastronómicos. Con una superficie de 19.427 km² que conforman sus 22 cantones, se destaca por su riqueza patrimonial, sustentada en una profunda herencia ancestral e identidad montubia, con práctica agrícola y pesquera milenaria. Limita con las provincias de Esmeraldas al norte, Guayas y Santa Elena al sur; Los Ríos al este y el Océano Pacífico al oeste.

Mapa 1

Mapa Político de Manabí



Fuente: Go Raymi página web

Generalidades de los Cantones de la Zona Centro de la "Ruta Orígenes y Sabores de Manabí"

3.1.1 Cantón Manta

Manta es el principal puerto marítimo de Manabí y uno de los principales destinos turísticos del litoral ecuatoriano. Su economía se basa en el comercio, la pesca y los servicios, permitiendo un desarrollo turístico con definidas infraestructuras hoteleras, portuarias y gastronómicas. La gastronomía mantiene relativamente gira en torno a productos del mar como el atún, albacora, camotillo, bonito y en mariscos como el camarón, pulpo, calamar, etc. Frutos del mar que lo podemos deleitar en ceviches, viche, encebollado o en diferentes tipos de cocción, que forman parte de la identidad culinaria manabita

Tabla 5

División Parroquial de Manta

Cantón	Parroquias Urbanas	Parroquias Rurales
Manta	Eloy Alfaro Los Esteros Manta San Mateo Tarqui	San Lorenzo Santa Marianita

Nota: Autoría propia

Mapa 2

Cantón Manta



Fuente: Página web

Tabla 6

Clasificación Turísticas del Cantón Manta

Clasificación	Total
Balneario	6
Cafetería	102
Casa de huéspedes	1
Centro de recreación turística	5
Establecimiento móvil	2
Hacienda turística	2
Hostal	87
Hostería	5
Hotel	42
Inmuebles habitacionales	37
Lodge	2
Restaurante	251
Servicio de catering	1
Total	543

Fuente: Ministerio de Turismo (**Catastro Turístico, 2025**).

3.1.2 Cantón Jipijapa

Jipijapa, ha sido un referente en la producción cafetera del país, es por esta razón que es conocida como “La sultana del Café”, en su paisaje se identifica su riqueza agrícola y cultural, siendo históricamente uno de los principales productores de café en el país. En el ámbito gastronómico está estrechamente vinculada a productos del campo y a técnicas culinarias tradicionales, destacándose platos como: el seco de chivo, la gallina criolla y las tortillas de maíz, así como también el uso de técnicas ancestrales en la preparación de alimentos, como el fogón de leña y el uso de ingredientes autóctonos que forman parte de su valor patrimonial inmaterial. A nivel turístico, el cantón ofrece experiencias rurales, turas agroecológicas y espacios patrimoniales, además de ser reconocido para la fabricación del sombrero de paja toquilla, patrimonio cultural inmaterial de la humanidad.

Tabla 7

División Parroquial Jipijapa

Cantón	Parroquias Urbanas	Parroquias Rurales
Jipijapa	San Lorenzo de Jipijapa Manuel Inocencio Parrales y Guales Dr. Miguel Morán Lucio	La América El Anegado Julcuy Pedro Pablo Gómez Puerto Cayo Membrillal La Unión

Fuente: Elaboración propia

Mapa 3

Cantón Jipijapa



Fuente: Wikipedia Jipijapa

Tabla 8

Clasificación Turísticas del Cantón Jipijapa

Clasificación	Total
Balneario	1
Campamento turístico	1
Hostal	6
Hotel	1
Inmuebles habitacionales	1
Restaurante	14
Total	24

Fuente: Ministerio de Turismo (**Catastro Turístico, 2025**).

3.1.3 Cantón Montecristi

Montecristi es un cantón emblemático por su valor histórico y artesanal, reconocido a nivel nacional e internacional por ser la cuna del sombrero de paja toquilla, declarado Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO.

Este cantón posee un fuerte arraigo religioso y cultural, con sitios emblemáticos como el Santuario de la Virgen de Monserrate. En términos gastronómicos, este cantón conserva recetas tradicionales como el viche, caldo de gallina criolla, roscas de sal y dulce además de preparaciones con plátano y maíz. Es importante destacar que los talleres artesanales se han convertido en punto clave para el turismo dentro de la ruta cultural de este cantón.

Tabla 9

División Parroquial Cantón Montecristi

Cantón	Parroquias Urbanas	Parroquias Rurales
Montecristi	Eloy Alfaro Aníbal San Andrés Leónidas Proaño Colorado Montecristi	Isabel Muentes

Fuente: Autoría propia

Mapa 4

Cantón Montecristi



Fuente: Montecristi – Ecu Red página web

Tabla 10

Clasificación turística del Cantón Montecristi

Clasificación	Total
Balneario	4
Bar	1
Hostal	1
Hotel	2
Organizador de eventos, congresos y convenciones	1
Restaurante	15
Sala de recepciones y banquetes	3
Total	27

Fuente: Ministerio de Turismo (Catastro Turístico, 2025)

3.1.4 Cantón Rocafuerte

Rocafuerte es ampliamente conocido por su repostería artesanal por que ha ganado el reconocimiento como la “Capital de los Dulces Manabitas”. Encontramos dulces como rosquetes bizcochuelos, bolitas de maní, alfajores y turrone que constituyen parte esencial de la identidad culinaria local con técnicas heredadas oralmente por generaciones, muchas veces entornos familiares.

Rocafuerte, aunque con limitada infraestructura turística formal, presenta un alto potencial para el desarrollo de turismo gastronómico enfocado en la dulcería manabita y en la preparación de tongas.

Existen emprendimientos familiares que comienzan a integrar experiencias turísticas vivenciales.

Tabla 11

División Parroquial Cantón Rocafuerte

Cantón	Parroquias Urbanas	Parroquias Rurales
Rocafuerte	Rocafuerte	Frutillo Resbalón Valdés San Eloy Charapotó San Jacinto San Clemente Cañitas Río Chico

Fuente: Autoría propia

Mapa 5

Cantón Rocafuerte



Fuente: Rocafuerte – Ecu Red página web

Tabla 12

Clasificación turísticas del Cantón Rocafuerte

Clasificación	Total
Balneario	1
Cafetería	2
Hostería	2
Restaurante	2
Total	7

Nota: Ministerio de Turismo (Catastro Turístico, 2025).

3.1.5 Cantón Portoviejo

Es la capital de la provincia de Manabí, conocida también como “La ciudad de los Reales Tamarindos” por la producción de esta fruta. Portoviejo es considerado uno de los principales núcleos culturales con una marcada identidad cultural, gracias a su gastronomía representativa como el viche de pescado, caldo de salchicha, greñoso y tongas. Y dentro de su producción agrícola podemos señalar: el maíz, maní, plátano, yuca y cacao, que son la base de muchos platos ancestrales de la provincia. Portoviejo ofrece variedad de servicios turísticos en crecimiento como restaurantes, mercados gastronómicos, museos, centros culturales y eventos temáticos que fortalecen su posicionamiento como destino turístico y gastronómico en Manabí.

Tabla 13

División Parroquial Cantón Portoviejo

Cantón	Parroquias Urbanas	Parroquias Rurales
Portoviejo	12 de marzo	Crucita
	18 de octubre	Río Chico
	Andrés de Vera Colón	Pueblo Nuevo
	Francisco Pacheco	Abdón Calderón
	San Pablo	Chirijos
	Simón Bolívar	San Plácido
	Picoazá	Alhajuela
	Portoviejo	

Fuente: Autoría propia

Mapa 6

Cantón Portoviejo

detallado de la oferta gastronómica con relevancia patrimonial, sin manipular las variables observadas Hernández et al. (2014).

➤ **Investigación cualitativa con apoyo cuantitativo**

El estudio es principalmente cualitativo, pues busca comprender la importancia cultural de los saberes gastronómicos y su valor patrimonial. No obstante, se complementa con datos cuantitativos (número de establecimientos, frecuencia de técnicas y uso de ingredientes) obtenidos mediante el levantamiento sistemático de información, lo que permite un análisis mixto (Creswell, 2014)

➤ **Investigación de Campo**

La recolección de datos se realizó directamente en el lugar donde se desarrolla la actividad gastronómica, mediante visitas a los establecimientos y observación de las prácticas culinarias. Este diseño de campo permite obtener información actual, directa y contextualizada.

➤ **Investigación bibliográfica**

Esta investigación incluyó un componente bibliográfico, orientado a la revisión de libro, artículos, científicos, tesis, documentos académicos y publicaciones digitales relacionadas con la gastronomía patrimonial de la provincia de Manabí. Se abordaron conceptos claves como la cocina milenaria, ancestral y tradicional, así como el uso de ingredientes autóctonos, aplicación de técnicas culinarias y la transmisión intergeneracional de recetas.

➤ **Investigación Documental**

La investigación documental consistió en el análisis de fuentes primarias y secundarias como catálogos del Ministerio de Turismo, inventarios turísticos, registros municipales, reportajes y videos relacionados a la provincia. Esta revisión permitió complementar la información conceptual con datos normativos y registros oficiales.

3.3 Diseño de la Investigación

El presente estudio en la Ruta cantonal Orígenes y Sabores de Manabí se desarrolló bajo un diseño no experimental, de tipo transversal y de campo, con un enfoque descriptivo.

“No experimental porque no se manipularon variables independientes; la información fue observada tal como se presenta en su contexto natural” Hernández et al. (2014).

Transversal dado que la recolección de datos se realizó en un único momento temporal, permitiendo caracterizar la situación actual de los establecimientos gastronómicos con valor patrimonial.

De campo porque la información se obtuvo directamente en los lugares donde se desarrolla la actividad gastronómica, mediante observación directa, aplicación de fichas de inventario y entrevistas complementarias a actores clave (Arias, 2012).

Este diseño permitido cumplir con el objetivo de elaborar un inventario gastronómico ancestral que documente la presencia de ingredientes autóctono, técnicas ancestrales, utensilios tradicionales y la transmisión generacional de recetas en la zona centro de la Ruta Orígenes y Sabores de Manabí.

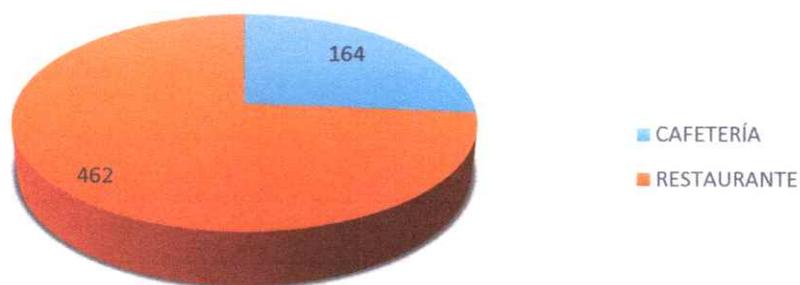
3.4 Población

La población está conformada por los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas registrados en el Catastro Nacional de Turismo 2025 de la provincia de Manabí, correspondientes a los cantones de Portoviejo, Manta, Jipijapa, Rocafuerte y Montecristi; que conforman la zona centro de la Ruta Orígenes y Sabores de Manabí.

Gráfico 1

Clasificación de la Modalidad de Alimentos y Bebidas

Total de Restaurantes y Cafeterías



Fuente: (Catastro Turístico, 2025), Ministerio de Turismo

Tabla 15

Categorías de la Modalidad de Alimentos y Bebidas de los Cantones de la Zona Centro de la Ruta Orígenes y Sabores de Manabí.

Categorías	Número de locales
JIPIJAPA	17
<u>DISCOTECA</u>	1
(1) Una copa	1
<u>RESTAURANTE</u>	16
(1) Un tenedor	13
(2) Dos tenedores	3
MANTA	510
<u>BAR</u>	87
(1) Una copa	40
(2) Dos copas	36
(3) Tres copas	11
<u>CAFETERÍA</u>	110
(1) Una taza	103
(2) Dos tazas	7
<u>DISCOTECA</u>	22
(1) Una copa	13
(2) Dos copas	7
(3) Tres copas	2
<u>ESTABLECIMIENTO MÓVIL</u>	2
Categoría única	2
<u>RESTAURANTE</u>	288

(1) Un tenedor	158
(2) Dos tenedores	67
(3) Tres tenedores	50
(4) Cuatro tenedores	12
(5) Cinco tenedores	1
<u>SERVICIO DE CATERING</u>	1
Categoría única	1
MONTECRISTI	18
<u>BAR</u>	1
(1) Una copa	1
<u>RESTAURANTE</u>	17
(1) Un tenedor	15
(2) Dos tenedores	1
(5) Cinco tenedores	1
PORTOVIEJO	232
<u>BAR</u>	26
(1) Una copa	19
(2) Dos copas	5
(3) Tres copas	2
<u>CAFETERÍA</u>	52
(1) Una taza	47
(2) Dos tazas	5
<u>DISCOTECA</u>	11
(1) Una copa	9
(2) Dos copas	1
(3) Tres copas	1
<u>ESTABLECIMIENTO MÓVIL</u>	3
Categoría única	3
<u>RESTAURANTE</u>	139
(1) Un tenedor	64
(2) Dos tenedores	53
(3) Tres tenedores	19
(4) Cuatro tenedores	2
(5) Cinco tenedores	1
<u>SERVICIO DE CATERING</u>	1
Categoría única	1
ROCAFUERTE	4
<u>CAFETERÍA</u>	2
(1) Una taza	2
<u>RESTAURANTE</u>	2
(1) Un tenedor	2

Total **781**
Fuente: Ministerio de Turismo (Catastro Turístico, 2025)

3.5 Muestra

Para la selección de la selección de la muestra, se tomó como punto de partida el Catastro Nacional de Turismo (MINTUR 2025), el cual registra un total de 462 restaurantes en la zona centro de la Ruta Orígenes y Sabores de Manabí. Sin embargo, durante el trabajo de campo se constató la existencia de establecimientos con prácticas de gastronomía ancestral que no constan en dicho registro oficial, por lo que se incorporaron 10 establecimientos adicionales, validados mediante observación directa y referencias de actores locales.

Una vez unificada la base de datos (total: 472 establecimientos) se aplicaron criterios patrimoniales específicos:

- Aplicación de técnicas culinarias ancestrales como uso de horno a leña manabita, encanutado, cocción en hoja de bijao.
- Uso de ingredientes autóctonos de relevancia cultural (maíz, maní, yuca, zapallo, entre otros)
- Preservación de recetas ancestrales en el menú del establecimiento.

Con base en estos criterios, se optó por un muestreo no probabilístico de tipo intencional, complementado con la técnica de bola de nieve para identificar locales tradicionales recomendados por los propios actores gastronómicos. Este proceso dio como resultado una muestra de 20 establecimientos que representan de manera significativa la oferta gastronómica ancestral y tradicional de la zona estudiada.

Para garantizar la pertinencia de la selección, se establecieron criterios de inclusión y exclusión.

Como criterios de inclusión, se consideraron los establecimientos que:

- Mantuvieran técnicas culinarias ancestrales o tradicionales propias de la gastronomía manabita.
- Ofrecieran de manera recurrente platos típicos representativos de la provincia.
- Estuvieran ubicados en los cantones correspondientes a la zona centro de la Ruta Orígenes y Sabores de Manabí.

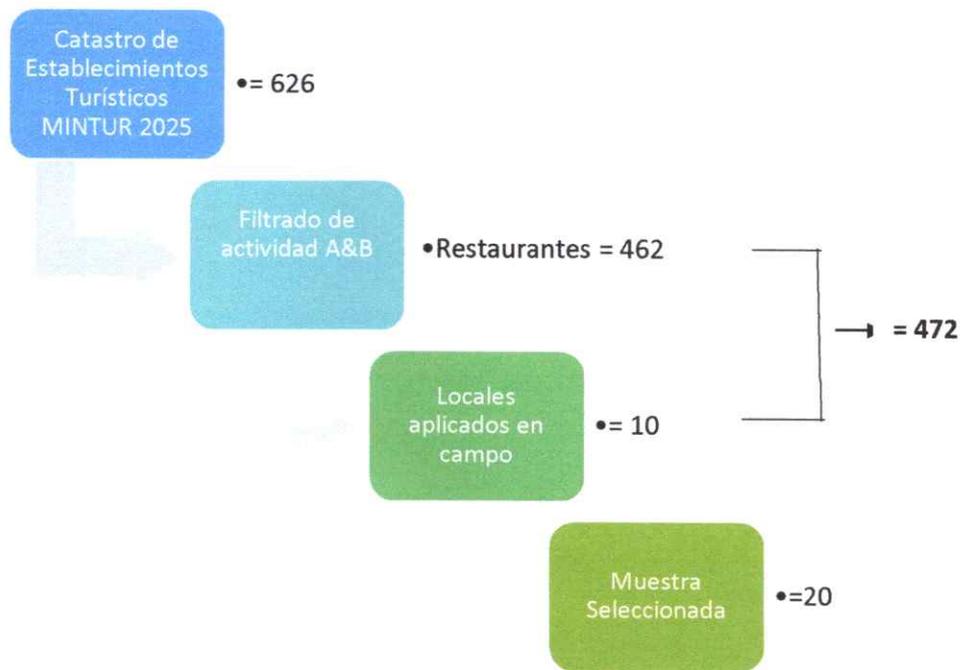
En cuanto a los criterios de exclusión, se destacaron los locales que:

- No presentaran una oferta gastronómica vinculada a técnicas tradicionales.
- Se limitaran a la venta de productos industrializados o de comida rápida sin relación con la identidad cultural local.
- Carecieran de continuidad en la presentación de servicios gastronómicos como por ejemplo locales eventuales o de temporada.

Esta decisión metodológica permitió superar la limitación del registro oficial y garantizar que la muestra refleje con mayor fidelidad el patrimonio gastronómico local, integrando tanto locales formalmente categorizados como aquellos que conservan prácticas culinarias de valor cultural, aún sin contar con registro turístico.

Ilustración 3

Flujo de Selección de la Muestra



Fuente: Autoría propia

Tabla 16*Intervención de Variables, información ficha técnica y tipo de dato.*

Variable	Indicador	Información ficha técnica	Tipo de dato
Identificación del establecimiento	Datos generales (ubicación, contacto)	Nombre del establecimiento, dirección, cantón/parroquia, razón social, año, apertura	Cualitativo nominal
Categoría y registro turístico	Información municipal y turística vigente	Categoría turística, registro único de turismo, licencia de funcionamiento municipal y certificaciones y distintivos	Cualitativo nominal
Platos emblemáticos	Número y tipo de platos típicos ofrecidos	Seleccione según el criterio de menú que ofrece en su local (Sopas y caldos, platos fuertes, aperitivos, postres, envueltos)	Cualitativo nominal
Ingredientes autóctonos	Uso de productos locales	¿Qué ingredientes autóctonos utiliza (maíz, maní, yuca, zapallo, etc.)?	Cualitativo nominal
Técnicas ancestrales	Prácticas culinarias tradicionales	¿Técnicas ancestrales aplicadas (horno manabita, encanutado, etc.)?	Cualitativo nominal
Utensilios utilizados	Implementos de preparación	¿Utensilios empleados (olla de barro, piedra de moler, etc.)?	Cualitativo nominal
Transmisión generacional	Origen y continuidad del conocimiento	Origen de las recetas: familiar, comunitario, otro ¿Se enseña a nuevas generaciones? ¿Existe registro escrito o audiovisual?	Cualitativo dicotómico Si/No
Infraestructura y ambiente temático	Capacidad ambientación y servicios	Capacidad, ambientes temáticos, oferta complementaria, accesibilidad, servicios adicionales	Cualitativo nominal/ cuantitativo discreto
Gestión del establecimiento	Nivel de organización y planificación	Observación general	Cualitativo nominal

Fuente: Elaboración propia

3.6 Técnicas e instrumentos de recolección de datos

La presente investigación empleó la técnica de observación directa y la entrevista semiestructurada como medios principales para obtener información confiable sobre los servicios turísticos y gastronómicos de la zona centro de la Ruta Orígenes y Sabores de Manabí.

Para tal efecto, se diseñaron dos instrumentos de recolección:

- **Ficha técnica:** utilizada para registrar datos objetivos de los establecimientos, tales como tipo de servicio, infraestructura, estado de registro en el Ministerio de Turismo, características gastronómicas y capacidad de atención.
- **Guía de entrevista semiestructurada:** aplicada a propietarios, administradores o representantes de locales, con el propósito de conocer aspectos cualitativos relacionados con la gestión, tradiciones, identidad cultural y percepciones sobre la actividad turísticas.

El empleo de estos instrumentos permitió obtener información tanto cuantitativa como cualitativa, generando una visión integral del objeto de estudio.

3.7 Validación de instrumentos

Con el fin de garantizar la pertinencia y confiabilidad de los instrumentos diseñados, se procedió a su validación mediante juicio de expertos. Para ello, los instrumentos fueron revisados por los docentes de carrera quienes verificaron la claridad, coherencia y adecuación de las preguntas en función de los objetivos planteados.

Así mismo, se efectuó una prueba piloto en un establecimiento con características semejantes a los de la muestra seleccionada, lo que permitió identificar y corregir aspectos de redacción y secuencia

en algunas preguntas. Estos ajustes favorecieron la comprensión de los ítems por parte de los informantes y garantizar la aplicabilidad de los instrumentos en el trabajo de campo.

3.8 Procedimiento de recolección de datos

El proceso de recolección se llevó a cabo en varias fases:

Ilustración 4

Procedimiento de Recolección de Datos



Este proceso permitió obtener información integral, confiable y representativa de los servicios turísticos de la zona de estudio.

3.8.1 Instrumentos de Difusión de Datos.

Como parte de los instrumentos de difusión de resultados, se elaboró una revista digital e impresa que reúne información detallada de los veinte establecimientos gastronómicos identificados en los cinco cantones de la zona centro de la Ruta Orígenes y Sabores de Manabí.

Este recurso comunicacional fue diseñado con el propósito de socializar los hallazgos de la investigación y contribuir a la promoción del patrimonio culinario ancestral. (Anexo E)

CAPITULO III

4 Resultados

4.1 Resultado del levantamiento de información en los cantones de la Ruta Orígenes y Sabores de Manabí

El presente apartado muestra el estado de resultados de la ficha técnica creada para identificar las técnicas ancestrales, productos agrícolas, platos típicos, utensilios y el nivel de transmisión generacional de las recetas; así como también las características de los ambientes en los que se desarrolla la oferta gastronómica.

La población se conformó por 20 restaurantes, de los cuales 10 cuentan con registro oficial del Ministerio de Turismo (MINTUR 2025) y 10 corresponden a establecimientos identificados mediante trabajo de campo, garantizando la representatividad de cada cantón que conforma la zona centro de la Ruta Orígenes y Sabores de Manabí.

Características de los Restaurantes Incluidos en la Muestra de Estudio

N°	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	CANTÓN	PARROQUIA	REGISTRO ÚNICO DE TURISMO (RUT)	CATEGORÍA ÚNICA
1	RESTAURANTE LA LEÑA MANTA	MANTA	LOS ESTEROS	No	Sin categoría
2	EL HORNO RESTAURANTE	MANTA	MANTA	No	Sin categoría
3	RESTAURANTE COMO EN MI TIERRITA	MANTA	LOS ESTEROS	No	Sin categoría
4	RESTAURANTE MI RANCHO	MANTA	SAN LORENZO	Si	(1) Un tenedor
5	MONTUBIO TRADICIONAL MANABITA GUAYABAL	MONTECRISTI	LA PILA	Si	(1) Un tenedor
6	LA CABAÑA DE YAHVEH	MONTECRISTI	COLORADO	Si	(1) Un tenedor
7	HOSTERÍA RESTAURANTE ZAFIRO	ROCAFUERTE	ROCAFUERTE	Si	(2) Dos tenedores
8	EL RINCON MANABITA	ROCAFUERTE	ROCAFUERTE	No	Sin categoría
9	RESTAURANTE CAFÉ DE CAMPO	ROCAFUERTE	EL REGALÓN	No	Sin categoría

10	DULCERÍA LOS ALMENDROS	ROCAFUERTE	ROCAFUERTE	Si	(1) Un tenedor
11	COMEDOR LOS GIRASOLES	ROCAFUERTE	ROCAFUERTE	No	Sin categoría
12	TONGAS TRINITA	ROCAFUERTE	ROCAFUERTE	No	Sin categoría
13	CEVICHERÍA LOS PEPES	JIPIJAPA	DOCTOR MIGUEL MORAN LUCIO	Si	(1) Un tenedor
14	CEVICHERÍA Y MARISQUERÍA EL REFUGIO	JIPIJAPA	SAN LORENZO DE JIPIJAPA	Si	(1) Un tenedor
15	RESTAURANTE SABOR FINO	JIPIJAPA	SAN LORENZO DE JIPIJAPA	Si	(1) Un tenedor
16	CAFETERÍA MARJEN 2	JIPIJAPA	SANCAN	No	Sin categoría
17	RESTAURANTE EL TOMATE	PORTOVIEJO	PORTOVIEJO	Si	(2) Dos tenedores
18	RESTAURANTE MONTUBIO COCINA MANABITA	PORTOVIEJO	18 DE OCTUBRE	Si	(2) Dos tenedores
19	EL FOGON DE LEÑA	PORTOVIEJO	PORTOVIEJO	No	Sin categoría
20	RESTAURANTE D'PURA LEÑA GONGREPICHE	PORTOVIEJO	PORTOVIEJO	No	Sin categoría

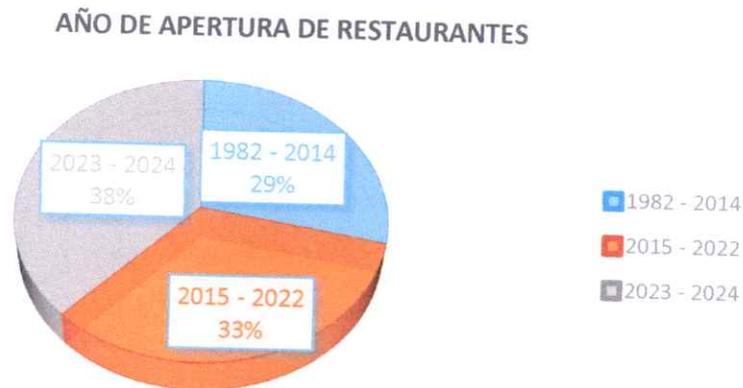
Nota: Datos obtenidos de los restaurantes seleccionados en la muestra de investigación, a partir de fuentes

primarias y observación directa. La fuente es elaboración propia.

4.2 Resultados de Fichas Técnicas

- ***Año de Apertura***

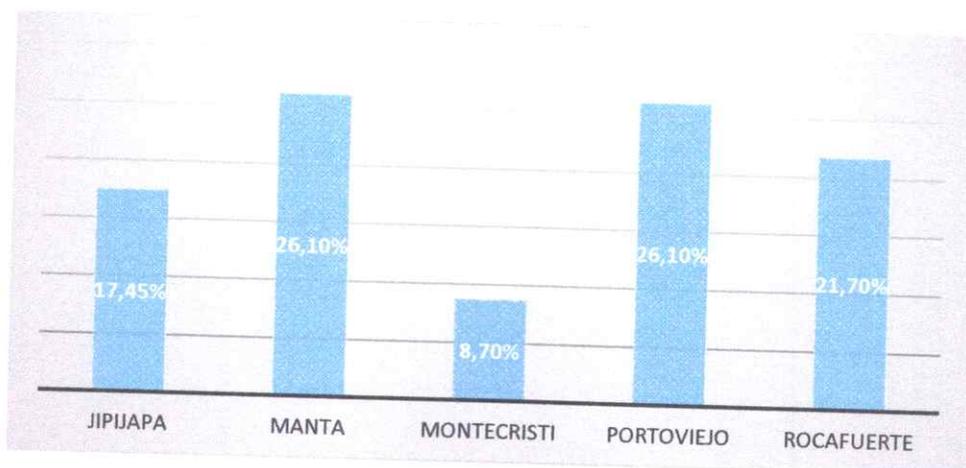
El análisis de la muestra de 20 restaurantes permitió identificar tres rangos principales de apertura y se observa que el 29% de los restaurantes de la muestra tienen más de una década de trayectoria, lo que evidencia una oferta con historia y reconocimiento local por parte de las autoridades de cada cantón. Por otro lado, el 33% inicio sus actividades entre el 2015 y 2022 reflejando un crecimiento importante en los últimos años previos a la recuperación post pandemia. Finalmente, del 38% corresponden a restaurantes de apertura reciente lo que demuestra un dinamismo en la actividad gastronómica de las zonas, impulsando el turismo y la diversificación de la oferta.

Gráfico 2*Resultados: Año de Apertura***Fuente:** Autoría propia

- ***Distribución de Restaurantes por Cantón***

El análisis de la distribución territorial de la muestra evidenció que algunos cantones concentran una mayor oferta gastronómica en comparación con otros. Los cantones de Manta y Portoviejo presentan el mayor número de restaurantes registrados, cada uno registrando el 26%, seguido por el cantón Rocafuerte con un 22%, mientras que con menor número de establecimientos se registra el cantón Jipijapa con un 17% y el cantón Montecristi con un 9%, evidenciando una oferta más limitada, en muchos casos de carácter familiar o emergente.

Gráfico 3*Distribución de Oferta Gastronómica por Cantones*



Fuente: Autoría propia

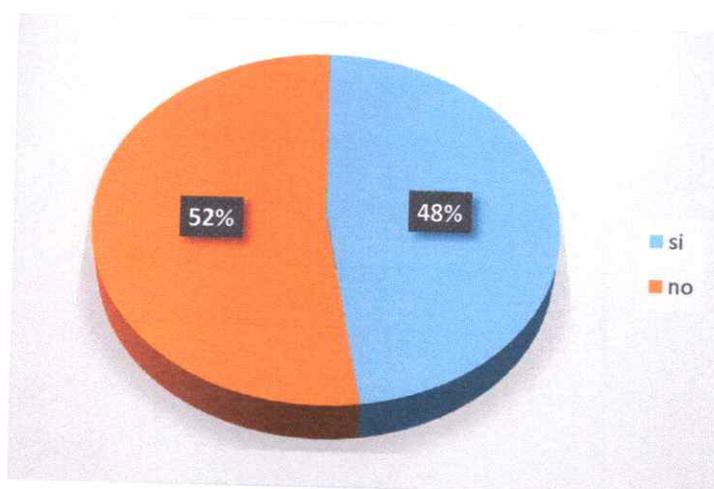
4.3 Categoría y Registro Turístico

- **Registro Único de Turismo (RUT)**

En el análisis de la muestra de 20 restaurantes se evidenció que únicamente 10 establecimientos (48%) cuentan con el Registro Único de Turismo (RUT) otorgado por el Ministerio de Turismo, mientras que 11 restaurantes (52%) no están formalmente registrados. Sin embargo, se registran en la Cámara de Artesanos de cada cantón y se evidenció a través de los certificados otorgados por esta institución para el justificar el funcionamiento de estos establecimientos.

Gráfico 4

Registro Único Turístico (RUT)



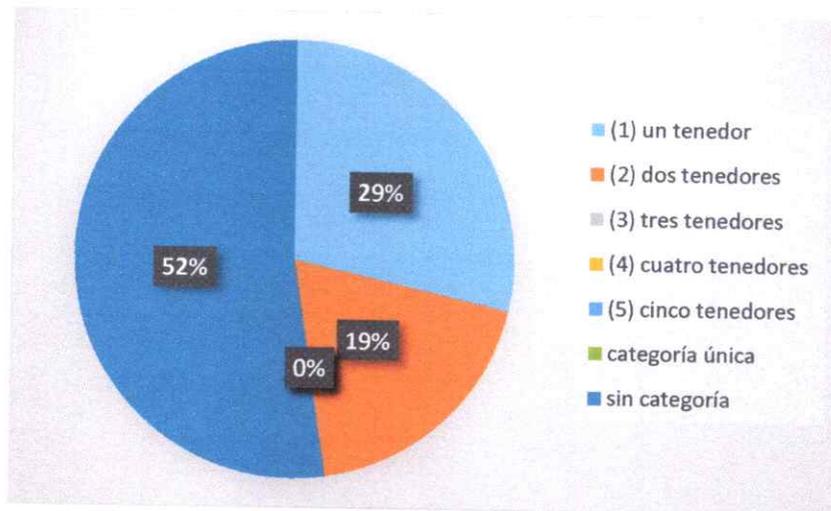
Fuente: Autoría propia

- **Categoría Turística (MINTUR)**

Del total de los 20 restaurantes evaluados, el 52% no dispone de ninguna categoría turística; esto evidencia que, a pesar de no cumplir con los estándares formales de equipamiento y documentación exigidos por la normativa, representan un importante valor cultural y patrimonial, ya que contribuyen a la preservación de saberes gastronómicos ancestrales y a la diferenciación de la oferta turística local. Mientras que el 29% cuenta con la calificación de (1) un tenedor y el 19% con calificación de (2) dos tenedores según el Reglamento de Alimentos y Bebidas emitido por el Ministerio de Turismo.

Gráfico 5

Categoría Turística (Reglamento de Alimentos y Bebidas)



Fuente: Autoría propia

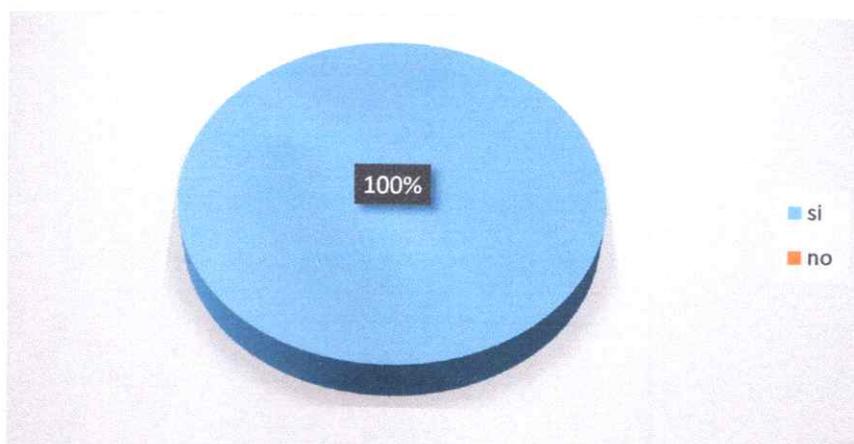
- **Licencia de funcionamiento Municipal Vigente**

En relación con la Licencia de funcionamiento municipal, se identificó que el 100% de los restaurantes evaluados (20 restaurantes) cuentan con este requisito en regla y vigente. Este resultado

evidencia un cumplimiento generalizado de la normativa municipal, lo que garantiza que los negocios operen de manera formal en aspectos relacionados con salubridad, seguridad, permisos básicos para la prestación de servicios.

Gráfico 6

Licencia de Funcionamiento Municipal Vigente



Fuente: Autoría propia

4.4 Resultado sobre platos típicos ancestrales

- *Sopas y Caldos*

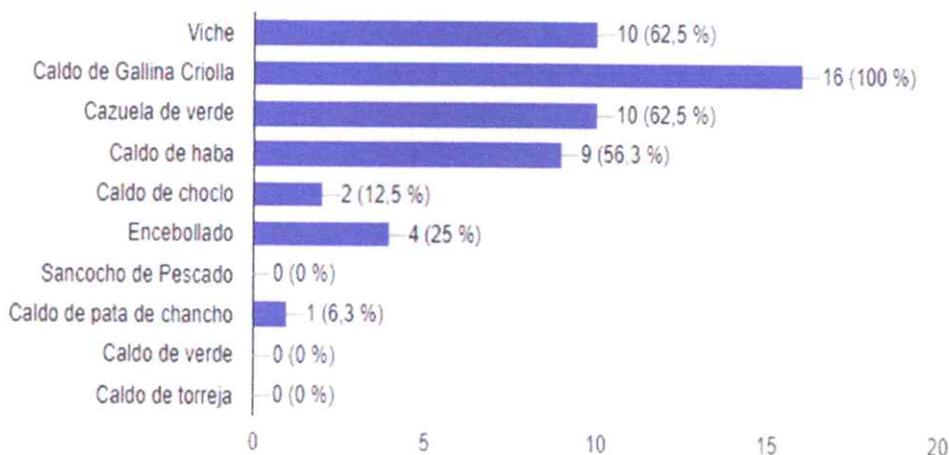
En la categoría de sopas y caldos, se registran 16 respuestas, de las cuales destacan preparaciones tradicionales con una fuerte identidad local. El caldo de gallina criolla se posiciona como el plato más representativo, reflejado en 16 menciones lo que evidencia la importancia en la gastronomía manabita de la zona, y que es de consumo frecuente. El viche y la cazuela también representan alta frecuencia con 10 menciones cada uno, platos vinculados con productos del mar como pulpo, camarón, pescado, etc.; así como también con técnicas tradicionales de preparación. El caldo de haba también es un plato de consideración en el consumo de la zona con 9 menciones.

El encebollado que es un plato con menor dificultad de elaboración no es tan vendido en los cantones con características montubias de campo por lo que tuvo mención en 4 locales. El caldo de

choclo, el sancocho de pescado el caldo de verde y el caldo de torreja; a pesar de ser platos de origen ancestral se concluye que son de fácil preparación, pero ocasionales que se los realiza en hogares de la zona, pero no tienen una visión comercial.

Gráfico 7

Sopas y Caldos típicos ancestrales



Fuente: Autoría propia

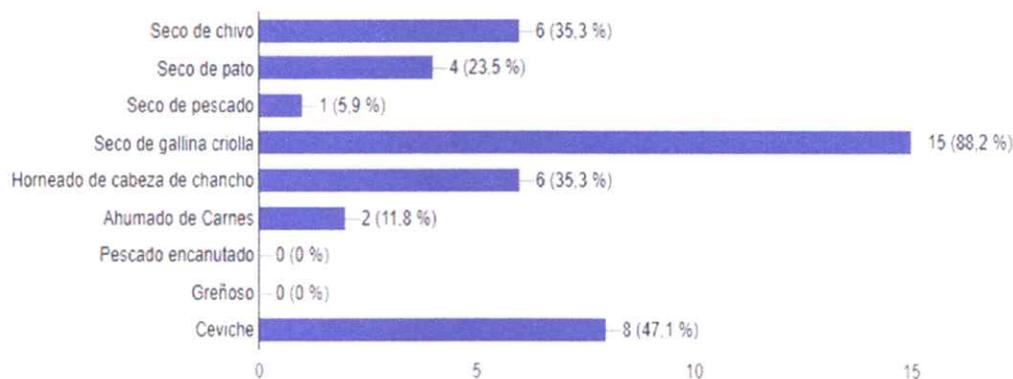
- **Platos fuertes**

En la clasificación de platos fuertes se registraron 17 respuestas, el seco de gallina criolla fue el más mencionado con 15 respuestas, evidenciando la preferencia por las gallinas de campo, reconocidas por una crianza natural y sin químicos. Le sigue el ceviche con 8 menciones, un plato particular que tiene salsa de maní y le agrega un sabor particular que hace parte de las técnicas ancestrales de cocción del marisco. Otros platos ancestrales son el seco de chivo y el horneado de cabeza de chancho con 6 menciones cada uno. En menor proporción se identificaron el seco de pato, ahumado de carnes, seco de pescado; que se mencionan en los menús de los establecimientos visitados. A pesar de ser platos ancestrales el pescado encanutado y el greñoso, no son una propuesta diaria al turista por la complejidad de los productos que contienen, en relación con el greñoso lo preparan bajo pedido, y el

encanutado de pescado se registró su venta en otros lugares, fuera de la limitación cantonal de la investigación.

Gráfico 8

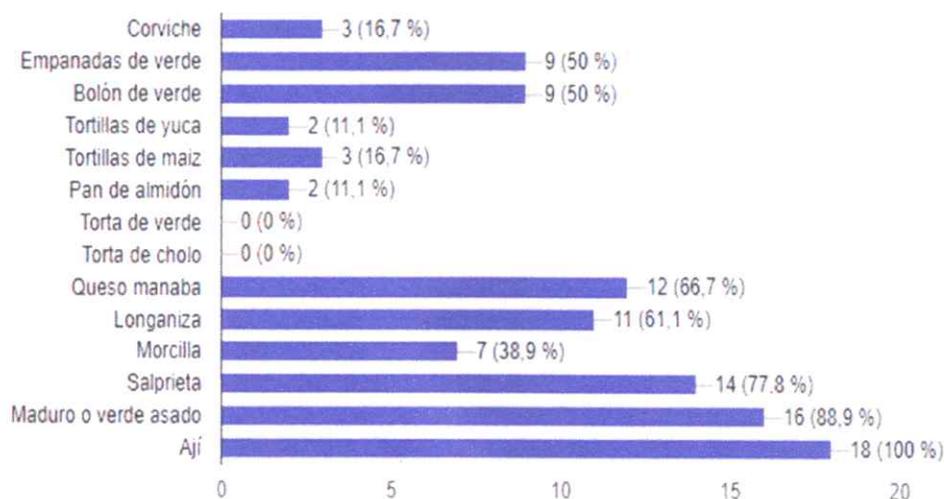
Platos fuertes típicos ancestrales



Fuente: Autoría propia

- **Aperitivos**

En la categoría de aperitivo se registraron 18 respuestas, destacando el ají, curtido presente en la totalidad de 18 menciones, lo que confirma su papel esencial como acompañante en la cocina local. Otros aperitivos con alta demanda son el maduro o verde asado acompañado de sal prieta (16 menciones), el queso manaba y la longaniza artesanal que son productos elaborados artesanalmente por manos manabitas (12 menciones). En menor medida se identificaron las empanadas y bolón de verde (9 menciones) ya sea en unidades pequeñas o como parte del menú del desayuno; la morcilla artesanal, el corviche y las tortillas de maíz también forma parte de la venta de algunos restaurantes, tortillas de yuca, maíz y pan de almidón relativamente están localizadas en la parroquia de Sancán en Jipijapa, un sector característica de estos aperitivos, y por ultimo las tortas de verde y de choclo que son platillos preparados para ocasiones especiales y bajo pedido pero forman parte de los platos ancestrales de la zona.

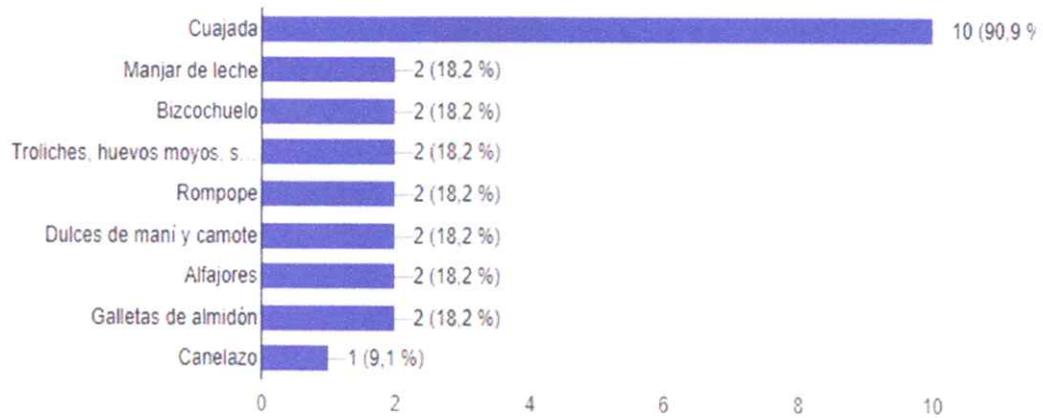
Gráfico 9*Aperitivos típicos ancestrales*

Fuente: Autoría propia

- **Postres**

En la categoría de postres, se registraron 11 respuestas de un total de 20 restaurantes. El producto con mayor presencia es la cuajada con 10 menciones, lo que evidencia su relevancia como plato tradicional frecuente. Hay que tomar en cuenta que el cantón Rocafuerte se destaca por la fabricación de dulces, por esta razón tiene un menor registro con 2 menciones, sin embargo, era importante mencionar estas técnicas de repostería y pastelería, ya que en su elaboración se utiliza productos ancestrales como el maní y el camote. Podremos mencionar al manjar de leche artesana, bizcochuelo, troliches, huevos moyos, rompopo, dulces de maní y camote, alfajores, galletas de almidón, canelazo.

Gráfico 10*Dulces tradicionales*



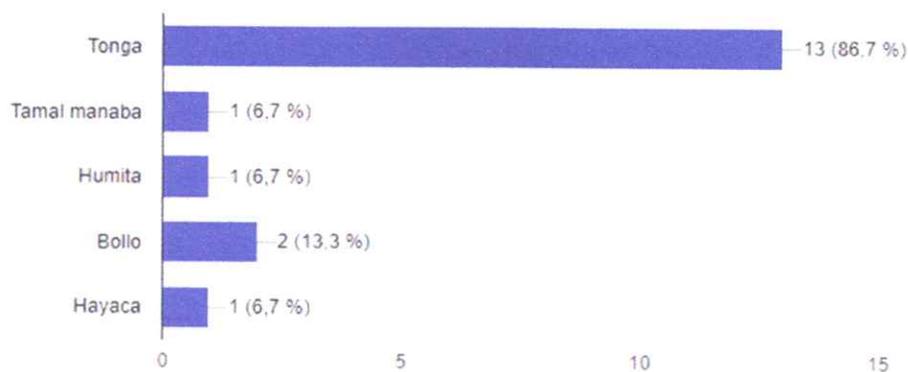
Fuente: Autoría propia

- **Envueltos**

Por la categoría envueltos se registraron 15 respuestas, destacándose de manera significativa la tonga con 13 menciones, esta es una técnica de envuelto en hoja de plátano o bijao que encierra un mix de texturas, productos y sabores; es versátil ya que puede contener cualquier tipo de cárnico dentro del envuelto. Otro envuelto es el bollo con 2 menciones y con menor medida se identificó la promoción de la hayaca, tamal y la humita.

Gráfico 11

Envueltos tradicionales



Fuente: Autoría propia

4.5 Ingredientes, utensilios y técnicas culinarias ancestrales

El análisis evidencio el uso predominante de ingredientes locales frescos (productos agrícolas, carnes de crianza natural y pesca artesanal), identifico la aplicación de técnicas culinarias ancestrales basadas principalmente en el horno de leña manabita y el uso de utensilios elaborados con materiales tradicionales (barro, madera y piedra); que contribuyen a la conservación de sabores únicos y aportan al patrimonio cultural intangible de la zona dentro de la Ruta Orígenes y Sabores de Manabí.

- ***Ingredientes autóctonos utilizados***

En la muestra de 20 restaurantes analizados se identificó un predominio de ingredientes locales asociados a la gastronomía ancestral; como el maní con un 95% (20 menciones) que es la base de múltiples preparaciones, especialmente de sopas, caldos y salsas. Le sigue el plátano verde, registrado con un 95% (19 menciones), ingrediente esencial para la elaboración de bolones, empanadas y otros acompañamientos típicos.

La yuca se mencionó en un 76% (16 menciones), principalmente como guarnición o base de masas tradicionales, así como también la harina de maíz. Con menor porcentaje aproximado de 45% (10 menciones) tenemos el zapallo, el camote y el haba, ingredientes utilizados de manera puntual en preparaciones específicas.

Gráfico 12

Ingredientes agrícolas autóctonos



Fuente: Autoría propia

- **Técnicas ancestrales aplicadas**

De 20 respuestas obtenidas, se identificó que el uso del horno de leña manabita representa a la gastronomía de la provincia con el registro del 85% de su uso, en los locales de los cantones analizados y es el instrumento generador de la aplicación de varias técnicas de cocción ancestrales como el ahumado en leña, la cocción en hojas de bijao o plátano y el encanutado; permitiendo la conservación natural de alimentos, aporte de aromas y sabores. Mientras que la fermentación natural obtuvo el 25% práctica menos extendida, pero con valor culinario para la gastronomía ancestral.

Gráfico 13

Resultado de técnicas ancestrales aplicadas



Fuente: Autoría propia

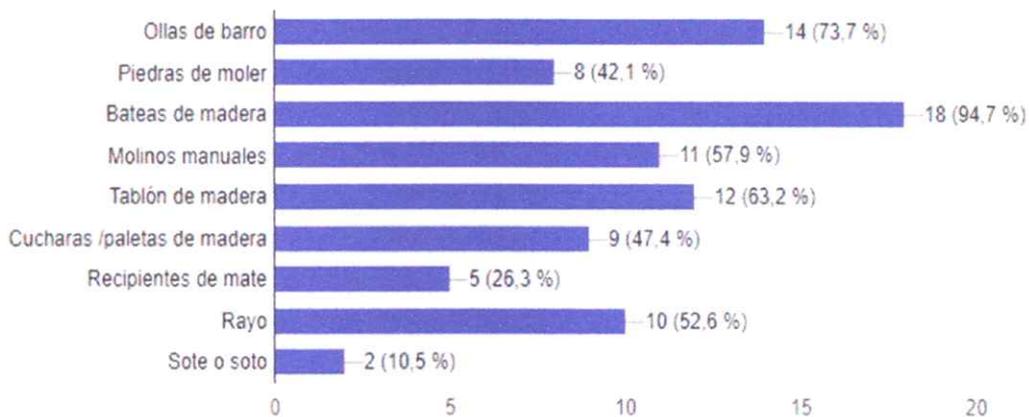
4.6 Utensilios tradicionales empleados

Se obtuvieron 19 respuestas de las cuales las bateas de madera son utilizadas en un 95% en los establecimientos, seguido de las ollas de barro con un 73%, elemento clave para la preparación de masas, fermentos y cocciones a fuego lento.

El uso los molinos manuales, tablones de madera para picar y el rayo presenta un promedio de utilización del 58% evidenciando con menor frecuencia, probablemente por la incorporación de equipos modernos. Por su parte la piedra de mole y las cucharas de palo alcanzan un 45%; los recipientes de mate y el sote tienen una presencia inferior al 26%. Esto refleja que, aunque algunas herramientas tradicionales se mantienen como parte esencial de la práctica culinaria, existe una tendencia a sustituir ciertos utensilios por implementos modernos. No obstante, las bateas y ollas de barro siguen siendo símbolos de identidad cultural gastronómica de la región.

Gráfico 14

Resultado de utensilios tradicionales aplicados



Fuente: Autoría propia

4.7 Resultado de la Transmisión General de Recetas

El análisis evidencio que el 90 % de las recetas utilizadas en los restaurantes de la muestra son de origen familiar, transmitidas generacionalmente con la finalidad de que las nuevas generaciones mantengan el legado culinario y la preservación de identidad gastronómica local.

Sin embargo, se observó que un 71% de los establecimientos no cuenta con un registro escrito o audiovisual de sus recetas, lo que representa un riesgo potencial de preservación de este patrimonio intangible. La transmisión oral sigue siendo el método predominante de enseñanza, reflejando una práctica cultural viva pero vulnerable ante la pérdida de conocimientos si no se establecen mecanismos de documentación y resguardo.

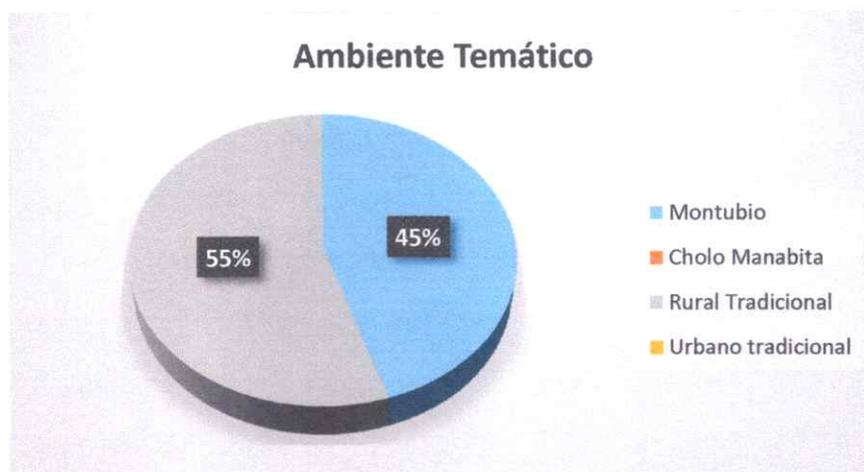
Estos resultados ponen en manifiesto la importancia de fortalecer iniciativas de registro y documentación, que permita proteger y difundir el conocimiento culinario.

4.8 Diseño y Temática de los Ambientes Gastronómicos

El análisis de la ambientación de los restaurantes muestra que el 55% de los establecimientos presenta una temática rural tradicional, caracterizada por el uso de elementos decorativos asociados a la vida campesina y al entorno agrícola de la región. Por otra parte, el 45% de los locales adopta una temática montubia, donde predominan símbolos culturales y elementos de la vida cotidiana del pueblo montubio.

Gráfico 15

Resultado del ambiente temático



Fuente: Autoría propia

En cuanto a la oferta complementaria que brindan los establecimientos analizados, el 75% ofrece demostraciones gastronómicas, principalmente relacionadas con la preparación de platos tradicionales. El 42% brinda experiencias vivenciales donde el visitante puede interactuar con procesos productivos o culturales, mientras que el 16,7% organiza talleres de cocina orientados a la transmisión de conocimientos culinarios.

En relación a la accesibilidad, el 81% de los restaurantes cuenta con la facilidad del servicio de transporte público cercano, el 66% dispone de parqueaderos para el visitante, y el 61,9% presenta señalización turística facilitando el acceso y la orientación de los usuarios.

Gráfico 16

Resultado sobre la Oferta Complementaria y Accesibilidad

Oferta Complementaria y Accesibilidad



Fuente: Autoría propia

4.9 Resultado de las Entrevistas

Las entrevistas se realizaron a cuatro actores clave vinculados a las áreas de gastronomía y turismo: dos magister con experiencias en la transmisión de conocimientos culinarios y turísticos; y dos propietarios de restaurantes, representantes directos de la oferta gastronómica local de diferentes cantones.

Esta diversidad de perfiles permitió obtener una visión integral, combinado con puntos de vista académicos, prácticos y estratégicos en la promoción de rutas e inventarios turísticos, lo que enriqueció la importancia de la gastronomía ancestral.

Tabla 17

Entrevistados

Código	Nombre del entrevistado	Rango de edad	Género	Rol/actividad	Cantón
E1	Ing. José Luis Rodríguez Jara	35 a 45	Masculino	Docente de Gastronomía de la Extensión - Tosagua de ULEAM	Tosagua

E2	Sra. <i>Montserrat Molina</i>	65 a 75	Femenino	Propietaria del Restaurante El Horno	Manta
E3	MBA. <i>Emil Viera Manzo</i>	35 a 45	Masculino	Docente de la Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades - ULEAM	Manta
E4	Señor Bryan Molina	25 a 35	Masculino	Administrador del Restaurante Montubio Cocina Manabita	Portoviejo

Pregunta 1. ¿Cuál considera que es la importancia de la gastronomía ancestral y tradicional como atractivo turístico y cultural en Manabí?

Entrevistado	Respuestas
E1	Manifiesta que se debe de mantener la herencia oral y conservar los sabores originales en la gastronomía manabita, a través de la preparación de platos ancestrales. También, atraer el interés por el arte culinario manabita en las nuevas generaciones; y evitar los productos elaborados del mercado actual para mantener los aliños ancestrales.
E2	La entrevistada manifiesta que lo más importante para ella es la cocción en leña que lo ha heredado de dos generaciones familiares. Porque la leña origina un sabor diferente en la cocción de alimentos.
E3	El entrevistado indica que es de suma importancia considerar la gastronomía ancestral y tradicional, tomando en cuenta la diferencia de los dos conceptos y para qué tipo de mercado se direcciona el trabajo con la finalidad de que se convierta en un atractivo turístico y cultural y que tenga el apoyo de las identidades gubernamentales.
E4	El entrevistado menciona que es importante preservar las técnicas ancestrales de las culturas que vivieron en Manabí, así como también los saberes culinarios de los abuelos y padres, menciona como ejemplo el envuelto en hojas, "la Tonga" que, según su conocimiento, es un proceso de preservación de alimentos y térmico calórico de mediana duración.

Pregunta 2. *¿Qué elementos considera clave para construir un inventario gastronómico patrimonial sólido en la ruta turística de Manabí?*

Entrevistado	Respuestas
E1	Considera que es importante identificar los establecimientos con las características del uso de técnicas ancestrales y utensilios, principalmente la utilización del horno a leña o manabita, el rallador de lata, el molinillo.
E2	Considera que es necesario el apoyo económico de las instituciones públicas, y entes bancarios para generar publicidad. Fuentes de información para el registro del local en portales como el Ministerio de Turismo con la finalidad de ser considerados dentro de las rutas turísticas.
E3	Opina que, para construir un inventario, primero se debe de analizar y clasificar los platos ancestrales, tradicionales y patrimoniales, seguidamente se realice la identificación de los productos agrícolas y pesqueros que se relacionan con la preparación de dichos platos y finalmente que formen parte del patrimonio cultural de Manabí.
E4	Menciona que un elemento clave sería analizar la información arqueológica, utensilios de cocina, otros elementos rescatados, provenientes de las culturas precolombinas para recopilar información que permita ser un diferenciador para crear una ruta gastronómica patrimonial. Otro elemento que debería tener la ruta es información turística de museos, casas patrimoniales, comunidades importantes; para que el turista se familiarice y profundice en las costumbres locales; señala a la ruta del Spondylus como la más conocida, sin embargo idealiza rutas temáticas que aportarían al turismo del país y de Manabí.

Pregunta 3. *¿Qué recomendaciones daría para fortalecer el turismo gastronómico desde la gestión pública y la academia?*

Entrevistado	Respuestas
--------------	------------

E1	<p>El entrevistado revela que son importante los nexos gubernamentales y universitarios, interculturales con otros países; a través de ferias nacionales e internacionales.</p> <p>Y como docente solicita más capacitaciones tanto a los maestros como los alumnos del área de Gastronomía.</p>
E2	<p>En relación con la pregunta la entrevistada indica desde el ámbito académico: que debería de enseñarse la gastronomía manabita de una manera práctica no teórica e incentivar con bonos económicos para solventar los gastos; y en relación con la gestión pública que realicen ferias o eventos para fortalecer la identidad culinaria y cultural del cantón.</p>
E3	<p>El entrevistado sugiere realizar campañas de marketing, inversión en seguridad, en la calidad y promoción por parte de entidades gubernamentales que apuesten por la gastronomía como potencial económico nacional e internacional. Con relación a la academia (universidades públicas y privadas, institutos artesanales, escuelas de cocina, etc.), menciona que, si realizan gestión privada, sin embargo, que no es suficiente y que debería unificarse con la gestión pública para fortalecer el turismo gastronómico; cuya finalidad sea crear macro proyectos con visión futura y durabilidad de varios años, y no proyectos temporales.</p>
E4	<p>El entrevistado manifiesta que la identidad manabita ha calado en los habitantes, permitiéndoles reconocer a sí mismos, generando un sentido de pertenencia, amor, confianza y orgullo de sus raíces culturales y territoriales. Este particular, según su punto de vista ha sido un detonante de inspiración para fortalecer el turismo; logrado a través del apoyo de las entidades públicas como el municipio y la prefectura de Manabí.</p> <p>Y que el reconocimiento a la comida manabita a nivel nacional y a nivel mundial con el premio otorgado como Región mundial Gastronómica, permitirá obtener nuevas inversiones y financiamientos para seguir explotando el ámbito de gastronómico, turístico, riquezas naturales y culturales.</p>

Pregunta 4. *¿Qué oportunidades ve en la consolidación de rutas gastronómicas como la "Ruta Orígenes y Sabores de Manabí"?*

Entrevistado	Respuestas
E1	<p>Aporta que es importante, ya que permitirá incentivar a las comunidades a preservar sus costumbres y hacerlas denotar a través de restaurantes identificados en la ruta, promoviendo la cultura gastronómica de Manabí.</p> <p>Agradece a la ULEAM por el apoyo constante en el área gastronómica y la creación de Academias para incentivar la identidad manabita.</p>
E2	<p>Menciona que es un excelente proyecto el crear rutas gastronómicas pero que se tomen en cuenta de manera general a los restaurantes y comedores; y que se mantenga actualizada la ruta. Para que el turista conozca y recomiende.</p>
E3	<p>Menciona que para que la ruta se consolide debe de tener el apoyo económico de empresas públicas y privadas así como también gubernamental; y que tengan el interés de poner en marcha la ruta gastronómica. Porque con la autogestión no logrará ser sostenible ni sustentable. O propone realizar autogestión a través de ONG que deseen dar marcha de ejecución a este tipo de proyectos turístico - gastronómico.</p>
E4	<p>Opina que es una buena opción y un buen proyecto que destaca opciones de una forma puntual.</p>

Pregunta 5. ¿Desea agregar algún comentario adicional, propuesta o experiencia exitosa que considere importante destacar?

Entrevistados	Respuestas
E1	<p>Considera que es importante recibir capacitaciones y solicita que el GAD cantonal, Ministerio de Turismo e Instituciones de educación Superior, que generen marketing de la provincia en los temas culturales, gastronómicos y turísticos.</p>
E2	<p>Considera la que la seguridad en las calles y en los locales es fundamental para fortalecer la confianza de los ciudadanos y turistas. Sugiere que la municipalidad y el gobierno trabajen de manera diaria en la vigilancia y prevención de lugares seguros. Por otro lado, menciona que se realice con más frecuencias ferias y eventos gastronómicos.</p>

E3	Destaca el proyecto de Reto de innovación Gastronómica (2024) auspiciado por el Ministerio de Turismo, donde hubo la participación de docentes y estudiantes de la ULEAM; que permitió publicar y registrar a la "Ruta Orígenes y Sabores de Manabí" como un proyecto que se puede dar a cabo con el apoyo de entidades públicas y privadas.
E4	El entrevistado propone crear paquetes turísticos temáticos que incluyan una oferta de alojamiento, alimentos, bebidas y diversión; con acompañamiento al viajero que incluyan valores coherentes y que sean expuestos en las plataformas virtuales de búsqueda. Direccionado a los diferentes nichos de turismo.

4.10 Análisis de Resultados

El levantamiento de información en la zona centro de la Ruta Orígenes y Sabores de Manabí permitió identificar un panorama diverso de servicios turísticos vinculados a la gastronomía, los cuales reflejan la interacción entre tradición, formalización y potencial turístico. La identificación de 20 locales (10 registrados en el catastro del Ministerio de Turismo y 10 no registrados), evidencia la coexistencia de dos realidades: una formal, visibilizada por los entes gubernamentales, y otra paralela, de carácter comunitario y familiar, que conserva prácticas de alto valor cultural pero carece de reconocimiento oficial.

Este hallazgo resulta significativo, ya que confirma que el patrimonio gastronómico de Manabí no se limita a los establecimientos formalizados, sino que se reproduce y mantiene en espacios alternativos que cumplen una función social y cultura relevante. Sin embargo, la ausencia de registro limita su incorporación a políticas de promoción y desarrollo turístico, lo que genera un vacío en la representación integral de la identidad culinaria de la región.

El análisis también permitió establecer que la oferta gastronómica se estructura principalmente en torno a dos ejes: la cocina criolla, con platos tradicionales transmitidos por generaciones y la

gastronomía del mar, que refleja la relación directa con el entorno costero. Ambos tipos de oferta constituyen un recurso turístico diferenciado, capaz de generar experiencias auténticas y de alto valor para el visitante.

No obstante, la investigación identificó limitaciones relacionadas con la gestión de la información turística. La falta de inventario unificado y actualizado, junto con la escasa coordinación entre los GAD y el Ministerio de Turismo, genera una fragmentación que afecta la visibilidad y competitividad de los locales. Este escenario refuerza la necesidad de crear un inventario temático que articule los servicios turísticos bajo criterios de tradición y autenticidad, garantizando así una promoción más efectiva de la ruta.

En conclusión, los resultados muestran que la zona de la Ruta Orígenes y Sabores de Manabí posee un alto potencial para consolidarse como destino turístico gastronómico. Sin embargo, para alcanzar este objetivo es indispensable integrar a los establecimientos no registrados en las estrategias oficiales, mejorar los sistemas de información y fortalecer la difusión de la identidad cultural a través de la gastronomía ancestral como eje diferenciador.

4.11 Producto de difusión: Revista (zona centro de la Ruta Orígenes y Sabores de Manabí)

Uno de los principales aportes de esta investigación es la creación de una revista que compila y presenta, de manera gráfica y accesible, los veinte establecimientos que conservan prácticas culinarias ancestrales en los cantones de Manta, Montecristi, Jipijapa, Portoviejo, Rocafuerte.

La revista constituye un producto de difusión cultural que organiza los datos obtenidos en el inventario y los transforma en un material visualmente atractivo, accesible y práctico para distintos públicos: turistas, gestores culturales, autoridades locales y la comunidad en general.

Su diseño integra descripciones de cada establecimiento, ubicación geográfica y reseña de los principales platos representativos, con el fin de fortalecer el patrimonio gastronómico ancestral de la zona centro de Manabí. Además, este recurso editorial busca convertirse en una herramienta de promoción que contribuya a la consolidación de la Ruta Orígenes y Sabores como una alternativa turística y cultural de gran valor para la provincia. (Anexo E)

5 Conclusiones

La identificación de los servicios turísticos y gastronómicos de los cantones de la zona centro de la Ruta Orígenes y Sabores de Manabí permitió establecer un diagnóstico claro de la oferta existente. Se constató la presencia de una infraestructura variada; sin embargo, se evidenció que un número significativo de restaurantes no se encuentran registrados en el catastro oficial del Ministerio de Turismo (2025), lo que genera limitaciones en la formalización y en la planificación estratégica del sector.

En relación con la práctica culinaria, se comprobó la preservación parcial de técnicas ancestrales como el uso del horno manaba, el ahumado, la cocción en hojas y el amasado manual. Estas prácticas, junto con la preparación de platos tradicionales a base de productos agrícolas y mariscos frescos, constituyen un patrimonio cultural inmaterial vigente, que en algunos establecimientos se mantiene como un valor agregado a la experiencia turística.

No obstante, se identificó una brecha en la conciencia cultural de ciertos propietarios, quienes no reconocen plenamente la importancia de estas tradiciones gastronómicas. Esta falta de valorización limita su difusión, continuidad y aprovechamiento como recurso estratégico dentro del turismo rural y comunitario.

En síntesis, los hallazgos reflejan un potencial turístico-gastronómico significativo, sustentado en saberes ancestrales y en la identidad cultural manabita, pero que requiere fortalecimiento institucional, capacitación y estrategias de promoción para consolidarse como una oferta sostenible y competitiva.

6 Recomendaciones

Promover campañas de sensibilización y valorización del patrimonio gastronómico manabita, en especial de las técnicas ancestrales, a través de los GAD cantonales y el Ministerio de Turismo, con el objetivo de conservar y promover la identidad culinaria de la región (García, 2020).

Impulsar programas de formación y capacitación dirigida a propietarios, trabajadores y emprendedores comunitarios del sector turístico y gastronómico, orientados al rescate, aplicación y promoción de técnicas culinarias tradicionales como parte del atractivo turístico de la ruta.

Crear y actualizar un inventario público y digital de establecimientos turísticos que conserven técnicas ancestrales de cocción, lo cual facilitará una mejor planificación, promoción y desarrollo de productos turísticos con identidad propia.

Proponer rutas gastronómicas secundarias dentro del recorrido principal, que integren establecimientos con identidad cultural definida, fortaleciendo así la sostenibilidad de turismo rural y comunitario.

Incorporar contenidos relacionados con saberes culinarios ancestrales en los programas de formación técnica y universitaria de la provincia, garantizando la transmisión intergeneracional de estos conocimientos.

Bibliografía

Arias, F. (2012). *El proyecto de Investigación. introducción a la metodología científica* (6ta Edición ed.).

Caracas, Venezuela: Episteme. doi:<https://abacoenred.org/wp-content/uploads/2019/02/El-proyecto-de-investigaci%C3%B3n-F.G.-Arias-2012-pdf-1.pdf>

Benalcázar, H. (Diciembre de 2022). El turismo gastronómico en la ciudad de Cuenca, Ecuador (Tesis de Maestría). Malaga, España.

doi:https://www.researchgate.net/publication/369366948_Benalcazar_H_2022_El_turismo_gastronomico_en_la_ciudad_de_Cuenca_Ecuador_Tesis_de_maestria_Universidad_de_Jaen

Catastro Turístico. (10 de julio de 2025). *Ministerio de Turismo*. (catastros@turismo.gob.ec, Ed.)

doi:<https://servicios.turismo.gob.ec/catastro-turistico/>

Christian Rivera, Jesica Cachipundo Castillo. (5 de Octubre de 2019). La Planificación turística, enfoque de la calidad en los servicios. *Visionario Digital*, 3(4), 67-80.

doi:<https://doi.org/10.33262/visionariodigital.v3i4.970>

Constitución de la República del Ecuador, (. (20 de Octubre de 2008). *Ministerio de Defensa Nacional del Ecuador*. doi:[https://www.defensa.gob.ec/wp-](https://www.defensa.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2021/02/Constitucion-de-la-Republica-del-Ecuador_act_ene-2021.pdf)

[content/uploads/downloads/2021/02/Constitucion-de-la-Republica-del-Ecuador_act_ene-2021.pdf](https://www.defensa.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2021/02/Constitucion-de-la-Republica-del-Ecuador_act_ene-2021.pdf)

COOTAD. (31 de octubre de 2010). *Consejo de Participación Ciudadana y Control Social*. Obtenido de

Código Orgánico de Organización Territorial: <https://www.cpccs.gob.ec/wp-content/uploads/2020/01/cootad.pdf>

Creswell, J. (2014). *Qualitative, quantitative, and mixed* (4ta ed.). Michigan, Estados Unidos: Department of Family Medicine.

doi:https://spada.uns.ac.id/pluginfile.php/510378/mod_resource/content/1/creswell.pdf

Cultural, I. I. (7 de Mayo de 2025). *Expediente de la cocina tradicional en la zona norte de Manabí*.

Obtenido de <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/expediente-de-la-cocina-tradicional-en-la-zona-norte-de-manabi-es-realizado-por-el-inpc/>

García Reinoso, N. (septiembre de 2022). Desarrollo territorial sostenible del turismo en Manabí: Modelo y estrategias. Alicante, Alicante, España: Universidad de Alicante.

doi:<https://rua.ua.es/dspace/handle/10045/133318>

García, J. (2020). *Turismo cultural y patrimonio en el Ecuador: retos y oportunidades*. Quito: Universidad Andina Simón Bolívar.

Gastronomía Ancestral: Los Iches, Platos Manabitas. (2020).

doi:https://www.ecuadortourguides.org/gastronomy/gastronomia-ancestral-los-iches-platos-manabitas/?utm_source

Gourmet, E. (8 de Enero de 2025). *La joya del Pacífico: el patrimonio gastronómico de Manabí*. Obtenido de https://excelenciasgourmet.com/es/tradiciones/2026-gastronomia-manabi?utm_source

Halbwachs, M. (2004). *La memoria colectiva* (2004 ed.). Zaragoza, España: Prensas universitarias de Zaragoza.

doi:<https://ia601509.us.archive.org/17/items/MemoriaColectivaHalbwachs./Memoria%20Colectiva-Halbwachs.-.pdf>

Hernández Rojas, R., & Dancausa Millán, M. G. (2018). Turismo Gastronómico La gastronomía tradicional de Córdoba (España). *Historias y Perspectivas en Turismo*, 27, 19.

doi:<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180755394013>

Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). *Metodología de la investigación* (sexta edición ed.).

México D.F., México: McGraw-Hill/Interamericana Editores S.A de C.V.

doi:https://apiperiodico.jalisco.gob.mx/api/sites/periodicooficial.jalisco.gob.mx/files/metodologia_de_la_investigacion_-_roberto_hernandez_sampieri.pdf

ia_de_la_investigacion_-_roberto_hernandez_sampieri.pdf

Hernández-Sampieri, R. &. (2018). *Metodología de la Investigación. Las rutas cuantitativas, cualitativas y mixtas*. (Vol. 10). Ciudad e México, México: Mc Graw Hill Education. Obtenido de

[https://virtual.cuautitlan.unam.mx/rudics/wp-](https://virtual.cuautitlan.unam.mx/rudics/wp-content/uploads/2019/02/RUDICSv9n18p92_95.pdf)

[content/uploads/2019/02/RUDICSv9n18p92_95.pdf](https://virtual.cuautitlan.unam.mx/rudics/wp-content/uploads/2019/02/RUDICSv9n18p92_95.pdf)

Hormaza Muñoz, D. G., & Torres Rodríguez, R. M. (Julio- Septiembre de 2020). El patrimonio cultural en los servicios turísticos de la provincia de Manabí, Ecuador. *PASOS Revista de Turismo y*

Patrimonio Cultural, 18(3), 385-400.

doi:<https://ojsull.webs.ull.es/index.php/Revista/article/view/1787/1522>

INPC, I. (2016). *Atlas cultural del Ecuador: Densidad y memoria*. Quito, Pichincha, Ecuador: INPC.

doi:http://www.sicla.org/pdfs/atlas_ec.pdf

La academia Gastronómica . (2024). *Manabí, Gastronomía Ancestral 200 Recetas sus relatos y secretos*.

Manta, Manabí, Ecuador. doi:<https://manabi200recetas.com/>

Ley de Turismo, (. (27 de diciembre de 2002). *Ministerio de Turismo*. (U. m. 29-dic-2014, Editor)

doi:<https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2016/03/LEY-DE-TURISMO.pdf>

Ley Orgánica de Cultura. (29 de diciembre de 2016). *Ministerio de Cultura y Patrimonio*.

doi:<https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/01/Ley-Orga%CC%81nica-de-Cultura-APROBADA-Y-PUBLICADA.pdf>

Lic. Perla Elizabeth Guerrero González, D. J. (2014). *Introducción al Turismo*. Tlhuaca, Mexico: Grupo Editorial Patria S.A de C.V. Obtenido de <https://elibro.net/es/ereader/uleam/39409?page=1>

LOFTAT. (21 de marzo de 2024). *Ministerio de Turismo*.

doi:file:///C:/Users/ORTIZ%20L/Downloads/LOFATFE_ultima_actualizacion_25042024%20(3).pd

f

Mejia, A. N. (2020). *Gastronomía y turismo: una reflexión cultural*. (M. Nieto, Ed.) Bogotá, Colombia: Universitaria San Mateo. doi:<https://books.scielo.org/id/t267z/pdf/nieto-9786289558210.pdf>

Molina Cedeño, R. (2023). *Identidad Cultural de Manabí. Entre cholos y montuvios*. (K. Z. Vélez, Ed.) Portoviejo, Manabí, Ecuador: San Gregorio. doi:<https://sangregorio.edu.ec/editorial/wp-content/uploads/2023/09/IDENTIDAD-CULTURAL-DE-MANABI-PREVIEW.pdf>

OMT . (2017). doi:<https://www.un.org/es/>

ONU. (2003). *Glosario ONU Turismo*. doi:<https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>

Por: Daniel Montalvo, P. (s.f.). *LAPOP Lab*.

Portoviejo, J. b. (s.f.). *Wikipedia*.

Regalado, L. E. (2019). *Manabí y su comida milenaria* (Segunda ed.). Manta, Manabí, Ecuador:

Universidad Laica Eloy Alfaro. doi:<https://libros.uleam.edu.ec/wp-content/uploads/2024/05/Manabi-y-su-Comida-Milenaria.pdf>

Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas . (05 de octubre de 2018). *Ministerio de Turismo*.

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

UNESCO. (17 de octubre de 2003). *Instituto Nacional de Patrimonio Cultural*.

doi:<https://site.inpc.gob.ec/pdfs/lotaip2020/Convencion%202003.pdf>

Vera Vera , A. A., Saltos Chávez, A. A., & García Reinoso, N. (2022). Integración de los objetivos de desarrollo sostenible en el emprendimiento turístico de Manabi, Ecuador: prácticas locales desde una perspectiva territorial. *Revista Amazonia de Ciencias Económicas*.

doi:<https://doi.org/10.51252/race.v4i2.1058>

Anexo A. Fichas de Inventario Turístico

Ficha 1

Restaurante La Leña



FICHA DE INVENTARIO GASTRONÓMICO

1. DATOS GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO		Ficha N° 1
Nombre del Establecimiento:	Restaurante La Leña	
Cantón:	Manta	
Parroquia:	Los Esteros	
Dirección Exacta:	Calle 119 Via Puerto Aeropuerto	
Contacto telefónico:	986699732	
Email:	tonycepeda@outlook.es	
Red social:	laleña	
Propietario / Representante:	Vera Alvarado Adony Javier	
Año de Apertura:	2023	
2. CATEGORÍA Y REGISTRO TURÍSTICO		
Categoría Turística (MINTUR):	<input type="checkbox"/> (1) un tenedor <input type="checkbox"/> (2) dos tenedores <input type="checkbox"/> (3) tres tenedores <input type="checkbox"/> (4) cuatro tenedores <input type="checkbox"/> (5) cinco tenedores <input type="checkbox"/> Categoría única <input checked="" type="checkbox"/> Sin categoría	
Registro Único de Turismo (RUT):	No	
Licencia de Funcionamiento Municipal Vigente:	Si (<input checked="" type="checkbox"/>) No ()	
Certificaciones y Distintivos:		
ENFOQUE GASTRONOMICO PATRIMONIAL		
PLATOS TÍPICOS ANCESTRALES: (Marque con x los platos que se encuentran en el menú)		
SOPAS Y CALDOS		
<input checked="" type="checkbox"/> Viche	<input checked="" type="checkbox"/> Cazuela de verde	<input type="checkbox"/> Caldo de choclo
<input checked="" type="checkbox"/> Caldo de Gallina Criolla	<input type="checkbox"/> Caldo de torreja	<input type="checkbox"/> Encebollado
<input checked="" type="checkbox"/> Caldo de haba	<input type="checkbox"/> Sancocho de pescado	<input checked="" type="checkbox"/> Caldo de pata de chancho
<input type="checkbox"/> Caldo de verde		
PLATOS FUERTES		
<input checked="" type="checkbox"/> Seco de chivo	<input checked="" type="checkbox"/> Seco de gallina criolla	<input type="checkbox"/> Ahumado de carnes
<input checked="" type="checkbox"/> Seco de pato	<input type="checkbox"/> Horneado de cabeza de chancho	<input type="checkbox"/> Pescado encanutado
<input type="checkbox"/> Seco de pescado	<input checked="" type="checkbox"/> Ceviche	<input type="checkbox"/> Greñoso
ENVUELTOS		
<input type="checkbox"/> Bollo	<input checked="" type="checkbox"/> Tonga	<input type="checkbox"/> Humita
<input type="checkbox"/> Tamal manabita	<input type="checkbox"/> Hayacas	
APERITIVOS		
<input type="checkbox"/> Corviche	<input type="checkbox"/> Morcilla	<input type="checkbox"/> Torta de choclo
<input type="checkbox"/> Empanadas de verde	<input type="checkbox"/> Torta de verde	<input checked="" type="checkbox"/> Queso Manaba
<input checked="" type="checkbox"/> Longaniza	<input type="checkbox"/> Maduro o verde asado	<input type="checkbox"/> Tortillas de Maíz
<input type="checkbox"/> Salprietra	<input checked="" type="checkbox"/> Ají	<input type="checkbox"/> Tortillas de Yuca
<input checked="" type="checkbox"/> Bolón	<input type="checkbox"/> Pan de almidón	
POSTRES		
<input checked="" type="checkbox"/> Cuajada	<input type="checkbox"/> Troliche, huevos moyos, suspiros	<input type="checkbox"/> Alfajores
<input type="checkbox"/> Majar de leche	<input type="checkbox"/> Rompopo	<input type="checkbox"/> Galletas de almidón
<input type="checkbox"/> Bizcochuelo	<input type="checkbox"/> Dulces	<input type="checkbox"/> Canelazo
INGREDIENTES AUTÓCTONOS USADOS		
<input checked="" type="checkbox"/> Maíz	<input type="checkbox"/> Zapallo	<input checked="" type="checkbox"/> Haba
<input checked="" type="checkbox"/> Maní	<input checked="" type="checkbox"/> Plátano Verde	<input checked="" type="checkbox"/> Choclo
<input checked="" type="checkbox"/> Yuca	<input checked="" type="checkbox"/> Camote	<input type="checkbox"/> Otros:

TÉCNICAS ANCESTRALES APLICADAS		
<input checked="" type="checkbox"/> Horno manabita	<input checked="" type="checkbox"/> Cocción en hoja de bijao/plátano	<input type="checkbox"/> Ahumado con ieha
<input type="checkbox"/> Encanutado	<input type="checkbox"/> Fermentación natural	<input checked="" type="checkbox"/> Encurtidos caseros
UTENSILIOS TRADICIONALES EMPLEADOS		
<input checked="" type="checkbox"/> Ollas de barro	<input checked="" type="checkbox"/> Bateas de madera	<input type="checkbox"/> Rayo
<input type="checkbox"/> Piedra de moler	<input checked="" type="checkbox"/> Molinos manuales	<input type="checkbox"/> Cucharas/paletas de palo
<input type="checkbox"/> Cuchara de palo	<input type="checkbox"/> Sote o soto	<input type="checkbox"/> Tablón de madera
<input type="checkbox"/> Envase de mate	<input type="checkbox"/> Molinillo de madera	<input type="checkbox"/> Otros: _____
4. TRANSICIÓN GENERACIONAL DE RECETAS		
ORIGEN DE LAS RECETAS		
Familiar (<input checked="" type="checkbox"/>)	Comunitario ()	Otro ()
¿Se enseñan a nuevas generaciones?:	Sí (<input checked="" type="checkbox"/>) No ()	Generación #: Segunda generación
(Según su respuesta describa el ¿Porqué?)		
Porque desea que sus hijos sigan su legado y conocimientos culinarios		
¿Existe registro escrito o audiovisual?	Sí () No (<input checked="" type="checkbox"/>)	
INFRAESTRUCTURA Y EXPERIENCIA DEL VISITANTE		
Capacidad (Aforo): 120 personas		
5. AMBIENTES TEMÁTICOS		
<input type="checkbox"/> Montubio	<input type="checkbox"/> Cholo Manabita	<input checked="" type="checkbox"/> Rural Tradicional
<input type="checkbox"/> Otro: _____		
OFERTA COMPLEMENTARIA		
<input type="checkbox"/> Talleres de cocina	<input type="checkbox"/> Demostraciones	<input type="checkbox"/> Experiencias vivenciales
ACCESIBILIDAD		
<input checked="" type="checkbox"/> Transporte público	<input checked="" type="checkbox"/> Parqueadero	<input type="checkbox"/> Señalización turística
SERVICIOS ADICIONALES		
<input type="checkbox"/> Guianza	<input type="checkbox"/> Idiomas	<input checked="" type="checkbox"/> Accesibilidad Universal
6. RECOMENDACIONES O SEGERENCIAS		
Recomienda que las autoridades realicen campañas informativas de marketing turístico y así poder estar informada, y que no hay tanta burocracia en la tramitación de documentos.		

Ficha 2

El Horno Restaurante



FICHA DE INVENTARIO GASTRONÓMICO		
1. DATOS GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO		Ficha N° 2
Nombre del Establecimiento:	El Horno Restaurante	
Cantón:	Manta	
Parroquia:	Manta	
Dirección Exacta:	Via circunvalación a una cuadra de la gasolinera Caballo de Troya	
Contacto telefónico:	984354487	
Email:	elhorno.manta@gmail.com	
Red social:		
Propietario / Representante:	Monserratte Molina	
Año de Apertura:	2015	
2. CATEGORÍA Y REGISTRO TURÍSTICO		
Categoría Turística (MINTUR):	<input type="checkbox"/> (1) un tenedor <input type="checkbox"/> (2) dos tenedores <input type="checkbox"/> (3) tres tenedores <input type="checkbox"/> (4) cuatro tenedores <input type="checkbox"/> (5) cinco tenedores <input type="checkbox"/> Categoría única <input checked="" type="checkbox"/> Sin categoría	
Registro Único de Turismo (RUT):	No	
Licencia de Funcionamiento Municipal Vigente:	Si (<input checked="" type="checkbox"/>) No ()	
Certificaciones y Distintivos:		
ENFOQUE GASTRONOMICO PATRIMONIAL		
PLATOS TÍPICOS ANCESTRALES: (Marque con x los platos que se encuentran en el menú)		
SOPAS Y CALDOS		
<input checked="" type="checkbox"/> Viche	<input checked="" type="checkbox"/> Cazuela de verde	<input checked="" type="checkbox"/> Caldo de chodo
<input checked="" type="checkbox"/> Caldo de Gallina Criolla	<input type="checkbox"/> Caldo de torreja	<input checked="" type="checkbox"/> Encebollado
<input checked="" type="checkbox"/> Caldo de haba	<input type="checkbox"/> Sancocho de pescado	<input type="checkbox"/> Caldo de pata de chancho
<input type="checkbox"/> Caldo de verde		
PLATOS FUERTES		
<input checked="" type="checkbox"/> Seco de chivo	<input checked="" type="checkbox"/> Seco de gallina criolla	<input checked="" type="checkbox"/> Ahumado de carnes
<input type="checkbox"/> Seco de pato	<input type="checkbox"/> Horneado de cabeza de chancho	<input type="checkbox"/> Pescado encanutado
<input type="checkbox"/> Seco de pescado	<input type="checkbox"/> Ceviche	<input type="checkbox"/> Greñoso
ENVUELTOS		
<input type="checkbox"/> Bollo	<input checked="" type="checkbox"/> Tonga	<input type="checkbox"/> Humita
<input type="checkbox"/> Tamal manabita	<input type="checkbox"/> Hayacas	
APERITIVOS		
<input type="checkbox"/> Corviche	<input checked="" type="checkbox"/> Morcilla	<input type="checkbox"/> Torta de chodo
<input type="checkbox"/> Empanadas de verde	<input type="checkbox"/> Torta de verde	<input checked="" type="checkbox"/> Queso Manaba
<input checked="" type="checkbox"/> Longaniza	<input checked="" type="checkbox"/> Maduro o verde asado	<input type="checkbox"/> Tortillas de Maíz
<input checked="" type="checkbox"/> Salprietá	<input checked="" type="checkbox"/> Ají	<input type="checkbox"/> Tortillas de Yuca
<input type="checkbox"/> Bolón	<input type="checkbox"/> Pan de almidón	
POSTRES		
<input type="checkbox"/> Cuajada	<input type="checkbox"/> Troliche, huevos moyos, suspiros	<input type="checkbox"/> Alfajores
<input type="checkbox"/> Majar de leche	<input type="checkbox"/> Rompopo	<input type="checkbox"/> Galletas de almidón
<input type="checkbox"/> Bizcochuelo	<input type="checkbox"/> Dulces	<input type="checkbox"/> Canelazo
INGREDIENTES AUTÓCTONOS USADOS		
<input checked="" type="checkbox"/> Maíz	<input checked="" type="checkbox"/> Zapallo	<input checked="" type="checkbox"/> Haba
<input checked="" type="checkbox"/> Maní	<input checked="" type="checkbox"/> Plátano Verde	<input checked="" type="checkbox"/> Choclo
<input checked="" type="checkbox"/> Yuca	<input checked="" type="checkbox"/> Camote	<input type="checkbox"/> Otros: _____

TÉCNICAS ANCESTRALES APLICADAS		
<input checked="" type="checkbox"/> Horno manabita	<input checked="" type="checkbox"/> Cocción en hoja de bijao/plátano	<input checked="" type="checkbox"/> Ahumado con leña
<input type="checkbox"/> Encanutado	<input type="checkbox"/> Fermentación natural	<input type="checkbox"/> Encurtidos caseros
UTENSILIOS TRADICIONALES EMPLEADOS		
<input checked="" type="checkbox"/> Ollas de barro	<input checked="" type="checkbox"/> Bateas de madera	<input checked="" type="checkbox"/> Rayo
<input checked="" type="checkbox"/> Piedra de moler	<input type="checkbox"/> Molinos manuales	<input checked="" type="checkbox"/> Cucharas/paletas de palo
<input type="checkbox"/> Cuchara de palo	<input type="checkbox"/> Sote o soto	<input type="checkbox"/> Tablón de madera
<input type="checkbox"/> Envase de mate	<input type="checkbox"/> Molinillo de madera	<input type="checkbox"/> Otros: _____
4. TRANSICIÓN GENERACIONAL DE RECETAS		
ORIGEN DE LAS RECETAS		
Familiar (<input checked="" type="checkbox"/>)	Comunitario ()	Otro ()
¿Se enseñan a nuevas generaciones?:	Sí (<input checked="" type="checkbox"/>) No ()	Generación #:
(Según su respuesta describa el ¿Porqué?)		
Lo enseña para que su hija y nieto sigan con las tradiciones y el local		
¿Existe registro escrito o audiovisual?	Sí () No (<input checked="" type="checkbox"/>)	
INFRAESTRUCTURA Y EXPERIENCIA DEL VISITANTE		
Capacidad (Aforo): 50 personas		
5. AMBIENTES TEMÁTICOS		
<input type="checkbox"/> Montubio	<input type="checkbox"/> Cholo Manabita	<input type="checkbox"/> Rural Tradicional
<input type="checkbox"/> Otro: _____		
OFERTA COMPLEMENTARIA		
<input type="checkbox"/> Talleres de cocina	<input checked="" type="checkbox"/> Demostraciones	<input type="checkbox"/> Experiencias vivenciales
ACCESIBILIDAD		
<input type="checkbox"/> Transporte público	<input checked="" type="checkbox"/> Parqueadero	<input checked="" type="checkbox"/> Señalización turística
SERVICIOS ADICIONALES		
<input type="checkbox"/> Guianza	<input type="checkbox"/> Idiomas	<input checked="" type="checkbox"/> Accesibilidad Universal
6. RECOMENDACIONES O SEGERENCIAS		
Recomienda incrementar la seguridad en los locales y que se entregue más información gastronómica hacia los turistas.		

Ficha 3

Restaurante Como en mi Tierrita



FICHA DE INVENTARIO GASTRONÓMICO

1. DATOS GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO		Ficha N° 3
Nombre del Establecimiento:	Restaurante Como en mi Tierrita	
Cantón:	Manta	
Parroquia:	Los Esteros	
Dirección Exacta:	Av. 113 y Calle 104	
Contacto telefónico:	998915563	
Email:		
Red social:		
Propietario / Representante:		
Año de Apertura:	2024	
2. CATEGORÍA Y REGISTRO TURÍSTICO		
Categoría Turística (MINTUR):	<input type="checkbox"/> (1) un tenedor	
	<input type="checkbox"/> (2) dos tenedores	
	<input type="checkbox"/> (3) tres tenedores	
	<input type="checkbox"/> (4) cuatro tenedores	
	<input type="checkbox"/> (5) cinco tenedores	
	<input checked="" type="checkbox"/> Sin categoría	
Registro Único de Turismo (RUT): No		
Licencia de Funcionamiento Municipal Vigente:	Si (<input checked="" type="checkbox"/>) No (<input type="checkbox"/>)	
Certificaciones y Distintivos:		
ENFOQUE GASTRONOMICO PATRIMONIAL		
PLATOS TÍPICOS ANCESTRALES: (Marque con x los platos que se encuentran en el menú)		
SOPAS Y CALDOS		
<input type="checkbox"/> Viche	<input type="checkbox"/> Cazuela de verde	<input type="checkbox"/> Caldo de chodo
<input checked="" type="checkbox"/> Caldo de Gallina Criolla	<input type="checkbox"/> Caldo de torreja	<input type="checkbox"/> Encebollado
<input checked="" type="checkbox"/> Caldo de haba	<input type="checkbox"/> Sancocho de pescado	<input type="checkbox"/> Caldo de pata de choncho
<input type="checkbox"/> Caldo de verde		
PLATOS FUERTES		
<input checked="" type="checkbox"/> Seco de chivo	<input checked="" type="checkbox"/> Seco de gallina criolla	<input type="checkbox"/> Ahumado de carnes
<input checked="" type="checkbox"/> Seco de pato	<input checked="" type="checkbox"/> Horneado de cabeza de choncho	<input type="checkbox"/> Pescado encanutado
<input type="checkbox"/> Seco de pescado	<input type="checkbox"/> Ceviche	<input type="checkbox"/> Greñoso
ENVUELTOS		
<input checked="" type="checkbox"/> Bollo	<input type="checkbox"/> Tonga	<input type="checkbox"/> Humita
<input type="checkbox"/> Tamal manabita	<input type="checkbox"/> Hayacas	
APERITIVOS		
<input type="checkbox"/> Corviche	<input type="checkbox"/> Morcilla	<input type="checkbox"/> Torta de chodo
<input checked="" type="checkbox"/> Empanadas de verde	<input type="checkbox"/> Torta de verde	<input checked="" type="checkbox"/> Queso Manaba
<input type="checkbox"/> Longaniza	<input checked="" type="checkbox"/> Maduro o verde asado	<input type="checkbox"/> Tortillas de Maíz
<input checked="" type="checkbox"/> Salprieda	<input checked="" type="checkbox"/> Ají	<input type="checkbox"/> Tortillas de Yuca
<input type="checkbox"/> Bolón	<input type="checkbox"/> Pan de almidón	
POSTRES		
<input checked="" type="checkbox"/> Cuajada	<input type="checkbox"/> Trolliche, huevos moyos, suspiros	<input type="checkbox"/> Alfajores
<input type="checkbox"/> Majar de leche	<input type="checkbox"/> Rompopo	<input type="checkbox"/> Galletas de almidón
<input type="checkbox"/> Bizcochuelo	<input type="checkbox"/> Dulces	<input type="checkbox"/> Canelazo
INGREDIENTES AUTÓCTONOS USADOS		
<input checked="" type="checkbox"/> Maíz	<input type="checkbox"/> Zapallo	<input checked="" type="checkbox"/> Haba
<input checked="" type="checkbox"/> Maní	<input checked="" type="checkbox"/> Plátano Verde	<input type="checkbox"/> Choclo
<input checked="" type="checkbox"/> Yuca	<input type="checkbox"/> Camote	<input type="checkbox"/> Otros: _____

TÉCNICAS ANCESTRALES APLICADAS		
<input checked="" type="checkbox"/> Horno manabita	<input checked="" type="checkbox"/> Cocción en hoja de bijao/plátano	<input checked="" type="checkbox"/> Ahumado con leña
<input type="checkbox"/> Encanutado	<input type="checkbox"/> Fermentación natural	<input checked="" type="checkbox"/> Encurtidos caseros
UTENSILIOS TRADICIONALES EMPLEADOS		
<input type="checkbox"/> Ollas de barro	<input checked="" type="checkbox"/> Bateas de madera	<input checked="" type="checkbox"/> Rayo
<input checked="" type="checkbox"/> Piedra de moler	<input type="checkbox"/> Molinos manuales	<input checked="" type="checkbox"/> Cucharas/paletas de palo
<input type="checkbox"/> Cuchara de palo	<input type="checkbox"/> Sote o soto	<input type="checkbox"/> Tablón de madera
<input type="checkbox"/> Envase de mate	<input type="checkbox"/> Molinillo de madera	<input type="checkbox"/> Otros: _____
4. TRANSICIÓN GENERACIONAL DE RECETAS		
ORIGEN DE LAS RECETAS		
Familiar (<input checked="" type="checkbox"/>)	Comunitario ()	Otro ()
¿Se enseñan a nuevas generaciones?:	Sí (<input checked="" type="checkbox"/>) No ()	Generación #:
(Según su respuesta describa el ¿Porqué?)		
¿Existe registro escrito o audiovisual? Sí () No (<input checked="" type="checkbox"/>)		
INFRAESTRUCTURA Y EXPERIENCIA DEL VISITANTE		
Capacidad (Aforo): 30 personas		
5. AMBIENTES TEMÁTICOS		
<input checked="" type="checkbox"/> Montubio	<input type="checkbox"/> Cholo Manabita	<input type="checkbox"/> Rural Tradicional
<input type="checkbox"/> Otro: _____		
OFERTA COMPLEMENTARIA		
<input type="checkbox"/> Talleres de cocina	<input type="checkbox"/> Demostraciones	<input type="checkbox"/> Experiencias vivenciales
ACCESIBILIDAD		
<input checked="" type="checkbox"/> Transporte público	<input checked="" type="checkbox"/> Parqueadero	<input type="checkbox"/> Señalización turística
SERVICIOS ADICIONALES		
<input type="checkbox"/> Guianza	<input type="checkbox"/> Idiomas	<input checked="" type="checkbox"/> Accesibilidad Universal
6. RECOMENDACIONES O SEGERENCIAS		

Ficha 4

Restaurante Mi Rancho



FICHA DE INVENTARIO GASTRONÓMICO

1. DATOS GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO		
Nombre del Establecimiento:	Restaurante Mi Rancho	
Cantón:	Manta	
Parroquia:	San Lorenzo	
Dirección Exacta:	Vía Manta - San Loreno S/N	
Contacto telefónico:	959662324	
Email:	geomaraintriago13@gmail.com	
Red social:	@mirancho	
Propietario / Representante:	Moreira Acosta Jose Rodrigo	
Año de Apertura:	2016	
2. CATEGORÍA Y REGISTRO TURÍSTICO		
Categoría Turística (MINTUR):	<input checked="" type="checkbox"/> (1) un tenedor	
	<input type="checkbox"/> (2) dos tenedores	
	<input type="checkbox"/> (3) tres tenedores	
	<input type="checkbox"/> (4) cuatro tenedores	
	<input type="checkbox"/> (5) cinco tenedores	
	<input type="checkbox"/> Categoría única	
	<input type="checkbox"/> Sin categoría	
Registro Único de Turismo (RUT):	Si	
Licencia de Funcionamiento Municipal Vigente:	Si (<input checked="" type="checkbox"/>) No (<input type="checkbox"/>)	
Certificaciones y Distintivos:		
ENFOQUE GASTRONOMICO PATRIMONIAL		
PLATOS TÍPICOS ANCESTRALES: (Marque con x los platos que se encuentran en el menú)		
SOPAS Y CALDOS		
<input type="checkbox"/> Viche	<input checked="" type="checkbox"/> Cazuela de verde	<input type="checkbox"/> Caldo de choclo
<input checked="" type="checkbox"/> Caldo de Gallina Criolla	<input type="checkbox"/> Caldo de torreja	<input type="checkbox"/> Encebollado
<input type="checkbox"/> Caldo de haba	<input type="checkbox"/> Sancocho de pescado	<input type="checkbox"/> Caldo de pata de choncho
<input type="checkbox"/> Caldo de verde		
PLATOS FUERTES		
<input type="checkbox"/> Seco de chivo	<input type="checkbox"/> Seco de gallina criolla	<input type="checkbox"/> Carnes ahumadas
<input type="checkbox"/> Seco de pato	<input type="checkbox"/> Horneado de cabeza de choncho	<input type="checkbox"/> Pescado encanutado
<input type="checkbox"/> Seco de pescado	<input type="checkbox"/> Ceviche	<input type="checkbox"/> Greñoso
ENVUELTOS		
<input type="checkbox"/> Bollo	<input checked="" type="checkbox"/> Tonga	<input type="checkbox"/> Humita
<input type="checkbox"/> Tamal manabita	<input type="checkbox"/> Hayacas	
APERITIVOS		
<input type="checkbox"/> Corviche	<input type="checkbox"/> Morcilla	<input type="checkbox"/> Torta de choclo
<input checked="" type="checkbox"/> Empanadas de verde	<input type="checkbox"/> Torta de verde	<input checked="" type="checkbox"/> Queso Manaba
<input checked="" type="checkbox"/> Longaniza	<input checked="" type="checkbox"/> Maduro o verde asado	<input type="checkbox"/> Tortillas de Maíz
<input checked="" type="checkbox"/> Salprieda	<input checked="" type="checkbox"/> Ají	<input type="checkbox"/> Tortillas de Yuca
<input checked="" type="checkbox"/> Bolón	<input checked="" type="checkbox"/> Pan de almidón	
POSTRES		
<input checked="" type="checkbox"/> Cuajada	<input checked="" type="checkbox"/> Troliche, huevos moyos, suspiros	<input checked="" type="checkbox"/> Alfajores
<input checked="" type="checkbox"/> Majar de leche	<input checked="" type="checkbox"/> Rompopo	<input checked="" type="checkbox"/> Galletas de almidón
<input checked="" type="checkbox"/> Bizcochuelo	<input checked="" type="checkbox"/> Dulces	<input checked="" type="checkbox"/> Canelazo
INGREDIENTES AUTÓCTONOS USADOS		
<input checked="" type="checkbox"/> Maíz	<input type="checkbox"/> Zapallo	<input type="checkbox"/> Haba
<input checked="" type="checkbox"/> Maní	<input checked="" type="checkbox"/> Plátano Verde	<input type="checkbox"/> Choclo
<input checked="" type="checkbox"/> Yuca	<input type="checkbox"/> Camote	<input type="checkbox"/> Otros: _____

TÉCNICAS ANCESTRALES APLICADAS		
<input checked="" type="checkbox"/> Horno manabita	<input checked="" type="checkbox"/> Cocción en hoja de bijao/plátano	<input checked="" type="checkbox"/> Ahumado con leña
<input type="checkbox"/> Encanutado	<input type="checkbox"/> Fermentación natural	<input checked="" type="checkbox"/> Encurtidos caseros
UTENSILIOS TRADICIONALES EMPLEADOS		
<input checked="" type="checkbox"/> Ollas de barro	<input type="checkbox"/> Bateas de madera	<input checked="" type="checkbox"/> Rayo
<input checked="" type="checkbox"/> Piedra de moler	<input checked="" type="checkbox"/> Molinos manuales	<input checked="" type="checkbox"/> Cucharas/paletas de palo
<input checked="" type="checkbox"/> Cuchara de palo	<input type="checkbox"/> Sote o soto	<input checked="" type="checkbox"/> Tablón de madera
<input checked="" type="checkbox"/> Envase de mate	<input type="checkbox"/> Molinillo de madera	<input type="checkbox"/> Otros: _____
4. TRANSICIÓN GENERACIONAL DE RECETAS		
ORIGEN DE LAS RECETAS		
Familiar (<input checked="" type="checkbox"/>)	Comunitario ()	Otro ()
¿Se enseñan a nuevas generaciones?:	Sí (<input checked="" type="checkbox"/>) No ()	Generación #: Segunda Generación
(Según su respuesta describa el ¿Porqué?)		
Porque es una herencia familiar el restaurantte y desea que siga funcionando		
¿Existe registro escrito o audiovisual?	Sí () No (<input checked="" type="checkbox"/>)	
INFRAESTRUCTURA Y EXPERIENCIA DEL VISITANTE		
Capacidad (Aforo): 50 personas		
5. AMBIENTES TEMÁTICOS		
<input checked="" type="checkbox"/> Montubio	<input type="checkbox"/> Cholo Manabita	<input type="checkbox"/> Rural Tradicional
<input type="checkbox"/> Otro: _____		
OFERTA COMPLEMENTARIA		
<input type="checkbox"/> Talleres de cocina	<input checked="" type="checkbox"/> Demostraciones	<input checked="" type="checkbox"/> Experiencias vivenciales
ACCESIBILIDAD		
<input checked="" type="checkbox"/> Transporte público	<input checked="" type="checkbox"/> Parqueadero	<input checked="" type="checkbox"/> Señalización turística
SERVICIOS ADICIONALES		
<input type="checkbox"/> Guianza	<input type="checkbox"/> Idiomas	<input checked="" type="checkbox"/> Accesibilidad Universal
6. RECOMENDACIONES O SEGERENCIAS		
Que hay mas informacion turística en los medios de comunicación		

Ficha 5

Restaurante El Rincón Manabita



FICHA DE INVENTARIO GASTRONÓMICO

1. DATOS GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO		
Nombre del Establecimiento:	El Rincón Manabita	
Cantón:	Rocafuerte	
Parroquia:	Rocafuerte	
Dirección Exacta:	Via las Jaguas a tres kilometros de la via principal	
Contacto telefónico:	989555369	
Email:		
Red social:		
Propietario / Representante:	Peñafiel Solorzano Guillermo Eduardo	
Año de Apertura:	2000	
2. CATEGORÍA Y REGISTRO TURÍSTICO		
Categoría Turística (MINTUR):	<input type="checkbox"/> (1) un tenedor <input type="checkbox"/> (2) dos tenedores <input type="checkbox"/> (3) tres tenedores <input type="checkbox"/> (4) cuatro tenedores <input type="checkbox"/> (5) cinco tenedores <input type="checkbox"/> Categoría única <input checked="" type="checkbox"/> Sin categoría	
Registro Único de Turismo (RUT):	No	
Licencia de Funcionamiento Municipal Vigente:	Si (<input checked="" type="checkbox"/>) No ()	
Certificaciones y Distintivos:	Reconocimientos de la Municipalidad el Cantón	
ENFOQUE GASTRONOMICO PATRIMONIAL		
PLATOS TÍPICOS ANCESTRALES: (Marque con x los platos que se encuentran en el menú)		
SOPAS Y CALDOS		
<input checked="" type="checkbox"/> Viche	<input type="checkbox"/> Cazuela de verde	<input type="checkbox"/> Caldo de choclo
<input checked="" type="checkbox"/> Caldo de Gallina Criolla	<input type="checkbox"/> Caldo de torreja	<input type="checkbox"/> Encebollado
<input checked="" type="checkbox"/> Caldo de haba	<input type="checkbox"/> Sancocho de pescado	<input type="checkbox"/> Caldo de pata de chancho
<input type="checkbox"/> Caldo de verde		
PLATOS FUERTES		
<input type="checkbox"/> Seco de chivo	<input checked="" type="checkbox"/> Seco de gallina criolla	<input type="checkbox"/> Ahumado de carnes
<input type="checkbox"/> Seco de pato	<input type="checkbox"/> Horneado de cabeza de chancho	<input type="checkbox"/> Pescado encanutado
<input type="checkbox"/> Seco de pescado	<input type="checkbox"/> Ceviche	<input type="checkbox"/> Greñoso
ENVUELTOS		
<input type="checkbox"/> Bollo	<input checked="" type="checkbox"/> Tonga	<input type="checkbox"/> Humita
<input type="checkbox"/> Tamal manabita	<input type="checkbox"/> Hayacas	
APERITIVOS		
<input type="checkbox"/> Corviche	<input checked="" type="checkbox"/> Morcilla	<input type="checkbox"/> Torta de choclo
<input type="checkbox"/> Empanadas de verde	<input type="checkbox"/> Torta de verde	<input checked="" type="checkbox"/> Queso Manaba
<input checked="" type="checkbox"/> Longaniza	<input checked="" type="checkbox"/> Maduro o verde asado	<input checked="" type="checkbox"/> Tortillas de Maíz
<input checked="" type="checkbox"/> Salprietá	<input checked="" type="checkbox"/> Ají	<input type="checkbox"/> Tortillas de Yuca
<input type="checkbox"/> Bolón	<input checked="" type="checkbox"/> Pan de almidón	
POSTRES		
<input checked="" type="checkbox"/> Cuajada	<input type="checkbox"/> Troliche, huevos moyos, suspiros	<input type="checkbox"/> Alfajores
<input type="checkbox"/> Majar de leche	<input type="checkbox"/> Rompopo	<input type="checkbox"/> Galletas de almidón
<input type="checkbox"/> Bizcochuelo	<input type="checkbox"/> Dulces	<input type="checkbox"/> Canelazo
INGREDIENTES AUTÓCTONOS USADOS		
<input checked="" type="checkbox"/> Maíz	<input type="checkbox"/> Zapallo	<input checked="" type="checkbox"/> Haba
<input checked="" type="checkbox"/> Maní	<input checked="" type="checkbox"/> Plátano Verde	<input checked="" type="checkbox"/> Choclo
<input checked="" type="checkbox"/> Yuca	<input type="checkbox"/> Camote	<input type="checkbox"/> Otros:

TÉCNICAS ANCESTRALES APLICADAS		
<input checked="" type="checkbox"/> Horno manabita	<input checked="" type="checkbox"/> Cocción en hoja de bijao/plátano	<input checked="" type="checkbox"/> Ahumado con leña
<input type="checkbox"/> Encanutado	<input checked="" type="checkbox"/> Fermentación natural	<input checked="" type="checkbox"/> Encurtidos caseros
UTENSILIOS TRADICIONALES EMPLEADOS		
<input type="checkbox"/> Ollas de barro	<input checked="" type="checkbox"/> Bateas de madera	<input checked="" type="checkbox"/> Rayo
<input type="checkbox"/> Piedra de moler	<input checked="" type="checkbox"/> Molinos manuales	<input checked="" type="checkbox"/> Cucharas/paletas de palo
<input type="checkbox"/> Cuchara de palo	<input type="checkbox"/> Sote o soto	<input checked="" type="checkbox"/> Tablón de madera
<input checked="" type="checkbox"/> Envase de mate	<input type="checkbox"/> Molinillo de madera	<input type="checkbox"/> Otros:
4. TRANSICIÓN GENERACIONAL DE RECETAS		
ORIGEN DE LAS RECETAS		
Familiar (<input checked="" type="checkbox"/>)	Comunitario ()	Otro ()
¿Se enseñan a nuevas generaciones?:	Sí (<input checked="" type="checkbox"/>) No ()	Generación #: Segunda
(Según su respuesta describa el ¿Porqué?)		
Porque mi hijo sigue con el legado de los platos ancestrales		
¿Existe registro escrito o audiovisual?	Sí () No (<input checked="" type="checkbox"/>)	
INFRAESTRUCTURA Y EXPERIENCIA DEL VISITANTE		
Capacidad (Aforo): 150 personas		
5. AMBIENTES TEMÁTICOS		
<input checked="" type="checkbox"/> Montubio	<input type="checkbox"/> Cholo Manabita	<input type="checkbox"/> Rural Tradicional
<input type="checkbox"/> Otro:		
OFERTA COMPLEMENTARIA		
<input type="checkbox"/> Talleres de cocina	<input type="checkbox"/> Demostraciones	<input type="checkbox"/> Experiencias vivenciales
ACCESIBILIDAD		
<input type="checkbox"/> Transporte público	<input checked="" type="checkbox"/> Parqueadero	<input checked="" type="checkbox"/> Señalización turística
SERVICIOS ADICIONALES		
<input type="checkbox"/> Guianza	<input type="checkbox"/> Idiomas	<input checked="" type="checkbox"/> Accesibilidad Universal
6. RECOMENDACIONES O SEGERENCIAS		
no emite comentario		

Ficha 6

Dulcería Los Almendros



FICHA DE INVENTARIO GASTRONÓMICO

1. DATOS GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO		
Nombre del Establecimiento:	Dulcería Los Almendros	
Cantón:	Rocafuerte	
Parroquia:	Rocafuerte	
Dirección Exacta:	Avenida Sucre vía Chone- Rocafuerte	
Contacto telefónico:	994294305	
Email:		
Red social:	@dulcerialosalmendro.com	
Propietario / Representante:	Romero Alcivar Jimmy Javier	
Año de Apertura:	1998	
2. CATEGORÍA Y REGISTRO TURÍSTICO		
Categoría Turística (MINTUR):	<input type="checkbox"/> (1) un tenedor	
	<input type="checkbox"/> (2) dos tenedores	
	<input type="checkbox"/> (3) tres tenedores	
	<input type="checkbox"/> (4) cuatro tenedores	
	<input type="checkbox"/> (5) cinco tenedores	
	<input type="checkbox"/> Categoría única	
	<input checked="" type="checkbox"/> Sin categoría	
Registro Único de Turismo (RUT): No		
Licencia de Funcionamiento Municipal Vigente:	Si (<input checked="" type="checkbox"/>) No ()	
Certificaciones y Distintivos:	PREMIO WORLD FOOD GIF CHALLENGE 2025 - ITALIA	
ENFOQUE GASTRONOMICO PATRIMONIAL		
PLATOS TÍPICOS ANCESTRALES: (Marque con x los platos que se encuentran en el menú)		
SOPAS Y CALDOS		
<input type="checkbox"/> Viche	<input type="checkbox"/> Cazuela de verde	<input type="checkbox"/> Caldo de choclo
<input type="checkbox"/> Caldo de Gallina Criolla	<input type="checkbox"/> Caldo de torreja	<input type="checkbox"/> Encebollado
<input type="checkbox"/> Caldo de haba	<input type="checkbox"/> Sancocho de pescado	<input type="checkbox"/> Caldo de pata de choncho
<input type="checkbox"/> Caldo de verde		
PLATOS FUERTES		
<input type="checkbox"/> Seco de chivo	<input type="checkbox"/> Seco de gallina criolla	<input type="checkbox"/> Carnes ahumadas
<input type="checkbox"/> Seco de pato	<input type="checkbox"/> Horneado de cabeza de choncho	<input type="checkbox"/> Pescado encanutado
<input type="checkbox"/> Seco de pescado	<input type="checkbox"/> Ceviche	<input type="checkbox"/> Greñoso
ENVUELTOS		
<input type="checkbox"/> Bollo	<input type="checkbox"/> Tonga	<input type="checkbox"/> Humita
<input type="checkbox"/> Tamal manabita	<input type="checkbox"/> Hayacas	
APERITIVOS		
<input type="checkbox"/> Corviche	<input type="checkbox"/> Morcilla	<input type="checkbox"/> Torta de choclo
<input type="checkbox"/> Empanadas de verde	<input type="checkbox"/> Torta de verde	<input type="checkbox"/> Queso Manaba
<input type="checkbox"/> Longaniza	<input type="checkbox"/> Maduro o verde asado	<input type="checkbox"/> Tortillas de Maíz
<input type="checkbox"/> Salprieda	<input type="checkbox"/> Ají	<input type="checkbox"/> Tortillas de Yuca
<input type="checkbox"/> Bolón	<input type="checkbox"/> Pan de almidón	
POSTRES		
<input type="checkbox"/> Cuajada	<input checked="" type="checkbox"/> Troliche, huevos moyos, suspiros	<input checked="" type="checkbox"/> Alfajores
<input checked="" type="checkbox"/> Majar de leche	<input checked="" type="checkbox"/> Rompopo	<input checked="" type="checkbox"/> Galletas de almidón
<input checked="" type="checkbox"/> Bizcochuelo	<input checked="" type="checkbox"/> Dulces	<input type="checkbox"/> Canelazo
INGREDIENTES AUTÓCTONOS USADOS		
<input checked="" type="checkbox"/> Maíz	<input type="checkbox"/> Zapallo	<input type="checkbox"/> Haba
<input checked="" type="checkbox"/> Maní	<input type="checkbox"/> Plátano Verde	<input type="checkbox"/> Choclo
<input type="checkbox"/> Yuca	<input checked="" type="checkbox"/> Camote	<input type="checkbox"/> Otros: _____

TÉCNICAS ANCESTRALES APLICADAS		
<input type="checkbox"/> Horno manabita	<input type="checkbox"/> Cocción en hoja de bijao/plátano	<input type="checkbox"/> Ahumado con leña
<input type="checkbox"/> Encanutado	<input checked="" type="checkbox"/> Fermentación natural	<input type="checkbox"/> Encurtidos caseros
UTENSILIOS TRADICIONALES EMPLEADOS		
<input checked="" type="checkbox"/> Ollas de barro	<input checked="" type="checkbox"/> Bateas de madera	<input checked="" type="checkbox"/> Rayo
<input checked="" type="checkbox"/> Piedra de moler	<input checked="" type="checkbox"/> Molinos manuales	<input checked="" type="checkbox"/> Cucharas/paletas de palo
<input checked="" type="checkbox"/> Cuchara de palo	<input type="checkbox"/> Sote o soto	<input checked="" type="checkbox"/> Tablón de madera
<input checked="" type="checkbox"/> Envase de mate	<input type="checkbox"/> Molinillo de madera	<input type="checkbox"/> Otros: _____
4. TRANSICIÓN GENERACIONAL DE RECETAS		
ORIGEN DE LAS RECETAS		
Familiar (<input checked="" type="checkbox"/>)	Comunitario ()	Otro ()
¿Se enseñan a nuevas generaciones?:	Sí (<input checked="" type="checkbox"/>) No ()	Generación #: Tercera Generación
(Según su respuesta describa el ¿Porqué?)		
Por mantener la tradición del cantón y de la provincia ya que es una zona de fabricación de todo tipo de dulces.		
¿Existe registro escrito o audiovisual?	Sí (<input checked="" type="checkbox"/>) No ()	
INFRAESTRUCTURA Y EXPERIENCIA DEL VISITANTE		
Capacidad (Aforo): 100 personas		
5. AMBIENTES TEMÁTICOS		
<input type="checkbox"/> Montubio	<input type="checkbox"/> Cholo Manabita	<input checked="" type="checkbox"/> Rural Tradicional
<input type="checkbox"/> Otro: _____		
OFERTA COMPLEMENTARIA		
<input checked="" type="checkbox"/> Talleres de cocina	<input checked="" type="checkbox"/> Demostraciones	<input type="checkbox"/> Experiencias vivenciales
ACCESIBILIDAD		
<input checked="" type="checkbox"/> Transporte público	<input type="checkbox"/> Parqueadero	<input checked="" type="checkbox"/> Señalización turística
SERVICIOS ADICIONALES		
<input type="checkbox"/> Guianza	<input type="checkbox"/> Idiomas	<input checked="" type="checkbox"/> Accesibilidad Universal
6. RECOMENDACIONES O SEGERENCIAS		
no tiene comentarios		

Ficha 7

Comedor Los Girasoles



FICHA DE INVENTARIO GASTRONÓMICO

1. DATOS GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO		
Nombre del Establecimiento:	Comedor Los Girasoles	
Cantón:	Rocafuerte	
Parroquia:	Rocafuerte	
Dirección Exacta:	A 1 Km de la vía Rocafuerte - Crucita via las Jaguas	
Contacto telefónico:		
Email:		
Red social:		
Propietario / Representante:	López Espinoza Jose Enrique	
Año de Apertura:	2002	
2. CATEGORÍA Y REGISTRO TURÍSTICO		
Categoría Turística (MINTUR):	<input type="checkbox"/> (1) un tenedor	
	<input type="checkbox"/> (2) dos tenedores	
	<input type="checkbox"/> (3) tres tenedores	
	<input type="checkbox"/> (4) cuatro tenedores	
	<input type="checkbox"/> (5) cinco tenedores	
	<input type="checkbox"/> Categoría única	
	<input checked="" type="checkbox"/> Sin categoría	
Registro Único de Turismo (RUT):	No	
Licencia de Funcionamiento Municipal Vigente:	Sí (<input checked="" type="checkbox"/>) No ()	
Certificaciones y Distintivos:		
ENFOQUE GASTRONOMICO PATRIMONIAL		
PLATOS TÍPICOS ANCESTRALES: (Marque con x los platos que se encuentran en el menú)		
SOPAS Y CALDOS		
<input checked="" type="checkbox"/> Viche	<input type="checkbox"/> Cazuela de verde	<input type="checkbox"/> Caldo de choclo
<input checked="" type="checkbox"/> Caldo de Gallina Criolla	<input type="checkbox"/> Caldo de torreja	<input type="checkbox"/> Encebollado
<input checked="" type="checkbox"/> Caldo de haba	<input type="checkbox"/> Sancocho de pescado	<input type="checkbox"/> Caldo de pata de chancho
<input type="checkbox"/> Caldo de verde		
PLATOS FUERTES		
<input type="checkbox"/> Seco de chivo	<input checked="" type="checkbox"/> Seco de gallina criolla	<input type="checkbox"/> Carnes ahumadas
<input type="checkbox"/> Seco de pato	<input type="checkbox"/> Horneado de cabeza de chancho	<input type="checkbox"/> Pescado encanutado
<input type="checkbox"/> Seco de pescado	<input type="checkbox"/> Ceviche	<input type="checkbox"/> Grefioso
ENVUELTOS		
<input type="checkbox"/> Bollo	<input checked="" type="checkbox"/> Tonga	<input type="checkbox"/> Humita
<input type="checkbox"/> Tamal manabita	<input type="checkbox"/> Hayacas	
APERITIVOS		
<input type="checkbox"/> Corviche	<input checked="" type="checkbox"/> Morcilla	<input type="checkbox"/> Torta de choclo
<input type="checkbox"/> Empanadas de verde	<input type="checkbox"/> Torta de verde	<input type="checkbox"/> Queso Manaba
<input checked="" type="checkbox"/> Longaniza	<input checked="" type="checkbox"/> Maduro o verde asado	<input type="checkbox"/> Tortillas de Maíz
<input checked="" type="checkbox"/> Salprietá	<input checked="" type="checkbox"/> Ají	<input type="checkbox"/> Tortillas de Yuca
<input type="checkbox"/> Bolón	<input type="checkbox"/> Pan de almidón	
POSTRES		
<input checked="" type="checkbox"/> Cuajada	<input type="checkbox"/> Troliche, huevos moyos, suspiros	<input type="checkbox"/> Alfajores
<input type="checkbox"/> Majar de leche	<input type="checkbox"/> Rompopo	<input type="checkbox"/> Galletas de almidón
<input type="checkbox"/> Bizcochuelo	<input type="checkbox"/> Dulces	<input type="checkbox"/> Canelazo
INGREDIENTES AUTÓCTONOS USADOS		
<input type="checkbox"/> Maíz	<input type="checkbox"/> Zapallo	<input checked="" type="checkbox"/> Haba
<input checked="" type="checkbox"/> Maní	<input checked="" type="checkbox"/> Plátano Verde	<input checked="" type="checkbox"/> Choclo
<input checked="" type="checkbox"/> Yuca	<input type="checkbox"/> Camote	<input type="checkbox"/> Otros: _____

TÉCNICAS ANCESTRALES APLICADAS		
<input checked="" type="checkbox"/> Horno manabita	<input checked="" type="checkbox"/> Cocción en hoja de bijao/plátano	<input checked="" type="checkbox"/> Ahumado con leña
<input type="checkbox"/> Encanutado	<input checked="" type="checkbox"/> Fermentación natural	<input checked="" type="checkbox"/> Encurtidos caseros
UTENSILIOS TRADICIONALES EMPLEADOS		
<input type="checkbox"/> Ollas de barro	<input type="checkbox"/> Bateas de madera	<input type="checkbox"/> Rayo
<input type="checkbox"/> Piedra de moler	<input type="checkbox"/> Molinos manuales	<input type="checkbox"/> Cucharas/paletas de palo
<input type="checkbox"/> Cuchara de palo	<input checked="" type="checkbox"/> Sote o soto	<input checked="" type="checkbox"/> Tablón de madera
<input checked="" type="checkbox"/> Envase de mate	<input checked="" type="checkbox"/> Molinillo de madera	<input type="checkbox"/> Otros: _____
4. TRANSICIÓN GENERACIONAL DE RECETAS		
ORIGEN DE LAS RECETAS		
Familiar (<input checked="" type="checkbox"/>)	Comunitario ()	Otro ()
¿Se enseñan a nuevas generaciones?:	Sí (<input checked="" type="checkbox"/>) No ()	Generación #: segunda generación
(Según su respuesta describa el ¿Porqué?)		
Porque es un legado familiar		
¿Existe registro escrito o audiovisual?	Sí () No (<input checked="" type="checkbox"/>)	
INFRAESTRUCTURA Y EXPERIENCIA DEL VISITANTE		
Capacidad (Aforo): 300 personas		
5. AMBIENTES TEMÁTICOS		
<input type="checkbox"/> Montubio	<input type="checkbox"/> Cholo Manabita	<input checked="" type="checkbox"/> Rural Tradicional
<input type="checkbox"/> Otro: _____		
OFERTA COMPLEMENTARIA		
<input type="checkbox"/> Talleres de cocina	<input type="checkbox"/> Demostraciones	<input type="checkbox"/> Experiencias vivenciales
ACCESIBILIDAD		
<input type="checkbox"/> Transporte público	<input checked="" type="checkbox"/> Parqueadero	<input checked="" type="checkbox"/> Señalización turística
SERVICIOS ADICIONALES		
<input type="checkbox"/> Guianza	<input type="checkbox"/> Idiomas	<input checked="" type="checkbox"/> Accesibilidad Universal
6. RECOMENDACIONES O SEGERENCIAS		
Solicita visitas de actores turísticos con información para estar notificada siempre		

Ficha 8

Tongas Trinita



FICHA DE INVENTARIO GASTRONÓMICO

1. DATOS GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO		
Nombre del Establecimiento:	Tongas Trinita	
Cantón:	Rocafuerte	
Parroquia:	Rocafuerte	
Dirección Exacta:	John F. Kennedy y calle Elias Cedeño	
Contacto telefónico:	05- 2644580	
Email:		
Red social:		
Propietario / Representante:	Muñoz Marin Teresita Trinidad	
Año de Apertura:	1995	
2. CATEGORÍA Y REGISTRO TURÍSTICO		
Categoría Turística (MINTUR):	<input type="checkbox"/> (1) un tenedor	
	<input type="checkbox"/> (2) dos tenedores	
	<input type="checkbox"/> (3) tres tenedores	
	<input type="checkbox"/> (4) cuatro tenedores	
	<input type="checkbox"/> (5) cinco tenedores	
	<input type="checkbox"/> Categoría única	
	<input checked="" type="checkbox"/> Sin categoría	
Registro Único de Turismo (RUT):	No	
Licencia de Funcionamiento Municipal Vigente:	Si (<input checked="" type="checkbox"/>) No ()	
Certificaciones y Distintivos:	Reconocimientos Municipales	
ENFOQUE GASTRONOMICO PATRIMONIAL		
PLATOS TÍPICOS ANCESTRALES: (Marque con x los platos que se encuentran en el menú)		
SOPAS Y CALDOS		
<input type="checkbox"/> Viche	<input type="checkbox"/> Cazuela de verde	<input type="checkbox"/> Caldo de choclo
<input type="checkbox"/> Caldo de Gallina Criolla	<input type="checkbox"/> Caldo de torreja	<input type="checkbox"/> Encebollado
<input type="checkbox"/> Caldo de haba	<input type="checkbox"/> Sancocho de pescado	<input type="checkbox"/> Caldo de pata de choncho
<input type="checkbox"/> Caldo de verde		
PLATOS FUERTES		
<input type="checkbox"/> Seco de chivo	<input type="checkbox"/> Seco de gallina criolla	<input type="checkbox"/> Ahumado de carnes
<input type="checkbox"/> Seco de pato	<input type="checkbox"/> Horneado de cabeza de choncho	<input type="checkbox"/> Pescado encanutado
<input type="checkbox"/> Seco de pescado	<input type="checkbox"/> Ceviche	<input type="checkbox"/> Greñoso
ENVUELTOS		
<input type="checkbox"/> Bollo	<input checked="" type="checkbox"/> Tonga	<input type="checkbox"/> Humita
<input type="checkbox"/> Tamal manabita	<input type="checkbox"/> Hayacas	
APERITIVOS		
<input type="checkbox"/> Corviche	<input type="checkbox"/> Morcilla	<input type="checkbox"/> Torta de choclo
<input type="checkbox"/> Empanadas de verde	<input type="checkbox"/> Torta de verde	<input type="checkbox"/> Queso Manaba
<input type="checkbox"/> Longaniza	<input type="checkbox"/> Maduro o verde asado	<input type="checkbox"/> Tortillas de Maíz
<input type="checkbox"/> Salprieda	<input type="checkbox"/> Ají	<input type="checkbox"/> Tortillas de Yuca
<input type="checkbox"/> Bolón	<input type="checkbox"/> Pan de almidón	
POSTRES		
<input type="checkbox"/> Cuajada	<input type="checkbox"/> Troliche, huevos moyos, suspiros	<input type="checkbox"/> Alfajores
<input type="checkbox"/> Majar de leche	<input type="checkbox"/> Rompopo	<input type="checkbox"/> Galletas de almidón
<input type="checkbox"/> Bizcochuelo	<input type="checkbox"/> Dulces	<input type="checkbox"/> Canelazo
INGREDIENTES AUTÓCTONOS USADOS		
<input type="checkbox"/> Maíz	<input type="checkbox"/> Zapallo	<input type="checkbox"/> Haba
<input checked="" type="checkbox"/> Maní	<input type="checkbox"/> Plátano Verde	<input type="checkbox"/> Choclo
<input type="checkbox"/> Yuca	<input type="checkbox"/> Camote	<input type="checkbox"/> Otros: _____

TÉCNICAS ANCESTRALES APLICADAS		
<input checked="" type="checkbox"/> Horno manabita	<input checked="" type="checkbox"/> Cocción en hoja de bijao/plátano	<input type="checkbox"/> Ahumado con leña
<input type="checkbox"/> Encanutado	<input type="checkbox"/> Fermentación natural	<input checked="" type="checkbox"/> Encurtidos caseros
UTENSILIOS TRADICIONALES EMPLEADOS		
<input checked="" type="checkbox"/> Ollas de barro	<input checked="" type="checkbox"/> Bateas de madera	<input type="checkbox"/> Rayo
<input checked="" type="checkbox"/> Piedra de moler	<input type="checkbox"/> Molinos manuales	<input type="checkbox"/> Cucharas/paletas de palo
<input checked="" type="checkbox"/> Cuchara de palo	<input checked="" type="checkbox"/> Sote o soto	<input checked="" type="checkbox"/> Tablón de madera
<input type="checkbox"/> Envase de mate	<input checked="" type="checkbox"/> Molinillo de madera	<input type="checkbox"/> Otros: _____
4. TRANSICIÓN GENERACIONAL DE RECETAS		
ORIGEN DE LAS RECETAS		
Familiar (<input checked="" type="checkbox"/>)	Comunitario ()	Otro ()
¿Se enseñan a nuevas generaciones?:	Sí (<input checked="" type="checkbox"/>) No ()	Generación #: Segunda generación
(Según su respuesta describa el ¿Porqué?)		
Enseña a personas interesadas en el arte culinario de la tonga, da oportunidad de conocimiento a través de la práctica dentro del local. Su fin es que no se pierda la tradición.		
¿Existe registro escrito o audiovisual?	Sí () No (<input checked="" type="checkbox"/>)	
INFRAESTRUCTURA Y EXPERIENCIA DEL VISITANTE		
Capacidad (Aforo): 30 personas		
5. AMBIENTES TEMÁTICOS		
<input type="checkbox"/> Montubio	<input type="checkbox"/> Cholo Manabita	<input checked="" type="checkbox"/> Rural Tradicional
<input type="checkbox"/> Otro: _____		
OFERTA COMPLEMENTARIA		
<input type="checkbox"/> Talleres de cocina	<input checked="" type="checkbox"/> Demostraciones	<input type="checkbox"/> Experiencias vivenciales
ACCESIBILIDAD		
<input checked="" type="checkbox"/> Transporte público	<input type="checkbox"/> Parqueadero	<input type="checkbox"/> Señalización turística
SERVICIOS ADICIONALES		
<input type="checkbox"/> Guianza	<input type="checkbox"/> Idiomas	<input type="checkbox"/> Accesibilidad Universal
6. RECOMENDACIONES O SEGERENCIAS		

Ficha 9

Hostería Restaurante Zafiro



FICHA DE INVENTARIO GASTRONÓMICO

1. DATOS GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO		
Nombre del Establecimiento:	Hostería Resturante Zafiro	
Cantón:	Rocafuerte	
Parroquia:	Rocafuerte	
Dirección Exacta:	Av. Sucre y Dos Bosco S/N	
Contacto telefónico:	980224916	
Email:	zafiroecolodge@gmail.com	
Red social:	@zafiroelolodge	
Propietario / Representante legal:	Delgado García José Miguel	
Año de Apertura:	2016	
2. CATEGORÍA Y REGISTRO TURÍSTICO		
Categoría Turística (MINTUR):	<input type="checkbox"/> (1) un tenedor	
	<input checked="" type="checkbox"/> (2) dos tenedores	
	<input type="checkbox"/> (3) tres tenedores	
	<input type="checkbox"/> (4) cuatro tenedores	
	<input type="checkbox"/> (5) cinco tenedores	
	<input type="checkbox"/> Sin categoría	
Registro Único de Turismo (RUT): SI		
Licencia de Funcionamiento Municipal Vigente: Si (<input checked="" type="checkbox"/>) No ()		
Certificaciones y Distintivos:		
ENFOQUE GASTRONOMICO PATRIMONIAL		
PLATOS TÍPICOS ANCESTRALES: (Marque con x los platos que se encuentran en el menú)		
SOPAS Y CALDOS		
<input type="checkbox"/> Viche	<input checked="" type="checkbox"/> Cazuela de verde	<input type="checkbox"/> Caldo de choclo
<input checked="" type="checkbox"/> Caldo de Gallina Criolla	<input type="checkbox"/> Caldo de torreja	<input type="checkbox"/> Encebollado
<input type="checkbox"/> Caldo de haba	<input type="checkbox"/> Sancocho de pescado	<input type="checkbox"/> Caldo de pata de choncho
<input type="checkbox"/> Caldo de verde		
PLATOS FUERTES		
<input type="checkbox"/> Seco de chivo	<input checked="" type="checkbox"/> Seco de gallina criolla	<input type="checkbox"/> Ahumado de carnes
<input type="checkbox"/> Seco de pato	<input type="checkbox"/> Horneado de cabeza de choncho	<input type="checkbox"/> Pescado encanutado
<input type="checkbox"/> Seco de pescado	<input checked="" type="checkbox"/> Ceviche	<input type="checkbox"/> Greñoso
ENVUELTOS		
<input type="checkbox"/> Bollo	<input checked="" type="checkbox"/> Tonga	<input type="checkbox"/> Humita
<input type="checkbox"/> Tamal manabita	<input type="checkbox"/> Hayacas	
APERITIVOS		
<input type="checkbox"/> Corviche	<input type="checkbox"/> Morcilla	<input type="checkbox"/> Torta de choclo
<input checked="" type="checkbox"/> Empanadas de verde	<input type="checkbox"/> Torta de verde	<input checked="" type="checkbox"/> Queso Manaba
<input type="checkbox"/> Longaniza	<input checked="" type="checkbox"/> Maduro o verde asado	<input type="checkbox"/> Tortillas de Maíz
<input checked="" type="checkbox"/> Salprieda	<input checked="" type="checkbox"/> Ají	<input type="checkbox"/> Tortillas de Yuca
<input checked="" type="checkbox"/> Bolón	<input type="checkbox"/> Pan de almidón	
<input type="checkbox"/> POSTRES	<input checked="" type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Cuajada	<input type="checkbox"/> Troliche, huevos moyos, suspiros	<input type="checkbox"/> Alfajores
<input type="checkbox"/> Majar de leche	<input type="checkbox"/> Rompopo	<input type="checkbox"/> Galletas de almidón
<input type="checkbox"/> Bizcochuelo	<input type="checkbox"/> Dulces	<input type="checkbox"/> Canelazo
INGREDIENTES AUTÓCTONOS USADOS		
<input type="checkbox"/> Maíz	<input type="checkbox"/> Zapallo	<input type="checkbox"/> Haba
<input checked="" type="checkbox"/> Maní	<input checked="" type="checkbox"/> Plátano Verde	<input type="checkbox"/> Choclo
<input type="checkbox"/> Yuca	<input type="checkbox"/> Camote	<input type="checkbox"/> Otros: _____

TÉCNICAS ANCESTRALES APLICADAS		
<input checked="" type="checkbox"/> Horno manabita	<input checked="" type="checkbox"/> Cocción en hoja de bijao/plátano	<input type="checkbox"/> Ahumado con leña
<input type="checkbox"/> Encanutado	<input type="checkbox"/> Fermentación natural	<input checked="" type="checkbox"/> Encurtidos caseros
UTENSILIOS TRADICIONALES EMPLEADOS		
<input checked="" type="checkbox"/> Ollas de barro	<input checked="" type="checkbox"/> Bateas de madera	<input type="checkbox"/> Rayo
<input type="checkbox"/> Piedra de moler	<input type="checkbox"/> Molinos manuales	<input type="checkbox"/> Cucharas/paletas de palo
<input type="checkbox"/> Cuchara de palo	<input type="checkbox"/> Sote o soto	<input type="checkbox"/> Tablón de madera
<input type="checkbox"/> Envase de mate	<input type="checkbox"/> Molinillo de madera	<input type="checkbox"/> Otros: _____
4. TRANSICIÓN GENERACIONAL DE RECETAS		
ORIGEN DE LAS RECETAS		
Familiar <input checked="" type="checkbox"/>	Comunitario ()	Otro ()
¿Se enseñan a nuevas generaciones?:	Sí () No (<input checked="" type="checkbox"/>)	Generación #:
(Según su respuesta describa el ¿Porqué?)		
Porque es un restaurante con chefs de la zona y es para atención al cliente solo fines de semana.		
¿Existe registro escrito o audiovisual?	Sí () No (<input checked="" type="checkbox"/>)	
INFRAESTRUCTURA Y EXPERIENCIA DEL VISITANTE		
Capacidad (Aforo): 100 personas		
5. AMBIENTES TEMÁTICOS		
<input checked="" type="checkbox"/> Montubio	<input type="checkbox"/> Cholo Manabita	<input type="checkbox"/> Rural Tradicional
<input type="checkbox"/> Otro: _____		
OFERTA COMPLEMENTARIA		
<input type="checkbox"/> Talleres de cocina	<input type="checkbox"/> Demostraciones	<input checked="" type="checkbox"/> Experiencias vivenciales
ACCESIBILIDAD		
<input checked="" type="checkbox"/> Transporte público	<input checked="" type="checkbox"/> Parqueadero	<input checked="" type="checkbox"/> Señalización turística
SERVICIOS ADICIONALES		
<input checked="" type="checkbox"/> Guianza	<input checked="" type="checkbox"/> Idiomas	<input checked="" type="checkbox"/> Accesibilidad Universal
6. RECOMENDACIONES O SEGERENCIAS		

Ficha 10

Restaurante Café de Campo



FICHA DE INVENTARIO GASTRONÓMICO

1. DATOS GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO		
Nombre del Establecimiento:	Restaurante Café de Campo	
Cantón:	Rocafuerte	
Parroquia:	El regalón	
Dirección Exacta:	Vía Manta - Rocafuerte Km 16 1/2	
Contacto telefónico:	989749968	
Email:	info@cafedeCampo.com	
Red social:	@cafedeCampo.ec	
Propietario / Representante:		
Año de Apertura:	2022	
2. CATEGORÍA Y REGISTRO TURÍSTICO		
Categoría Turística (MINTUR):	<input type="checkbox"/> (1) un tenedor	
	<input type="checkbox"/> (2) dos tenedores	
	<input type="checkbox"/> (3) tres tenedores	
	<input type="checkbox"/> (4) cuatro tenedores	
	<input type="checkbox"/> (5) cinco tenedores	
	<input checked="" type="checkbox"/> Sin categoría	
Registro Único de Turismo (RUT):	No	
Licencia de Funcionamiento Municipal Vigente:	Si (<input checked="" type="checkbox"/>) No (<input type="checkbox"/>)	
Certificaciones y Distintivos:		
ENFOQUE GASTRONOMICO PATRIMONIAL		
PLATOS TÍPICOS ANCESTRALES: (Marque con x los platos que se encuentran en el menú)		
SOPAS Y CALDOS		
<input checked="" type="checkbox"/> Viche	<input checked="" type="checkbox"/> Cazuela de verde	<input type="checkbox"/> Caldo de choclo
<input checked="" type="checkbox"/> Caldo de Gallina Criolla	<input type="checkbox"/> Caldo de torreja	<input checked="" type="checkbox"/> Encebollado
<input checked="" type="checkbox"/> Caldo de haba	<input type="checkbox"/> Sancocho de pescado	<input type="checkbox"/> Caldo de pata de chancho
<input type="checkbox"/> Caldo de verde		
PLATOS FUERTES		
<input type="checkbox"/> Seco de chivo	<input checked="" type="checkbox"/> Seco de gallina criolla	<input type="checkbox"/> Carnes ahumadas
<input type="checkbox"/> Seco de pato	<input type="checkbox"/> Horneado de cabeza de chancho	<input type="checkbox"/> Pescado encanutado
<input checked="" type="checkbox"/> Seco de pescado	<input checked="" type="checkbox"/> Ceviche	<input type="checkbox"/> Greñoso
ENVUELTOS		
<input type="checkbox"/> Bollo	<input checked="" type="checkbox"/> Tonga	<input type="checkbox"/> Humita
<input type="checkbox"/> Tamal manabita	<input type="checkbox"/> Hayacas	
APERITIVOS		
<input checked="" type="checkbox"/> Corviche	<input checked="" type="checkbox"/> Morcilla	<input type="checkbox"/> Torta de choclo
<input checked="" type="checkbox"/> Empanadas de verde	<input type="checkbox"/> Torta de verde	<input checked="" type="checkbox"/> Queso Manaba
<input checked="" type="checkbox"/> Longaniza	<input checked="" type="checkbox"/> Maduro o verde asado	<input type="checkbox"/> Tortillas de Maíz
<input checked="" type="checkbox"/> Salprieda	<input checked="" type="checkbox"/> Ají	<input type="checkbox"/> Tortillas de Yuca
<input checked="" type="checkbox"/> Bolón	<input checked="" type="checkbox"/> Pan de almidón	
POSTRES		
<input checked="" type="checkbox"/> Cuajada	<input type="checkbox"/> Trolliche, huevos moyos, suspiros	<input type="checkbox"/> Alfajores
<input type="checkbox"/> Majar de leche	<input type="checkbox"/> Rompopo	<input type="checkbox"/> Galletas de almidón
<input type="checkbox"/> Bizcochuelo	<input type="checkbox"/> Dulces	<input type="checkbox"/> Canelazo
INGREDIENTES AUTÓCTONOS USADOS		
<input type="checkbox"/> Maíz	<input type="checkbox"/> Zapallo	<input checked="" type="checkbox"/> Haba
<input checked="" type="checkbox"/> Maní	<input checked="" type="checkbox"/> Plátano Verde	<input checked="" type="checkbox"/> Choclo
<input checked="" type="checkbox"/> Yuca	<input checked="" type="checkbox"/> Camote	<input type="checkbox"/> Otros: _____

TÉCNICAS ANCESTRALES APLICADAS		
<input checked="" type="checkbox"/> Horno manabita	<input checked="" type="checkbox"/> Cocción en hoja de bijao/plátano	<input checked="" type="checkbox"/> Ahumado con leña
<input type="checkbox"/> Encanutado	<input type="checkbox"/> Fermentación natural	<input checked="" type="checkbox"/> Encurtidos caseros
UTENSILIOS TRADICIONALES EMPLEADOS		
<input checked="" type="checkbox"/> Ollas de barro	<input checked="" type="checkbox"/> Bateas de madera	<input checked="" type="checkbox"/> Rayo
<input type="checkbox"/> Piedra de moler	<input checked="" type="checkbox"/> Molinos manuales	<input type="checkbox"/> Cucharas/paletas de palo
<input checked="" type="checkbox"/> Cuchara de palo	<input type="checkbox"/> Sote o soto	<input checked="" type="checkbox"/> Tablón de madera
<input type="checkbox"/> Envase de mate	<input type="checkbox"/> Molinillo de madera	<input type="checkbox"/> Otros: _____
4. TRANSICIÓN GENERACIONAL DE RECETAS		
ORIGEN DE LAS RECETAS		
Familiar (<input checked="" type="checkbox"/>)	Comunitario ()	Otro ()
¿Se enseñan a nuevas generaciones?:	Sí (<input checked="" type="checkbox"/>) No ()	Generación #:
(Según su respuesta describa el ¿Porqué?)		
¿Existe registro escrito o audiovisual? Sí () No (<input checked="" type="checkbox"/>)		
INFRAESTRUCTURA Y EXPERIENCIA DEL VISITANTE		
Capacidad (Aforo): 80 personas		
5. AMBIENTES TEMÁTICOS		
<input checked="" type="checkbox"/> Montubio	<input type="checkbox"/> Cholo Manabita	<input type="checkbox"/> Rural Tradicional
<input type="checkbox"/> Otro: _____		
OFERTA COMPLEMENTARIA		
<input type="checkbox"/> Talleres de cocina	<input checked="" type="checkbox"/> Demostraciones	<input type="checkbox"/> Experiencias vivenciales
ACCESIBILIDAD		
<input checked="" type="checkbox"/> Transporte público	<input checked="" type="checkbox"/> Parqueadero	<input checked="" type="checkbox"/> Señalización turística
SERVICIOS ADICIONALES		
<input type="checkbox"/> Guianza	<input type="checkbox"/> Idiomas	<input checked="" type="checkbox"/> Accesibilidad Universal
6. RECOMENDACIONES O SEGERENCIAS		

Ficha 11

La Cabaña de Yahveh



FICHA DE INVENTARIO GASTRONÓMICO

1. DATOS GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO		
Nombre del Establecimiento:	La Cabaña de Yahveh	
Cantón:	Montecristi	
Parroquia:	Colorado	
Dirección Exacta:	Paso lateral a 300 mt del redondel de la Tejedora	
Contacto telefónico:	939218890	
Email:		
Red social:		
Propietario / Representante:	María Junan Zambrano Cedeño	
Año de Apertura:	2015	
2. CATEGORÍA Y REGISTRO TURÍSTICO		
Categoría Turística (MINTUR):	<input checked="" type="checkbox"/> (1) un tenedor	
	<input type="checkbox"/> (2) dos tenedores	
	<input type="checkbox"/> (3) tres tenedores	
	<input type="checkbox"/> (4) cuatro tenedores	
	<input type="checkbox"/> (5) cinco tenedores	
	<input type="checkbox"/> Categoría única	
	<input type="checkbox"/> Sin categoría	
Registro Único de Turismo (RUT):	Si	
Licencia de Funcionamiento Municipal Vigente:	Si (<input checked="" type="checkbox"/>) No ()	
Certificaciones y Distintivos:		
ENFOQUE GASTRONOMICO PATRIMONIAL		
PLATOS TÍPICOS ANCESTRALES: (Marque con x los platos que se encuentran en el menú)		
SOPAS Y CALDOS		
<input type="checkbox"/> Viche	<input type="checkbox"/> Cazuela de verde	<input type="checkbox"/> Caldo de choclo
<input checked="" type="checkbox"/> Caldo de Gallina Criolla	<input type="checkbox"/> Caldo de torreja	<input type="checkbox"/> Encebollado
<input type="checkbox"/> Caldo de haba	<input type="checkbox"/> Sancocho de pescado	<input type="checkbox"/> Caldo de pata de chancho
<input type="checkbox"/> Caldo de verde		
ENVUELTOS		
<input checked="" type="checkbox"/> Bollo	<input checked="" type="checkbox"/> Tonga	<input type="checkbox"/> Humita
<input type="checkbox"/> Tamal manabita	<input checked="" type="checkbox"/> Hayacas	
APERITIVOS		
<input type="checkbox"/> Corviche	<input checked="" type="checkbox"/> Morcilla	<input type="checkbox"/> Torta de choclo
<input type="checkbox"/> Empanadas de verde	<input type="checkbox"/> Torta de verde	<input checked="" type="checkbox"/> Queso Manaba
<input checked="" type="checkbox"/> Longaniza	<input checked="" type="checkbox"/> Maduro o verde asado	<input type="checkbox"/> Tortillas de Maíz
<input checked="" type="checkbox"/> Salprieda	<input checked="" type="checkbox"/> Aji	<input type="checkbox"/> Tortillas de Yuca
<input type="checkbox"/> Bolón	<input type="checkbox"/> Pan de almidón	
PLATOS FUERTES		
<input type="checkbox"/> Seco de chivo	<input checked="" type="checkbox"/> Seco de gallina criolla	<input type="checkbox"/> Ahumado de carnes
<input type="checkbox"/> Seco de pato	<input type="checkbox"/> Horneado de cabeza de chancho	<input type="checkbox"/> Pescado encanutado
<input type="checkbox"/> Seco de pescado	<input type="checkbox"/> Ceviche	<input type="checkbox"/> Greñoso
POSTRES		
<input checked="" type="checkbox"/> Cuajada	<input type="checkbox"/> Troliche, huevos moyos, suspiros	<input type="checkbox"/> Alfajores
<input type="checkbox"/> Majar de leche	<input type="checkbox"/> Rompopo	<input type="checkbox"/> Galletas de almidón
<input type="checkbox"/> Bizcochuelo	<input type="checkbox"/> Dulces	<input type="checkbox"/> Canelazo
INGREDIENTES AUTÓCTONOS USADOS		
<input type="checkbox"/> Maíz	<input type="checkbox"/> Zapallo	<input type="checkbox"/> Haba
<input checked="" type="checkbox"/> Maní	<input checked="" type="checkbox"/> Plátano Verde	<input type="checkbox"/> Choclo
<input checked="" type="checkbox"/> Yuca	<input type="checkbox"/> Camote	<input type="checkbox"/> Otros: _____

TÉCNICAS ANCESTRALES APLICADAS		
<input checked="" type="checkbox"/> Horno manabita	<input checked="" type="checkbox"/> Cocción en hoja de bijao/plátano	<input checked="" type="checkbox"/> Ahumado con leña
<input type="checkbox"/> Encanutado	<input type="checkbox"/> Fermentación natural	<input checked="" type="checkbox"/> Encurtidos caseros
UTENSILIOS TRADICIONALES EMPLEADOS		
<input checked="" type="checkbox"/> Ollas de barro	<input checked="" type="checkbox"/> Bateas de madera	<input checked="" type="checkbox"/> Rayo
<input checked="" type="checkbox"/> Piedra de moler	<input checked="" type="checkbox"/> Molinos manuales	<input checked="" type="checkbox"/> Cucharas/paletas de palo
<input checked="" type="checkbox"/> Cuchara de palo	<input type="checkbox"/> Sote o soto	<input checked="" type="checkbox"/> Tablón para picar
<input type="checkbox"/> Envase de mate	<input checked="" type="checkbox"/> Molinillo de madera	<input type="checkbox"/> Otros:
4. TRANSICIÓN GENERACIONAL DE RECETAS		
ORIGEN DE LAS RECETAS		
Familiar (<input checked="" type="checkbox"/>)	Comunitario ()	Otro ()
¿Se enseñan a nuevas generaciones?:	Sí (<input checked="" type="checkbox"/>) No ()	Generación #: Cuarta generación
(Según su respuesta describa el ¿Porqué?)		
Porque es una enseñanza oral de generaciones y muy familiar, desea que no se pierda en su familia.		
¿Existe registro escrito o audiovisual?	Sí () No (<input checked="" type="checkbox"/>)	
INFRAESTRUCTURA Y EXPERIENCIA DEL VISITANTE		
Capacidad (Aforo): 100 personas		
5. AMBIENTES TEMÁTICOS		
<input checked="" type="checkbox"/> Montubio	<input type="checkbox"/> Cholo Manabita	<input type="checkbox"/> Rural Tradicional
<input type="checkbox"/> Otro:		
OFERTA COMPLEMENTARIA		
<input checked="" type="checkbox"/> Talleres de cocina	<input checked="" type="checkbox"/> Demostraciones	<input type="checkbox"/> Experiencias vivenciales
ACCESIBILIDAD		
<input type="checkbox"/> Transporte público	<input checked="" type="checkbox"/> Parqueadero	<input checked="" type="checkbox"/> Señalización turística
SERVICIOS ADICIONALES		
<input type="checkbox"/> Guianza	<input type="checkbox"/> Idiomas	<input checked="" type="checkbox"/> Accesibilidad Universal
6. RECOMENDACIONES O SEGERENCIAS		
Solicita marketing para los locales artesanales de comida para que se pueda identificar las opciones de comida criolla.		

Ficha 12

Restaurante Tradicional Manabita Guayabal



FICHA DE INVENTARIO GASTRONÓMICO

1. DATOS GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO		
Nombre del Establecimiento:	Restaurante Tradicional Monabita Guayabal	
Cantón:	Montecristi	
Parroquia:	La Pila	
Dirección Exacta:	Vía Manta Km12 1/2 Via Portoviejo (Montecristi)	
Contacto telefónico:	994564907	
Email:	montubiococinamanabita@gmail.com	
Red social:	www.montubiococinamanabita.com	
Propietario / Representante:	Balda Valdiviezo Luis Alberto	
Año de Apertura:	2023	
2. CATEGORÍA Y REGISTRO TURÍSTICO		
Categoría Turística (MINTUR):	<input type="checkbox"/> (1) un tenedor	
	<input checked="" type="checkbox"/> (2) dos tenedores	
	<input type="checkbox"/> (3) tres tenedores	
	<input type="checkbox"/> (4) cuatro tenedores	
	<input type="checkbox"/> (5) cinco tenedores	
	<input type="checkbox"/> Categoría única	
	<input type="checkbox"/> Sin categoría	
Registro Único de Turismo (RUT): Si		
Licencia de Funcionamiento Municipal Vigente:	Si (<input checked="" type="checkbox"/>) No (<input type="checkbox"/>)	
Certificaciones y Distintivos:		
ENFOQUE GASTRONOMICO PATRIMONIAL		
PLATOS TÍPICOS ANCESTRALES: (Marque con x los platos que se encuentran en el menú)		
SOPAS Y CALDOS		
<input checked="" type="checkbox"/> Viche	<input type="checkbox"/> Cazuela de verde	<input type="checkbox"/> Caldo de choclo
<input checked="" type="checkbox"/> Caldo de Gallina Criolla	<input type="checkbox"/> Caldo de torreja	<input type="checkbox"/> Encebollado
<input type="checkbox"/> Caldo de haba	<input type="checkbox"/> Sancocho de pescado	<input type="checkbox"/> Caldo de pata de chancho
<input type="checkbox"/> Caldo de verde		
PLATOS FUERTES		
<input type="checkbox"/> Seco de chivo	<input checked="" type="checkbox"/> Seco de gallina criolla	<input type="checkbox"/> Ahumado de carnes
<input type="checkbox"/> Seco de pato	<input checked="" type="checkbox"/> Horneado de cabeza de chancho	<input type="checkbox"/> Pescado encanutado
<input type="checkbox"/> Seco de pescado	<input checked="" type="checkbox"/> Ceviche	<input type="checkbox"/> Greñoso
ENVUELTO		
<input type="checkbox"/> Bollo	<input checked="" type="checkbox"/> Tonga	<input type="checkbox"/> Humita
<input type="checkbox"/> Tamal manabita	<input type="checkbox"/> Hayacas	
APERITIVOS		
<input checked="" type="checkbox"/> Corviche	<input type="checkbox"/> Morcilla	<input type="checkbox"/> Torta de choclo
<input checked="" type="checkbox"/> Empanadas de verde	<input type="checkbox"/> Torta de verde	<input checked="" type="checkbox"/> Queso Manaba
<input checked="" type="checkbox"/> Longaniza	<input checked="" type="checkbox"/> Maduro o verde asado	<input type="checkbox"/> Tortillas de Maíz
<input checked="" type="checkbox"/> Salprieda	<input checked="" type="checkbox"/> Ají	<input type="checkbox"/> Tortillas de Yuca
<input checked="" type="checkbox"/> Bolón	<input type="checkbox"/> Pan de almidón	
POSTRES		
<input type="checkbox"/> Cuajada	<input type="checkbox"/> Troliche, huevos moyos, suspiros	<input type="checkbox"/> Alfajores
<input type="checkbox"/> Majar de leche	<input type="checkbox"/> Rompopo	<input type="checkbox"/> Galletas de almidón
<input type="checkbox"/> Bizcochuelo	<input type="checkbox"/> Dulces	<input type="checkbox"/> Canelazo
INGREDIENTES AUTÓCTONOS USADOS		
<input type="checkbox"/> Maíz	<input type="checkbox"/> Zapallo	<input type="checkbox"/> Haba
<input checked="" type="checkbox"/> Maní	<input checked="" type="checkbox"/> Plátano Verde	<input checked="" type="checkbox"/> Choclo
<input checked="" type="checkbox"/> Yuca	<input type="checkbox"/> Camote	<input type="checkbox"/> Otros: _____

TÉCNICAS ANCESTRALES APLICADAS		
<input checked="" type="checkbox"/> Horno manabita	<input checked="" type="checkbox"/> Cocción en hoja de bijao/plátano	<input type="checkbox"/> Ahumado con leña
<input type="checkbox"/> Encanutado	<input type="checkbox"/> Fermentación natural	<input checked="" type="checkbox"/> Encurtidos caseros
UTENSILIOS TRADICIONALES EMPLEADOS		
<input checked="" type="checkbox"/> Ollas de barro	<input checked="" type="checkbox"/> Bateas de madera	<input type="checkbox"/> Rayo
<input type="checkbox"/> Piedra de moler	<input type="checkbox"/> Molinos manuales	<input type="checkbox"/> Cucharas/paletas de palo
<input type="checkbox"/> Cuchara de palo	<input type="checkbox"/> Sote o soto	<input type="checkbox"/> Tablón de madera
<input type="checkbox"/> Envase de mate	<input type="checkbox"/> Molinillo de madera	<input type="checkbox"/> Otros:
4. TRANSICIÓN GENERACIONAL DE RECETAS		
ORIGEN DE LAS RECETAS		
Familiar ()	Comunitario ()	Otro (<input checked="" type="checkbox"/>)
¿Se enseñan a nuevas generaciones?:	Sí (<input checked="" type="checkbox"/>) No ()	Generación #:
(Según su respuesta describa el ¿Porqué?)		
A pesar de no ser de herencia familiar, se ha creado una academia con la finalidad de enseñar la gastronomía manabita cuya finalidad es darse a conocer a nivel nacional e internacional		
¿Existe registro escrito o audiovisual?	Sí () No (<input checked="" type="checkbox"/>)	
INFRAESTRUCTURA Y EXPERIENCIA DEL VISITANTE		
Capacidad (Aforo): 60 personas		
5. AMBIENTES TEMÁTICOS		
<input checked="" type="checkbox"/> Montubio	<input type="checkbox"/> Cholo Manabita	<input type="checkbox"/> Rural Tradicional
<input type="checkbox"/> Otro:		
OFERTA COMPLEMENTARIA		
<input type="checkbox"/> Talleres de cocina	<input checked="" type="checkbox"/> Demostraciones	<input type="checkbox"/> Experiencias vivenciales
ACCESIBILIDAD		
<input checked="" type="checkbox"/> Transporte público	<input checked="" type="checkbox"/> Parqueadero	<input checked="" type="checkbox"/> Señalización turística
SERVICIOS ADICIONALES		
<input type="checkbox"/> Guianza	<input type="checkbox"/> Idiomas	<input checked="" type="checkbox"/> Accesibilidad Universal
6. RECOMENDACIONES O SEGERENCIAS		
Crear mas academias de comida manabita.		

Ficha 13

Cevichería Los Pepes



FICHA DE INVENTARIO GASTRONÓMICO

1. DATOS GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO		
Nombre del Establecimiento:	Cevichería Los Pepes	
Cantón:	Jipijapa	
Parroquia:	Doctor Miguel Moran Lucio	
Dirección Exacta:	Colón S/N y Mejía	
Contacto telefónico:	995780321	
Email:	doloreslinopin66@hotmail.com	
Red social:	@cevichepepe	
Propietario / Representante:	Gutiérrez Choez Luis Edison	
Año de Apertura:	2009	
2. CATEGORÍA Y REGISTRO TURÍSTICO		
Categoría Turística (MINTUR):	<input checked="" type="checkbox"/> (1) un tenedor	
	<input type="checkbox"/> (2) dos tenedores	
	<input type="checkbox"/> (3) tres tenedores	
	<input type="checkbox"/> (4) cuatro tenedores	
	<input type="checkbox"/> (5) cinco tenedores	
	<input type="checkbox"/> Categoría única	
	<input type="checkbox"/> Sin categoría	
Registro Único de Turismo (RUT): Si		
Licencia de Funcionamiento Municipal Vigente:	Si (<input checked="" type="checkbox"/>) No (<input type="checkbox"/>)	
Certificaciones y Distintivos:	Certificado de Calidad de Servicios ARCSA	
ENFOQUE GASTRONOMICO PATRIMONIAL		
PLATOS TÍPICOS ANCESTRALES: (Marque con x los platos que se encuentran en el menú)		
SOPAS Y CALDOS		
<input type="checkbox"/> Viche	<input type="checkbox"/> Cazuela de verde	<input type="checkbox"/> Caldo de choclo
<input type="checkbox"/> Caldo de Gallina Criolla	<input type="checkbox"/> Caldo de torreja	<input type="checkbox"/> Encebollado
<input type="checkbox"/> Caldo de haba	<input type="checkbox"/> Sancocho de pescado	<input type="checkbox"/> Caldo de pata de choncho
<input type="checkbox"/> Caldo de verde		
PLATOS FUERTES		
<input type="checkbox"/> Seco de chivo	<input type="checkbox"/> Seco de gallina criolla	<input type="checkbox"/> Carnes ahumadas
<input type="checkbox"/> Seco de pato	<input type="checkbox"/> Horneado de cabeza de choncho	<input type="checkbox"/> Pescado encanutado
<input type="checkbox"/> Seco de pescado	<input checked="" type="checkbox"/> Ceviche	<input type="checkbox"/> Greñoso
ENVUELTO		
<input type="checkbox"/> Bollo	<input type="checkbox"/> Tonga	<input type="checkbox"/> Humita
<input type="checkbox"/> Tamal manabita	<input type="checkbox"/> Hayacas	
APERITIVOS		
<input type="checkbox"/> Corviche	<input type="checkbox"/> Morcilla	<input type="checkbox"/> Torta de choclo
<input type="checkbox"/> Empanadas de verde	<input type="checkbox"/> Torta de verde	<input type="checkbox"/> Queso Manaba
<input type="checkbox"/> Longaniza	<input type="checkbox"/> Maduro o verde asado	<input type="checkbox"/> Tortillas de Maíz
<input type="checkbox"/> Salprietá	<input checked="" type="checkbox"/> Ají	<input type="checkbox"/> Tortillas de Yuca
<input type="checkbox"/> Bolón	<input type="checkbox"/> Pan de almidón	
POSTRES		
<input type="checkbox"/> Cuajada	<input type="checkbox"/> Trolliche, huevos moyos, suspiros	<input type="checkbox"/> Alfajores
<input type="checkbox"/> Majar de leche	<input type="checkbox"/> Rompopo	<input type="checkbox"/> Galletas de almidón
<input type="checkbox"/> Bizcochuelo	<input type="checkbox"/> Dulces	<input type="checkbox"/> Canelazo
INGREDIENTES AUTÓCTONOS USADOS		
<input type="checkbox"/> Maíz	<input type="checkbox"/> Zapallo	<input type="checkbox"/> Haba
<input checked="" type="checkbox"/> Maní	<input type="checkbox"/> Plátano Verde	<input type="checkbox"/> Choclo
<input type="checkbox"/> Yuca	<input type="checkbox"/> Camote	<input type="checkbox"/> Otros: _____

TÉCNICAS ANCESTRALES APLICADAS		
<input type="checkbox"/> Horno manabita	<input type="checkbox"/> Cocción en hoja de bijao/plátano	<input type="checkbox"/> Ahumado con leña
<input type="checkbox"/> Encanutado	<input type="checkbox"/> Fermentación natural	<input checked="" type="checkbox"/> Encurtidos caseros
UTENSILIOS TRADICIONALES EMPLEADOS		
<input type="checkbox"/> Ollas de barro	<input type="checkbox"/> Bateas de madera	<input type="checkbox"/> Rayo
<input type="checkbox"/> Piedra de moler	<input type="checkbox"/> Molinos manuales	<input type="checkbox"/> Cucharas/paletas de palo
<input type="checkbox"/> Cuchara de palo	<input type="checkbox"/> Sote o soto	<input type="checkbox"/> Tablón de madera
<input type="checkbox"/> Envase de mate	<input type="checkbox"/> Molinillo de madera	<input type="checkbox"/> Otros:
4. TRANSICIÓN GENERACIONAL DE RECETAS		
ORIGEN DE LAS RECETAS		
Familiar (<input checked="" type="checkbox"/>)	Comunitario ()	Otro ()
¿Se enseñan a nuevas generaciones?:	Sí (<input checked="" type="checkbox"/>) No ()	Generación #: Segunda Generación
(Según su respuesta describa el ¿Porqué?)		
Si porque es un plato que forma parte del legado familiar y cantonal de la provincia.		
¿Existe registro escrito o audiovisual?	Sí (<input checked="" type="checkbox"/>) No ()	
INFRAESTRUCTURA Y EXPERIENCIA DEL VISITANTE		
Capacidad (Aforo): 25 personas		
5. AMBIENTES TEMÁTICOS		
<input type="checkbox"/> Montubio	<input type="checkbox"/> Cholo Manabita	<input checked="" type="checkbox"/> Rural Tradicional
<input type="checkbox"/> Otro:		
OFERTA COMPLEMENTARIA		
<input type="checkbox"/> Talleres de cocina	<input type="checkbox"/> Demostraciones	<input type="checkbox"/> Experiencias vivenciales
ACCESIBILIDAD		
<input checked="" type="checkbox"/> Transporte público	<input type="checkbox"/> Parqueadero	<input type="checkbox"/> Señalización turística
SERVICIOS ADICIONALES		
<input type="checkbox"/> Guianza	<input type="checkbox"/> Idiomas	<input checked="" type="checkbox"/> Accesibilidad Universal
6. RECOMENDACIONES O SEGERENCIAS		
Sugiere que haya más ferias de emprendimiento gastronómico, donde se de a conocer los platos típicos de los montubios y cholos.		

Ficha 14

Cevichería y Marisquería El Refugio



FICHA DE INVENTARIO GASTRONÓMICO

1. DATOS GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO		
Nombre del Establecimiento:	Cevichería y Marisquería El Refugio	
Cantón:	Jipijapa	
Parroquia:	San Lorenzo de Jipijapa	
Dirección Exacta:	Alejo Lascano y Juan Montalvo 807	
Contacto telefónico:	939385720	
Email:	Felix1982castillo@gmail.com	
Red social:	@cevicheriaelrefugio	
Propietario / Representante:	Castro Vazquez Jose Mauricio	
Año de Apertura:	1981	
2. CATEGORÍA Y REGISTRO TURÍSTICO		
Categoría Turística (MINTUR):	<input checked="" type="checkbox"/> (1) un tenedor	
	<input type="checkbox"/> (2) dos tenedores	
	<input type="checkbox"/> (3) tres tenedores	
	<input type="checkbox"/> (4) cuatro tenedores	
	<input type="checkbox"/> (5) cinco tenedores	
	<input type="checkbox"/> Categoría única	
	<input type="checkbox"/> Sin categoría	
Registro Único de Turismo (RUT): Si		
Licencia de Funcionamiento Municipal Vigente:	Si (<input checked="" type="checkbox"/>) No ()	
Certificaciones y Distintivos:		
ENFOQUE GASTRONOMICO PATRIMONIAL		
PLATOS TÍPICOS ANCESTRALES: (Marque con x los platos que se encuentran en el menú)		
SOPAS Y CALDOS		
<input type="checkbox"/> Viche	<input type="checkbox"/> Cazuela de verde	<input type="checkbox"/> Caldo de choclo
<input type="checkbox"/> Caldo de Gallina Criolla	<input type="checkbox"/> Caldo de torreja	<input type="checkbox"/> Encebollado
<input type="checkbox"/> Caldo de haba	<input type="checkbox"/> Sancocho de pescado	<input type="checkbox"/> Caldo de pata de chancho
<input type="checkbox"/> Caldo de verde		
PLATOS FUERTES		
<input type="checkbox"/> Seco de chivo	<input type="checkbox"/> Seco de gallina criolla	<input type="checkbox"/> Carnes ahumadas
<input type="checkbox"/> Seco de pato	<input type="checkbox"/> Horneado de cabeza de chancho	<input type="checkbox"/> Pescado encanutado
<input type="checkbox"/> Seco de pescado	<input checked="" type="checkbox"/> Ceviche	<input type="checkbox"/> Greñoso
ENVUELTOS		
<input type="checkbox"/> Bollo	<input type="checkbox"/> Tonga	<input type="checkbox"/> Humita
<input type="checkbox"/> Tamal manabita	<input type="checkbox"/> Hayacas	
APERITIVOS		
<input type="checkbox"/> Corviche	<input type="checkbox"/> Morcilla	<input type="checkbox"/> Torta de choclo
<input type="checkbox"/> Empanadas de verde	<input type="checkbox"/> Torta de verde	<input type="checkbox"/> Queso Manaba
<input type="checkbox"/> Longaniza	<input type="checkbox"/> Maduro o verde asado	<input type="checkbox"/> Tortillas de Maíz
<input type="checkbox"/> Salprietá	<input checked="" type="checkbox"/> Ají	<input type="checkbox"/> Tortillas de Yuca
<input type="checkbox"/> Bolón	<input type="checkbox"/> Pan de almidón	
POSTRES		
<input type="checkbox"/> Cuajada	<input type="checkbox"/> Troliche, huevos moyos, suspiros	<input type="checkbox"/> Alfajores
<input type="checkbox"/> Majar de leche	<input type="checkbox"/> Rompopo	<input type="checkbox"/> Galletas de almidón
<input type="checkbox"/> Bizcochuelo	<input type="checkbox"/> Dulces	<input type="checkbox"/> Canelazo
INGREDIENTES AUTÓCTONOS USADOS		
<input type="checkbox"/> Maíz	<input type="checkbox"/> Zapallo	<input type="checkbox"/> Haba
<input checked="" type="checkbox"/> Maní	<input checked="" type="checkbox"/> Plátano Verde	<input type="checkbox"/> Choclo
<input type="checkbox"/> Yuca	<input type="checkbox"/> Camote	<input type="checkbox"/> Otros: _____

TÉCNICAS ANCESTRALES APLICADAS		
<input type="checkbox"/> Horno manabita	<input type="checkbox"/> Cocción en hoja de bijao/plátano	<input type="checkbox"/> Ahumado con leña
<input type="checkbox"/> Encanutado	<input checked="" type="checkbox"/> Fermentación natural	<input checked="" type="checkbox"/> Encurtidos caseros
UTENSILIOS TRADICIONALES EMPLEADOS		
<input type="checkbox"/> Ollas de barro	<input type="checkbox"/> Bateas de madera	<input type="checkbox"/> Rayo
<input type="checkbox"/> Piedra de moler	<input type="checkbox"/> Molinos manuales	<input type="checkbox"/> Cucharas/paletas de palo
<input type="checkbox"/> Cuchara de palo	<input type="checkbox"/> Sote o soto	<input type="checkbox"/> Tablón de madera
<input type="checkbox"/> Envase de mate	<input type="checkbox"/> Molinillo de madera	<input type="checkbox"/> Otros: _____
4. TRANSICIÓN GENERACIONAL DE RECETAS		
ORIGEN DE LAS RECETAS		
Familiar (<input checked="" type="checkbox"/>)	Comunitario ()	Otro ()
¿Se enseñan a nuevas generaciones?:	Sí (<input checked="" type="checkbox"/>) No ()	Generación #: tercera generación
(Según su respuesta describa el ¿Porqué?)		
Comenzó como un emprendimiento familiar y desea que siga en su familia sus conocimientos		
¿Existe registro escrito o audiovisual? Sí () No (<input checked="" type="checkbox"/>)		
INFRAESTRUCTURA Y EXPERIENCIA DEL VISITANTE		
Capacidad (Aforo):25 personas		
5. AMBIENTES TEMÁTICOS		
<input type="checkbox"/> Montubio	<input type="checkbox"/> Cholo Manabita	<input checked="" type="checkbox"/> Rural Tradicional
<input type="checkbox"/> Otro: _____		
OFERTA COMPLEMENTARIA		
<input type="checkbox"/> Talleres de cocina	<input type="checkbox"/> Demostraciones	<input type="checkbox"/> Experiencias vivenciales
ACCESIBILIDAD		
<input checked="" type="checkbox"/> Transporte público	<input type="checkbox"/> Parqueadero	<input type="checkbox"/> Señalización turística
SERVICIOS ADICIONALES		
<input type="checkbox"/> Guianza	<input type="checkbox"/> Idiomas	<input checked="" type="checkbox"/> Accesibilidad Universal
6. RECOMENDACIONES O SEGERENCIAS		
Sugiere que haya interes por parte de las autoridades para que se fomente el turismo como una fuente de ingresos al cantón a traves de programas o eventos interculturales.		

Ficha 15

Restaurante Sabor Fino



FICHA DE INVENTARIO GASTRONÓMICO

1. DATOS GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO		
Nombre del Establecimiento:	Restaurante Sabor Fino	
Cantón:	Jipijapa	
Parroquia:	San Lorenzo de Jipijapa	
Dirección Exacta:	Km 1 vía Guayaquil s/n	
Contacto telefónico:	998381748	
Email:	miriancastrogarcia@hotmail.com	
Red social:	@saborfino	
Propietario / Representante:	Castro García Miriam Rosario	
Año de Apertura:	2024	
2. CATEGORÍA Y REGISTRO TURÍSTICO		
Categoría Turística (MINTUR):	<input checked="" type="checkbox"/> (1) un tenedor	
	<input type="checkbox"/> (2) dos tenedores	
	<input type="checkbox"/> (3) tres tenedores	
	<input type="checkbox"/> (4) cuatro tenedores	
	<input type="checkbox"/> (5) cinco tenedores	
	<input type="checkbox"/> Categoría única	
<input type="checkbox"/> Sin categoría		
Registro Único de Turismo (RUT):	Si	
Licencia de Funcionamiento Municipal Vigente:	Si (<input checked="" type="checkbox"/>) No (<input type="checkbox"/>)	
Certificaciones y Distintivos:		
ENFOQUE GASTRONOMICO PATRIMONIAL		
PLATOS TÍPICOS ANCESTRALES: (Marque con x los platos que se encuentran en el menú)		
SOPAS Y CALDOS		
<input type="checkbox"/> Viche	<input checked="" type="checkbox"/> Cazuela de verde	<input type="checkbox"/> Caldo de choclo
<input checked="" type="checkbox"/> Caldo de Gallina Criolla	<input type="checkbox"/> Caldo de torreja	<input type="checkbox"/> Encebollado
<input type="checkbox"/> Caldo de haba	<input type="checkbox"/> Sancocho de pescado	<input type="checkbox"/> Caldo de pata de chancho
<input type="checkbox"/> Caldo de verde		
PLATOS FUERTES		
<input checked="" type="checkbox"/> Seco de chivo	<input checked="" type="checkbox"/> Seco de gallina criolla	<input type="checkbox"/> Carnes ahumadas
<input checked="" type="checkbox"/> Seco de pato	<input type="checkbox"/> Horneado de cabeza de chancho	<input type="checkbox"/> Pescado encanutado
<input type="checkbox"/> Seco de pescado	<input checked="" type="checkbox"/> Ceviche	<input type="checkbox"/> Greñoso
ENVUELTOS		
<input type="checkbox"/> Bollo	<input checked="" type="checkbox"/> Tonga	<input type="checkbox"/> Humita
<input type="checkbox"/> Tamal manabita	<input type="checkbox"/> Hayacas	
APERITIVOS		
<input type="checkbox"/> Corviche	<input checked="" type="checkbox"/> Morcilla	<input type="checkbox"/> Torta de choclo
<input checked="" type="checkbox"/> Empanadas de verde	<input type="checkbox"/> Torta de verde	<input type="checkbox"/> Queso Manaba
<input checked="" type="checkbox"/> Longaniza	<input checked="" type="checkbox"/> Maduro o verde asado	<input checked="" type="checkbox"/> Tortillas de Maíz
<input checked="" type="checkbox"/> Salprietá	<input checked="" type="checkbox"/> Ají	<input checked="" type="checkbox"/> Tortillas de Yuca
<input checked="" type="checkbox"/> Bolón	<input type="checkbox"/> Pan de almidón	
POSTRES		
<input type="checkbox"/> Cuajada	<input type="checkbox"/> Troliche, huevos moyos, suspiros	<input type="checkbox"/> Alfajores
<input type="checkbox"/> Majar de leche	<input type="checkbox"/> Rompopo	<input type="checkbox"/> Galletas de almidón
<input type="checkbox"/> Bizcochuelo	<input type="checkbox"/> Dulces	<input type="checkbox"/> Canelazo
INGREDIENTES AUTÓCTONOS USADOS		
<input checked="" type="checkbox"/> Maíz	<input type="checkbox"/> Zapallo	<input type="checkbox"/> Haba
<input checked="" type="checkbox"/> Maní	<input checked="" type="checkbox"/> Plátano Verde	<input type="checkbox"/> Choclo
<input checked="" type="checkbox"/> Yuca	<input type="checkbox"/> Camote	<input type="checkbox"/> Otros: _____

4. TRANSICIÓN GENERACIONAL DE RECETAS		
ORIGEN DE LAS RECETAS		
Familiar (<input checked="" type="checkbox"/>)	Comunitario ()	Otro ()
¿Se enseñan a nuevas generaciones?:	Sí (<input checked="" type="checkbox"/>) No ()	Generación #: Segunda generación
(Según su respuesta describa el ¿Porqué?)		
Porque no solo es el restaurante sino tambien el lugar que guarda herencias familiares y conoce que el turismo genera ingresos económicos a su local, dando trabajo a gente de las parroquias cercanas.		
¿Existe registro escrito o audiovisual?	Sí () No (<input checked="" type="checkbox"/>)	
INFRAESTRUCTURA Y EXPERIENCIA DEL VISITANTE		
Capacidad (Aforo): 40 personas		
5. AMBIENTES TEMÁTICOS		
<input checked="" type="checkbox"/> Montubio	<input type="checkbox"/> Cholo Manabita	<input type="checkbox"/> Rural Tradicional
<input type="checkbox"/> Otro: _____		
OFERTA COMPLEMENTARIA		
<input type="checkbox"/> Talleres de cocina	<input type="checkbox"/> Demostraciones	<input checked="" type="checkbox"/> Experiencias vivenciales
ACCESIBILIDAD		
<input type="checkbox"/> Transporte público	<input checked="" type="checkbox"/> Parqueadero	<input checked="" type="checkbox"/> Señalización turística
SERVICIOS ADICIONALES		
<input type="checkbox"/> Guianza	<input type="checkbox"/> Idiomas	<input checked="" type="checkbox"/> Accesibilidad Universal
6. RECOMENDACIONES O SEGERENCIAS		
Apoyo económico de las entidades turísticas para el desarrollo de proyectos como la ruta propuesta.		

Ficha 16

Cafetería Majern 2



FICHA DE INVENTARIO GASTRONÓMICO

1. DATOS GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO		
Nombre del Establecimiento:	Cafetería Marjen 2	
Cantón:	Jipijapa	
Parroquia:	Sancan	
Dirección Exacta:	Km 11 vía Montecruti - Jipijapa	
Contacto telefónico:		
Email:		
Red social:		
Propietario / Representante:	Alfredo Rodríguez	
Año de Apertura:	1995	
2. CATEGORÍA Y REGISTRO TURÍSTICO		
Categoría Turística (MINTUR):	<input type="checkbox"/> (1) un tenedor	
	<input type="checkbox"/> (2) dos tenedores	
	<input type="checkbox"/> (3) tres tenedores	
	<input type="checkbox"/> (4) cuatro tenedores	
	<input type="checkbox"/> (5) cinco tenedores	
	<input type="checkbox"/> Categoría única	
	<input checked="" type="checkbox"/> Sin categoría	
Registro Único de Turismo (RUT):	No	
Licencia de Funcionamiento Municipal Vigente:	Si (<input checked="" type="checkbox"/>) No ()	
Certificaciones y Distintivos:		
ENFOQUE GASTRONOMICO PATRIMONIAL		
PLATOS TÍPICOS ANCESTRALES: (Marque con x los platos que se encuentran en el menú)		
SOPAS Y CALDOS		
<input type="checkbox"/> Viche	<input type="checkbox"/> Cazuela de verde	<input type="checkbox"/> Caldo de choclo
<input checked="" type="checkbox"/> Caldo de Gallina Criolla	<input type="checkbox"/> Caldo de torreja	<input type="checkbox"/> Encebollado
<input type="checkbox"/> Caldo de haba	<input type="checkbox"/> Sancocho de pescado	<input type="checkbox"/> Caldo de pata de chancho
<input type="checkbox"/> Caldo de verde		
PLATOS FUERTES		
<input type="checkbox"/> Seco de chivo	<input type="checkbox"/> Seco de gallina criolla	<input type="checkbox"/> Carnes ahumadas
<input type="checkbox"/> Seco de pato	<input type="checkbox"/> Horneado de cabeza de chancho	<input type="checkbox"/> Pescado encanutado
<input type="checkbox"/> Seco de pescado	<input type="checkbox"/> Ceviche	<input type="checkbox"/> Greñoso
ENVUELTO		
<input type="checkbox"/> Bollo	<input type="checkbox"/> Tonga	<input type="checkbox"/> Humita
<input type="checkbox"/> Tamal manabita	<input type="checkbox"/> Hayacas	
APERITIVOS		
<input type="checkbox"/> Corviche	<input type="checkbox"/> Morcilla	<input type="checkbox"/> Torta de choclo
<input type="checkbox"/> Empanadas de verde	<input type="checkbox"/> Torta de verde	<input checked="" type="checkbox"/> Queso Manaba
<input type="checkbox"/> Longaniza	<input type="checkbox"/> Maduro o verde asado	<input checked="" type="checkbox"/> Tortillas de Maíz
<input type="checkbox"/> Salprietá	<input checked="" type="checkbox"/> Ají	<input checked="" type="checkbox"/> Tortillas de Yuca
<input checked="" type="checkbox"/> Bolón	<input type="checkbox"/> Pan de almidón	
POSTRES		
<input checked="" type="checkbox"/> Cuajada	<input type="checkbox"/> Troliche, huevos moyos, suspiros	<input type="checkbox"/> Alfajores
<input type="checkbox"/> Majar de leche	<input type="checkbox"/> Rompopo	<input type="checkbox"/> Galletas de almidón
<input type="checkbox"/> Bizcochuelo	<input type="checkbox"/> Dulces	<input type="checkbox"/> Canelazo
INGREDIENTES AUTÓCTONOS USADOS		
<input checked="" type="checkbox"/> Maíz	<input type="checkbox"/> Zapallo	<input type="checkbox"/> Haba
<input type="checkbox"/> Maní	<input type="checkbox"/> Plátano Verde	<input type="checkbox"/> Choclo
<input checked="" type="checkbox"/> Yuca	<input type="checkbox"/> Camote	<input type="checkbox"/> Otros: _____

TÉCNICAS ANCESTRALES APLICADAS		
<input type="checkbox"/> Horno manabita	<input checked="" type="checkbox"/> Cocción en hoja de bijao/plátano	<input type="checkbox"/> Ahumado con leña
<input type="checkbox"/> Encanutado	<input type="checkbox"/> Fermentación natural	<input type="checkbox"/> Encurtidos caseros
UTENSILIOS TRADICIONALES EMPLEADOS		
<input type="checkbox"/> Ollas de barro	<input checked="" type="checkbox"/> Bateas de madera	<input checked="" type="checkbox"/> Rayo
<input type="checkbox"/> Piedra de moler	<input checked="" type="checkbox"/> Molinos manuales	<input type="checkbox"/> Cucharas/paletas de palo
<input type="checkbox"/> Cuchara de palo	<input type="checkbox"/> Sote o soto	<input type="checkbox"/> Tablón de madera
<input type="checkbox"/> Envase de mate	<input type="checkbox"/> Molinillo de madera	<input type="checkbox"/> Otros:
4. TRANSICIÓN GENERACIONAL DE RECETAS		
ORIGEN DE LAS RECETAS		
Familiar (<input checked="" type="checkbox"/>)	Comunitario ()	Otro ()
¿Se enseñan a nuevas generaciones?:	Sí (<input checked="" type="checkbox"/>) No ()	Generación #: Segunda Generación
(Según su respuesta describa el ¿Porqué?)		
Porque es una fuente de económica para las familias de las personas que trabajan en este sector y de esta manera se ha mantenido el reconocimiento en la ruta hacia Jipijapa.		
¿Existe registro escrito o audiovisual?	Sí () No (<input checked="" type="checkbox"/>)	
INFRAESTRUCTURA Y EXPERIENCIA DEL VISITANTE		
Capacidad (Aforo): 60 personas		
5. AMBIENTES TEMÁTICOS		
<input type="checkbox"/> Montubio	<input type="checkbox"/> Cholo Manabita	<input checked="" type="checkbox"/> Rural Tradicional
<input type="checkbox"/> Otro:		
OFERTA COMPLEMENTARIA		
<input type="checkbox"/> Talleres de cocina	<input type="checkbox"/> Demostraciones	<input type="checkbox"/> Experiencias vivenciales
ACCESIBILIDAD		
<input checked="" type="checkbox"/> Transporte público	<input checked="" type="checkbox"/> Parqueadero	<input checked="" type="checkbox"/> Señalización turística
SERVICIOS ADICIONALES		
<input type="checkbox"/> Guianza	<input type="checkbox"/> Idiomas	<input checked="" type="checkbox"/> Accesibilidad Universal
6. RECOMENDACIONES O SEGERENCIAS		
Suguiere que haya señáleticas turísticas.		

Ficha 17

Restaurante El Tomate



FICHA DE INVENTARIO GASTRONÓMICO

1. DATOS GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO		
Nombre del Establecimiento:	Restaurante El Tomate	
Cantón:	Portoviejo	
Parroquia:	Portoviejo	
Dirección Exacta:	Via Crusita Km 5 1/2 Portoviejo - Crucita	
Contacto telefónico:	986772930	
Email:	aydee0310@hotmail.com	
Red social:	@restaurantetomate	
Propietario / Representante:	Rodríguez Molina Aidee Benedicta	
Año de Apertura:	1992	
2. CATEGORÍA Y REGISTRO TURÍSTICO		
Categoría Turística (MINTUR):	<input type="checkbox"/> (1) un tenedor	
	<input checked="" type="checkbox"/> (2) dos tenedores	
	<input type="checkbox"/> (3) tres tenedores	
	<input type="checkbox"/> (4) cuatro tenedores	
	<input type="checkbox"/> (5) cinco tenedores	
	<input type="checkbox"/> Categoría única	
	<input type="checkbox"/> Sin categoría	
Registro Único de Turismo (RUT):	Si	
Licencia de Funcionamiento Municipal Vigente:	Si (<input checked="" type="checkbox"/>) No (<input type="checkbox"/>)	
Certificaciones y Distintivos:		
ENFOQUE GASTRONOMICO PATRIMONIAL		
PLATOS TÍPICOS ANCESTRALES: (Marque con x los platos que se encuentran en el menú)		
SOPAS Y CALDOS		
<input checked="" type="checkbox"/> Viche	<input type="checkbox"/> Cazuela de verde	<input checked="" type="checkbox"/> Caldo de choclo
<input checked="" type="checkbox"/> Caldo de Gallina Criolla	<input type="checkbox"/> Caldo de torreja	<input type="checkbox"/> Encebollado
<input checked="" type="checkbox"/> Caldo de haba	<input type="checkbox"/> Sancocho de pescado	<input type="checkbox"/> Caldo de pata de chancho
<input type="checkbox"/> Caldo de verde		
PLATOS FUERTES		
<input type="checkbox"/> Seco de chivo	<input checked="" type="checkbox"/> Seco de gallina criolla	<input type="checkbox"/> Ahumado de carnes
<input type="checkbox"/> Seco de pato	<input type="checkbox"/> Horneado de cabeza de chancho	<input type="checkbox"/> Pescado encanutado
<input checked="" type="checkbox"/> Seco de pescado	<input checked="" type="checkbox"/> Ceviche	<input type="checkbox"/> Greñoso
ENVUELTOS		
<input type="checkbox"/> Bollo	<input type="checkbox"/> Tonga	<input type="checkbox"/> Humita
<input type="checkbox"/> Tamal manabita	<input type="checkbox"/> Hayacas	
APERITIVOS		
<input type="checkbox"/> Corviche	<input type="checkbox"/> Morcilla	<input checked="" type="checkbox"/> Torta de choclo
<input checked="" type="checkbox"/> Empanadas de verde	<input type="checkbox"/> Torta de verde	<input checked="" type="checkbox"/> Queso Manaba
<input type="checkbox"/> Longaniza	<input checked="" type="checkbox"/> Maduro o verde asado	<input type="checkbox"/> Tortillas de Maíz
<input checked="" type="checkbox"/> Salprieda	<input checked="" type="checkbox"/> Ají	<input type="checkbox"/> Tortillas de Yuca
<input checked="" type="checkbox"/> Bolón	<input type="checkbox"/> Pan de almidón	
POSTRES		
<input checked="" type="checkbox"/> Cuajada	<input type="checkbox"/> Trolliche, huevos moyos, suspiros	<input type="checkbox"/> Alfajores
<input type="checkbox"/> Majar de leche	<input type="checkbox"/> Rompopo	<input type="checkbox"/> Galletas de almidón
<input type="checkbox"/> Bizcochuelo	<input type="checkbox"/> Dulces	<input type="checkbox"/> Canelazo
INGREDIENTES AUTÓCTONOS USADOS		
<input type="checkbox"/> Maíz	<input type="checkbox"/> Zapallo	<input checked="" type="checkbox"/> Haba
<input checked="" type="checkbox"/> Maní	<input checked="" type="checkbox"/> Plátano Verde	<input checked="" type="checkbox"/> Choclo
<input checked="" type="checkbox"/> Yuca	<input checked="" type="checkbox"/> Camote	<input type="checkbox"/> Otros: _____

TÉCNICAS ANCESTRALES APLICADAS		
<input checked="" type="checkbox"/> Horno manabita	<input type="checkbox"/> Cocción en hoja de bijao/plátano	<input type="checkbox"/> Ahumado con leña
<input type="checkbox"/> Encanutado	<input type="checkbox"/> Fermentación natural	<input type="checkbox"/> Encurtidos caseros
UTENSILIOS TRADICIONALES EMPLEADOS		
<input checked="" type="checkbox"/> Ollas de barro	<input checked="" type="checkbox"/> Bateas de madera	<input checked="" type="checkbox"/> Rayo
<input type="checkbox"/> Piedra de moler	<input type="checkbox"/> Molinos manuales	<input type="checkbox"/> Cucharas/paletas de palo
<input type="checkbox"/> Cuchara de palo	<input type="checkbox"/> Sote o soto	<input checked="" type="checkbox"/> Tablón de madera
<input type="checkbox"/> Envase de mate	<input type="checkbox"/> Molinillo de madera	<input type="checkbox"/> Otros: _____
4. TRANSICIÓN GENERACIONAL DE RECETAS		
ORIGEN DE LAS RECETAS		
Familiar (<input checked="" type="checkbox"/>)	Comunitario ()	Otro ()
¿Se enseñan a nuevas generaciones?:	Sí (<input checked="" type="checkbox"/>) No ()	Generación #:
(Según su respuesta describa el ¿Porqué?)		
Porque es un beneficio propio y familiar.		
¿Existe registro escrito o audiovisual?	Sí () No (<input checked="" type="checkbox"/>)	
INFRAESTRUCTURA Y EXPERIENCIA DEL VISITANTE		
Capacidad (Aforo):100 personas		
5. AMBIENTES TEMÁTICOS		
<input checked="" type="checkbox"/> Montubio	<input type="checkbox"/> Cholo Manabita	<input type="checkbox"/> Rural Tradicional
<input type="checkbox"/> Otro: _____		
OFERTA COMPLEMENTARIA		
<input type="checkbox"/> Talleres de cocina	<input type="checkbox"/> Demostraciones	<input checked="" type="checkbox"/> Experiencias vivenciales
ACCESIBILIDAD		
<input checked="" type="checkbox"/> Transporte público	<input checked="" type="checkbox"/> Parqueadero	<input checked="" type="checkbox"/> Señalización turística
SERVICIOS ADICIONALES		
<input type="checkbox"/> Guianza	<input type="checkbox"/> Idiomas	<input checked="" type="checkbox"/> Accesibilidad Universal
6. RECOMENDACIONES O SEGERENCIAS		
Suguiere que hay mas programas publicitarios por parte del municipio.		

Ficha 18

Restaurante Montubio Cocina Manabita



FICHA DE INVENTARIO GASTRONÓMICO

1. DATOS GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO		
Nombre del Establecimiento:	Restaurante Montubio Cocina Manabita	
Cantón:	Portoviejo	
Parroquia:	18 de Octubre	
Dirección Exacta:	Avenida Reales Tamarindos Calle Secundaria S/N	
Contacto telefónico:	994564907	
Email:	montubiococinamanabita@gmail.com	
Red social:	www.montubiococinamanabita.com	
Propietario / Representante:	Balda Valdiviezo Luis Alberto	
Año de Apertura:	2023	
2. CATEGORÍA Y REGISTRO TURÍSTICO		
Categoría Turística (MINTUR):	<input type="checkbox"/> (1) un tenedor	
	<input checked="" type="checkbox"/> (2) dos tenedores	
	<input type="checkbox"/> (3) tres tenedores	
	<input type="checkbox"/> (4) cuatro tenedores	
	<input type="checkbox"/> (5) cinco tenedores	
	<input type="checkbox"/> Categoría única	
	<input type="checkbox"/> Sin categoría	
Registro Único de Turismo (RUT):	Si	
Licencia de Funcionamiento Municipal Vigente:	Si (<input checked="" type="checkbox"/>) No (<input type="checkbox"/>)	
Certificaciones y Distintivos:		
ENFOQUE GASTRONOMICO PATRIMONIAL		
PLATOS TÍPICOS ANCESTRALES: (Marque con x los platos que se encuentran en el menú)		
SOPAS Y CALDOS		
<input checked="" type="checkbox"/> Viche	<input type="checkbox"/> Cazuela de verde	<input checked="" type="checkbox"/> Caldo de choclo
<input checked="" type="checkbox"/> Caldo de Gallina Criolla	<input type="checkbox"/> Caldo de torreja	<input type="checkbox"/> Encebollado
<input type="checkbox"/> Caldo de haba	<input type="checkbox"/> Sancocho de pescado	<input type="checkbox"/> Caldo de pata de chancho
<input type="checkbox"/> Caldo de verde		
PLATOS FUERTES		
<input type="checkbox"/> Seco de chivo	<input checked="" type="checkbox"/> Seco de gallina criolla	<input type="checkbox"/> Ahumado de carnes
<input type="checkbox"/> Seco de pato	<input checked="" type="checkbox"/> Horneado de cabeza de chancho	<input type="checkbox"/> Pescado encanutado
<input type="checkbox"/> Seco de pescado	<input checked="" type="checkbox"/> Ceviche	<input type="checkbox"/> Greñoso
ENVUELTOS		
<input type="checkbox"/> Bollo	<input checked="" type="checkbox"/> Tonga	<input type="checkbox"/> Humita
<input type="checkbox"/> Tamal manabita	<input type="checkbox"/> Hayacas	
APERITIVOS		
<input checked="" type="checkbox"/> Corviche	<input type="checkbox"/> Morcilla	<input type="checkbox"/> Torta de choclo
<input checked="" type="checkbox"/> Empanadas de verde	<input type="checkbox"/> Torta de verde	<input checked="" type="checkbox"/> Queso Manaba
<input checked="" type="checkbox"/> Longaniza	<input checked="" type="checkbox"/> Maduro o verde asado	<input type="checkbox"/> Tortillas de Maíz
<input checked="" type="checkbox"/> Salprietá	<input checked="" type="checkbox"/> Ají	<input type="checkbox"/> Tortillas de Yuca
<input checked="" type="checkbox"/> Bolón	<input type="checkbox"/> Pan de almidón	
POSTRES		
<input type="checkbox"/> Cuajada	<input type="checkbox"/> Troliche, huevos moyos, suspiros	<input type="checkbox"/> Alfajores
<input type="checkbox"/> Majar de leche	<input type="checkbox"/> Rompopo	<input type="checkbox"/> Galletas de almidón
<input type="checkbox"/> Bizcochuelo	<input type="checkbox"/> Dulces	<input type="checkbox"/> Canelazo
INGREDIENTES AUTÓCTONOS USADOS		
<input type="checkbox"/> Maíz	<input type="checkbox"/> Zapallo	<input type="checkbox"/> Haba
<input checked="" type="checkbox"/> Maní	<input checked="" type="checkbox"/> Plátano Verde	<input checked="" type="checkbox"/> Choclo
<input checked="" type="checkbox"/> Yuca	<input type="checkbox"/> Camote	<input type="checkbox"/> Otros: _____

TÉCNICAS ANCESTRALES APLICADAS		
<input checked="" type="checkbox"/> Horno manabita	<input checked="" type="checkbox"/> Cocción en hoja de bijao/plátano	<input type="checkbox"/> Ahumado con leña
<input type="checkbox"/> Encanutado	<input type="checkbox"/> Fermentación natural	<input checked="" type="checkbox"/> Encurtidos caseros
UTENSILIOS TRADICIONALES EMPLEADOS		
<input checked="" type="checkbox"/> Ollas de barro	<input type="checkbox"/> Bateas de madera	<input type="checkbox"/> Rayo
<input checked="" type="checkbox"/> Piedra de moler	<input type="checkbox"/> Molinos manuales	<input type="checkbox"/> Cucharas/paletas de palo
<input type="checkbox"/> Cuchara de palo	<input type="checkbox"/> Sote o soto	<input type="checkbox"/> Tablón de madera
<input type="checkbox"/> Envase de mate	<input type="checkbox"/> Molinillo de madera	<input type="checkbox"/> Otros: _____
4. TRANSICIÓN GENERACIONAL DE RECETAS		
ORIGEN DE LAS RECETAS		
Familiar ()	Comunitario ()	Otro (<input checked="" type="checkbox"/>)
¿Se enseñan a nuevas generaciones?:	Sí () No (<input checked="" type="checkbox"/>)	Generación #:
(Según su respuesta describa el ¿Porqué?)		
Porque es una cadena de restaurantes con chefs con conocimientos gastronómicos.		
¿Existe registro escrito o audiovisual?	Sí (<input checked="" type="checkbox"/>) No ()	
INFRAESTRUCTURA Y EXPERIENCIA DEL VISITANTE		
Capacidad (Aforo): 100 personas		
5. AMBIENTES TEMÁTICOS		
<input checked="" type="checkbox"/> Montubio	<input type="checkbox"/> Cholo Manabita	<input type="checkbox"/> Rural Tradicional
<input type="checkbox"/> Otro: _____		
OFERTA COMPLEMENTARIA		
<input type="checkbox"/> Talleres de cocina	<input checked="" type="checkbox"/> Demostraciones	<input type="checkbox"/> Experiencias vivenciales
ACCESIBILIDAD		
<input checked="" type="checkbox"/> Transporte público	<input checked="" type="checkbox"/> Parqueadero	<input checked="" type="checkbox"/> Señalización turística
SERVICIOS ADICIONALES		
<input type="checkbox"/> Guianza	<input type="checkbox"/> Idiomas	<input checked="" type="checkbox"/> Accesibilidad Universal
6. RECOMENDACIONES O SEGERENCIAS		

Ficha 19

Restaurante El fogón de leña



FICHA DE INVENTARIO GASTRONÓMICO

1. DATOS GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO		
Nombre del Establecimiento:	El Fogón de Leña	
Cantón:	Portoviejo	
Parroquia:	Portoviejo	
Dirección Exacta:	Calle 26 de Septiembre y Paraiso	
Contacto telefónico:	968382273	
Email:		
Red social:	@fogondelenaportoviejo	
Propietario / Representante:	García Alava Jennifer Andrea	
Año de Apertura:	2024	
2. CATEGORÍA Y REGISTRO TURÍSTICO		
Categoría Turística (MINTUR):	<input type="checkbox"/> (1) un tenedor	
	<input type="checkbox"/> (2) dos tenedores	
	<input type="checkbox"/> (3) tres tenedores	
	<input type="checkbox"/> (4) cuatro tenedores	
	<input type="checkbox"/> (5) cinco tenedores	
	<input checked="" type="checkbox"/> Sin categoría	
Registro Único de Turismo (RUT):	No	
Licencia de Funcionamiento Municipal Vigente:	Si (<input checked="" type="checkbox"/>) No ()	
Certificaciones y Distintivos:		
ENFOQUE GASTRONOMICO PATRIMONIAL		
PLATOS TÍPICOS ANCESTRALES: (Marque con x los platos que se encuentran en el menú)		
SOPAS Y CALDOS		
<input checked="" type="checkbox"/> Viche	<input type="checkbox"/> Cazuela de verde	<input type="checkbox"/> Caldo de choclo
<input checked="" type="checkbox"/> Caldo de Gallina Criolla	<input type="checkbox"/> Caldo de torreja	<input type="checkbox"/> Encebollado
<input checked="" type="checkbox"/> Caldo de haba	<input type="checkbox"/> Sancocho de pescado	<input type="checkbox"/> Caldo de pata de chancho
<input type="checkbox"/> Caldo de verde		
PLATOS FUERTES		
<input type="checkbox"/> Seco de chivo	<input checked="" type="checkbox"/> Seco de gallina criolla	<input type="checkbox"/> Ahumado de carnes
<input type="checkbox"/> Seco de pato	<input checked="" type="checkbox"/> Horneado de cabeza de chancho	<input type="checkbox"/> Pescado encanutado
<input type="checkbox"/> Seco de pescado	<input type="checkbox"/> Ceviche	<input type="checkbox"/> Greñoso
ENVUELTOS		
<input type="checkbox"/> Bollo	<input checked="" type="checkbox"/> Tonga	<input type="checkbox"/> Humita
<input type="checkbox"/> Tamal manabita	<input type="checkbox"/> Hayacas	
APERITIVOS		
<input type="checkbox"/> Corviche	<input type="checkbox"/> Morcilla	<input type="checkbox"/> Torta de choclo
<input type="checkbox"/> Empanadas de verde	<input type="checkbox"/> Torta de verde	<input type="checkbox"/> Queso Manaba
<input type="checkbox"/> Longaniza	<input checked="" type="checkbox"/> Maduro o verde asado	<input type="checkbox"/> Tortillas de Maíz
<input checked="" type="checkbox"/> Salprietá	<input checked="" type="checkbox"/> Ají	<input type="checkbox"/> Tortillas de Yuca
<input type="checkbox"/> Bolón	<input type="checkbox"/> Pan de almidón	
POSTRES		
<input checked="" type="checkbox"/> Cuajada	<input type="checkbox"/> Trolliche, huevos moyos, suspiros	<input type="checkbox"/> Alfajores
<input type="checkbox"/> Majar de leche	<input type="checkbox"/> Rompope	<input type="checkbox"/> Galletas de almidón
<input type="checkbox"/> Bizcochuelo	<input type="checkbox"/> Dulces	<input type="checkbox"/> Canelazo
INGREDIENTES AUTÓCTONOS USADOS		
<input checked="" type="checkbox"/> Maíz	<input checked="" type="checkbox"/> Zapallo	<input checked="" type="checkbox"/> Haba
<input checked="" type="checkbox"/> Maní	<input checked="" type="checkbox"/> Plátano Verde	<input checked="" type="checkbox"/> Choclo
<input checked="" type="checkbox"/> Yuca	<input type="checkbox"/> Camote	<input type="checkbox"/> Otros: _____

TÉCNICAS ANCESTRALES APLICADAS		
<input checked="" type="checkbox"/> Horno manabita	<input checked="" type="checkbox"/> Cocción en hoja de bijao/plátano	<input checked="" type="checkbox"/> Ahumado con leña
<input type="checkbox"/> Encanutado	<input type="checkbox"/> Fermentación natural	<input checked="" type="checkbox"/> Encurtidos caseros
UTENSILIOS TRADICIONALES EMPLEADOS		
<input type="checkbox"/> Ollas de barro	<input checked="" type="checkbox"/> Bateas de madera	<input type="checkbox"/> Rayo
<input type="checkbox"/> Piedra de moler	<input checked="" type="checkbox"/> Molinos manuales	<input type="checkbox"/> Cucharas/paletas de palo
<input type="checkbox"/> Cuchara de palo	<input type="checkbox"/> Sote o soto	<input type="checkbox"/> Tablón de madera
<input type="checkbox"/> Envase de mate	<input type="checkbox"/> Molinillo de madera	<input type="checkbox"/> Otros: _____
4. TRANSICIÓN GENERACIONAL DE RECETAS		
ORIGEN DE LAS RECETAS		
Familiar (<input checked="" type="checkbox"/>)	Comunitario ()	Otro ()
¿Se enseñan a nuevas generaciones?:	Sí (<input checked="" type="checkbox"/>) No ()	Generación #: tercera generación
(Según su respuesta describa el ¿Porqué?)		
Porque es una herencia familiar en honor a la abuelita, quien les inspiro a continuar con su legado		
¿Existe registro escrito o audiovisual?	Sí () No (<input checked="" type="checkbox"/>)	
INFRAESTRUCTURA Y EXPERIENCIA DEL VISITANTE		
Capacidad (Aforo): 40 personas		
5. AMBIENTES TEMÁTICOS		
<input type="checkbox"/> Montubio	<input type="checkbox"/> Cholo Manabita	<input checked="" type="checkbox"/> Rural Tradicional
<input type="checkbox"/> Otro: _____		
OFERTA COMPLEMENTARIA		
<input type="checkbox"/> Talleres de cocina	<input type="checkbox"/> Demostraciones	<input type="checkbox"/> Experiencias vivenciales
ACCESIBILIDAD		
<input checked="" type="checkbox"/> Transporte público	<input checked="" type="checkbox"/> Parqueadero	<input checked="" type="checkbox"/> Señalización turística
SERVICIOS ADICIONALES		
<input type="checkbox"/> Guianza	<input type="checkbox"/> Idiomas	<input checked="" type="checkbox"/> Accesibilidad Universal
6. RECOMENDACIONES O SEGERENCIAS		
Agradece la iniciativa del proyecto de la ruta y que su local haya sido tomado en cuenta.		

Anexo B. Entrevistas a Actores Turísticos

Entrevistado 1: Ing. José Luis Rodríguez Jara

Función: Docente de Gastronomía de la Extensión Tosagua de ULEAM

Preguntas	Respuestas
<p>¿Cuál considera que es la importancia de la gastronomía ancestral y tradicional como atractivo turístico y cultural en Manabí?</p>	<p>Manifiesta que se debe de mantener la herencia oral y conservar los sabores originales en la gastronomía manabita, a través de la preparación de platos ancestrales.</p> <p>También, atraer el interés por el arte culinario manabita en las nuevas generaciones; y evitar los productos elaborados del mercado actual para mantener los aliños ancestrales.</p>
<p>¿Qué elementos considera clave para construir un inventario gastronómico patrimonial sólido en la ruta turística de Manabí?</p>	<p>Considera que es importante identificar los establecimientos con las características del uso de técnicas ancestrales y utensilios, principalmente la utilización del horno a leña o manabita, el rallador de lata, el molinillo.</p>
<p>¿Qué recomendaciones daría para fortalecer el turismo gastronómico desde la gestión pública y la academia?</p>	<p>El entrevistado revela que son importante los nexos gubernamentales y universitarios, interculturales con otros países; a través de ferias nacionales e internacionales.</p> <p>Y como docente solicita más capacitaciones tanto a los maestros como los alumnos del área de Gastronomía.</p>
<p>¿Qué oportunidades ve en la consolidación de rutas gastronómicas como la "Ruta Orígenes y Sabores de Manabí"?</p>	<p>Aporta que es importante, ya que permitirá incentivar a las comunidades a preservar sus costumbres y hacerlas denotar a través de restaurantes identificados en la ruta, promoviendo la cultura gastronómica de Manabí.</p>

	Agradece a la ULEAM por el apoyo constante en el área gastronómica y la creación de Academias para incentivar la identidad manabita.
¿Desea agregar algún comentario adicional, propuesta o experiencia exitosa que considere importante destacar?	Considera que es importante recibir capacitaciones y solicita que el GAD cantonal, Ministerio de Turismo e Instituciones de educación Superior, que generen marketing de la provincia en los temas culturales, gastronómicos y turísticos.

Fuente: Autoría propia

Entrevistado 2: Sra. Monserrate Molina

Cargo: Propietaria del Restaurante El Horno – Cantón Manta

Preguntas	Respuestas
¿Cuál considera que es la importancia de la gastronomía ancestral y tradicional como atractivo turístico y cultural en Manabí?	La entrevistada manifiesta que lo más importante para ella es la cocción en leña que lo ha heredado de dos generaciones familiares. Porque la leña origina un sabor diferente en la cocción de alimentos.
¿Qué elementos considera clave para construir un inventario gastronómico patrimonial sólido en la ruta turística de Manabí?	Considera que es necesario el apoyo económico de las instituciones públicas, y entes bancarios para generar publicidad. Fuentes de información para el registro del local en portales como el Ministerio de Turismo con la finalidad de ser considerados dentro de las rutas turísticas.
¿Qué recomendaciones daría para fortalecer el turismo gastronómico desde la gestión pública y la academia?	Con relación a la pregunta la entrevistada indica desde el ámbito académico: que debería de enseñarse la gastronomía manabita de una manera práctica no teórica e incentivar con

	bonos económicos para solventar los gastos; y en relación con la gestión pública que realicen ferias o eventos para fortalecer la identidad culinaria y cultural del cantón.
¿Qué oportunidades ve en la consolidación de rutas gastronómicas como la “Ruta Orígenes y Sabores de Manabí”?	Menciona que es un excelente proyecto el crear rutas gastronómicas pero que se tomen en cuenta de manera general a los restaurantes y comedores; y que se mantenga actualizada la ruta. Para que el turista conozca y recomiende.
¿Desea agregar algún comentario adicional, propuesta o experiencia exitosa que considere importante destacar?	Considera la que la seguridad en las calles y en los locales es fundamental para fortalecer la confianza de los ciudadanos y turistas. Sugiere que la municipalidad y el gobierno trabajen de manera diaria en la vigilancia y prevención de lugares seguros. Por otro lado, menciona que se realice con más frecuencias ferias y eventos gastronómicos.

Fuente: Autoría propia

Entrevistado 3: MBA. Emil Viera Manzo

Función: Docente de la Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades

Preguntas	Respuestas
¿Cuál considera que es la importancia de la gastronomía ancestral y tradicional como atractivo turístico y cultural en Manabí?	El entrevistado indica que es de suma importancia considerar la gastronomía ancestral y tradicional, tomando en cuenta la diferencia de los dos conceptos y para qué tipo de mercado se direcciona el trabajo con la finalidad de que se convierta en un atractivo turístico y cultural y que tenga el apoyo de las identidades gubernamentales.

<p>¿Qué elementos considera clave para construir un inventario gastronómico patrimonial sólido en la ruta turística de Manabí?</p>	<p>Opina que, para construir un inventario, primero se debe de analizar y clasificar los platos ancestrales, tradicionales y patrimoniales, seguidamente se realice la identificación de los productos agrícolas y pesqueros que se relacionan con la preparación de dichos platos y finalmente que formen parte del patrimonio cultural de Manabí.</p>
<p>¿Qué recomendaciones daría para fortalecer el turismo gastronómico desde la gestión pública y la academia?</p>	<p>El entrevistado sugiere realizar campañas de marketing, inversión en seguridad, en la calidad y promoción por parte de entidades gubernamentales que apuesten por la gastronomía como potencial económico nacional e internacional. En relación con la academia (universidades públicas y privadas, institutos artesanales, escuelas de cocina, etc.), menciona que si realizan gestión privada, sin embargo, que no es suficiente y que debería unificarse con la gestión pública para fortalecer el turismo gastronómico; cuya finalidad sea crear macro proyectos con visión futura y durabilidad de varias años, y no proyectos temporales.</p>
<p>¿Qué oportunidades ve en la consolidación de rutas gastronómicas como la "Ruta Orígenes y Sabores de Manabí"?</p>	<p>Menciona que para que la ruta se consolide debe de tener el apoyo económico de empresas públicas y privadas, así como también gubernamental; y que tengan el interés de poner en marcha la ruta gastronómica. Porque con la autogestión no logrará ser sostenible ni sustentable. O propone realizar autogestión a través de ONG</p>

	que deseen dar marcha de ejecución a este tipo de proyectos turístico - gastronómico.
¿Desea agregar algún comentario adicional, propuesta o experiencia exitosa que considere importante destacar?	Destaca el proyecto de Reto de innovación Gastronómica (2024) auspiciado por el Ministerio de Turismo, donde hubo la participación de docentes y estudiantes de la ULEAM; que permitió publicar y registrar a la “Ruta Orígenes y Sabores de Manabí” como un proyecto que se puede dar a cabo con el apoyo de entidades públicas y privadas.

Fuente: Autoría propia

Entrevistado 4: Señor Bryan Molina

Función: Administrador del Restaurante Montubio Cocina Manabita – Cantón Portoviejo

Preguntas	Respuestas
¿Cuál considera que es la importancia de la gastronomía ancestral y tradicional como atractivo turístico y cultural en Manabí?	El entrevistado menciona que es importante preservar las técnicas ancestrales de las culturas que vivieron en Manabí, así como también lo saberes culinarios de los abuelos y padres, menciona como ejemplo el envuelto en hojas, “la Tonga” que, según su conocimiento, es un proceso de preservación de alimentos y térmico calórico de mediana duración.
¿Qué elementos considera clave para construir un inventario gastronómico patrimonial sólido en la ruta turística de Manabí?	Menciona que un elemento clave sería analizar la información arqueológica, utensilios de cocina, otros elementos rescatados, provenientes de las culturas precolombinas para recopilar información que permita ser un diferenciador para crear una ruta gastronómica patrimonial. Otro elemento que debería tener la ruta es información turística de museos,

	<p>casas patrimoniales, comunidades importantes; para que el turista se familiarice y profundice en las costumbres locales; señala a la ruta del Spondylus como la más conocida, sin embargo, idealiza rutas temáticas que aportarían al turismo del país y de Manabí.</p>
<p>¿Qué recomendaciones daría para fortalecer el turismo gastronómico desde la gestión pública y la academia?</p>	<p>El entrevistado manifiesta que la identidad manabita ha calado en los habitantes, permitiéndoles reconocer a sí mismos, generando un sentido de pertenencia, amor, confianza y orgullo de sus raíces culturales y territoriales. Este particular, según su punto de vista ha sido un detonante de inspiración para fortalecer el turismo; logrado a través del apoyo de las entidades públicas como el municipio y la prefectura de Manabí.</p> <p>Y que el reconocimiento a la comida manabita a nivel nacional y a nivel mundial con el premio otorgado como Región mundial Gastronómica, permitirá obtener nuevas inversiones y financiamientos para seguir explotando el ámbito de gastronómico, turístico, riquezas naturales y culturales.</p>
<p>¿Qué oportunidades ve en la consolidación de rutas gastronómicas como la “Ruta Orígenes y Sabores de Manabí”?</p>	<p>Opina que es una buena opción y un buen proyecto que destaca opciones de una forma puntual.</p>
<p>¿Desea agregar algún comentario adicional, propuesta o experiencia exitosa que considere importante destacar?</p>	<p>El entrevistado propone crear paquetes turísticos temáticos que incluyan una oferta de alojamiento, alimentos, bebidas y diversión; con acompañamiento al viajero que incluyan valores coherentes y que sean expuestos en las</p>

	plataformas virtuales de búsqueda. Direccionado a los diferentes nichos de turismo.
--	--

Fuente: Autoría propia

Anexo C. Fotografías

Cantón Manta

➤ *Restaurante La leña*➤ *Restaurante El Horno*

Cantón Rocafuerte

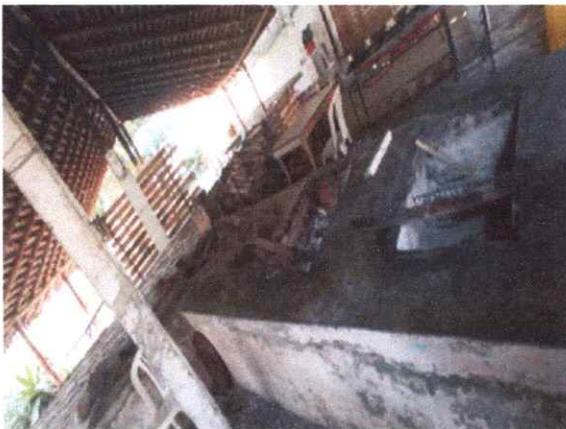
➤ *Tongas Trinita*



➤ *Dulcería Los Almendros*



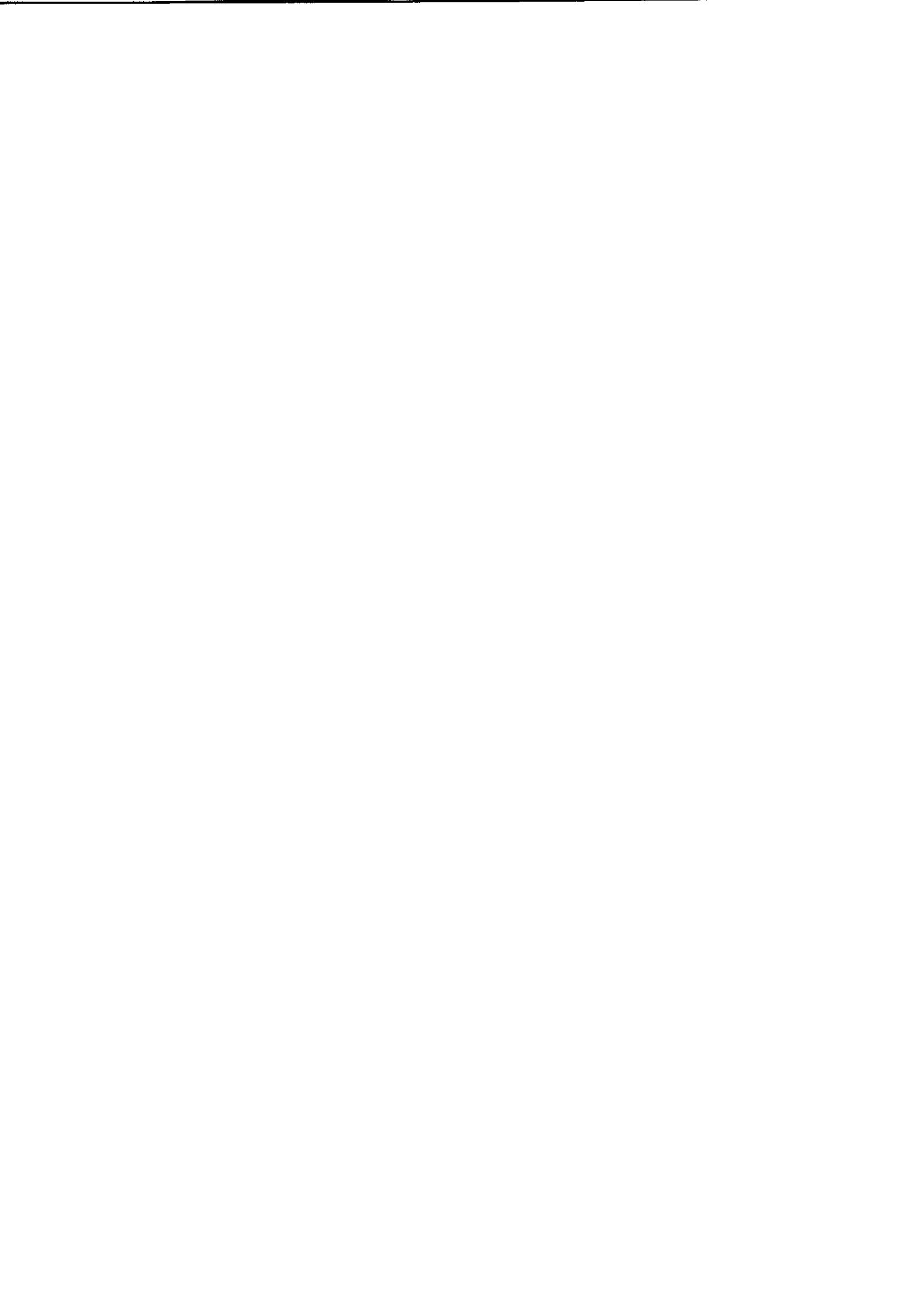
➤ *Restaurante Rincon Manabita*



➤ *Comedor Los Girasoles*



Cantón Jipijapa



➤ *Cafetería Marjen 2*



Cantón Montecristi

➤ *Restaurante Cabañas de Yahveh*



Cantón Portoviejo

➤ *Restaurante Montubio comida Manabita*







Restaurante El Tomate





Anexo D Inventarios

Inventario de Restaurantes con Características Culinarias Ancestrales -- "Ruta Orígenes y sabores de Manabí"

Inventario 1

Restaurantes con Características Ancestrales - Cantón Manta

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	REPRESENTANTE LEGAL	DIRECCIÓN	AÑO DE APERTURA	CANTÓN	PARROQUIA	TELÉFONO	EMAIL	REDES SOCIALES	REGISTRO ÚNICO DE TURISMO (RUT)	CATEGORÍA ÚNICA	LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO MUNICIPAL VIGENTE
RESTAURANTE LA LEÑA MANTA	VERA ALVARADO ADONY JAVIER	CALLE 119 VIA PUERTO AEROPUERTO	2022	MANTA	LOS ESTEROS	986699732	tonycepada@outlook.es	Facebook restaurante la leña	No	Sin categoría	Si
EL HORNO RESTAURANTE	MONSERATTE MOLINA	VIA CIRCULACIÓN A UNA CUADRA DE LA GASOLINERA CABALLO DE TROYA	2015	MANTA	MANTA	984354487	elhorno.manta@gmail.com	Facebook el horno manta	No	Sin categoría	Si
RESTAURANTE COMO EN MI TIERRITA		AV.113 Y CALLE 104	2023	MANTA	LOS ESTEROS	998915563			No	Sin categoría	Si
RESTAURANTE MI RANCHO	MOREIRA ACOSTA JOSE RODRIGO	VIA MANTA SAN LORENZO S/N	2016	MANTA	SAN LORENZO	959662324	geomaraintriago13@gmail.com	@mirancho	Si	(1) Un tenedor	Si

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	ORIGEN DE LAS RECETAS	GENERACIÓN	¿SE ENSEÑAN A NUEVAS GENERACIONES?	¿EXISTE REGISTRO ESCRITO O AUDIVISUAL?	CAPACIDAD (Aforo)	AMBIENTE TEMÁTICO	OFERTA COMPLEMENTARIA	ACCESIBILIDAD	SERVICIOS ADICIONALES
RESTAURANTE LA LEÑA MANTA	Familiar	Segunda Generación	Si	No	100	Rural tradicional		Transporte público, Parquadero	Accesibilidad Universal
EL HORNO RESTAURANTE	Familiar	Segunda Generación	Si	No	50	Rural tradicional	Demostraciones	Transporte público, Señalización turística	
RESTAURANTE COMO EN MI TIERRITA	Familiar	Segunda Generación	Si	No	30	Montubio		Transporte público, Parquadero	Accesibilidad Universal
RESTAURANTE MI RANCHO	Familiar	Segunda Generación	Si	No	50	Montubio	Demostraciones, Experiencias vivenciales	Transporte público, Parquadero, Señalización turística	Guianza, Idioma, Accesibilidad Universal

Inventario 2

Restaurantes con Características Ancestrales - Cantón Rocafuerte

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	REPRESENTANTE LEGAL	DIRECCIÓN	AÑO DE APERTURA	CANTÓN	PARROQUIA	TÉLEFONO	EMAIL	REDES SOCIALES	REGISTRO ÚNICO DE TURISMO (RUT)	CATEGORÍA ÚNICA	LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO MUNICIPAL VIGENTE	CERTIFICACIONES Y DISTINTIVOS
HOSTERÍA RESTAURANTE ZAFIRO	DELGADO GARCÍA JOSÉ MIGUEL	AV. SUCRE Y DON BOSCO S/N	2016	ROCAFUERTE	ROCAFUERTE	980224916	zafiroecolodge@gmail.com	@zafiroecolodge	Si	(2) Dos tenedores	Si	
EL RINCON MANABITA	PEÑAFIEL SOLORIZANO GUILLERMO EDUARDO	LAS JAGUAS KILOMETRO TRES VIA JAGUAS CRUCITA	2000	ROCAFUERTE	ROCAFUERTE	989555369		Tiktok	No	Sin categoría	Si	Municipales
RESTAURANTE CAFÉ DE CAMPO	NUÑEZ MARQUEZ GUSTAVO VINICIO	VIA MANTA ROCAFUERTE KM16 1/2	2022	ROCAFUERTE	EL REGALÓN	989749968	info@cafedecampo.com	aroba.cafedecampo.ec	No	(1) Un tenedor	Si	Certificado del Ministerio de Patrimonio y Cultura
DULCERÍA LOS ALMENDROS	ROMERO ALCIVAR JIMMY JAVIER	AVENIDA SUCRE VIA CHONE ROCAFUERTE	1998	ROCAFUERTE	ROCAFUERTE	994294305		@dulcerialosalمندro.com	No	Sin categoría	Si	Premio World Food Gif Challenge 2025- Italia
COMEDOR LOS GIRASOLES	LOPEZ ESPINOSA JOSE ENRIQUE	A 1 KM DE LA VIA ROCAFUERTE - CRUCITA / LAS JAGUAS	2002	ROCAFUERTE	ROCAFUERTE				No	Sin categoría	Si	Municipales
TONGAS TRINITA	MUÑOZ MARIN TERESITA TRINIDAD	CALLES JOHN F. KENNEDY Y CALLE ELIAS CEDEÑO	1995	ROCAFUERTE	ROCAFUERTE	05-2644580			No	Sin categoría	si	Municipales

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	ORIGEN DE LAS RECETAS	GENERACIÓN	¿SE ENSEÑAN A NUEVAS GENERACIONES?	¿EXISTE REGISTRO ESCRITO O AUDIVISUAL?	CAPACIDAD (Aforo)	AMBIENTE TEMÁTICO	OFERTA COMPLEMENTARIA	ACCESIBILIDAD	SERVICIOS ADICIONALES
HOSTERÍA RESTAURANTE ZAFIRO	Familiar		Si	Si	150	Montubio	Experiencias vivenciales	Transporte público, Parqueadero, Señalización turística	Guianza, Accesibilidad Universal
EL RINCON MANABITA	Familiar	Segunda Generación	Si	No	150	Montubio		Parqueadero, Señalización turística	Accesibilidad Universal
RESTAURANTE CAFÉ DE CAMPO	Familiar		Si	No	80	Montubio	Demostraciones	Transporte público, Parqueadero, Señalización turística	Accesibilidad Universal
DULCERÍA LOS ALMENDROS	Familiar	Tercera generación	Si	Si	100	Urbano tradicional	Talleres de cocina, Demostraciones, Experiencias vivenciales	Transporte público, Señalización turística	Accesibilidad Universal
COMEDOR LOS GIRASOLES	Familiar	Segunda Generación	Si	No	300	Rural tradicional		Parqueadero, Señalización turística	Accesibilidad Universal
TONGAS TRINITA	Familiar	Segunda Generación	Si	No	30	Rural tradicional	Demostraciones	Transporte público	

Inventario 3

Restaurantes con Características Ancestrales - Cantón Montecristi

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	REPRESENTANTE LEGAL	DIRECCIÓN	AÑO DE APERTURA	CANTÓN	PARROQUIA	TELÉFONO	EMAIL	REDES SOCIALES	REGISTRO ÚNICO DE TURISMO (RUT)	CATEGORÍA ÚNICA	LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO MUNICIPAL VIGENTE	CERTIFICACIONES Y DISTINTIVOS
MONTUBIO TRADICIONAL MANABITA GUAYABAL	BALDA VALDIVIEZO LUIS ALBERTO	VIA MANTA KM12 1/2 VIA PORTOVIEJO (MONTECRISTI)	2023	MONTECRISTI	LA PILA	994564907	montubiococinamanabita@gmail.com	www.montubiococinamanabita.com	Si	(1) Un tenedor	Si	
LA CABAÑA DE YAHVEH	MARIA JUNAN ZAMBRANO CEDEÑO	PASO LATERAL A 300MT DEL REDONDEL DE LA TEJEDORA	2015	MONTECRISTI	COLORADO	939218890		@cabanasdeyahveh	Si	(1) Un tenedor	Si	

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	ORIGEN DE LAS RECETAS	GENERACIÓN	¿SE ENSEÑAN A NUEVAS GENERACIONES?	¿EXISTE REGISTRO ESCRITO O AUDIVISUAL?	CAPACIDAD (Aforo)	AMBIENTE TEMÁTICO	OFERTA COMPLEMENTARIA	ACCESIBILIDAD	SERVICIOS ADICIONALES
MONTUBIO TRADICIONAL MANABITA GUAYABAL	Otro		Si	Si	60	Montubio	Demostraciones	Transporte público, Parqueadero, Señalización turística	Accesibilidad Universal
LA CABAÑA DE YAHVEH	Familiar	Cuarta Generación	Si	No	60	Montubio	Demostraciones, Talleres de Cocina	Parqueadero, Señalización turística	Accesibilidad Universal

Inventario 4

Restaurantes con Características Ancestrales - Cantón Jipijapa

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	REPRESENTANTE LEGAL	DIRECCIÓN	AÑO DE APERTURA	CANTÓN	PARROQUIA	TELÉFONO	EMAIL	REDES SOCIALES	REGISTRO ÚNICO DE TURISMO (RUT)	CATEGORÍA ÚNICA	LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO MUNICIPAL VIGENTE
CEVICHERÍA LOS PEPES	GUTIÉRREZ CHOEZ LUIS EDISON	COLÓN S/N Y MEJÍA	2009	JIPIJAPA	DOCTOR MIGUEL MORAN LUCIO	995780321	doloreslinopin66@hotmail.com	@cevicepepe	Si	(1) Un tenedor	Si
CEVICHERÍA Y MARISQUERÍA EL REFUGIO	CASTILLO VASQUEZ JOSE MAURICIO	ALEJO LASCANO Y JUAN MONTALVO 807	1982	JIPIJAPA	SAN LORENZO DE JIPIJAPA	939385720	Felix1982castillo@gmail.com	@cevicheriaelrefugio	Si	(1) Un tenedor	Si
RESTAURANTE SABOR FINO	CASTRO GARCÍA MIRIAM ROSARIO	KM 1 VIA GUAYAQUIL S/N	2024	JIPIJAPA	SAN LORENZO DE JIPIJAPA	998381748	miriancastrogarcia@hotmail.com	@saborfino	Si	(1) Un tenedor	Si
CAFETERÍA MARJEN 2	ALFREDO RODRÍGUEZ	KM 11 VIA MONTECRISTI JIPIJAPA	1995	JIPIJAPA	SANCAN				No	Sin categoría	Si

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	ORIGEN DE LAS RECETAS	GENERACIÓN	¿SE ENSEÑAN A NUEVAS GENERACIONES?	¿EXISTE REGISTRO ESCRITO O AUDIVISUAL?	CAPACIDAD (Aforo)	AMBIENTE TEMÁTICO	OFERTA COMPLEMENTARIA	ACCESIBILIDAD	SERVICIOS ADICIONALES
CEVICHERÍA LOS PEPES	Familiar		Si	Si	25	Rural tradicional		Transporte público, Señalización turística	
CEVICHERÍA Y MARISQUERÍA EL REFUGIO	Familiar		Si	No	25	Rural tradicional		Transporte público	Accesibilidad Universal
RESTAURANTE SABOR FINO	Familiar		Si	No	40	Montubio	Experiencias vivenciales	Parqueadero, Señalización turística	Accesibilidad Universal
CAFETERÍA MARJEN 2	Familiar	Segunda Generación	Si	No	60	Rural tradicional	Demostraciones	Transporte público, Parqueadero, Señalización turística	Accesibilidad Universal

Inventario 5

Restaurantes con Características Ancestrales – Cantón Portoviejo

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	REPRESENTANTE LEGAL	DIRECCIÓN	AÑO DE APERTURA	CANTÓN	PARROQUIA	TELÉFONO	EMAIL	REDES SOCIALES	REGISTRO ÚNICO DE TURISMO (RUT)	CATEGORÍA ÚNICA
RESTAURANTE EL TOMATE	RODRÍGUEZ MOLINA AIDEE BENEDICTA	VIA A CRUSITA KM 5 1/2 PORTOVIEJO-CRUSITA	1981	PORTOVIEJO	PORTOVIEJO	986772930	aydee0310@hotmail.com	@restaurantetomate	Si	(2) Dos tenedores
RESTAURANTE MONTUBIO COCINA MANABITA	BALDA VALDIVIEZO LUIS ALBERTO	AVENIDA REALES TAMARINDOS. CALLE SECUNDARIA S/N	2023	PORTOVIEJO	18 DE OCTUBRE	994564907	montubiococinamanabita@gmail.com	www.montubiococinamanabita.com	Si	(2) Dos tenedores
EL FOGON DE LEÑA	GARCIA ALAVA JENNIFER ANDREA	CALLE 26 DE SEPTIEMBRE Y PARAISO	2024	PORTOVIEJO	PORTOVIEJO	968382273		@fogondelenaortoviejo	No	Sin categoría
RESTAURANTE D'PURA LEÑA GONGREPICHE		PEDRO MONCAYO Y 12 DE MARZO	2018	PORTOVIEJO	PORTOVIEJO	981725446			No	Sin categoría

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	ORIGEN DE LAS RECETAS	GENERACIÓN	¿SE ENSEÑAN A NUEVAS GENERACIONES?	¿EXISTE REGISTRO ESCRITO O AUDIVISUAL?	CAPACIDAD (Aforo)	AMBIENTE TEMÁTICO	OFERTA COMPLEMENTARIA	ACCESIBILIDAD	SERVICIOS ADICIONALES
RESTAURANTE EL TOMATE	Familiar		Si	Si	100	Montubio	Experiencias vivenciales	Transporte público, Parqueadero	Accesibilidad Universal
RESTAURANTE MONTUBIO COCINA MANABITA	Otro		Si	Si	100	Montubio	Demostraciones	Transporte público, Parqueadero, Señalización turística	Accesibilidad Universal
EL FOGON DE LEÑA	Familiar		Si	No	40	Rural tradicional		Transporte público, Parqueadero	Accesibilidad Universal
RESTAURANTE D'PURA LEÑA GONGREPICHE	Familiar		Si	No	30	Rural tradicional		Transporte público	Accesibilidad Universal

Inventario General de Servicios Turísticos, Clasificados por cantones de la "Ruta Orígenes y sabores de Manabí"**Inventario General 1**

Catastro Turístico 2025 - Categoría de alojamiento, alimentos y bebidas - Cantón Manta

CATASTRO TURÍSTICO DE MANTA 2025										
ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO										
N°	Clasificación	Nombre Comercial	Razón Social	Fecha de Registro	Categoría	Parroquia	Tipo de Parroquia	Dirección	Teléfono Principal	Dirección Web
1	HOTEL	HOTEL VOYAGER MANTA	DE CIAN OPITZ ROBERT	26/11/2021	3 Estrellas	MANTA	urbana	Calle 24-A, M2, S/N	0968817854	robdecian@gmail.com
2	HOTEL	PIKEIRO BLUE	MENDOZA CEDEÑO EDISON ANTONIO	13/6/2022	2 Estrellas	LOS ESTEROS	urbana	AV. OLIVA MIRANDA, TERCERA TRANSVERSAL, SOLAR 13, 14 Y 15	052381932	keniazambranom@hotmail.com
3	HOTEL	CAPRI INTERNACIONAL	COTTO PALMA RENE ORLANDO	13/5/2014	3 Estrellas	MANTA	urbana	CALLE 105 AVDA. MALECON TARQUI		
4	HOTEL	HOTEL INTIQUILLA	MAMANE NAOMI	12/5/2022	2 Estrellas	SANTA MARIANITA	rural	LOTIZACIÓN LOS ESTEROS, LA TRAVESIA, LOTES 54	989617726	intiquillahotelreservas@gmail.com
5	HOTEL	MANTAHOST HOTEL	MANHOST S.A.	18/8/2014	4 Estrellas	MANTA	urbana	VIA BARBASQUILLO, SN, S/N	967600540	contraloria@mantahosthotel.com
6	HOTEL	FIDEICOMISO HOTEL SAIL PLAZA MANTA	FIDEICOMISO MERCANTIL HOTEL SAIL PLAZA MANTA	1/7/2021	5 Estrellas	MANTA	urbana	VIA A BARBASQUILLO KM 1,7, VIA A BARBASQUILLO, 000	999542857	dgujarro@wyndhamsailplazamanta.com
7	HOTEL	PACIFICO	VALLEJO ESCOBAR PEDRO VICENTE	14/5/2014	2 Estrellas	MANTA	urbana	AV. 106 101 Y CALLE 101 Y 102		hopainn@gmail.com
8	HOTEL	LEO HOTEL	GUANOLUISA GUANOLUISA LEONIDAS	8/5/2014	2 Estrellas	MANTA	urbana	AVDA 24 DE MAYO Y AVDA 9 ESQ.		
9	HOTEL	HOTEL TORRES DEL NORTE	MENDOZA PINARGOTE RAMON VICENTE	20/9/2021	2 Estrellas	TARQUI	urbana	calle 306, av 113, av113	0983970718	torresdelnortehotel@gmail.com
10	HOTEL	COMERCIAL MARIA	GUANOLUISA GUANOLUISA MARIA PIEDAD	17/5/2014	2 Estrellas	MANTA	urbana	CALLE 8 Y 6 AVE. 9		pininag20@gmail.com
11	HOTEL	HOTEL HAMILTON	LOPEZ ALONZO HAMILTON NERY	24/2/2014	4 Estrellas	MANTA	urbana	CDLA. UNIVERSITARIA		
12	HOTEL	AMERICANA	CARRENO ZAMORA MONSERRATE DE LAS MERCEDES	21/2/2011	2 Estrellas	MANTA	urbana	AV. 106 Y CALLE 105		
13	HOTEL	HOTEL AVELLAN	CHAVEZ CEDEÑO NINFA LOURDES	17/12/2024	3 Estrellas	MANTA	urbana	PRINCIPAL, CDLA MEDITERRANEO, S/N	0992565170	jessenia@fsantamartha.com
14	HOTEL	MANTA AIRPORT HOTEL	VELEZ VELEZ LADY ELIZABETH	29/6/2021	3 Estrellas	LOS ESTEROS	urbana	AV MANTA ROCAFUERTE, PUERTO AEROPUERTO, LOTE 56	52384045	mantaairporthotel@gmail.com
16	HOTEL	HOTEL Y PISCINERIA RUTA SOL	BERMEO GILA ENRIQUE AMADO	3/6/2015	2 Estrellas	MANTA	urbana	AV. 4 DE NOVIEMBRE Y CALLE 114		
17	HOTEL	HOTEL BRISAS DEL PACIFICO I	LOPEZ TUMBACO SILVIA ALEXANDRA	19/7/2024	3 Estrellas	TARQUI	urbana	AV. 102, CALLE 108, S/N	0994679801	reservasbrisasdelpacifico@hotmail.com
18	HOTEL	HOTEL BRISAS DEL PACIFICO M.S	LOPEZ TUMBACO SILVIA ALEXANDRA	18/10/2024	2 Estrellas	MANTA	urbana	AV. 17, CALLE 11 Y 12, S/N	0994679801	reservasbrisasdelpacifico@hotmail.com
19	HOTEL	HOTEL ARAGUANAY	MACIAS ARAUZ GUSTAVO JUNIOR	5/5/2021	2 Estrellas	TARQUI	urbana	av 107, calle 103, S/N	0987202573	jmarauz@hotmail.com
20	HOTEL	MINOTAURO	PICO ARTEAGA FABRICIO DANIEL	28/4/2006	2 Estrellas	MANTA	urbana	VIA CIRCUNVALACION TRAMO 1		
21	HOTEL	GAVIOTAS LAS	GOMEZ MOREIRA JUAN JOSE	6/10/2014	2 Estrellas	MANTA	urbana	AV. MALECON DE TARQUI ENTRE CALLES 105 Y 106		
22	HOTEL	VISTA ALEGRE	MUENTES CAÑARTE VICTOR RENE	9/5/2014	2 Estrellas	MANTA	urbana	AVDA. MALECON Y CALLE 106		
23	HOTEL	LUZ DE AURORA HOTEL	LOOR CEDEÑO MARLON ARIOLFO	3/8/2022	2 Estrellas	ELOY ALFARO	urbana	AV. 113, CALLE U 3, VILLA 23	0962794352	luzdeaurorahotel@gmail.com
24	HOTEL	HOTEL AGATA MANTA	GARCIA QUIROZ PLINIO MIGUEL	11/5/2021	2 Estrellas	MANTA	urbana	AV. 17, CALLE 12, N/S	0968978205	irvin-941@hotmail.com
25	HOTEL	HOTEL ORO VERDE	MANTAORO HOTELERA MANTA S.A.	13/8/1998	5 Estrellas	MANTA	urbana	Av. Malecon, Calle 23, S/N	967098031	plopez@hotelesoroverde.com
26	HOTEL	HOTEL PERLA SPONDYLUS	JOIMA S. A.	11/2/2014	4 Estrellas	MANTA	urbana	avenida 3, calle 15, sn	052613074	gerencia@hotelperlaspondylus.com
27	HOTEL	BALANDRA HOTEL	HOTEL CABAÑAS BALANDRA S.A.	7/7/2009	4 Estrellas	MANTA	urbana	AV. 7, CALLE 20, S/N	52625550	contabilidad@balandrahotel.com
28	HOTEL	ECUADOR KITESURF S.A.	ECUADOR KITESURF S.A	13/5/2016	2 Estrellas	SANTA MARIANITA	rural	Malecón Santa Marianita, Malecón, S/N		
29	HOTEL	MAR AZUL	CLUB VACACIONAL RUTA DEL SPONDYLUS CLUB	19/5/2015	4 Estrellas	MANTA	urbana	CALLE 12, AV 22, S/N		
30	HOTEL	HOTEL AQUAMARINA	FISHTURISMO S.A.	18/12/2017	4 Estrellas	LOS ESTEROS	urbana	Via al Aeropuerto - Sector El Palmar, Via Manta Rocafuerte, sn	05-500-260	info@aquamarinamanta.com
31	HOTEL	HOTEL POSEIDON	FIALLO & FIALLO SERVICIOS HOTELEROS FHS S.A.	26/11/2024	5 Estrellas	MANTA	urbana	PRINCIPAL, A LADO DE HOTEL MANTAHOST, S/N	055002800	costos@hotelposeidon-manta.com
32	HOTEL	NAVIO HOTEL	NEFAMAVI S.A.	18/6/2019	4 Estrellas	MANTA	urbana	U10, 8, S/N	56053146	contabilidad@naviohotel.com
33	HOTEL	PLAYA MAR HOTEL	HOTELERIA Y TURISMO DEL ECUADOR, TURISCLUB	19/2/2024	2 Estrellas	MANTA	urbana	CALLE 19, AVENIDA 12, SN	0999394798	playamar.hotel@yahoo.com
34	HOTEL	MANTA MAR HOTEL	HOTELERIA Y TURISMO DEL ECUADOR, TURISCLUB	21/7/2021	3 Estrellas	MANTA	urbana	Av 24, Flavio Reyes, s/n	0987624519	playamar.hotel@yahoo.com
35	HOTEL	STELLA BLU	STELLABLU S.A.S.	4/6/2024	2 Estrellas	MANTA	urbana	AVENIDA UNIVERSITARIA 7, AVENIDA UNIVERSITARIA 4, SN	0992373460	ddisercon@gmail.com
36	HOTEL	HOTEL SANTA FE	SANTA FE HOTEL SERVICIOS Y ALOJAMIENTO S.A.	12/9/2024	2 Estrellas	MANTA	urbana	16 Y 17, AVENIDA 23, 17	0984865545	reservashotelsantafemanta@gmail.com
37	HOTEL	MANTA SURF HOTEL	SURF HOTEL S.A.S.	29/5/2024	3 Estrellas	MANTA	urbana	AV 11, CALLE 19, AV 10	0978687322	ing.diana.briones@gmail.com
38	HOTEL	HOTEL MAR AZUL	MARAZULMANTA S.A.S.	6/2/2025	3 Estrellas	MANTA	urbana	AV. 22, FLAVIO REYES, TRAS DEL MALL DEL PACIFICO	0986994342	ma.angelesaray@gmail.com
40	HOTEL	HOTEL RISHUO	ULLOA GARCIA JAIME CRISTOBAL	18/10/2021	3 Estrellas	SANTA MARIANITA	rural	MALECON, AV COLON, sn	0981187445	admin@hotelrishuo.com
41	HOTEL	HOTELES MANTA REAL	MOSQUERA MACKENZIE FERNANDO EDUARDO	14/9/2021	2 Estrellas	MANTA	urbana	Avenida 24, calle 17, esquina	52450332	mosqueraf@hotmail.com
42	HOTEL	HOTEL VISTA AL MAR	ORANGEFUTURE S.A.	31/5/2024	3 Estrellas	MANTA	urbana	M1, AV. 24, S/N	0987966674	infracesarmoreno@hotmail.com
43	HOTEL	POSEIDON	FABRICA ECUATORIANA ECUAVAU S.A	8/12/2016	5 Estrellas	MANTA	urbana	Via Barbasquillo km 1.1/2, Barbasquillo, S/N		

HOSTAL										
N°	Clasificación	Nombre Comercial	Razón Social	Fecha de Registro	Categoría	Parroquia	Tipo de Parroquia	Dirección	Teléfono Principal	Dirección Web
1	HOSTAL	HOSTAL EL NAUFRAGO 2	GAVILANES GUTIERREZ LUIS ALBERTO	25/1/2024	2 Estrellas	MANTA	urbana	AV. 113, CALLE 117, S/N	0995000437	lgavilanes1960@gmail.com
2	HOSTAL	HOSTAL EL NAUFRAGO	GAVILANES GUTIERREZ LUIS ALBERTO	31/8/2023	2 Estrellas	MANTA	urbana	AV CARACOL Y AV. 42, AV.43, S/N	0995000437	lgavilanes1960@gmail.com
3	HOSTAL	MARE S&M HOSTAL	SANTAMARIA PHILCO ALEX ANDRES	11/5/2021	3 Estrellas	MANTA	urbana	Los Gavilanes, Calle Principal, Vía a Colegio Talentos, S/N	0962596059	alansaphi@gmail.com
4	HOSTAL	BLACK & WHITE	ZAMBRANO QUIROZ FREDDY JHONNY	14/10/2022	1 Estrella	LOS ESTEROS	urbana	calle principal, calle secundarias, 6	052381056	jhonny.zambrano@hotmail.com
5	HOSTAL	HOSTAL LOS ESTEROS	CABEZA BAZAN YOLANDA EMERITA	25/1/2024	1 Estrella	LOS ESTEROS	urbana	AV. 104, CALLE 121 Y 122, S/N	0987751701	losteroshostal@gmail.com
6	HOSTAL	HOSTAL PREMIER INN	MANTUANO ANCHUNDIA CARMEN BERNALDI	28/8/2023	1 Estrella	TARQUI	urbana	107, AV. 105, 108	0959112984	carmenyuber@gmail.com
7	HOSTAL	HOSTAL SAN LORENZO	MONTALVAN ACOSTA PEDRO ISIDORO	24/5/2023	1 Estrella	SAN LORENZO	rural	AV. MALECON, Malecón, S/N	0991995331	pedro_montalvan18@hotmail.com
8	HOSTAL	THE LOOKOUT HOSTEL	ARMSTRONG GEORGE	12/5/2022	3 Estrellas	SAN LORENZO	rural	calle bella vista, calle malecon, 0000	0981929871	vpicoe@hotmail.com
9	HOSTAL	HOSTAL LA GAVIOTA DORADA DE M	OLIVEIRA MACIAS JHONNY ALBINO	22/9/2021	2 Estrellas	MANTA	urbana	12, 23, s/n	0999704674	luzjzmin21@gmail.com
10	HOSTAL	HOSTAL MALANIA	MARQUEZ MARQUEZ MASSIEL KATHERINE	7/10/2021	3 Estrellas	LOS ESTEROS	urbana	VIA MANTA MONTECRISTI, DIAGONAL AL HOSPITAL IESS MANT	983181664	massielmarquez19@gmail.com
11	HOSTAL	HOSTAL CANARIAS	MUENTES MERA VICTOR YANDRY	26/11/2023	3 Estrellas	MANTA	urbana	CALLE 30, AV FLAVIO REYES, AV FLAVIO REYES	0984256348	hostalcanarias@hotmail.com
12	HOSTAL	HOTEL PORTO VELHO	SERVICIOS E INMOBILIARIA ATA&FAR S.A.	19/2/2014	1 Estrella	MANTA	urbana	U11, Vía barbasquillo, Lote 10 11 y 12	0999366644	hotelportovelhoecuador@gmail.com
13	HOSTAL	GOLDENMAR	MIÑO JATIVA MARIO JAVIER	22/5/2023	3 Estrellas	MANTA	urbana	AV. M - 1, CALLE 24, S/N	052620113	goldenmario1234@gmail.com
14	HOSTAL	MARIA JOSE	ESPINOZA BARCIA MARCOS EDUARDO	9/4/2014	3 Estrellas	MANTA	urbana	FLAVIO REYES Y CALLE 29 #110 *B/ UMIÑA		
15	HOSTAL	JACINITA	PALMA FRANCO EDITH YOLANDA	2/8/2018	1 Estrella	MANTA	urbana	CALLE 8, AV 7, S/N	0988850850	almacenolayitadoclectro2016@yahoo.com
16	HOSTAL	HOSTAL LA TORTUGA	TRIVIÑO MONTALVAN DIGNA LANDI	9/6/2023	1 Estrella	SAN LORENZO	rural	LA CASCADA, AV. SAN LORENZO, S/N	0988841580	jessicarobles1427@gmail.com
17	HOSTAL	ASTORIA 1	SOLOZANO SABANDO RAMON DARIO	14/5/2014	2 Estrellas	MANTA	urbana	AV. 105 S/N Y CALLE 106		
18	HOSTAL	DE LA ABUELA	PICO TEJENA JOSE RAMON	12/2/2014	2 Estrellas	MANTA	urbana	BARRIO CORDOVA AV.13 Y CALLE 20		
19	HOSTAL	HOSTAL PERLAMAR	PAREDES SALTOS JENNY MONSERRATE	29/12/2022	1 Estrella	MANTA	urbana	AV. 23, CALLE 20, S/N	985323753	guillo_086@hotmail.com
20	HOSTAL	HOSTAL LOS CACTUS	BRAVO MOREIRA NEXAR ANTONIO	29/6/2021	2 Estrellas	LOS ESTEROS	urbana	Vía Manta Jaramijo, Divino Niño, LOTE 56	0980938147	hostalloscactus56@gmail.com
21	HOSTAL	OTOÑO HOTEL DE CARRETERAS	ALAVA BELLO ARACELY LILIBETH	17/5/2014	1 Estrella	MANTA	urbana	NUEVA ESPERANZA TRAMO 2 VIA CIRCUNVALACION		
22	HOSTAL	MARYORMAR	MENDOZA MOREIRA MARCELINA	9/6/2015	1 Estrella	MANTA	urbana	VILLAMARINA MZ V4 LOTE 05		
23	HOSTAL	MAR Y TIERRA	PEÑA HIDALGO NARCISA CLARA	24/2/2014	3 Estrellas	MANTA	urbana	AV. FLAVIO REYES Y CALLE 29		hostalmarytierra@gmail.com
24	HOSTAL	MARIA FERNANDA	ALVIA REYES ANTONIO EDUARDO	12/2/2014	2 Estrellas	MANTA	urbana	CALLE 23 Y AV. CIRCUNVALACION Y FLAVIO REYES		
25	HOSTAL	PLAYA MURCIELAGO	ALAVA AVILA MERCY MORAYMA JAZMINE	8/4/2012	2 Estrellas	MANTA	urbana	CALLE 27 AV. FLAVIO REYES		
26	HOSTAL	HOSTAL PLATA DE MAR	SOLEDISPA MERO PASTORA SOLEDAD	3/5/2023	3 Estrellas	LOS ESTEROS	urbana	AV 103, CALLE 113 Y 114, 589	0991176789	solepasmero@hotmail.com
27	HOSTAL	RESTAURANT MI KASA	LOOR CEVALLOS PATRICIA ASUNCION	25/2/2014	2 Estrellas	MANTA	urbana	C.12 VIA SAN MATEO		
28	HOSTAL	DEL MAR	GONZEMBACH PINOARGOTE GRACE GINA	9/5/2014	1 Estrella	MANTA	urbana	CALLE 104 AVE. 105 ESQ.		
29	HOSTAL	ROSA MAR	ARTEAGA ZAMBRANO ROSA TERESA	14/5/2014	1 Estrella	MANTA	urbana	Av. 4 de noviembre, Calle 320, Calle 319		
30	HOSTAL	AVELLAN	AVELLAN ZAMBRANO JORGE LUIS	10/11/2015	2 Estrellas	MANTA	urbana	CALLE 3 Y AV. 3 VÍA SAN MATEO CIUDADELA MEDITERRANEO		
31	HOSTAL	CABAÑAS LAS VELAS	CEDEÑO VEGA LAURA JESSENIA	7/3/2023	2 Estrellas	TARQUI	urbana	102, AVENIDA 105, S/N	0982264746	epibaque@yahoo.com
32	HOSTAL	ANCLA EL	VALDIVIEZO SOLORZANO YIMMY PABLO	14/5/2014	1 Estrella	MANTA	urbana	AV. 105 S/N Y CALLE 108		
33	HOSTAL	ALEJANDRO MAR	GARCIA ANCHUNDIA JOSE ANTONIO	2/1/2009	1 Estrella	MANTA	urbana	CALLE 119 Y AV. 103 Y 104		
34	HOSTAL	SOGA HOSTAL	LOPEZ CEDEÑO OSWALDO EMILIO	30/6/2021	3 Estrellas	SANTA MARIANITA	rural	calle principal junto a la cancha sintetica, bajada a la playa, sn	0997985366	oswal1982@gmail.com
35	HOSTAL	HOSTAL MALECON BLUE	FLORES FRANCO CARMEN MARITZA	5/6/2023	1 Estrella	TARQUI	urbana	108, AV. 101, S/N	0997681388	carmen.flores68@hotmail.com
36	HOSTAL	HOSTAL MANAKIN	VERA MARCHAN EDUARDO ANTONIO	15/9/2015	3 Estrellas	MANTA	urbana	20, AVE 12, S/N		hostalmanakin@hotmail.com
37	HOSTAL	HOSTAL MANAKIN	VERA MARCHAN EDUARDO ANTONIO	14/12/2023	3 Estrellas	MANTA	urbana	20, AV. 12, S/N	042620413	hostalmanakin@hotmail.com
38	HOSTAL	DORITA	GARCIA MONGE DORIS EDITH	18/6/2014	1 Estrella	LOS ESTEROS	urbana	CALLE 2 10 AVENIDA 5		
39	HOSTAL	HOSTAL SISU	CUACES OVIEDO ROSA ELVIRA	31/8/2023	2 Estrellas	MANTA	urbana	PRINCIPAL, AV. UNIVERSITARIA, S/N	0985336661	rosacuaces72@hotmail.com
41	HOSTAL	HOSTAL PARIS	ZAMBRANO MACIAS KENIA MARISOL	26/4/2023	2 Estrellas	LOS ESTEROS	urbana	AV. OLIVA MIRANDA, ONOFRE DE GENNA, S/N	052382698	keniazambranom@gmail.com
42	HOSTAL	PLAYA IMPERIAL HOSTAL	LOPEZ FEIZ MAGALY GUADALUPE	1/8/2024	1 Estrella	TARQUI	urbana	108, AV. 103, S/N	0995069031	vanessabarberacedeno@gmail.com
43	HOSTAL	HOSTAL LA CAIDA DEL SOL	HOLGUIN MUENTES CARMEN PIEDAD	2/6/2022	1 Estrella	SANTA MARIANITA	rural	CALLE PRINCIPAL, SD, SD	0988085028	hostalcaidadelosol81@gmail.com
44	HOSTAL	HOSTAL BAUMER	GARCIA MERO WALTER ECUADOR	20/10/2021	2 Estrellas	LOS ESTEROS	urbana	Vía Manta Rocafuerte km 41/2 calle principal2, Loma d Agencia	0993854100	walter_garciamero@hotmail.com

N°	Clasificación	Nombre Comercial	Razón Social	Fecha de Registro	Categoría	Parroquia	Tipo de Parroquia	Dirección	Teléfono Principal	Dirección Web
46	HOSTAL	YOR MAR	MURILLO ALVARADO LUIS NEVARDO	11/2/2014	3 Estrellas	MANTA	urbana	BARRIO CORDOVA, CALLE 19 Y AV. 14		
47	HOSTAL	HOSTAL BRISAS DEL PACIFICO I	LOPEZ TUMBACO SILVIA ALEXANDRA	18/10/2024	1 Estrella	MANTA	urbana	AVENIDA 18, CALLE 10 Y 11, SN	0994679801	reservasbrisasdelpacifico@hotmail.com
48	HOSTAL	HOSTAL BRISAS DEL PACIFICO M.S.	LOPEZ TUMBACO SILVIA ALEXANDRA	18/10/2024	2 Estrellas	TARQUI	urbana	103 Y 104, AV. 105, S/N	0994679801	reservasbrisasdelpacifico@hotmail.com
49	HOSTAL	HOSTAL LOS TRES REYES	DE LA CRUZ MENDOZA JORGE LUIS	18/12/2017	1 Estrella	LOS ESTEROS	urbana	CALLE 114, AV. 108 BARRIO LOS TRES REYES, SN	939573281	
50	HOSTAL	JORDAN	DE LA CRUZ MENDOZA JORGE LUIS	23/5/2012	1 Estrella	TARQUI	urbana	307 Y AV. 112, CIUDADELA ROCAFUERTE, SN		
51	HOSTAL	HOSTAL JORDAN II	DE LA CRUZ MENDOZA JORGE LUIS	15/7/2021	2 Estrellas	MANTA	urbana	Calle 115 av 108, AV. 108, SN	939573281	
52	HOSTAL	VERANERA HOSTAL	VALLEJO ZAMBRANO MARIA ANGELICA	7/10/2021	1 Estrella	MANTA	urbana	31, AV. FLAVIO REYES, S/N	992740863	angievallejo@hotmail.com
53	HOSTAL	HOSTAL LOS MANTAS I	LOOR ACHONG SILVIA VANESSA	3/7/2023	1 Estrella	MANTA	urbana	AV. 8, CALLE 13, S/N	0984929590	costaverdehostal@gmail.com
54	HOSTAL	HOSTAL COSTA VERDE	LOOR ACHONG SILVIA VANESSA	5/8/2021	1 Estrella	MANTA	urbana	AV. 30, CALLE 24, 406	052450535	costaverdehostal@gmail.com
55	HOSTAL	HOSTAL BLUE PACIFIC	DAVALOS ANDRADE NANSI CECILIA	15/7/2015	2 Estrellas	MANTA	urbana	AV. FLAVIO REYES Y CALLE 20		
56	HOSTAL	HOSTAL EL PARAISO	DE LA CRUZ CARREÑO VIVIANA ALEXANDRA	15/2/2012	2 Estrellas	MANTA	urbana	CALLE 119 Y AV. 104 BARRIO EL PARAISO		viviana.1982@hotmail.com
57	HOSTAL	HOSTAL PIAZOLLA	DE LA CRUZ CARREÑO VIVIANA ALEXANDRA	28/5/2024	2 Estrellas	LOS ESTEROS	urbana	CIENTO DIEZ, AV. MARIA AUXILIADORA, S/N	0990927132	viviana.1982@hotmail.com
58	HOSTAL	SAN ROQUE HOSTAL	CEDEÑO BERMUDEZ ROQUE IVAN	28/12/2021	1 Estrella	LOS ESTEROS	urbana	VIA MANTA ROCAFUERTE, calle 407, LOTE 8 MZ A	0982588184	santroquehostal@gmail.com
59	HOSTAL	HOTEL YORMARI	MERCHAN PONCE ROBERTO CARLOS	6/10/2015	3 Estrellas	MANTA	urbana	19, AV. 14, S/N	52624375	asi.contabilidad@yormarihotel.com
60	HOSTAL	HOSTAL RUTA E15	VILLAVICENCIO SANTANA JESSICA JAHAIRA	7/10/2021	1 Estrella	LOS ESTEROS	urbana	CALLE 119, AV. 105, S/N	989586979	
61	HOSTAL	HOSTAL INTERNACIONAL DEL PACIFICO	VALLEJO CALDERON PEDRO VICENTE	22/5/2024	1 Estrella	TARQUI	urbana	AVENIDA 106, CALLE 101, 1	0999520844	hopainn623@gmail.com
62	HOSTAL	HOSTAL PORTO ALEGRE	CAÑARTE MERO MARIA JASMIN	4/8/2015	1 Estrella	MANTA	urbana	Avenida 35, Calle 27, S/N	0988685949	hostal_porto_alegre@hotmail.com
63	HOSTAL	ARRESIFE	HIDROVO HIDROVO STALIN RENE	14/11/2014	1 Estrella	MANTA	urbana	AV. 105 CALLE 107 Y 108		
64	HOSTAL	CANARIAS	GARCIA CAÑARTE ARELIS ANDREA	4/4/2014	2 Estrellas	MANTA	urbana	FLAVIO REYES MZ. Q. L. T. 22 CALLE 30		
65	HOSTAL	VELAS LAS	PARRAGA MIELES MARYURI JAQUELINE	11/5/2014	1 Estrella	MANTA	urbana	CALLES 101-102 AV. 106		
66	HOSTAL	HOSTALCABAÑA PUNTA LA BARCA	VERA DELGADO JUAN ANDRES	21/3/2024	1 Estrella	SANTA MARIANITA	rural	SANTA MARIANITA, VÍA A LIGUIQUI, S/N	0959839180	andyvera492@gmail.com
67	HOSTAL	HOSTAL AMELIA DE LA ROSA	MACIAS ARAUZ GUSTAVO ADOLFO	11/4/2023	3 Estrellas	LOS ESTEROS	urbana	CALLE 39, 136, LOTES 1 2	0980872928	maciasadolfo2023@gmail.com
68	HOSTAL	HOSTAL PORLAMAR	MUENTES CAÑARTE LUZ JAZMIN	22/8/2024	2 Estrellas	MANTA	urbana	28, AV. 35, S/N	0998146634	luzjazmin21@hotmail.com
69	HOSTAL	HOSTAL MANTA BEACH INN	MARIA ZAMBRANO SOLORZANO	26/8/2015	1 Estrella	MANTA	urbana	CALLE 127 VIA AL PALMAR		
70	HOSTAL	GOLETA	COSTAMURCIELAGO S.A	1/2/2005	3 Estrellas	MANTA	urbana	BARRIO CORDOVA CALLE 19 Y AV. 11 Y 12		
71	HOSTAL	DESIRENY	DESIRENY HOSTAL	6/6/2010	2 Estrellas	MANTA	urbana	AV. 13 S/N CALLE 13 Y 14		
72	HOSTAL	FRANCISCO	VIACRUZCA S.A.	1/7/2015	2 Estrellas	MANTA	urbana	AV. 24 DE MAYO Y CALLE 2 TARQUI		
73	HOSTAL	VELERO EL	SERVICIOS TURISTICOS MANTA CIA. LTDA. SER	17/11/2013	2 Estrellas	MANTA	urbana	AV. 24 Y FLAVIO REYES		
74	HOSTAL	HOSTAL MILAN	NIETO MEDINA JARENIMAR KAROLINA	30/3/2016	2 Estrellas	MANTA	urbana	BARRIO CORDOVA CALLE 17 AV 6		
75	HOSTAL	HOSTAL INTERNACIONAL	INTERDELACRUZ S.A.	13/10/2022	1 Estrella	LOS ESTEROS	urbana	CALLE UMIÑA, AVENIDA MARIA AUXILIADORA, s/n	986233099	interdelacruzsa21@gmail.com
76	HOSTAL	PUERTO MANTA HOSTAL	MANTAPORTCRUZ S.A.S.	10/6/2024	2 Estrellas	MANTA	urbana	AVENIDA 7, CALLE 18, S/N	0939518473	mantaportcruz@gmail.com
77	HOSTAL	MARINA REAL	PALOMEQUE GARCIA BLASCO DIEGO HERNAN	18/2/2014	2 Estrellas	MANTA	urbana	AV. FLAVIO REYES Y CALLE 33 *B/UMIÑA		
78	HOSTAL	HOSTAL MILAN	JIMENEZ PEREZ CESAR ANTONIO	26/5/2015	2 Estrellas	MANTA	urbana	CALLE 17 Y AV. 6		
79	HOSTAL	HOSTAL D'MARIOS	CAHUASQUI TAPIA MARIO GIOVANNY	13/6/2022	2 Estrellas	LOS ESTEROS	urbana	Av.3, calle primera y segunda, villa 9	0979447833	mgeovanny1960@hotmail.com
80	HOSTAL	HOSTAL ANTARES	MONTENEGRO AYORA CLAUDIA GISSEL	16/5/2022	2 Estrellas	MANTA	urbana	CALLE 29, AV. FLAVIO REYES, 109	0991429275	antares.spa.lodge@gmail.com
81	HOSTAL	CASA BLANCA	POLIT HERAS JOHNNY EDMUNDO	9/10/2012	3 Estrellas	SANTA MARIANITA	rural	VIA BOCA DE PACOCHÉ, NA, NA		
82	HOSTAL	HOSTAL ORO Y MAR	CADENA MORÁN PAMELA RENÉ	23/6/2015	1 Estrella	MANTA	urbana	AV. 24 Y CALLE 17		
83	HOSTAL	CASA LATINA	RODRIGUEZ PADILLA CRISTOBAL XAVIER	9/4/2014	2 Estrellas	MANTA	urbana	B/UMIÑA, AVDA. FLAVIO REYES Y CALLE 26		
84	HOSTAL	BLANJOP	PAREDES MIELES JOSE MIGUEL	1/6/2023	1 Estrella	LOS ESTEROS	urbana	CIUDADELA EL PALMAR, ENTRADA PRINCIPAL, 15-16	0995185426	jose_livertysol@hotmail.com
85	HOSTAL	HOSTAL JIREH	SANDOVAL TINITANA STEFANY SCARLETH	25/3/2022	1 Estrella	MANTA	urbana	calle 8, av 9, sn	52699633	arauzh3@gmail.com
86	HOSTAL	HOSTAL SAN MATEO	LOPEZ LOPEZ MIRIAM JUANITA	15/11/2016	1 Estrella	SAN MATEO	urbana	Calle principal, Calle San Gregorio, ninguna		
87	HOSTAL	VILLALUNA	DIAZ BARRIOS MARCO ANTONIO	27/11/2023	3 Estrellas	SANTA MARIANITA	rural	malecon, diagonal a las letras, LOTE 52-59	0994129286	marcoadb84@gmail.com
88	HOSTAL	ROSSE HOSTAL & BOUTIQUE	INGUIL ROJAS RICHARD JESUS	19/10/2015	2 Estrellas	MANTA	urbana	AV. FALVIO REYES Y CALLE 17 Y 18		
89	HOSTAL	ALBATROS	VITERI ARROYO ROSARIO GUADALUPE	12/5/2014	2 Estrellas	MANTA	urbana	Calle M2, Calle M3, s/n		viteri.rosario@yahoo.es
90	HOSTAL	HOSTAL ELIAS	QUIESPE PICO MARCO ANTONIO	10/6/2015	1 Estrella	MANTA	urbana	CALLE OLIVIO SAN AGUSTIN		

HOSTERIA										
N°	Clasificación	Nombre Comercial	Razón Social	Fecha de Registro	Categoría	Parroquia	Tipo de Parroquia	Dirección	Teléfono Principal	Dirección Web
2	HOSTERÍA	FARO ESCANDINAVO EL	NILSEN MARTINEZ, NILSENMART S.A.	14/5/2014	5 Estrellas	SAN LORENZO	rural	P/ SAN LORENZO AV. SAN LORENZO S/N		
3	HOSTERÍA	HOSTERIA BARBASQUILLO	CISNEROS REYES JORGE ADALBERTO	26/11/2024	3 Estrellas	MANTA	urbana	via barbasquillo, playa barbasquillo, S/N	0992642369	cetuhoba.sa@gmail.com
4	HOSTERÍA	TRAVESIA LA	ALIATIS RAMIREZ BRUNO SALVATORE	1/12/2014	4 Estrellas	MANTA	urbana	SANTA MARIANITA, AV MALECON		
5	HOSTERÍA	ORTY MAR	ORTI OCHOA JOSE RODRIGO	14/5/2014	5 Estrellas	SANTA MARIANITA	rural	VIA SAN MATEO KM55/N		
6	HOSTERÍA	ORTY MAR	ORTI OCHOA JOSE RODRIGO	15/12/2014	5 Estrellas	MANTA	urbana	VIA SAN MATEO KM55/N		
7	HOSTERÍA	GRINGO ON THE BAECH	MISTEL DANIEL	15/12/2015	5 Estrellas	SAN LORENZO	rural	SAN LORENZO		
8	HOSTERÍA	THE MARQUIS	OFFERMAN MARK ANTHONY	1/3/2016	4 Estrellas	MANTA	urbana	AV. SAN LORENZO (SAN LORENZO)		
HACIENDA TURISTICA										
1	HACIENDA TURISTICA	HACIENDA D'MALEK	PAZ LOPEZ SEBASTIANA ELIZABETH	18/5/2024	4 Estrellas	SAN MATEO	urbana	PRINCIPAL, SEGUNDA INTERSECCION, LOTE 5	0939891052	dmalekecuador.com
2	HACIENDA TURISTICA	HACIENDA D'MALEK	OASISMANABA S.A.S.	11/2/2025	3 Estrellas	SAN LORENZO	rural	EL AROMO, SAN LORENZO MANTA, 1	0959908631	dmalekecuador.com
CASA DE HUESPEDES										
1	CASA DE HUESPEDES	KLECUS	BRAVO CARRANZA KLEINER ALEJANDRO	19/8/2022	Categoría única	SAN MATEO	urbana	SITIO JOME, sd, S/N	0962647730	klecussanmateoecolodge@gmail.com
INMUEBLE HABITACIONAL										
1	INMUEBLE HABITACIONAL	DPTO 905	VALENZUELA SUAREZ MARIO RAMIRO	11/3/2024	Categoría única	MANTA	urbana	VIA A BARBASQUILLO, SN, SN	0983455098	ramirovalenzuelacse@gmail.com
2	INMUEBLE HABITACIONAL	VILLAS SAN LORENZO	CORREA MURILLO MARILYN	7/11/2023	Categoría única	SAN LORENZO	rural	Via a El Faro, Principal, Villas San Lorenzo	0994863985	marilynkellerbv@gmail.com
3	INMUEBLE HABITACIONAL	QUALITY B2B	AGUIRRE ARIAS PABLO ANDRES	19/12/2023	Categoría única	SAN MATEO	urbana	URBANIZACION CIUDAD DEL MAR, EDIFICIO PLAZA LEBLON, S/N	0998386688	info@qualityb2b.com
4	INMUEBLE HABITACIONAL	YEISON GIRALDO	GIRALDO MONTOYA YEISON	30/11/2023	Categoría única	MANTA	urbana	AV. 6, CALLE 11, S/N	0981190086	yeiisoon96@gmail.com
5	INMUEBLE HABITACIONAL	PAU	VELASQUEZ MORA JAIME ANDRES	25/9/2023	Categoría única	MANTA	urbana	27, AV. 30, 105	0990619525	javemo08@gmail.com
6	INMUEBLE HABITACIONAL	LM CINCUENTAZO Y ALGO MAS	LOOR ZAVALA FRANKLIN JOSE	22/9/2023	Categoría única	LOS ESTEROS	urbana	CALLE 025, AV 08, 10	052927695	franklinloor21@hotmail.com
7	INMUEBLE HABITACIONAL	INPAVE1	PAREDES VELEZ INES YOXELINE	12/4/2024	Categoría única	MANTA	urbana	PELICANOS, SIN NOMBRE, MANZANA H - 20	0988035560	inesparedesvelez@gmail.com
8	INMUEBLE HABITACIONAL	INPAVE3	PAREDES VELEZ INES YOXELINE	12/4/2024	Categoría única	MANTA	urbana	pelicanos, sin nombre, manzana H - 20	0988035560	inesparedesvelez@gmail.com
9	INMUEBLE HABITACIONAL	INPAVE2	PAREDES VELEZ INES YOXELINE	12/4/2024	Categoría única	MANTA	urbana	los pelicanos, sin nombre, manzana H- 20	0988035560	inesparedesvelez@gmail.com
10	INMUEBLE HABITACIONAL	INPAVE	PAREDES VELEZ INES YOXELINE	15/2/2024	Categoría única	MANTA	urbana	URBANIZACION ALTOS DE MANTA BE, MZ. H, LOTE 20	0988035560	inesparedesvelez@gmail.com
11	INMUEBLE HABITACIONAL	MANTA APARTMENTS	ZAMBRANO SUAREZ RICARDO ORLEY	8/5/2024	Categoría única	MANTA	urbana	CALLE 54 A, URBANIZACION LOMAS BARBASQUILLO, LAS OLAS	0993615423	rozambranosuarez@gmail.com
12	INMUEBLE HABITACIONAL	MANTA APARTMENTS	ZAMBRANO SUAREZ RICARDO ORLEY	8/5/2024	Categoría única	MANTA	urbana	BARBASQUILLO 54A, URBANIZACION LOMAS BARBASQUILLO, DP	0993615423	rozambranosuarez@gmail.com
13	INMUEBLE HABITACIONAL	MANTA APARTMENTS	ZAMBRANO SUAREZ RICARDO ORLEY	8/5/2024	Categoría única	MANTA	urbana	54 A, VIA BASBASQUILLO, EDIFICIO YORGO II DP C3	0993615423	rozambranosuarez@gmail.com
14	INMUEBLE HABITACIONAL	MANTA APARTMENTS	ZAMBRANO SUAREZ RICARDO ORLEY	8/5/2024	Categoría única	MANTA	urbana	BARBASQUILLO, URBANIZACION LOMAS BARBASQUILLO, DP UM	0993615423	rozambranosuarez@gmail.com
15	INMUEBLE HABITACIONAL	MANTA APARTMENTS	ZAMBRANO SUAREZ RICARDO ORLEY	8/5/2024	Categoría única	MANTA	urbana	BARBASQUILLO 54A, EDIFICIO MONACO, MONACO DPTO 401	0993615423	rozambranosuarez@gmail.com
16	INMUEBLE HABITACIONAL	MANTA APARTMENTS	ZAMBRANO SUAREZ RICARDO ORLEY	8/5/2024	Categoría única	MANTA	urbana	BARBASQUILLO 54A, URBANIZACION LOMAS BARBASQUILLO, DP	0993615423	rozambranosuarez@gmail.com
17	INMUEBLE HABITACIONAL	MANTA APARTMENTS	ZAMBRANO SUAREZ RICARDO ORLEY	8/5/2024	Categoría única	MANTA	urbana	BARBASQUILLO 54A, VIA BASBASQUILLO, EDIFICIO YORGO II DP	0993615423	rozambranosuarez@gmail.com
18	INMUEBLE HABITACIONAL	MANTA APARTMENTS	ZAMBRANO SUAREZ RICARDO ORLEY	8/5/2024	Categoría única	MANTA	urbana	BARBASQUILLO 54A, URBANIZACION LOMAS BARBASQUILLO, ED	0993615423	rozambranosuarez@gmail.com
19	INMUEBLE HABITACIONAL	MANTA APARTMENTS	ZAMBRANO SUAREZ RICARDO ORLEY	8/5/2024	Categoría única	MANTA	urbana	BARBASQUILLO 54A, EDIFICIO MONACO, MONACO EDIFICIO MA	0993615423	rozambranosuarez@gmail.com
20	INMUEBLE HABITACIONAL	MANTA APARTMENTS	ZAMBRANO SUAREZ RICARDO ORLEY	8/5/2024	Categoría única	MANTA	urbana	BARBASQUILLO, SN, DP TOQUILLA	0993615423	rozambranosuarez@gmail.com
21	INMUEBLE HABITACIONAL	MANTA APARTMENTS	ZAMBRANO SUAREZ RICARDO ORLEY	8/5/2024	Categoría única	MANTA	urbana	BARBASQUILLO 54A, URBANIZACION LOMAS BARBASQUILLO, ED	0993615423	rozambranosuarez@gmail.com
22	INMUEBLE HABITACIONAL	MANTA APARTMENTS	ZAMBRANO SUAREZ RICARDO ORLEY	8/5/2024	Categoría única	MANTA	urbana	BARBASQUILLO 54 A, EDIFICIO MONACO, EDIFICIO MONACO - M	0993615423	rozambranosuarez@gmail.com
23	INMUEBLE HABITACIONAL	CASA LIG	ALARCON MOLINA GUSTAVO ENRIQUE	15/12/2023	Categoría única	SAN LORENZO	rural	Via a la playa, Via a la playa, 000	0990991345	surfer_gus@hotmail.com

N°	Clasificación	Nombre Comercial	Razón Social	Fecha de Registro	Categoría	Parroquia	Tipo de Parroquia	Dirección	Teléfono Principal	Dirección Web
25	INMUEBLE HABITACIONAL	COSTA DEL PACIFICO 3	LIMONGI PAREDES JOSSELYN DAYANNA	12/4/2024	Categoría única	MANTA	urbana	via a barbasquillo, s/n, S/N	0980815934	dayannalimongi@hotmail.com
26	INMUEBLE HABITACIONAL	COSTA DEL PACIFICO	LIMONGI PAREDES JOSSELYN DAYANNA	17/10/2023	Categoría única	MANTA	urbana	PELIKANOS, PELIKANOS, LOTE 20	0980815934	dayannalimongi@hotmail.com
27	INMUEBLE HABITACIONAL	PYREOS	AVENDAÑO JIMENEZ ARIANNA ANDREA	9/9/2024	Categoría única	MANTA	urbana	CALLE 17, CALLE 20, S/N	0969940575	ari.avendano313@gmail.com
28	INMUEBLE HABITACIONAL	CASA MI KUNA	CEDEÑO PALACIOS MARIA JOSE	26/3/2024	Categoría única	SAN LORENZO	rural	barrio 10 de agosto, s/n, S/N	0982622822	mariajose_tat@hotmail.com
29	INMUEBLE HABITACIONAL	MONACO RENTAL HOME	POSUGUA BAILON CESAR RAMIRO	28/9/2023	Categoría única	MANTA	urbana	LOMAS DE BARBASQUILLO LOTE 5, CALLE SECUNDARIA, SN	0998380026	drposil11@gmail.com
30	INMUEBLE HABITACIONAL	DEPARTAMENTOS MANTA - FINCA B	IMERA LOURIDO CAROLINA ESTEFANIA	28/2/2024	Categoría única	MANTA	urbana	AV. 7, CALLE 13 Y 14, 1333	0967710613	efrainvera1976@hotmail.com
31	INMUEBLE HABITACIONAL	DELUXE GUEST HOUSE	ROSAS ESCOBAR KARINA ALEXANDRA	27/9/2023	Categoría única	MANTA	urbana	Barrio Jesus de Nazareth, avenida 7, calle 11	0939832568	karyrosases@hotmail.com
32	INMUEBLE HABITACIONAL	HOSPEDAJE GLENDYS	MENDOZA MOREIRA GLENDA LOURDES	28/3/2024	Categoría única	MANTA	urbana	av circunvalacion, av circunvalacion, mz b5 casa 8	0969823653	lenama715@hotmail.com
33	INMUEBLE HABITACIONAL	ELAIN'S HOMES	BAILON ORTEGA DANILO ALEJANDRO	28/9/2023	Categoría única	MANTA	urbana	Ruta spondylus, urbanización ciudad del mar, 3	0983339643	daniobailon97@gmail.com
34	INMUEBLE HABITACIONAL	PANORAMIC VIEWS	BAILON ORTEGA LEONARDO HERBERT	5/3/2024	Categoría única	SAN MATEO	urbana	RUTA SPONDYLUS, 2, 701	0963941451	leonardobailon64@gmail.com
35	INMUEBLE HABITACIONAL	ARQUISTUDIO	DELGADO DELGADO ELVIS VICENTE	22/9/2023	Categoría única	MANTA	urbana	VÍA BARBASQUILLO, CALLE C54A, 306	0998856133	elvisdelgado1@gmail.com
36	INMUEBLE HABITACIONAL	DELGADO SANTANA KEVIN ALFREDO	DELGADO SANTANA KEVIN ALFREDO	28/9/2023	Categoría única	MANTA	urbana	Urb Baru Oasis, Calla 1, VILLA 61	0969052775	kevindelgado.m25@gmail.com
37	INMUEBLE HABITACIONAL	ARCHISTUDY	ARCHITECTURE STUDY ARCHISTUDY S.A.S.	30/8/2024	Categoría única	MANTA	urbana	VIA BARBASQUILLO, C 54 A, 0	0998856133	archistudyec@gmail.com
38	INMUEBLE HABITACIONAL	EDIFICIO MIKONOS APARTAMENTO	PRIETO MONTALVO JULIO MARCELO	27/2/2024	Categoría única	MANTA	urbana	S/N, C32, S/N	0987525030	julio_prieto@soderex.com
39	INMUEBLE HABITACIONAL	PUERTO MADERA	MADERA SILVA CARLOS DANILO	8/1/2024	Categoría única	MANTA	urbana	CALLEJON UB, S/N, S/N	0982029051	d.madera@yahoo.es
40	INMUEBLE HABITACIONAL	MANABI MY PLACE	ESTRELLA PARRA GIANELLA ALEXANDRA	5/1/2024	Categoría única	MANTA	urbana	M 1, AV. M 2, S/N	0992930310	gianestrella40@gmail.com
41	INMUEBLE HABITACIONAL	AB 1402	SEVILLA CHAVEZ JAVIER HUMBERTO	5/10/2023	Categoría única	MANTA	urbana	Via Barbasquillo KM1, entrada a Mantahost, S/N	0995654483	javier.sevilla@nokia.com
42	INMUEBLE HABITACIONAL	AB 204	SEVILLA CHAVEZ JAVIER HUMBERTO	19/1/2024	Categoría única	MANTA	urbana	C.32, NA, S/N	0995654483	javier.sevilla@nokia.com
43	INMUEBLE HABITACIONAL	PAULA HOLGUIN	HOLGUIN GUERRERO PAULA MARIA	28/3/2024	Categoría única	MANTA	urbana	na, calle 32, 0	0984259972	paulitaholguin@gmail.com
44	INMUEBLE HABITACIONAL	BRISAMAR SUITES	BASTIDAS TORRES VLADIMIR ILICH	27/8/2024	Categoría única	SANTA MARIANITA	rural	PASAJE A-3, CALLEJON 1-A, S/N	0979144647	vladimir_iliich_76@hotmail.com
45	INMUEBLE HABITACIONAL	MANABI DE MIS QUIMERAS	CORONEL KANG ELIZA VIOHL	7/3/2024	Categoría única	MANTA	urbana	AV. FLAVIO REYES, CALLE 27A, S/N	0993932019	eliza.coronel22@gmail.com
46	INMUEBLE HABITACIONAL	SUITE TORRE DEL SOL SUITE 604	MOTA MORENO HOLLY JERUSALEN	5/8/2024	Categoría única	MANTA	urbana	VIA BARBASQUILLO, VIA BARBASQUILLO, 00	0962707126	hollymota@hotmail.com
47	INMUEBLE HABITACIONAL	TORRE DEL SOL SUITE 503	MOTA MORENO HOLLY JERUSALEN	5/8/2024	Categoría única	MANTA	urbana	VIA BARBASQUILLO, VIA BARBASQUILLO, 00	0962707126	hollymota@hotmail.com
LODGE										
1	LODGE	PACOCHE LODGE & RESERVE	ENVIROGREEN CIA. LTDA.	28/4/2014	3 Estrellas	MANTA	urbana	Ruta del Spondylus, Desvío a Ligüiqui, S/N	992749865	info@pacocheodge.org
2	LODGE	EOLIA	JOURAMIS S.A.S	28/9/2023	5 Estrellas	SANTA MARIANITA	rural	SITIO SANTA MARIANITA, VIA PRINCIPAL, S/N	0969698727	pbolanos@carlota.ec

ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAD Y BEBIDAS										
RESTAURANTES										
N°	Clasificación	Nombre Comercial	Razón Social	Fecha de Registro	Categoría	Parroquia	Tipo de Parroquia	Dirección	Teléfono Principal	Dirección Web
1	RESTAURANT	PALMEIRAS	HIDALGO LUCERO GLADYS GERARDINA	6/3/2011	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	AV. 29 Y CIRCUNVALACION Y AV. FLAVIO REYES		
2	RESTAURANT	CERVECERIA ARTESANAL LATITUD C	TAPROOM S.A.	30/8/2022	(4) Cuatro tenedores	MANTA	urbana	UNIVERSITARIA 2, CALLE U8, S/N	987610506	contabilidad@taproom.com.ec
3	RESTAURANT	CARUSO	SOLORZANO RIZZO JEANNINE ALEXANDRA	12/11/2015	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	PLAZA DEL SOL VIA BARBASQUILLO		
4	RESTAURANT	SOLO 1 MAS	BEDOYA PONCE JORGE EMIGDIO	10/9/2015	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	BARBASQUILLO		
5	RESTAURANT	Comidas Típicas Criolla	Ruiz Alcivar Betty	12/11/2014	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	c.c. Paseo Shopping, Av 4 de noviembre		
6	RESTAURANT	PACO Y LOLA TAPAS ESPAÑOLAS	ESTRADA PAEZ IRASEMA	14/11/2024	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	AVENIDA U2, ENTRE CALLE U8 Y U9, U2	0992204814	bavdlittle@gmail.com
7	RESTAURANT	RISTORANTE E PIZZERIA LA NONNA	ESTRADA PAEZ IRASEMA	20/4/2023	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	U9, AV 2, SN	0992204814	bavdlittle@gmail.com
8	RESTAURANT	CAMALEÓN	RESABALA LOOR DIANA GIOMAR	5/8/2015	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	CIUD. NAVAL BARRIO SANTA MARTHA		
9	RESTAURANT	CANTON	CHEN QICONG	12/6/2017	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	AV 113, LAS ACACIAS, SN		
10	RESTAURANT	CHIFA LA ROSA	LUO YINYING	27/11/2015	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	AV. 109 AV. 4 DE NOVIEMBRE		
11	RESTAURANT	RESTAURANT MIKE'S	BELLINFANTE MICHAEL DAVID	8/1/2015	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	C.C PLAZA DEL SOL, LOCAL # 6-B		
12	RESTAURANT	GOODFELAS	LEE ROBERT WAYNE	29/12/2017	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	C.C. PLAZA DEL SOL		
13	RESTAURANT	CARIS JR MANTA	COMDERE S.A.	14/11/2014	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	AV. 4 DE NOVIEMBRE		clnot@elrosado.com
14	RESTAURANT	LA COMISARIA	FULLQUIM S.A.	23/12/2021	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	VIA A BARBASQUILLO, SN, SN		
15	RESTAURANT	COMIDAS DE VICTOR	MICHELISSA S.A.	14/5/2014	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	C.C. PASEO SHOPPING, AVDA. 4 DE NOVIEMBRE		comidasdevictormichellisa@gmail.com
16	RESTAURANT	PERDERME CONTIGO	PAANE S.A.	9/11/2021	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	VIA BARBASQUILLO, CALLE 54A, LOC 46	978673946	jairgz@msn.com
17	RESTAURANT	DOLORES - LOUTA	PAANE S.A.	8/7/2022	(4) Cuatro tenedores	SAN MATEO	urbana	VIA A SAN MATEO, SIN CALLE SECUNDARIA, 0	984484316	jairgz@msn.com
18	RESTAURANT	LA PATAGORDA RESTAURANTE	APOVESAGROUP S.A.	15/7/2019	(4) Cuatro tenedores	MANTA	urbana	VIA BARBASQUILLO, VIA BARBASQUILLO, LOTE E	0958921192	cajamanta.global@gmail.com
19	RESTAURANT	NACION PARRILLA MANTA	CORPORACION GENUS S.A.S.	17/2/2023	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	Urbanización Umiña, MZ 1, LOTES 3 Y 4	986361407	csuarez@corpfermandez.com
20	RESTAURANT	TACA BRON'S	ESPINOSA REGALADO TANIA IRENE	14/3/2022	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	VIA BARBASQUILLO, CALLE UNIVERSITARIA, S/N	960175965	
21	RESTAURANT	Restaurant El Pargo	Roldan Barberan Pastora	12/11/2014	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	Malecon de tarqui Parque del maisco		
22	RESTAURANT	PALMAR EL	NAVARRETE RENDON DAVID STALIN	18/5/2014	(2) Dos tenedores	SANTA MARIANITA	rural	SANTA MARIANITA		
23	RESTAURANT	MAPLE CRESPERIA RESTAURANTE	MEDINA MATAMOROS MIGUEL ANDRES	1/12/2014	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	BARRIO EL MUECIELAGO C.23		
24	RESTAURANT	DORADO EL	ALAVA MENDOZA CIRO	23/6/2008	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	MALECON ESCENICO LOCAL # 4		
25	RESTAURANT	DONDE CECILIA	SILVA SANCHEZ SOLEDAD CECILIA	1/1/2008	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	MALECON ESCENICO LOCAL # 12		
26	RESTAURANT	CORMORAN EL	PINO GALVEZ EDGARDO ALLAN	13/2/2014	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	CALLE 24 Y AV. M-2, BARRIO EL PERPETUO SOCORRO		
27	RESTAURANT	APO'S	TORO CASTILLO LUIS GUILLERMO	9/4/2014	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	MALECON ESCENICO LOCAL#1		
28	RESTAURANT	CEVICHERIA ALCATRAZ	FERRIN BARBERAN EDDA MARIA	11/3/1998	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	MALECON ESCENICO LOCAL # 13		
29	RESTAURANT	MAR HAMBU	VOELCKER CHAVEZ PILAR LOURDES	15/12/2014	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	B/EL MURCIELAGO, C.M-1 AV.24		
30	RESTAURANT	RESTAURANTE JIREH	ESTRADA CANTOS ENMA AUXILIADORA	19/7/2012	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	Av Malecón Escenico, Local 11, S/N	0994037687	jirehale@hotmail.com
31	RESTAURANT	RINCON CRIOLLO	BRIONES JUAN BENITO	14/11/2014	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	FLAVIO REYES CALLE 20		
32	RESTAURANT	GRAN MANZANA LA	MUENTES VELASCO HUMBERTO VICENTE	16/6/2015	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	CALLE OLIVA MIRANDA SAN AGUSTIN		
33	RESTAURANT	MANA PICANTERIA - RESTAURANT	ALVARES CALDERON JORGE RAFAEL	10/5/2014	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	C.8 AV.25		
34	RESTAURANT	MANA PICANTERIA - RESTAURANT	ALVARES CALDERON JORGE RAFAEL	28/11/2014	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	C.8 AV.25		
35	RESTAURANT	FARINA Y POMODORO	SABANDO MOLINA PATRICIA ELIZABETH	12/10/2015	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	AV. 11 s/n Y CALLE 13 Y 14		
36	RESTAURANT	RESTAURANT MI KASA	LOOR CEVALLOS PATRICIA ASUNCION	14/11/2014	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	C.12 VIA SAN MATEO		
37	RESTAURANT	LAURITA ALTAMAR	VINCES VELASQUEZ JUAN FRANCISCO	6/3/2014	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	CIUDADELA UNICERSITARIA MZ AF LT. 4		
38	RESTAURANT	PATIO ANDALUZ EL	ZAMBRANO ANDRADE SISILAI JESSICA	13/11/2014	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	JAIME GUTIERRES (PLAZA JOCAJ)		
39	RESTAURANT	ROLL WINGS	DELGADO CEDEÑO REZVIN YOSENKO	6/5/2014	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	Calle U6 Cda. Universitaria, Calle 32, Lote 8 Mz. Ak		
40	RESTAURANT	RINCON DE TERE EL	PABLO NARANJO MARIA TERESA	18/2/2014	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	VIA BARBASQUILLO ATRAS ESCUELA DE PESCA		
41	RESTAURANT	DELFIN EL	CEDEÑO PISCO MILTON BIENVENIDO	8/4/2015	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	Calle 13, Av. 15, calle 12		
42	RESTAURANT	DELFIN EL	CEDEÑO PISCO MILTON BIENVENIDO	23/8/2010	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	Calle 13, Av. 15, calle 12		
43	RESTAURANT	RESTAURANTE LA SAZON DE PATY	MENENDEZ OBANDO PATRICIA BRIGITT	8/7/2015	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	AV. LA CULTURA		
44	RESTAURANT	FINISTERRE	PALACIOS MOREIRA BETTY ELIZABETH	25/2/2014	(4) Cuatro tenedores	MANTA	urbana	LOTE UMIÑA CALLE 27 Y AV. 35(ESQUINA)		

N°	Clasificación	Nombre Comercial	Razón Social	Fecha de Registro	Categoría	Parroquia	Tipo de Parroquia	Dirección	Teléfono Principal	Dirección Web
46	RESTAURANT	LA FAULA	CEVALLOS CANTOS SUSANA	12/11/2015	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	B. MURCIELAGO CALLE M1 Y M2		
47	RESTAURANT	Camotillo #1 El	Castro Moreira Jose Cristobal	11/11/2014	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	Malecon de Tarqui parque del marisco		
48	RESTAURANT	MEDITERRANEO	AVILA YOLE RAUL ALFONSO CLIMACO	6/5/2014	(4) Cuatro tenedores	MANTA	urbana	BARRIO UMIÑA AV. FALVIO REYES		
49	RESTAURANT	GNOMO	HIDALGO FERRIN DAVID ANDRES	8/7/2015	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	SANTA MARIANITA. PARROQUIA		
50	RESTAURANT	PARRILLADAS RESTAURANT BEACH	Bilbao Ruperti Erika Marina	10/11/2014	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	Av. flavio reyes Y AV. 20		
51	RESTAURANT	LAS CABAÑAS DEL CARBON	SAVERIO ZAMBRANO LEYDI ALEXANDRA	21/6/2022	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	CALLE U8, AV. U5, S/N	0995784712	leydi_xxi@hotmail.com
52	RESTAURANT	RIPS	GUAMAN ORTIZ YENNY ELIZABETH	17/10/2017	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	AV. DE LA CULTURA ECOPARK		
53	RESTAURANT	MAMA ROSA	CHAVEZ GOMEZ LAURA ANA	7/5/2014	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	AV. FLAVIO REYES, CALLE 26 BARRIO UMIÑA		
54	RESTAURANT	FOGATA DORADA LA	LOPEZ CHANCAY FREDY ALBERTO	23/2/2017	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	CALLE 16 AV. 15		
55	RESTAURANT	DOLCE VITA LA	VEGA DELGADO INGRID YESENIA	11/2/2014	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	MALECON ESCENICO LOCAL # 16		
56	RESTAURANT	MAU D	ARTEAGA ALCIVAR PABLO ENRIQUE	21/4/2017	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	CDLA. UNIVERSITARIA CALLE U-6		
57	RESTAURANT	UNIVERSO GOURMET	MOLINA CEVALLOS CESAR ANDRES	29/12/2017	(4) Cuatro tenedores	MANTA	urbana	CDLA. UNIVERSITARIA LOT.07		
58	RESTAURANT	BAR RESTAURANT BROOKLYN	RIVAS ALVIA CARLOS	15/6/2015	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	PIEDRA LARGA		
59	RESTAURANT	RESTAURANTE RINCON MARINERO	SALTOS RODRIGUEZ ISACIO RIMBERTE	14/11/2014	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	MALECON ESENICO MURCIELAGO		
61	RESTAURANT	KRAKATOA	PICO FERRIN JUAN GABRIEL	31/7/2014	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	AV. 114 Y CALLE 107 ESQ.		
62	RESTAURANT	SUNSET	BRIONES ALCIVAR MARIA LORENA	5/3/2014	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	PIEDRA LARGA, VIA SAN MATEO		
63	RESTAURANT	NUUESTRA TIERRA MANABITA	XIMENA FERNANDEZ QUIROZ	1/4/2015	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	B. JOCAJ, CALLE J 12 Y J 3		
64	RESTAURANT	DELLY PIZZA	PLUA QUIMIS ANNABEL EUGENIA	11/11/2014	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	Avenida 2, Entre calles 14 y 15, S/N	0996874959	anabelplua2@gmail.com
65	RESTAURANT	CHIFA JACINTO	CEVALLOS SANCHEZ JUAN JACINTO	8/12/2014	(2) Dos tenedores	ELOY ALFARO	urbana	Ciudadela la Aurora MZ H, Y 3, 14	0939698646	jacin_cesa@hotmail.com
66	RESTAURANT	PAMPLONICA	DOMINGUEZ VILLAFUERTE SUSI AHIRINARA	5/2/2009	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	C. C. PLAZA DEL SOL LOCAL B-03		
67	RESTAURANT	ENTRE PANAS Y PATITAS	SEMINARIO VELEZ JOSE FERNANDO	8/1/2015	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	MALECON DE TARQUI ENTRE AV. 104 Y 105		
68	RESTAURANT	LO NUESTRO	NAVARRETE MENDOZA JENNY DAMARI	6/10/2015	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	CALLE OLIVIA MEDRANDA BARRIO SAN AGUSTIN		jennynavarretemendoza@gmail.com
69	RESTAURANT	Rica PIZZA LOUNGE	MEJIA GARCIA YADIRA ISABEL	19/11/2014	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	AV. 15 Y C. 14 ESQ.		
70	RESTAURANT	FREEDOM PLANET	VILLAREAL GANCHOZO MIGDONIA ROSARIO	22/11/2016	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	CIUDADELA UMIÑA 2 MZ-D VIA BARBASQUILLO		
71	RESTAURANT	CHOPI GRILL & BAR	CHOPITEA CANTOS ANTONIO IMANOL	14/4/2023	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	Plaza Comercial La Quadra, Barbasquillo, 24	984367005	contacto@chopigrillnbar.com
72	RESTAURANT	BETOS BAR RESTAURANTE	VERA VILLAFUERTE ANA ELENA	28/9/2017	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	PLAZA DEL SOL		
73	RESTAURANT	LAS PALMERAS	PARRAGA MANTUANO JESICA ALEXANDRA	23/10/2015	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	CALLE 23 AV. ME PERPETUO SOCORRO		jessica_parrag@hotmail.es
74	RESTAURANT	BAR RESTAURANT ATK	CAROFILIS GARCIA KARLA VERONICA	14/11/2014	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	C. 15 S/N AV. 16		
75	RESTAURANT	ROMANA PIZZA	CARDENAS BAQUE KAREN YESSENIA	14/11/2014	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	AV. 22 Y C. 20		
76	RESTAURANT	RESTAURANTE BAR KARAOKE BBQ-R	ALCIVAR BARRE ERWIN ALFREDO	4/10/2016	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	CIUDADELA VILLAMARINA		
77	RESTAURANT	PARRILLADAS LA AURORA	BAILON DOMINGUEZ MATILDE LEONOR	16/12/2014	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	LA AURORA 1ETAPA MZ-H, LT.29		
78	RESTAURANT	PARRILLADAS LA AURORA 2	BAILON DOMINGUEZ MATILDE LEONOR	7/12/2016	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	B. CRISTO REY AV. 113		
79	RESTAURANT	TONGA Y BOLLO	ZAMBRANO SALAVARRIA JORGE ELOY	18/5/2014	(2) Dos tenedores	SAN LORENZO	rural	EL LUBO SAN LORENZO		
80	RESTAURANT	PORTEÑO EL	ALCIVAR VACA KLEBER HERIBERTO	11/5/2014	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	AVDA 24 Y CALLE 17		
81	RESTAURANT	A LA PARRILLA	MERO FRANCO JORGE GEOVANY	8/4/2015	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	AV. 24 CALLE 9		
82	RESTAURANT	BARRACA RESTO BAR	TORO LARGACHA JEAM CRISTOPHER	30/12/2015	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	CALLE V9 LOTE.06 Mz. AZ(CIUD. UNIVERSITARIA)		
83	RESTAURANT	FISH CEVICHERIA	NAREA FALCONES JOHN ANDRES	31/5/2024	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	AV. FLAVIO REYES, CALLE 31, S/N	0980990555	ventasfish@hotmail.com
84	RESTAURANT	SEÑOR CANGREJO	FUENTES COELLO ANA MERCEDES	10/2/2015	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	CALLE 12 Y AV. 21 ESQUINA		
85	RESTAURANT	GINO Y JACQUI	LOOR MACIAS MARIA JACQUELINE	1/4/2015	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	VIA BARBASQUILLO		
86	RESTAURANT	HABACUC	MUÑOZ BELLO EDDER ANTONIO	5/12/2017	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	AV. 35 Y CALLE 21		
87	RESTAURANT	CHIFA LAI	GUTIERREZ SANTANA FREDDY GUSTAVO	14/5/2014	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	AV. J - 5, CALLE J - 10, S/N	0985998497	chifalai2014@gmail.com
88	RESTAURANT	REFUGIO EL	CRUZ VALENCIA GENNY ALEXANDRA	10/2/2016	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	SAN MATEO, BARRIO VIRGEN DEL MAR MZ-1 LOTE 04		
89	RESTAURANT	CÑOR MARISCO	CARDENAS FERNANDEZ HUMBERTO XAVIER	21/5/2024	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	VIA BARBASQUILLO, SN, SN	0987109787	mpaez@ecuadortaxcompany.com

N°	Clasificación	Nombre Comercial	Razón Social	Fecha de Registro	Categoría	Parroquia	Tipo de Parroquia	Dirección	Teléfono Principal	Dirección Web
91	RESTAURANT	EL FREJOL RESTAURANTE	MIELES VELASQUEZ JOSE CARLOS	14/11/2014	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	B.SANTA MONICA, AV.24 Y C.20		
92	RESTAURANT	MEGAFIPPER RESTAURANT	ALONZO ALONZO JENNY MARITZA	25/3/2024	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	Calle 24, Avenida 23, Flavio Reyes	0985358971	contabilidad@megafipper.com.ec
93	RESTAURANT	RESTAURANT ARRECIFE MAR Y TIERRA	SANTANA GARCIA VICTOR MARIO	13/11/2014	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	AVENIDA FLAVIO REYES, 17, S/N	986455144	
94	RESTAURANT	CHESTER	ALCIVAR PABLO FERNANDO ANDRES	6/4/2016	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	CDIA. UNIVERSITARIA		
95	RESTAURANT	MAIDO RESTAURANT	COELLO GARCIA MARIA LUISA	1/7/2022	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	VIA BARBASQUILLO, FRENTE A REDONDEL, SN	967109490	mantamaldo@gmail.com
96	RESTAURANT	MABEL CARNES Y MARISCOS	MOTTA CHAVARRO FLOR ALBA	11/11/2014	(4) Cuatro tenedores	MANTA	urbana	UMIÑA 2 Mz-HL#1.2		
97	RESTAURANT	Parrilladas HO MAR	MOTTA CHAVARRO FLOR ALBA	12/11/2014	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	Av.Flavio Reyes y C.20		
98	RESTAURANT	RESTAURANT DON PRIMO	INTRIAGO MIRANDA MARIA NOHEMI	1/7/2021	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	Calle 20, Avenida 28, S/N	990067838	dana666@hotmail.com
99	RESTAURANT	BAR RESTAURANTE OH MAR	ZAMBRANO SANCHEZ ELIANA VALENTINA	12/12/2016	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	AV. FLAVIO REYES Y CALLE 20		
100	RESTAURANT	BAR RESTAURANTE OH MAR	ZAMBRANO SANCHEZ ELIANA VALENTINA	2/12/2016	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	AV. FLAVIO REYES Y CALLE 20		
101	RESTAURANT	ARRECIFE MAR Y TIERRA RESTAURANTE	TRIANA GARCIA JONATHAN JAVIER	29/7/2024	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	AV. FLAVIO REYES, 18, 16	0962563571	trianajonathan2017@gmail.com
102	RESTAURANT	RESTAURANTE LAS VELAS	RESTAURANTE LAS VELAS CIA. LTDA. LAS VELAS	1/2/2008	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	U 4, VIA BARBASQUILLO, SN	998628494	victorhugo19722018@hotmail.com
103	RESTAURANT	OMARES	SERTUHORES S.A.	6/5/2014	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	MALECON ESCENICO # 8 - 9 - 10		
104	RESTAURANT	RESTAURANT MING YUAN	NEGOCIOS HERMANOS LU S.A. NEGHELI	9/5/2014	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	CALLE 15 AV. 30 LOS ALGARROBOS		
105	RESTAURANT	C-NOR MARISCO	CCREASA S.A.	6/7/2011	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	CIUD. ELECTRICOS ELMEMANABI #4		
106	RESTAURANT	TOPY TU PIZZA	TOPY TU PIZZA CIA. LTDA	14/11/2014	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	CALLE 15 AV. MALECON		
107	RESTAURANT	POR SU POLLO	SOCIEDAD DE HECHO POR SU POLLO	25/2/2014	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	FRENTE A CDIA MANTA 2000		
108	RESTAURANT	EL CRUSTACEO CASCARUDO	GARCIA MACIAS FRANK JEFERSON	13/11/2014	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	C.12 AV.20		
109	RESTAURANT	CASA ROSADA	RESTAURANTES LOUNGE CASAROSADA S.A.	29/1/2020	(4) Cuatro tenedores	MANTA	urbana	12, 1, 0	0989879179	contabilidad@casarosada.ec
110	RESTAURANT	ROKOTO	ROTHOGA S.A.	5/10/2015	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	VIA BARBAQUILLO UMIÑA		
111	RESTAURANT	MUNDO SPORT BAR & GRILL	VELEZ & HERNANDEZ ASOCIADOS	18/3/2016	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	C.C MANICENTRO L-28		
112	RESTAURANT	D'GUSTEN RESTAURANTE	RINCON LUENGO JOHAN JOSÉ	8/11/2016	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	AV. 23 Y FLAVIO REYES		
113	RESTAURANT	SANTO EL	ALVAMENREST S.A.	18/7/2017	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	VIA SAN MATEO CDIA BARBASQUILLO		
114	RESTAURANT	JAIMITOS GRINGO PIZZERIA	MOURY JAMES DANIEL	4/10/2017	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	CDIA UNIVERSITARIA U2 Y CALLE UB		
115	RESTAURANT	ICHE COCINA MANABITA	ICHE COMIDA MANABITA S.A	2/8/2022	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	32, PLAZA LA QUADRA, 4041	992321542	nuevempleo2023@gmail.com
116	RESTAURANT	MARTINICA	MARDEFONDO S.A.S.	22/1/2025	(4) Cuatro tenedores	MANTA	urbana	PRINCIPAL, AV. BARBASQUILLO, LOTE	52669035	gceli@martinica.com.ec
117	RESTAURANT	MARTINICA	MARDEFONDO S.A.S.	15/11/2021	(4) Cuatro tenedores	MANTA	urbana	PRINCIPAL, AV. BARBASQUILLO, LOTE	52669035	gceli@martinica.com.ec
118	RESTAURANT	LA BRICIOLA	ECUABRICIOLA CIA.LTDA.	7/2/2022	(5) Cinco tenedores	MANTA	urbana	UMINA 2, VIA A BARBASQUILLO, S/N	985412583	
119	RESTAURANT	GO GREEN	ALIMENTOSDIMAR S.A.S	18/10/2021	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	LA QUADRA, AV BARBASQUILLO, LOCAL 39	997970739	
120	RESTAURANT	HUMALUWO	HUMALUWO S.A.S.	21/5/2024	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	BARBASQUILLO, 0, S/N	0983786304	humalwoseafodec@gmail.com
121	RESTAURANT	FINISTERRE	FINISTERRE GRUPOBP S.A.S.	8/10/2024	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	CALLE 27, AVENIDA 35, 27	0993816262	gnupobpfinisterre@gmail.com
122	RESTAURANT	EL MESON	MADERAFINA VH S.A.S.	25/9/2024	(4) Cuatro tenedores	MANTA	urbana	VIA S.MATEO "MANTA BEACH 0 Y, CASA MADERA FINA, 2	0998734897	maderafinavh@gmail.com
123	RESTAURANT	BRULE	FRAN FOOD S.A.S.	10/1/2025	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	3, E15, LOTE 13021	0963758183	frequeme@operfood.com
124	RESTAURANT	GALEÓN EL	ROJAS SALAZAR AIDA FABIOLA	11/2/2014	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	MALECON ESCENICO LOCAL # 17		
125	RESTAURANT	AMIGO COCO	ANDRADE OCHOA HUGO ALFREDO	11/2/2014	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	MALECON ESCENICO LOCAL # 7		
126	RESTAURANT	PARQUE EL	PASTOR ERDOIZA HECTOR ROMEO	6/3/2014	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	UMIÑA 2 MZ 2 EL-03 FRENTE A HOSTAL VERZOI		
127	RESTAURANT	ANTOJITOS MANABITAS II	RIVAS ROJAS DIEGO JAVIER	9/5/2014	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	AVE. 3 No 10-34		antojitosmanabitas@hotmail.com
128	RESTAURANT	CHAMACO RESTAURANT	CELU DUEÑAS SANDRA LORENA	13/11/2014	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	CIUDADELA UNIVERCITARIA MZ-AE LOTES 7 Y8		
129	RESTAURANT	CHIFA LA ROSA	Li Lu Gud Ying	12/11/2014	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	C J-10 Y J-5 JOCA Y		
130	RESTAURANT	CHAMACO	CELU DUEÑAS AUCIA GERMANIA	19/1/2022	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	Via a barbasquillo, ciudadela umiña II lote 2 mzi, umiña 4, s/n	0993256133	iceli@martinica.com.ec
131	RESTAURANT	KRUG	MARTINEZ DE LA VEGA HARO SANTIAGO EDUARDO	5/11/2015	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	VIA BARBASQUILLO FRENTE A LA TRINCHERA		
132	RESTAURANT	PORTO CULINARY ART	FLORES PAREDES LUIS EDUARDO	26/10/2016	(4) Cuatro tenedores	MANTA	urbana	UMIÑA II MZ-H L#1-2		
133	RESTAURANT	STEAK HOUSE	VASCONEZ GILVER VINICIO ALEJANDRO	11/5/2015	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	URB.MANTA 2000 MZ.-24 LOTE#1		
134	RESTAURANT	EL RESERO RINCON ARGENTINO	ESPINOSA MOSCOSO CHRISTIAN DAVID	10/9/2020	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	Via San Mateo, atras del coliseo tohalli, NA, SN	0996135198	elreserorinconargentino@hotmail.com
135	RESTAURANT	EL RESERO RINCON ARGENTINO	ESPINOSA MOSCOSO CHRISTIAN DAVID	10/5/2013	(4) Cuatro tenedores	MANTA	urbana	Via San Mateo, atras del coliseo tohalli, NA, SN	0996135198	elreserorinconargentino@hotmail.com
136	RESTAURANT	MOI	ALBARELLI GIOCIA MAURO DANTE	6/3/2014	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	UMIÑA II MZ F LOTE 07		
137	RESTAURANT	CHIFA MACAO	DAI SIUU	12/5/2014	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	AV. 15 S/N Y CALLE 12 Y 13 A LADO DE LA AGENCIA DEL BANCO DEL PICHINCHA		
138	RESTAURANT	HORUS RESTAURANTE	PROAÑO GOMEZ DE LA TORRE TANIA NATALI	18/3/2016	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	BARRIO UMIÑA AV FLAVIO REYES Y CALLE 26		
139	RESTAURANT	CHIFA YU	CHEN XINGGUI	6/10/2015	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	AV. 24 Y CALLE 17		
140	RESTAURANT	TOTEM BEACH PACIFIC	CASTILLO PINO CARLOS ADRIAN	12/9/2017	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	CALLE 19 AV. 7		
141	RESTAURANT	ESKBECHATE TEX MEX FOOD	DUMENIGO NAVARRO JOSRGE ENRRIQUE	14/11/2014	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	CIUD. ULEAN MZ-AC-LT 07		
142	RESTAURANT	TRES PLATOS LOS	RODRIGUEZ RIVERA FANNY	6/12/2017	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	VIA BARBASQUILLO/B. UMIÑA		
143	RESTAURANT	CH FARINA	CITYMAXIS S.A.	4/8/2017	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	AV 4 DE NOVIEMBRE, AV 23 Y CALLE 20, P2-072	0995023293	lbarra@chfarina.com
144	RESTAURANT	PIZZA HUT	SOCIEDAD DE TURISMO SODETUR S.A.S	14/11/2022	(2) Dos tenedores	TARQUI	urbana	AV 4 DE NOVIEMBRE, AV MALECON, 23 Y C20	961280636	elsi.chele@fooddeliverybrands.com
145	RESTAURANT	MAYFLOWER	MB MAYFLOWER BUFFALOS S.A.	28/9/2022	(2) Dos tenedores	TARQUI	urbana	AV 4 DE NOVIEMBRE, ENTRE AV 23 Y CALLE 20, SN	983180832	gmorillo@mayflower.com.ec
146	RESTAURANT	B.B.Q. PINCHOS	EXPRESSGRILL CIA. LTDA.	14/5/2014	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	C.C. PASEO SHOPPING, OFIC. PC-5, KM. 9 1/2 VIA A DAULE		bbqpinchos@hotmail.com
147	RESTAURANT	KOBE SUSHI & ROLLS	SUSHICORP S.A.S.	6/11/2019	(2) Dos tenedores	SAN MATEO	urbana	AV. CIRCUNVALACION, E/ CALLE 20 - 21 EDIFICIO MALL DEL PAC	992110299	santiago_bultron@sushicorp.ec
148	RESTAURANT	LUPULO BEER GARDEN	LUPULO S.A.S.	6/9/2022	(3) Tres tenedores	MANTA	urbana	UMIÑA, AV. BARBASQUILLO, 2	958765438	admin@lupulobeer.com
149	RESTAURANT	NORKY'S	POLLOS PERU POPE S.A.S.	21/3/2022	(2) Dos tenedores	TARQUI	urbana	AV. 4 DE NOVIEMBRE, CALLE 306, S/N	991338675	
150	RESTAURANT	MAMA INES	CISNEROS MIRANDA SEGUNDO ANGEL	6/5/2014	(2) Dos tenedores	MANTA	urbana	VIA SAN MATEO CALLE 12 - MANTA 2000		

CAFETERIAS										
N°	Clasificación	Nombre Comercial	Razón Social	Fecha de Registro	Categoría	Parroquia	Tipo de Parroquia	Dirección	Teléfono Principal	Dirección Web
2	CAFETERIA	CREPERIA EL MEDIO DIA	MEDIODIA FOODS CIA LTDA	11/2/2025	(1) Una taza	TARQUI	urbana	AV. 4 DE NOVIEMBRE, S/N, S/N	0985358367	mediodiafoods@gmail.com
3	CAFETERIA	CREPERIA EL MEDIODIA	MEDIODIA FOODS CIA LTDA	13/6/2022	(1) Una taza	MANTA	urbana	AV. MALECON MALL DEL PACIFICO, EN EL INTERIOR DEL CENTRO	0939014466	mediodiafoods@gmail.com
4	CAFETERIA	ENTRA PUES	RAMIREZ BUENAVENTURA LUIS	21/7/2015	(1) Una taza	MANTA	urbana	VIA SAN MATEO Y CALLE 12		
5	CAFETERIA	DELICATESSEN PA-PI	GARCIA RODRIGUEZ MARIA ELENA	18/5/2014	(1) Una taza	MANTA	urbana	AVE. 4 ENTRE CALLES 12 Y 13 No. 1227		
6	CAFETERIA	NUUESTRO CAFE	BERNAL INTRIAGO MERCEDES NARCISA	20/10/2022	(1) Una taza	MANTA	urbana	U 8, AV. U 4, S/N	986090545	narcisabernal@hotmail.com
7	CAFETERIA	CAFETERIA COCO Y MANI	JAMA CEVALLOS OLADIS JUDITH	27/7/2022	(1) Una taza	TARQUI	urbana	Avenida 113, Villas del IESS, S/N	997717420	jama_oladis@hotmail.com
8	CAFETERIA	MARKET LUDAMAR	CORRAL ALCIVAR MARILYN DE LOS ANGELES	16/7/2014	(1) Una taza	MANTA	urbana	AV. CIRCUNVALACION TRAMO 1 DIAGONAL A LA ENTRADA CIUDAD UNIVERSITARIA, GASOLINERA CABALLO DE TROYA		
9	CAFETERIA	TROPICALISIMA	ALVAREZ MINAYA OBDULIA SEBASTIANA	29/4/2013	(1) Una taza	MANTA	urbana	CALLE 9 Y AV. 24		
10	CAFETERIA	BON APETITIT	LOPEZ CORTEZ MARLY EDUGENIDTT	25/5/2015	(1) Una taza	MANTA	urbana	VIA MANTA MONTCRISTI AV. 4 DE NOVIEMBRE		
11	CAFETERIA	DELO'S FOOD	Aranda Agudelo José Delio	11/11/2014	(1) Una taza	MANTA	urbana	B-Cordova Av.6 y 7 C. 16		
12	CAFETERIA	ON THE RUN MARINA	NUEVAS OPERACIONES COMERCIALES NUCOP	31/5/2023	(1) Una taza	MANTA	urbana	VIA PUERTO AEROPUERTO, AVE MALECON, S/N	0998271873	mcoello@nucopsa.com
13	CAFETERIA	LUSTO CAROHER	ATIMASA S.A.	4/9/2023	(1) Una taza	TARQUI	urbana	AV. CIRCUNVALACION, AV. DE LA CULTURA, S/N	0999737588	tramites@primax.com.ec
14	CAFETERIA	LUSTO 12 DE NOVIEMBRE	ATIMASA S.A.	11/8/2014	(1) Una taza	MANTA	urbana	KM1 VIA LA AURORA		tramites@primax.com.ec
15	CAFETERIA	LUSTO 12 DE NOVIEMBRE	ATIMASA S.A.	11/8/2014	(1) Una taza	MANTA	urbana	KM1 VIA LA AURORA		tramites@primax.com.ec
16	CAFETERIA	LUSTO MANTA	ATIMASA S.A.	4/9/2023	(1) Una taza	TARQUI	urbana	AV. 4 DE NOVIEMBRE, N/A, S/N	0999737588	tramites@primax.com.ec
17	CAFETERIA	MANTAHOST DELU	MANHOST S.A.	17/11/2014	(1) Una taza	MANTA	urbana	AEREO PUERTO ELOY ALFARO		contraloria@mantahosthotel.com
18	CAFETERIA	SWEET & COFFEE	DULCAFE S.A.	20/12/2024	(2) Dos tazas	MANTA	urbana	AV. MALECON, CALLE 23 Y CALLE 20, SN	0968856327	dulcafesa@gmail.com
19	CAFETERIA	SWEET & COFFEE	DULCAFE S.A.	21/12/2024	(1) Una taza	MANTA	urbana	AV. MALECON, CALLE 23 Y CALLE 20, P2-032-033	0968856327	dulcafesa@gmail.com
20	CAFETERIA	SWEET & COFFEE	DULCAFE S.A.	21/12/2024	(1) Una taza	TARQUI	urbana	AV 4 DE NOVIEMBRE, CALLE 113, SN	0968856327	dulcafesa@gmail.com
21	CAFETERIA	BOMBONS COFFEE SHOP	MAGNOLIA FOOD MAGNOFOOD S.A.	4/5/2022	(2) Dos tazas	MANTA	urbana	VIA A BARBASQUILLO, N/5, N/5	986857340	c.camacho@cafebombons.com
22	CAFETERIA	BOMBONS COFFEE SHOP	MAGNOLIA FOOD MAGNOFOOD S.A.	20/10/2021	(2) Dos tazas	TARQUI	urbana	AV. 4 DE NOVIEMBRE, 113, S/N	967143987	c.camacho@cafebombons.com
23	CAFETERIA	CAFE MAR	VACAS PADILLA MANUEL ALEJANDRO	21/4/2017	(2) Dos tazas	SAN MATEO	urbana	PRINCIPAL, VIA MANTA - SAN MATEO, S/N	52388072	cafemar2017@hotmail.com
24	CAFETERIA	BARCA LA	ARTEAGA CEDEÑO AURA AURELIA	10/5/2014	(1) Una taza	MANTA	urbana	AV 29 Y CALLE 19- N° 226		jorgehuerta998@gmail.com
25	CAFETERIA	CAFETERIA TRES88	MANRIQUE MENDOZA ANA MARIA EUZABETH	17/11/2014	(1) Una taza	MANTA	urbana	Calle 17, Avenida 3, 1702	52621173	manrique669@hotmail.com
26	CAFETERIA	DELICIAS DE MARTHA LAS	MOREIRA MERA MARINA MATILDE	21/10/2015	(1) Una taza	MANTA	urbana	AEROPUERTO GRNAL. ELOY ALFARO		
27	CAFETERIA	CAFE DE PATTY	LAURA PATRICIA MENOSCAL AYON	29/3/2016	(1) Una taza	MANTA	urbana	CDLA UNIVERSITARIA MZ-W LOTE 11		
28	CAFETERIA	BOCADITO CRIOLLO	CEDEÑO CEDEÑO RICHARD FREDY	17/11/2014	(1) Una taza	MANTA	urbana	AV. 4 DE NOVIEMBRE Y C.319 Y 320		
29	CAFETERIA	PAPIS BURGUEERS	ALCIVAR PINARGOTE ARACELY ESPERANZA	4/10/2016	(1) Una taza	MANTA	urbana	CALLE 13 AV 19		
30	CAFETERIA	DELICIAS MANABITAS	HIDALGO VERA ERCIJUA MARIA	17/11/2014	(1) Una taza	MANTA	urbana	C.10 Y AV. 24 ESQ.		
31	CAFETERIA	ZONA BURGER	DELGADO PACHAY OSCAR CAMILO	17/11/2014	(1) Una taza	MANTA	urbana	CALLE 20 Y AV. 21 Y 22		
32	CAFETERIA	BOCADITOS MARIA LORENA	VELEZ CHICA JOSE ADDISON HERNAN	19/10/2015	(1) Una taza	MANTA	urbana	VIA INTERBARRIAL		
33	CAFETERIA	JUAN BANDIOLA	DE LA FUENTE PICARONI RODRIGO	24/10/2017	(1) Una taza	MANTA	urbana	CIUDADELA UNIVERSITARIA CALLE U-10 AV. U-3		
34	CAFETERIA	FUENTES MIRANDA ANA LUJANA	FUENTES MIRANDA ANA LUJANA	18/12/2014	(1) Una taza	MANTA	urbana	VIA SAN MATEO CALLE 12 S/N MANTA		
35	CAFETERIA	CAFETERIA VERDE Y CAFE	CEVALLOS CEVALLOS MARIA JOSE	17/11/2014	(1) Una taza	MANTA	urbana	AV.FLAVO REYES Y CALLE 22		
36	CAFETERIA	COFFEE TIME	ZAMBRANO LOOR RAMON ANTONIO	7/10/2021	(1) Una taza	MANTA	urbana	Av de la Cultura, Calle 30, SN		
37	CAFETERIA	CANASTILLA LA	NAREA ZAMBRANO TATIANA VALERIA	5/12/2017	(1) Una taza	MANTA	urbana	CIRCUNVALACION TRAMO 1		
38	CAFETERIA	FOGON B. B.Q. MANTA EL	GONZALEZ RODRIGUEZ CARLOS ANDRES	4/10/2016	(1) Una taza	MANTA	urbana	EDIFICIO GONZALES CALLE 16 Y AV 6 ESQUINA		
39	CAFETERIA	CANADIANS FROZEN YOGURT'S	TOALA ORTEGA REEMBERTO LEONCIO	14/5/2014	(1) Una taza	MANTA	urbana	C.C. PASEOSHOPPING, AVDA. 4 DE NOVIEMBRE		
40	CAFETERIA	CAVAE FOOD	PERALTA BARREIRO MARTHA BEATIZ	20/11/2015	(1) Una taza	MANTA	urbana	BARBASQUILLO VIA A SAN MATEO		
41	CAFETERIA	CAFEITO HOUSE	PALAU GONZALEZ MARIA GEMA	14/12/2016	(1) Una taza	MANTA	urbana	CALLE 32, UMIFIA 1, S/N	0995619302	marlagemapalau@outlook.es
42	CAFETERIA	BIG DOG	MENDOZA ORMAZA ORLANDO ANTONIO	17/12/2014	(1) Una taza	MANTA	urbana	CALLE 12 VIA SAN MATEO Y AV. UNIVERSITARIA		
43	CAFETERIA	ARTES FIGURAS Y PICADAS MANABI	ROSALES MENDOZA JENNY MERCEDES	28/12/2016	(1) Una taza	MANTA	urbana	AV. LAS ACACIAS LOT. 8 ALTAGRACIA		
44	CAFETERIA	DANNY BURGUEER	BURGOS TOALA BLANCA	17/11/2014	(1) Una taza	MANTA	urbana	LOS ESTEROS C.121 Y E/AV. 103 Y 104		
45	CAFETERIA	TASTY BAR CAFE	DELGADO GARCIA MARIA DEL CARMEN	3/10/2016	(1) Una taza	MANTA	urbana	CALLE 13 AV 10		
46	CAFETERIA	LOCO BAR	INTRIAGO LOOR VICTORIA DEL ROSARIO	18/6/2014	(1) Una taza	MANTA	urbana	AV. FLAVIO REYES Y AV. 17		
47	CAFETERIA	AL CARBÓN BURGUEER	INTRIAGO CASANOVA EMERSON JAVIER	20/10/2015	(1) Una taza	MANTA	urbana	AV. FALVIO REYES Y AV. 18		
48	CAFETERIA	SODA BAR HEROINA	ALVAREZ FLORES JACINTO GEOVANNY	1/12/2015	(1) Una taza	MANTA	urbana	FLAVIO REYES Y AV. 20 Y 21		
49	CAFETERIA	RAPIDOS FOOD M. BELEN	DE LA CRUZ FAUBLA MARIA SESIBEL	15/9/2015	(1) Una taza	MANTA	urbana	CIUDADELA LA AURORA		
50	CAFETERIA	COFFEE BAR	GUANOLUISA GUANOLUISA ANA MONSERRAT	8/3/2013	(1) Una taza	MANTA	urbana	CALLE 8 AV 9 ESQUINA		
51	CAFETERIA	MON CAFE	LOOR CAÑIZARES MONICA ISABEL	1/3/2016	(1) Una taza	MANTA	urbana	AV. 2 Y CALLE 12 Y 13		monica_loorc@hotmail.com
52	CAFETERIA	CAFETERIA DULCES MOMENTOS	MOREIRA VERA MARIA YESENIA	24/2/2022	(1) Una taza	MANTA	urbana	AV FLAVIO REYES CALLE 26, FLAVIO REYES, SN	0987427289	kaymoreira@hotmail.com
53	CAFETERIA	TROVADOR CAFE	ROMAN VALENCIA WILLIAM AQUILINO	9/5/2014	(1) Una taza	MANTA	urbana	CALLE 11-10, AV.3 PASEO JOSE MARIA EGAS, AV. 3	0985287957	trovadorcafe_manta@hotmail.com
54	CAFETERIA	PINK'WICH	ROSADO INTRIAGO ADRIANA ISABEL	6/3/2014	(1) Una taza	MANTA	urbana	AV FLAVIO REYES Y CALLE 34		
55	CAFETERIA	NUNA	CEDEÑO PALACIOS JOSE JAVIER	26/6/2014	(1) Una taza	MANTA	urbana	CIUDADELA UNIVERSITARIA AV. U3 PEATONAL Y CALLE U8		
56	CAFETERIA	ESTACION 5	SALTOS BRAVO ESIO DANIEL	17/11/2014	(1) Una taza	MANTA	urbana	AV. 108 Y C. 108 S/N		
57	CAFETERIA	DELU MARKET	DELGADO VASQUEZ RAMIRO ADRIAN	19/6/2017	(1) Una taza	MANTA	urbana	CALLE 14 AV. 6 Y 7		
58	CAFETERIA	LA PARADA	MERO MENDOZA JOHNNY JAVIER	17/5/2024	(1) Una taza	MANTA	urbana	VIA CIRCUNVALACION, barrio san Carlos, S/N	0986689851	heblack24@hotmail.es
59	CAFETERIA	ELY	BERMELLO INTRIAGO ROSARIO EUZABETH	1/3/2016	(1) Una taza	MANTA	urbana	CALLE 20 AV. FLAVIO REYES		
60	CAFETERIA	MINI MARKET SAN CARLOS	BRAVO CEVALLOS JUAN GABRIEL	17/12/2014	(1) Una taza	MANTA	urbana	VIA MANTA JARAMIJO - GASOLINERA PRIMAX AEROPUERTO		

N°	Clasificación	Nombre Comercial	Razón Social	Fecha de Registro	Categoría	Parroquia	Tipo de Parroquia	Dirección	Teléfono Principal	Dirección Web
62	CAFETERIA	TU DOSIS DE BOLON	ZAMBRANO MERA ROSARIO MARRIA	28/6/2024	(1) Una taza	MANITA	urbana	VIA ROCKAFORTE, A VIEL 407, S/N	09388192527	charito.2.86@hotmail.com
63	CAFETERIA	BOCADITOS CHEMITA	CRUZ VALDERRAMA GEMINI ALEXANDRA	22/2/2024	(1) Una taza	MANITA	urbana	PRINCIPAL S/N Y SAN PEDRO (SAN MATEO)		asadofas@gmail.com
64	CAFETERIA	SHAWARMAN EXPRESS	ESCAÑON VELEZ VICENTE JAVIER	4/8/2027	(1) Una taza	MANITA	urbana	CALE 25 AV. 35		
65	CAFETERIA	TEWY	MERIA GARCIA MARIA INES	3/10/2026	(1) Una taza	MANITA	urbana	PLAZA BEACH LOCAL 10		
66	CAFETERIA	CAFE ALMAGRO	RIVADENEIRA INTRIAGO ANA CRISTINA	27/4/2024	(2) Dos tazas	MANITA	urbana	BARRIO UMINA 2, VIA A BARRASQUILLO, LOT E 1, 2	0939240129	cafealmagro@hotmail.com
67	CAFETERIA	TACOS NIEHS	MELIS VELEZ JOSE CARLOS	9/5/2024	(1) Una taza	MANITA	urbana	AVE. 24 S/N CALLE 20		
68	CAFETERIA	SODA BAR HRK	GONZALEZ RODRIGUEZ VALERIA	12/5/2024	(1) Una taza	MANITA	urbana	CALE 16 AV. 6 Y 7		
69	CAFETERIA	SODA BAR JIMM	DELGADO MARRASQUIN JENIFER USSITH	17/11/2026	(1) Una taza	MANITA	urbana	CALE 113 Y AV. 104		
70	CAFETERIA	SHAWARMAN EXPRESS	CAJARI E ZAMORA HOSIA VANESSA	23/11/2026	(1) Una taza	MANITA	urbana	CALE 18 BARRIO CONDORA		
71	CAFETERIA	HAMBURGUESAS MVA	ORITZ MOREIRA HOSIA DAVID	3/8/2025	(1) Una taza	MANITA	urbana	CALE 12 VIA SAN MATEO BARRIO 21 DE MAURO		
72	CAFETERIA	ANGEL BOCADITOS Y ALGO MAS	COSSME CALDERON JOHRIE IVAN	29/11/2027	(1) Una taza	MANITA	urbana	LOS CAJUTS EL PALMAR		
73	CAFETERIA	VELEZ PAREDES ANFERA DEL CARMEN	VELEZ PAREDES ANFERA DEL CARMEN	17/11/2024	(1) Una taza	MANITA	urbana	LOTIZACION ROCKAFORTE AV. 112		
74	CAFETERIA	DOÑ CHANCHO	VILLEGAS VELEZ LIDIA ELENA	8/5/2024	(1) Una taza	MANITA	urbana	AVDA. 2 E/ CALLES 9 Y 10		
75	CAFETERIA	CAFETERIA EN BOCA DE TODOS	ALVA BARTHEGA KATY ALEXANDRA	17/11/2024	(1) Una taza	MANITA	urbana	C. 14 AV. 6		
76	CAFETERIA	LUSX XIV	RISCO ZAMBRANO JOSEFIN ELIZABETH	7/7/2023	(2) Dos tazas	TARQUI	urbana	CALE 110 AV PUERTO AEROPUERTO, S/N	0987614109	cris.s2000@hotmail.com
77	CAFETERIA	MAR BOLON	DELGADO ZAMBRANO KEIVER ALEXANDER	20/10/2026	(1) Una taza	MANITA	urbana	CALE 121 AV. 105		mr.bolondereca@gmail.com
78	CAFETERIA	DONKEY DEN CAFE	DELGADO ZAMBRANO KLEVER ALEXANDER	12/9/2027	(1) Una taza	MANITA	urbana	URBANIZACION MANITA 2000 CALLE 12		mr.bolondereca@gmail.com
79	CAFETERIA	DONKEY DEN CAFE	LUNDA FIJERI HOOK	17/11/2024	(1) Una taza	MANITA	urbana	PARRUQUA SANTA MARIANITA		
80	CAFETERIA	PIZZA SUPER EXPRESS	LUNDA FIJERI HOOK	31/7/2024	(1) Una taza	SANTA MARIANITA	rural	MALECON SANTA MARIANITA		
81	CAFETERIA	FRUTHELIADOS	BORJA RODRIGUEZ JESSICA AJUDILADORA	29/8/2024	(1) Una taza	MANITA	urbana	CDLA. EL PALMAR MARZ. D-30 VILLA 4		
82	CAFETERIA	BOLOX EXPRESS	SOLOMAZANO HETES LUIS ALBERTO	15/6/2025	(1) Una taza	MANITA	urbana	AV. 23 Y AV. FLAVIO HETES	0996507171	lone.bre@hotmail.com
83	CAFETERIA	BOCADITOS STYVEN	ACEJUA VELEZ CARLOS JOEL	4/4/2022	(1) Una taza	TARQUI	urbana	115 AV. 4 DE NOVIEMBRE, S/N		
84	CAFETERIA	MAVI CAFE GRILL	VELEZ CEDENO EVELYN PATRICIA	21/12/2025	(1) Una taza	MANITA	urbana	CALE 121 Y AV. 104	096355717	vicou_alexander22@hotmail.com
85	CAFETERIA	VENTA DE COMIDA RAPIDA	CEBENO CHAVEZ VICTOR ALEXANDER	8/7/2027	(1) Una taza	MANITA	urbana	VIA AL PALMAR ROCKAFORTE, REDONDEL PARRAISO, SN		
86	CAFETERIA	CAFETERIA VEDEZ Y CAFE	EJENERICA MEDRADO PABLO RICARDO	17/11/2024	(1) Una taza	MANITA	urbana	LA PAZ CALLE 289 S/N	993836826	a.cardenas053@gmail.com
87	CAFETERIA	RINCON DE MI CASA EL	VEIRA RIVAS AGUSTIN JULIERTO	6/10/2022	(1) Una taza	MANITA	urbana	AV. FLAVIO HETES, AV. 22, S/N		
88	CAFETERIA	MOBIL MAAT #2	VELEZ BARBERANI ROBERT MAGNO	31/8/2025	(1) Una taza	MANITA	urbana	VIA A SAN MATEO		
89	CAFETERIA	MOBIL MAAT #2	PETROUDER, S.A.	18/6/2024	(1) Una taza	MANITA	urbana	AV. PUERTO AEROPUERTO RRENIE AL EDIF. VERA		
90	CAFETERIA	INDUSTRIA TUCAN S.A. INDUSTRIAL	PETROUDER, S.A.	17/5/2024	(1) Una taza	MANITA	urbana	CALE 15 Y AV. 28		
91	CAFETERIA	SANDWICHES & SNACK'S	HOTEL CABAÑAS BALANDRA S.A.	3/7/2027	(1) Una taza	MANITA	urbana	AV. JAIME CHAVEZ GUTIERRES		
92	CAFETERIA	SPONDULUS - DEU	VELEZ BARBERANI ROBERT MAGNO	18/6/2024	(1) Una taza	MANITA	urbana	KM 112 VIA MANITA - ROCKAFORTE	0992747150	contabilidad@baldrahotel.com
93	CAFETERIA	PEPE TUCAN NRO. 003	INDUSTRIA TUCAN S.A. INDUSTRIAL	10/9/2025	(1) Una taza	MANITA	urbana	Aeropuerto Internacional Eloy Alfaro, Aeropuerto Internacional		
94	CAFETERIA	DULCE & CREMOSO Nro. 002	DULCREMO S.A.	14/8/2024	(1) Una taza	MANITA	urbana	VIA SAN MATEO DIAGONAL A OTRRODONCERIAL		
95	CAFETERIA	DULCE & CREMOSO Nro. 013	DULCREMO S.A.	28/8/2024	(1) Una taza	MANITA	urbana	AV. 4 DE NOVIEMBRE CALLE 112 PASO SHOPPING MANITA		
96	CAFETERIA	DULCE & CREMOSO Nro. 013	DULCREMO S.A.	3/7/2027	(1) Una taza	MANITA	urbana	MALE DEL PACIFICO	987212760	financiero@dulcecremoso.com
97	CAFETERIA	DULCE & CREMOSO Nro. 007	DULCREMO S.A.	28/8/2024	(1) Una taza	MANITA	urbana	CALE 10 ENTRE Y AV. 2	987212760	financiero@dulcecremoso.com
98	CAFETERIA	DULCE & CREMOSO Nro. 011	DULCREMO S.A.	4/10/2026	(1) Una taza	MANITA	urbana	VIA MANITA ROCKAFORTE KM 112 DENTRO DEL MINI MARKET		
99	CAFETERIA	DULCE & CREMOSO Nro. 012	DULCREMO S.A.	3/7/2027	(1) Una taza	MANITA	urbana	MALE DEL PACIFICO PATIO DE COMIDAS		
100	CAFETERIA	CAFETERIA LA CHIOLITA	DOUCORP CIA LTDA	3/7/2027	(1) Una taza	MANITA	urbana	PASO SHOPPING		
101	CAFETERIA	RAMONDOS ROSA ANA MARGARITA	RAMONDOS ROSA ANA MARGARITA	11/9/2025	(1) Una taza	MANITA	urbana	AV. 10 Y CALLE 12 Y 13	987212760	financiero@dulcecremoso.com
102	CAFETERIA	AUDUCAF S.A.S	AUDUCAF S.A.S	4/4/2022	(1) Una taza	MANITA	urbana	PRINCIPAL, AV. AEROPUERTO, S/N	987212760	financiero@dulcecremoso.com
103	CAFETERIA	AUDUCAF S.A.S	AUDUCAF S.A.S	4/4/2022	(1) Una taza	MANITA	urbana	PRINCIPAL, AV. BARRASQUILLO, S/N	987212760	financiero@dulcecremoso.com
104	CAFETERIA	AUDUCAF S.A.S	AUDUCAF S.A.S	4/4/2022	(1) Una taza	MANITA	urbana	PRINCIPAL, AV. BARRASQUILLO, S/N	987212760	financiero@dulcecremoso.com
105	CAFETERIA	AUDUCAF S.A.S	AUDUCAF S.A.S	4/4/2022	(1) Una taza	MANITA	urbana	AVENIDA, ENTRE CALLE 23 Y 24, MALECON	984425280	
106	CAFETERIA	EVENTOS Y GASTRONOMIA LACIGARRA CALIT	EVENTOS Y GASTRONOMIA LACIGARRA CALIT	8/12/2022	(2) Dos tazas	MANITA	urbana	16B, AV. 40, S/N		
107	CAFETERIA	ZAMBRANO ALAYA VIRGINIA ACUIA	ZAMBRANO ALAYA VIRGINIA ACUIA	17/11/2024	(1) Una taza	MANITA	urbana	BARRIO UMINA CALLE 26 S/N		
108	CAFETERIA	RAMONDOS ROSA ANA MARGARITA	RAMONDOS ROSA ANA MARGARITA	17/11/2024	(1) Una taza	MANITA	urbana	PARRUQUA SANTA MARIANITA (PLAZA BONITA)		
109	CAFETERIA	RIVAS ROSAS DIEGO JAVIER	RIVAS ROSAS DIEGO JAVIER	23/10/2025	(1) Una taza	MANITA	urbana	AV. 3 CALLE 10 Y 11		
110	CAFETERIA	RIVAS ROSAS DIEGO JAVIER	RIVAS ROSAS DIEGO JAVIER	23/10/2025	(1) Una taza	MANITA	urbana	AV. FLAVIO HETES CALLE 26 Y 27		
111	CAFETERIA	RIVAS ROSAS DIEGO JAVIER	RIVAS ROSAS DIEGO JAVIER	17/11/2024	(1) Una taza	MANITA	urbana	AV. 24 ENTRE CALLE 16 Y 17		
112	CAFETERIA	ALCIAR ALCIAR SIDORA DEL ROSARIO	ALCIAR ALCIAR SIDORA DEL ROSARIO	11/5/2024	(1) Una taza	MANITA	urbana	AV. 4 DE NOVIEMBRE C.C. PASO SHOPPING		
113	CAFETERIA	GUERREIRO MANOSALVAS WILLIAM ALFREDO	GUERREIRO MANOSALVAS WILLIAM ALFREDO	17/11/2024	(1) Una taza	MANITA	urbana	C.C. PASO SHOPPING PATIO DE COMIDAS, AVDA. 4 DE NOVIEMBRE		
114	CAFETERIA	GUERREIRO MANOSALVAS WILLIAM ALFREDO	GUERREIRO MANOSALVAS WILLIAM ALFREDO	14/5/2024	(1) Una taza	MANITA	urbana	AV. FLAVIO HETES Y GIRCUWALMANGON		
115	CAFETERIA	MENESS CUI JUAN CARLOS	MENESS CUI JUAN CARLOS	17/11/2024	(1) Una taza	MANITA	urbana	PLAZA BEACH LOCAL 15		
116	CAFETERIA	DORAN HIDALGO RODRIGO FERNANDO IGNAC	DORAN HIDALGO RODRIGO FERNANDO IGNAC	3/10/2026	(1) Una taza	MANITA	urbana	AV. 24 ENTRE CALLE 17 Y 20		
117	CAFETERIA	GARRANZA INTRIAGO DANIEL GEROGORIO	GARRANZA INTRIAGO DANIEL GEROGORIO	12/9/2027	(1) Una taza	MANITA	urbana	VIA MANITA 2000 DIAGONAL AL MINI MARKET STOP SHOP		
118	CAFETERIA	ZAPATA ESPINOSA CARLOS FRIAN	ZAPATA ESPINOSA CARLOS FRIAN	17/11/2024	(1) Una taza	MANITA	urbana	AV. 20 Y 17 Y AV. FLAVIO HETES		
119	CAFETERIA	SANABRIA GUEVARA JHON JAIR	SANABRIA GUEVARA JHON JAIR	15/12/2025	(1) Una taza	MANITA	urbana	CALE 12 Y AV. 273		
120	CAFETERIA	GOVAT ERIC CHRISTIAN PAUL	GOVAT ERIC CHRISTIAN PAUL	17/9/2025	(1) Una taza	MANITA	urbana	CDLA. UNIVERSITARIA U. 85/N Y AV. U. 3		
121	CAFETERIA	CASTILLO PEREZ IATIANA	CASTILLO PEREZ IATIANA	22/2/2026	(1) Una taza	MANITA	urbana	AV. MALECON, AV. 23, S/N	993703839	castillolatiperes@gmail.com
122	CAFETERIA	DELU INTI NACIONAL S.A.	DELU INTI NACIONAL S.A.	21/10/2024	(1) Una taza	MANITA	urbana	AV. 4 DE NOVIEMBRE, ENTRE AV. 23 Y CALLE 20, SN	993703839	lati@delu.com.ec
123	CAFETERIA	PRONOTORA ECUATORIANA DE CAFE DE COLIC	PRONOTORA ECUATORIANA DE CAFE DE COLIC	6/10/2022	(1) Una taza	MANITA	urbana	AV. MALECON, AV. 23, S/N	993703839	cesar.alarcon@dc.com.ec
124	CAFETERIA	CEROGUESCORP CIA. LTDA.	CEROGUESCORP CIA. LTDA.	10/12/2021	(1) Una taza	MANITA	urbana	C. C. MALECON LOCALS	993703839	cesar.alarcon@dc.com.ec
125	CAFETERIA	DELGADO CAEZAS RINA AMAHI	DELGADO CAEZAS RINA AMAHI	16/7/2025	(1) Una taza	MANITA	urbana		0979051357	amorantlopez27@gmail.com

DISCOTECAS										
N°	Clasificación	Nombre Comercial	Razón Social	Fecha de Registro	Categoría	Parroquia	Tipo de Parroquia	Dirección	Teléfono Principal	Dirección Web
2	DISCOTECAS	ROCK BEACH RESTO-LOUNGE	RUNAO VALDIVIESO GENE MARCOS	11/8/2015	(1) Una copa	MANTA	urbana	VIA SAN MATEO FRENTE A FRESH FISH		
3	DISCOTECAS	FUGA CLUB BAR DISCOTEC	GUTIERREZ OLVERA JAIME JAVIER	19/5/2023	(1) Una copa	MANTA	urbana	20, AV. FLAVIO REYES, S/N	0989270810	1983javiertgierrez@gmail.com
4	DISCOTECAS	DISCOTECA YESTERDAY	PRADO ALAVA LUZ AMERICA	19/6/2014	(1) Una copa	MANTA	urbana	AV. FLAVIO REYES Y CALLE 20		
5	DISCOTECAS	MADERA FINA	DELGADO MERO JOSÉ BALDOMERO	30/12/2014	(1) Una copa	MANTA	urbana	FLAVIO REYES AV. 23 ESQ.		
6	DISCOTECAS	DISCOTECA SENSATION	GARCIA ZAMBRANO MONICA DE FATIMA	17/6/2014	(2) Dos copas	MANTA	urbana	Av.22, Av.Flavio Reyes, 000		
7	DISCOTECAS	ESQUINA DISCOTECA	BINITEZ RICAURTE JOANNA LISSET	16/3/2015	(1) Una copa	MANTA	urbana			
8	DISCOTECAS	DISCOTECA AKBAR	FERNANDEZ TERAN CARLOS TERAN	17/11/2014	(2) Dos copas	MANTA	urbana	AV. 24 Y C.15		
9	DISCOTECAS	DISCOTECA GIO	MOREIRA BAZURTO JORGE ALBERTO	26/10/2023	(1) Una copa	MANTA	urbana	AV. 24, CALLE 18, S/N1808	0991786324	basurto80@hotmail.com
10	DISCOTECAS	DISCOTECA VOCÉ	ARANA ARCENTALES CINTHYA MARIA	6/4/2015	(1) Una copa	MANTA	urbana	AV. FLAVIO REYES ENTRE CALLES 21 Y 22		
11	DISCOTECAS	DISCO CLUB OPEN MIND	ARTEAGA VELASQUEZ JENNIFFER PATRICIA	20/11/2023	(1) Una copa	MANTA	urbana	AV. 20, Flavio Reyes, S/N	0939568285	julianarteaga1989@gmail.com
12	DISCOTECAS	FIVE	JIMENEZ BAJAÑA PAUL ADRIAN	7/11/2016	(1) Una copa	MANTA	urbana	AV. 18-19 FLAVIO REYES		
13	DISCOTECAS	AHOGAR LAS PENAS	ORDOMA S.A.	6/3/2014	(1) Una copa	MANTA	urbana	C.C. PLAZA DEL SOL		
14	DISCOTECAS	TOUCH	GON GON S.C.C.	5/6/2015	(2) Dos copas	MANTA	urbana	VIA BARBASQUILLO PLAZADEL SOL		
15	DISCOTECAS	DISCOTECA MINT	CHAVARRO CHAVARRO VIVIANA CONSTANZA	6/1/2016	(1) Una copa	MANTA	urbana	CALLE 20 AV. FLAVIO REYES		
16	DISCOTECAS	SEGUNDO PISO	CONSORCIO ZARO	13/10/2016	(2) Dos copas	MANTA	urbana	PLAZA DEL SOL LOCAL 26		
17	DISCOTECAS	LOSPEPES INTERNACIONAL S.A.S.	LOSPEPES INTERNACIONAL S.A.S.	21/6/2022	(3) Tres copas	MANTA	urbana	AV. 23, CALLE 14 Y 15, S/N	0979618456	hugo.vega.z@gmail.com
18	DISCOTECAS	LOVE ME	SIEMPREHAY S.A.S.	27/7/2022	(3) Tres copas	MANTA	urbana	VIA BARBASQUILLO, REDONDEL DE BARBASQUILLO, 38D	0997826199	daniel88a@hotmail.com
19	DISCOTECAS	MADERA CLUB	PUMA VIZUETE JOHN PATRICIO	27/2/2018	(2) Dos copas	MANTA	urbana	FLAVIO REYES, AV. 23, S/N	0962575107	patiopuma02@outlook.es
20	DISCOTECAS	DISCOTECA COCO BONGO	OÑA SUNTASIG TELMO EDGAR	25/7/2012	(2) Dos copas	MANTA	urbana	AV FLAVIO REYES, CALLE 22, 636	0999951633	telmomundo@hotmail.com
21	DISCOTECAS	BACANA BAR	PILATAXI PILATAXI NANCY ALEXANDRA	3/12/2024	(3) Tres copas	MANTA	urbana	21, AV. FLAVIO REYES, S/N	0999951633	luzcycacoango@gmail.com
22	DISCOTECAS	ON CLUB ULTRA VIP	VASCONEZ GILER VINICIO ALEJANDRO	7/6/2016	(2) Dos copas	MANTA	urbana	AV. FLAVIO REYES Y CIRCUNVALACION		
23	DISCOTECAS	NOVA DISCOTECA	ULLOA RODRIGUEZ CECILIA ISABEL	6/8/2010	(1) Una copa	MANTA	urbana	AV. 22 Y AV. FLAVIO REYES		
BAR										
1	BAR	CERVECERIA ARTESANAL LATTITUDE	TAPROOM S.A.	11/1/2023	(3) Tres copas	MANTA	urbana	UNIVERSITARIA 2, CALLE U8, S/N	987610506	contabilidad@taproom.com.ec
2	BAR	COCK TAIL	VICAROLI GAIA	18/2/2016	(2) Dos copas	MANTA	urbana	B. UMIÑA CALLE 29 S/N Y AV. FLAVIO REYES		
3	BAR	SECRETOS	LUCERO ALVIA ROSA ADRIANA	29/6/2016	(2) Dos copas	MANTA	urbana	CALLE 20 Y AV. 24		
4	BAR	RETRO LOUNGE BAR	NAULA VILLACIS ALEX DAMIAM	13/7/2017	(1) Una copa	MANTA	urbana	CALLE 15 AV 24		
5	BAR	CAFE DEL MAR	ONTANEDA MERO LILIANA PAOLA	7/3/2014	(1) Una copa	MANTA	urbana	C.C. PLAZA DEL SOL, LOCAL #B048		
6	BAR	BAR BAM BAM	MOSQUERA BASTIDAS RONNY JAVIER	1/3/2016	(2) Dos copas	MANTA	urbana	CALLE 21 Y FLAVIO REYES (B. CORDOVA)		
7	BAR	THE MAGIC	PEÑA FEBRES FREDDY GERARDO	10/5/2023	(1) Una copa	MANTA	urbana	AVENIDA FLAVIO REYES, CALLE 27, SD	0980872634	didierchica22@gmail.com
8	BAR	BAR ESTACIÓN 2	PAREDES CADENA EDGAR RAUL	7/8/2015	(1) Una copa	MANTA	urbana	AV. FLAVIO REYES Y AV. 22		
9	BAR	MARIANITA	MAZERES GOMEZ DORA FRANCISCA	18/5/2014	(2) Dos copas	SANTA MARIANITA	rural	SITIO LA TRAVESIA / SANTA MARIANITA		
10	BAR	BAR KARAOKE LA PIEDRA	CAÑARTE MERA CESAR ESTEBAN	19/11/2014	(2) Dos copas	MANTA	urbana	CALLE 24 AV. M3 B/MURCIAGO		
11	BAR	BAR KARAOKE LOS CUATES	ZAMORA ANDRADE BLANCA NIEVE	11/3/2015	(1) Una copa	MANTA	urbana	FLAVIO REYES Y AV. 22		
12	BAR	WILLYS BAR KARAOKE	VELEZ CARRERA RAMON ARISTIDES	29/3/2016	(1) Una copa	MANTA	urbana	MERCADO CENTRAL ENTRE LA AVENIDA 14 Y CALLE 12 Y 13		
13	BAR	CAPRICHOS	RIVERA CANTOS YOLANDA ISABEL	10/5/2014	(2) Dos copas	MANTA	urbana	AVDA. 24 ENTRE CALLES 16 Y 17		
14	BAR	RINCON CRIOLLO	BRIONES JUAN BENITO	19/6/2014	(2) Dos copas	MANTA	urbana	AV. FLAVIO REYES Y CALLE 20		
15	BAR	AK BAR	MERO CEVALLOS SEGUNDO MILCIADES	14/5/2014	(2) Dos copas	MANTA	urbana	AVE. 24 CALLE 15 B. SAN RAFAEL		
16	BAR	AK BAR	MERO CEVALLOS SEGUNDO MILCIADES	10/5/2014	(2) Dos copas	MANTA	urbana	AVE. 24 CALLE 15 B. SAN RAFAEL		
17	BAR	RAMON'S BAR	DEMERA LUCAS RAMON NERY	4/4/2022	(1) Una copa	MANTA	urbana	AV. FLAVIO REYES, AV. 22, S/N	0997191306	abramondemera69@hotmail.com
18	BAR	IGUANA BAR	MOREIRA LOPEZ PAULETHE KATHERINE	5/3/2014	(3) Tres copas	SAN MATEO	urbana	PIEDRA LARGA, SN, SN	0994448371	iguanabar36@yahoo.com
19	BAR	OCEAN'S	MERA PICO HENRY EDWIN	7/3/2014	(2) Dos copas	MANTA	urbana	L.C.A. 26 C.C. THE HAPPENING PLACE		

PARQUE DE ATRACCIONES										
N°	Clasificación	Nombre Comercial	Razón Social	Fecha de Registro	Categoría	Parroquia	Tipo de Parroquia	Dirección	Teléfono Principal	Dirección Web
2	BALNEARIO	EL DESCANSO	BRIONES JOSE FILAMIR	18/11/2014	Categoría Uno	MANTA	urbana	Calle 15, Avenida 26, S/N	0999576286	marcosbriones2018@gmail.com
3	BALNEARIO	PEQUEÑO PARAISO	MENDOZA DELGADO MANUEL FRANCISCO	10/7/2015	Categoría Uno	LOS ESTEROS	urbana	CALLE 118, AV. 108 EL PARAISO, s/n	0996433575	joelmendoza3009@gmail.com
4	BALNEARIO	PISCINAS MARPIL	PILAY DELGADO MARIA ASUNCION	30/9/2024	Categoría Uno	ELOY ALFARO	urbana	325, AV. 219, 612	0980842428	sonyapatria2002@gmail.com
5	CENTRO DE RECREACIÓN TURÍSTICA	CAPITÁN PICAPIEDRA	MENDOZA MOREIRA MARCELINA	20/9/2017	Categoría Única	MANTA	urbana	LOT. VILLAMARINA MZ-U3,,		
6	BALNEARIO	BALNEARIO Y CENTRO DE EVENTOS	MOREIRA BELLO LILIANA DEL ROCIO	21/4/2017	Categoría Uno	MANTA	urbana	CALLE 113, Av 108, SN	0990345692	cemal11_1964@hotmail.com
7	BALNEARIO	PICINA DEL JOCAJ	PONCE LOOR ARISTIDE NICANOR	1/4/2015	Categoría Uno	MANTA	urbana	J 12 CALLE J 21 "PRIMERO DE ENERO DEL BARRIO JOCAJ",,		
8	CENTRO DE RECREACIÓN TURÍSTICA	COMPLEJO DEPORTIVO RECREACION	PIN LOPEZ FLOR MARIA	12/1/2015	Categoría Única	MANTA	urbana	CIUDADELA ELEGOLE ,FRENTE AL ESTADIO,,	2927375	
9	CENTRO DE RECREACIÓN TURÍSTICA	TURÍSTICA	MOREIRA ARTEAGA EDISSON EDGAR	12/1/2015	Categoría Única	MANTA	urbana	CIUD. LOS ANGELES CALLE 309 Y AV. 229,,		yekarte_76@yahoo.es
10	BALNEARIO	BALNEARIO BOULEVARD	HERMIDAS INTRIAGO CRISTHIAN ENRRIQUE	18/11/2014	Categoría Uno	TARQUI	rural	AV. MALECÓN S/N Y CALLE 103, ,	0984041822	
11	CENTRO DE RECREACIÓN TURÍSTICA	PLAZA FOCH	PADILLA ZHIZHINGO SERGIO AUGUSTO	11/5/2014	Categoría Única	MANTA	urbana	CALLE 15 AV. 28 Y 30 ,,	052622172	
ATRATIVOS TURISTICOS										
1	ATRATIVOS TURISTICOS	MUSEO DE PACOCHE	GAD Manta		Museos	SAN LORENZO	rural	Vía Manta - San Lorenzo (aprox. Km 26), cercano al Refugio de Vida Silvestre Pacoche.		
2	ATRATIVOS TURISTICOS	INFOTUR MUSEO ETNOGRÁFICO	GAD Manta		Museo	MANTA	urbana	Malecón Escénico de Manta, sector del Puerto de Manta, junto al edificio de la Autoridad Portuaria, Manta, Manabí, Ecuador.		
3	ATRATIVOS TURISTICOS	ZONA ARQUEOLÓGICA LIGUIQUE	GAD Manta		Zona	SAN LORENZO	rural	Comunidad Liguique, parroquia San Lorenzo, Manta, Manabí, Ecuador.		
4	ATRATIVOS TURISTICOS	MUELLE DEL PUERTO DE MANTA	GAD Manta		Obra Técnica	MANTA	urbana	Puerto de Manta (Autoridad Portuaria de Manta), Malecón Escénico s/n, Manta, Manabí, Ecuador.		
5	ATRATIVOS TURISTICOS	MUSEO DEL BANCO CENTRAL	GAD Manta		Museo	MANTA	urbana	Av. Malecón junto al Mall del Pacífico		
6	ATRATIVOS TURISTICOS	SECTOR DE EDIFICACIONES ANTIGUAS	GAD Manta		Arquitectonica	MANTA	urbana	Centro de Manta		
7	ATRATIVOS TURISTICOS	FIESTAS DEL COMERCIO – 23-24-OCT.	GAD Manta		Fiestas	MANTA	urbana			
8	ATRATIVOS TURISTICOS	IGLESIA LA DOLOROSA	GAD Manta		Arquitectura	MANTA	urbana	calle 10, av. 23		
9	ATRATIVOS TURISTICOS	ASTILLERO DE MANTA	GAD Manta		Artesanías	MANTA	urbana	Av. Puerto - Aeropuerto		
10	ATRATIVOS TURISTICOS	FESTIVAL DE TEATRO	GAD Manta		Artísticos	MANTA	urbana			
11	ATRATIVOS TURISTICOS	BOSQUE PACOCHE	GAD Manta		Bosque	SAN LORENZO	rural	Vía Manta - San Lorenzo (aprox. Km 26), cercano al Refugio de Vida Silvestre Pacoche.		
12	ATRATIVOS TURISTICOS	CASACADA SAN LORENZO	GAD Manta		Casacada	SAN LORENZO	rural	Ruta del Spondilus via a San Lorenzo		
13	ATRATIVOS TURISTICOS	PLAYA DE BARBASQUILLO	GAD Manta		Línea de Costa	MANTA	urbana	Vía Manta a San Mateo		
14	ATRATIVOS TURISTICOS	MIRADOR EL FARO	GAD Manta		Línea de Costa	SAN LORENZO	rural	Colina San Lorenzo		
15	ATRATIVOS TURISTICOS	PLAYA LA TIÑOSA	GAD Manta		Playas	SANTA MARIANITA	rural	Vía a Santa Marianita		
16	ATRATIVOS TURISTICOS	PLAYA EL MURCIÉLAGO	GAD Manta		Playas	MANTA	urbana	Av. Malecón		
17	ATRATIVOS TURISTICOS	PLAYA PIEDRA LARGA	GAD Manta		Playas	MANTA	urbana	Vía Manta a San Mateo		
18	ATRATIVOS TURISTICOS	PLAYA SAN MATEO	GAD Manta		Playas	SAN MATEO	rural	San Mateo		
19	ATRATIVOS TURISTICOS	PLAYA SANTA MARIANITA	GAD Manta		Playas	SAN LORENZO	rural	Santa Marianita		
20	ATRATIVOS TURISTICOS	PLAYA DE TARQUI Y LOS ESTEROS	GAD Manta		Playas	MANTA	urbana	Av. Puerto - Aeropuerto		
21	ATRATIVOS TURISTICOS	PLAYA DE LILIQUEÉ	GAD Manta		Playas	SAN LORENZO	rural	Vía a San Lorenzo		
22	ATRATIVOS TURISTICOS	PLAYA DE SAN LORENZO, LAS PIÑAS, RÍO CAÑA Y SANTA ROSA.	GAD Manta		Playas	SAN LORENZO	rural	Vía a San Lorenzo		

Inventario General 2

Catastro Turístico 2025 - Categoría de alojamiento, alimentos y bebidas - Cantón Jipijapa

CATASTRO TURÍSTICO DE JIPIJAPA 2025										
ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO										
N°	Clasificación	Nombre Comercial	Razón Social	Fecha de registro	Categoría	Parroquia	Tipo de Parroquia	Dirección	Teléfono Principal	Dirección Web
1	HOTEL	LAS TANUSAS	TANUSURF S. A.	7/2/2015	4 Estrellas	PUERTO DE CAYO	rural	RUTA DEL SPONDYLUS, KM 6.5, S/N	0991101362	www.tanusas.com
2	HOSTAL	SANCTUARY PUERTO CAYO LODGE	DAGER CRISTI MIGUEL ROBERTO	5/3/2013	3 Estrellas	DOCTOR MIGUEL MORÁN LUCIO	urbana	PRINCIPAL, vía a la Boca de Cayo, S/N	997870465	rdager@sanctuaryecuador.com
3	HOSTAL	HOSTAL CALEB REAL	SUMBA QUINAPALLO DELIA MARIA	26/12/2012	1 Estrella	DOCTOR MIGUEL MORÁN LUCIO	urbana	COLON, ROCAFUERTE, S/N	0999366088	dsumba@hotmail.com
4	HOSTAL	VILLA DE ORO	PARRALES ACHON JONNY	29/1/1999	1 Estrella	DOCTOR MIGUEL MORÁN LUCIO	urbana	15 DE OCTUBRE, PEDRO VICENTE MALDONADO, S/N		
5	HOSTAL	HOSTAL SOUL TRAIN	LINO QUIMIZ ERNESTO SAUL	29/6/2001	1 Estrella	MANUEL INOCENCIO PARRALES	urbana	BY PASS, CDLA LOS CEIBOS, S/N	991118814	linosaul6@gmail.com
6	HOSTAL	ZAVALA'S	ZAVALA GONZALEZ COLON FRANCISCO	21/11/2004	1 Estrella	PUERTO DE CAYO	rural	MALECON DE PTO. CAYO		
7	HOSTAL	BARANDHUA	TAPIA CABRERA LUIS ARMANDO SASA	17/5/2012	1 Estrella	PUERTO DE CAYO	rural	AV. GUAYAS, MALECON Y SIMON BOLIVAR, S/N	994807244	latc1950@yahoo.es
8	INMUEBLES HABITACIONALES	CAYO ECOVILLAGE	GONZALEZ CHONG ARACELI NOEMI	23/10/2023	Categoría única	PUERTO DE CAYO	rural	AV. SIMON BOLIVAR, CALLE TERCERA, S/N	0996582531	estanciapuertolopez@gmail.com
9	CAMPAMENTO TURÍSTICO	CABALONGA ECOADVENTURE	ALVARADO VILLON MARIA ELENA	21/3/2023	Categoría única	PUERTO DE CAYO	rural	KM 1 VIA A LA BOCA, VIA A LA BOCA, N/A	0995375888	operacion.cabalonga@gmail.com
ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS										
1	RESTAURANTE	ASADERO LA ESQUINA DE ALES	LASCANO TUMBACO TRINIDAD CEBERINA	20/7/2023	(1) Un tenedor	SAN LORENZO DE JIPIJAPA	urbana	BOLIVAR, GUAYAS, S/N	0995793005	mariano-zambrano-81@hotmail.com
2	RESTAURANTE	LUISTER	AGUAYO ZAMBRANO TERESA DEL JESUS	18/11/2010	(1) Un tenedor	SAN LORENZO DE JIPIJAPA	urbana	ROCAFUERTE, COTOPAXI, S/N	0995673559	luisgui20112011@gmail.com
3	RESTAURANTE	RESTAURANTE COCO PLAYA	QUIJUE MOSQUERA BOANERGE RAMIREZ	4/2/2009	(1) Un tenedor	PUERTO DE CAYO	rural	AV. GUAYAS, BARRIO BRISAS DEL MAR, S/N	0990424939	antony-quijue@hotmail.com
4	RESTAURANTE	CEVICHERIA PEPE 2	GUTIERREZ CHOEZ JOSE FRANCISCO	24/10/2014	(1) Un tenedor	DOCTOR MIGUEL MORÁN LUCIO	urbana	SANTISTEVAN, TUNGURAHUA, S/N	0993259380	suarezyaritz619@gmail.com
5	RESTAURANTE	PARRILLADA DE EDWAR	MARCILLO HOLGUÍN EDWAR AGUSTÍN	18/11/2010	(2) Dos tenedores	DOCTOR MIGUEL MORÁN LUCIO	urbana	BOLIVAR, GUAYAS, S/N		
6	RESTAURANTE	RESTAURANTE PARMEN	PARRALES MENENDEZ LUIGI ALFREDO	13/11/2023	(1) Un tenedor	PUERTO DE CAYO	rural	MALECON, CALLE CUARTA, S/N	0994617141	luigiparralesm@gmail.com
7	RESTAURANTE	CEVICHERIA PEPE 3	GUTIERREZ CHOEZ LUIS EDISON	18/2/2009	(1) Un tenedor	DOCTOR MIGUEL MORÁN LUCIO	urbana	COLÓN, S/N, MEJÍA	0995780321	doloreslinopin66@hotmail.com
8	RESTAURANTE	NICOLLE 2	PEREZ LOPEZ MILTON EDUARDO	28/5/2014	(1) Un tenedor	PUERTO DE CAYO	rural	AV. GUAYAS BARRIO BRISA DEL MAR PTO. LOPEZ		
9	RESTAURANTE	CEVICHERIA JAIR	PINCAY CASTILLO GALO JOSE	17/2/2009	(2) Dos tenedores	DOCTOR MIGUEL MORÁN LUCIO	urbana	9 de Octubre, Chimborazo, 0		
10	RESTAURANTE	RESTAURANTE SABOR FINO	CASTRO GARCIA MIRIAM ROSARIO	11/6/2024	(1) Un tenedor	SAN LORENZO DE JIPIJAPA	urbana	KM1/2 VIA GUAYAQUIL, S/N, S/N	0998381748	miricastrogarcia@hotmail.com
11	RESTAURANTE	RESTAURANTE MAR DE COPAS	VILLACRESES BEDOYA CARLOS ANTONIO	19/5/2023	(1) Un tenedor	SAN LORENZO DE JIPIJAPA	urbana	PARRALES Y GUALE, ANTEPARA, S/N	0992689636	carlito931@hotmail.com
12	RESTAURANTE	QUINTA LA IGUANA	ALVAREZ CHANCAY MARIA MERCEDES	29/3/2022	(1) Un tenedor	DOCTOR MIGUEL MORÁN LUCIO	urbana	VIA NOBOA, CALLE PRINCIPAL A 500 MTS DE LA UNES	981069152	pecha_alvarez@hotmail.com
13	RESTAURANTE	CEVICHERIA Y MARISQUERIA EL REFUGIO	CASTILLO VASQUEZ JOSE MAURICIO	8/2/2022	(1) Un tenedor	SAN LORENZO DE JIPIJAPA	urbana	ALEJO LASCANO, JUAN MONTALVO, 807	0939385720	felix1982castillo@gmail.com
14	RESTAURANTE	FOCA DORADA	DELGADO MORAN RICARDO AGUSTIN	26/6/2014	(2) Dos tenedores	PUERTO DE CAYO	rural	AV. MALECON A LADO DE LA CABAÑA SAN CARLOS		
15	RESTAURANTE	DOÑA MARCE	ORLANDO GONZALEZ CARLOS ALBERTO	18/2/2009	(2) Dos tenedores	PUERTO DE CAYO	rural	AV. MALECON Y BARRIO ANDRES VALLEJO		
16	RESTAURANTE	OLAS DEL MAR	RECALDE CASTILLO GICELA BENEDICTA	11/11/2022	(1) Un tenedor	PUERTO DE CAYO	rural	AV. GUAYAS, 0, S/N	987954948	1970m.p15@gmail.com
17	RESTAURANTE	PICANERIA EL REDONDEL	SOLEDISPA MENENDEZ JORGE LARRY	28/5/2015	(1) Un tenedor	DOCTOR MIGUEL MORÁN LUCIO	urbana	AV. 17 DE JUNIO, S/N, S/N	0997896044	
18	RESTAURANTE	MUNDO DEL SABOR EL	ACEBO VILLACRESES JOEL ENRIQUE	29/6/2014	(2) Dos tenedores	DOCTOR MIGUEL MORÁN LUCIO	urbana	10 DE AGOSTO ENTRE ESCOBEDOY RICAURTE		
19	RESTAURANTE	ESQUINA DEL RICO POLLO	SUAREZ MARTINEZ JORGE LUIS	4/8/2021	(1) Un tenedor	SAN LORENZO DE JIPIJAPA	urbana	ALEJO LASCANO, SANTISTEVAN, S/N	0997272432	jorgeluisuarezmartinez@yahoo.com
20	RESTAURANTE	OCEAN BLUE	GALARZA QUINDE TYRONE ORLANDO	30/7/2014	(1) Un tenedor	PUERTO DE CAYO	rural	6TA S/N Y MALECON		
21	RESTAURANTE	DULCE CAFE	BARRIGA GOMEZ DARIO VLADIMIR	14/7/2016	(2) Dos tenedores	DOCTOR MIGUEL MORÁN LUCIO	urbana	CALLEION ROCAFUERTE, COTOPAXI, S/N	0992766269	dariobarrigagomez@hotmail.com
22	RESTAURANTE	CHIFA CHINA LAN	GUO SHAOKAI	18/6/2014	(2) Dos tenedores	DOCTOR MIGUEL MORÁN LUCIO	urbana	SANTISTEVAN Y ROCAFUERTE		
CAFETERÍA										
1	CAFETERÍA	CARLITOS	QUIJUE PIHUAVE MARIA	29/6/2014	(1) Una taza	DOCTOR MIGUEL MORÁN LUCIO	urbana	VIA A L GUAYAS EN LA GASOLINERA PETROLEOS Y SERVICIOS		
2	CAFETERÍA	JENMER IV	ESTACION DE SERVICIOS JENMER CIA LTDA.	16/6/2014	(1) Una taza	DOCTOR MIGUEL MORÁN LUCIO	urbana	COMUNA SANCAN S/N A 40 METROS DEL COMEDOR MARTITA CARRETERA JIPIJAPA PORTOVIEJO KM 8 1/2		
DISCOTECA										
1	DISCOTECA	LANZ	CEBALLOS TUMBACO JIMMY FERNANDO	18/11/2010	(1) Una copa	DOCTOR MIGUEL MORÁN LUCIO	urbana	BY PASS, VIA A MANTA A PORTOVIEJO, S/N	0997644557	jimmyceballostumbaco@hotmail.com
2	DISCOTECA	LANZ	CEBALLOS TUMBACO JIMMY FERNANDO	11/6/2024	(1) Una copa	DOCTOR MIGUEL MORÁN LUCIO	urbana	BY PASS, VIA A MANTA A PORTOVIEJO, S/N	0997644557	jimmyceballostumbaco@hotmail.com
PARQUES DE ATRACCIONES ESTABLES										
1	BALNEARIO	QUINTA LA IGUANA	ALVAREZ CHANCAY MARIA MERCEDES	3/10/2016	Categoría única	DOCTOR MIGUEL MORÁN LUCIO	urbana	VIA NOBOA, CALLE PRINCIPAL A 500 MTS DE LA UNES	981069152	pecha_alvarez@hotmail.com

ATRATIVOS TURISTICOS

N°	Clasificación	Nombre Comercial	Razón Social	Categoría	Parroquia	Tipo de Parroquia
1	ETNOGRAFÍA	ARTESANÍA EN MADERA- SAMBEMBE	MINISTERIO DE TURSIMO	Artesanías	MEMBRILLAL	rural
2	ETNOGRAFÍA	ARTESANÍAS LACTO FRÚTALES DOÑA POHA	MINISTERIO DE TURSIMO	Comidas y bebidas	SAN LORENZO DE JIPIJAPA	rural
3	ETNOGRAFÍA	MANUALIDADES DOÑA POCHA	MINISTERIO DE TURSIMO	Artesanías	SAN LORENZO DE JIPIJAPA	rural
4	ETNOGRAFÍA	BEBIDAS TÍPICAS DE MANABÍ	MINISTERIO DE TURSIMO	Bebidas	SAN LORENZO DE JIPIJAPA	rural
5	ETNOGRAFÍA	ARTESANÍA EN CABUYAS DE MANANTIAL	MINISTERIO DE TURSIMO	Artesanías	SAN LORENZO DE JIPIJAPA	rural
6	ETNOGRAFÍA	CERÁMICA DE CHADE	MINISTERIO DE TURSIMO	Artesanías	SAN LORENZO DE JIPIJAPA	rural
7	ETNOGRAFÍA	GATRONOMÍA EN MAÍZ	MINISTERIO DE TURSIMO	Comidas típicas	MEMBRILLAL	rural
8	HISTÓRICAS	MUSEO DE JIPIJAPA	MINISTERIO DE TURSIMO	Museo	SAN LORENZO DE JIPIJAPA	urbano
9	HISTÓRICAS	ZONA ARQUEOLÓGICA DE JULCUY	MINISTERIO DE TURSIMO	Zona arqueológica	JULYUL	rural
10	HISTÓRICAS	ZONA ARQUEOLÓGICA DEL RÍO AYAMPE	MINISTERIO DE TURSIMO	Zona arqueológica	PEDRO PABLO GOMEZ	rural
11	HISTÓRICAS	PETROGLIFOS SANTOS SIN CABEZAS	MINISTERIO DE TURSIMO	Zona Arqueológica	PEDRO PABLO GOMEZ	rural
12	ETNOGRAFÍA	ARTESANÍA EN BARRO- REPLICAS BERMÚDEZ	MINISTERIO DE TURSIMO	Artesanías	MEMBRILLAL	rural
13	HISTÓRICAS	CASA ANTIGUA LA TALÍA	MINISTERIO DE TURSIMO	Arquitectura Civil	SAN LORENZO DE JIPIJAPA	urbano
14	HISTÓRICAS	IGLESIA CENTRAL SAN LORENZO	MINISTERIO DE TURSIMO	Arquitectura Religiosa	SAN LORENZO DE JIPIJAPA	urbano
15	FIESTAS	FIESTAS DE INDEPENDENCIA 15 DE OCT.	MINISTERIO DE TURSIMO	Fiestas	SAN LORENZO DE JIPIJAPA	rural
16	LUGAR	PARQUE CENTRAL DE JIPIJAPA	MINISTERIO DE TURSIMO	Obra Técnica	SAN LORENZO DE JIPIJAPA	urbano
17	BOSQUE	BOSQUE CANTAGALLO	MINISTERIO DE TURSIMO	Bosque Trancisional	PUERTO DE CAYO	rural
18	BOSQUE	BOSQUE CHOCOTETE	MINISTERIO DE TURSIMO	Bosque Subdesertico tropical	PUERTO DE CAYO	rural
19	BOSQUE	BOSQUE DE GARÚA LA MONA	MINISTERIO DE TURSIMO	Bosque Trancisional	JULYUL	rural
20	BOSQUE	BOSQUE DE JULCUY	MINISTERIO DE TURSIMO	Bosque Nublado	JULYUL	rural
21	BOSQUE	BOSQUE DE OLINAS	MINISTERIO DE TURSIMO	Bosque Nublado	PEDRO PABLO GOMEZ	rural
22	BOSQUE	BOSQUETE SANTOS	MINISTERIO DE TURSIMO	Bosque Trancisional	PEDRO PABLO GOMEZ	rural
23	CASACADA	CASACADA AGUA DULCE	MINISTERIO DE TURSIMO	Casacada	AMERICA	rural
24	CASACADA	CASACADA ANDRECILLO	MINISTERIO DE TURSIMO	Casacada	EL ANEGADO	rural
25	CASACADA	CASACADA MARILAN	MINISTERIO DE TURSIMO	Casacada	PEDRO PABLO GOMEZ	rural
26	POZOS	POZOS DE CHADE	MINISTERIO DE TURSIMO	Aguas Minerales	SAN LORENZO DE JIPIJAPA	rural
27	CUEVAS DE LA MANCHURIA	CUEVAS DE LA MANCHURIA	MINISTERIO DE TURSIMO	Cuevas	EL ANEGADO	rural
28	PLAYA	PLAYA DE BOCA DE CAYO	MINISTERIO DE TURSIMO	Playa	PUERTO DE CAYO	rural
29	PLAYA	PLAYA DE PUERTO CAYO	MINISTERIO DE TURSIMO	Playa	PUERTO DE CAYO	rural
30	RIO	SALTO DE LA MARGARITA	MINISTERIO DE TURSIMO	Remanso	PUERTO DE CAYO	rural
31	RIO	SALTO MOCORAL DE LA PALMA	MINISTERIO DE TURSIMO	Salto	PEDRO PABLO GOMEZ	rural
32	RIO	SALTO FLOR DEL SALTO	MINISTERIO DE TURSIMO	Salto	JULYUL	rural
33	RIO	MANANTIAL DE AGUA AZUFRADA	MINISTERIO DE TURSIMO	Aguas Minerales	PUERTO DE CAYO	rural
34	RIO	POZOS DE CHOCONCHA Y ANDIL	MINISTERIO DE TURSIMO	Aguas Minerales	EL ANEGADO	rural

Inventario General 3

Catastro Turístico 2025 - Categoría de alojamiento, alimentos y bebidas - Cantón Montecristi

CATASTRO TURÍSTICO DE MONTECRISTI 2025										
ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO										
N°	Clasificación	Nombre Comercial	Razón Social	Fecha de registro	Categoría	Parroquia	Urbano o Rural	Dirección	Teléfono Principal	Dirección Web
1	HOTEL	HOTEL EL MONTESITO	TOBAR ESTRADA LUIS EDUARDO	18/12/2007	2 Estrellas	MONTECRISTI	urbana	Bolívar, Flavio Alfaro, S/N	0995660359	hotelemontesito@gmail.com
3	HOSTAL	BOUTIQUE HOTEL MONTECRISTI REAL	PACHAY CAMPUZANO LUIS ALBERTO	7/3/2008	3 Estrellas	MONTECRISTI	urbana	CALLE 9 DE JULIO Y AV. METROPOLITANA		arieludorocasanovamacias2000@gmail.com
ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS										
1	RESTAURANTE	CHIFA ASIA	CHEN XI	27/7/2014	(1) Un tenedor	MONTECRISTI	urbana	PANAMERICANA A LADO DE ESQUINA DE ALES		
2	RESTAURANTE	FOGATA DE JAVI LA	MENDOZA QUIJUE BELLA ANNABEL	23/11/2004	(2) Dos tenedores	MONTECRISTI	urbana	CARRETERA MANTA-MONTECRISTI KM 4.5		
3	RESTAURANTE	RESTAURANTE LAS CABAÑAS DE MENDOZA	CEDEÑO GUERRERO NELLY LOURDES	20/1/2006	(1) Un tenedor	EL COLORADO	urbana	VIA MANTA MONTECRISTI KM 6.1/2, CALLE CANAL ORO MAR	0992244771	jpamelamendezam3ec@gmail.com
4	RESTAURANTE	MONTUBIO TRADICION MANABITA GUAYABAL	BALDA VALDIVIEZO LUIS ALBERTO	1/2/2025	(1) Un tenedor	LA PILA	rural	Via Manta - Portoviejo, Via Manta - Portoviejo, 000	0986108601	montubiococinamanabita@gmail.com
5	RESTAURANTE	RESTAURANTE LA CASA DEL MARISCO	BACUSOY MANTUANO CARMEN ESTELA	11/7/2024	(1) Un tenedor	MONTECRISTI	urbana	CHIMBORAZO, S/N, S/N	0994367084	carmen_bacusoy@hotmail.com
6	RESTAURANTE	CHIFA HONG KONG	HUANG LI SUFEN	22/8/2014	(1) Un tenedor	MONTECRISTI	urbana	Av Metropolitana, Calle 13 de Octubre, S/N	0989197061	sufen_222@hotmail.com
7	RESTAURANTE	TRATTORIA DA GABRIELE	SETTI CHONILLO GABRIELA XIOMARA	20/6/2014	(1) Un tenedor	MONTECRISTI	urbana	BRISSON, SANTA TERESA, S/N	0993257790	trattoriadagabriele@gmail.com
8	RESTAURANTE	BAR RESTAURANTE EL MOLINO	MOREIRA MENDOZA FANNY MARGARITA	27/1/2025	(1) Un tenedor	MONTECRISTI	urbana	Vía estatal E30, SN, SN	0990355224	andresquijje@hotmail.com
9	RESTAURANTE	RESTAURANTE MATHIS	BACUSOY QUIMIS JENNIFFER ANDREA	4/6/2024	(1) Un tenedor	MONTECRISTI	urbana	10 DE AGOSTO, AV. METROPOLITANA, S/N	0963224336	andreabacusoy2121@gmail.com
10	RESTAURANTE	JEN&MAR RESTAURANTE	VALENCIA CAICEDO KIMBERLY GEOCONDA	6/8/2024	(1) Un tenedor	MONTECRISTI	urbana	10 DE AGOSTO, AVENIDA METROPOLITANA, SN	0993847757	kivalencia@outlook.es
11	RESTAURANTE	MONTECRISTI GOLF	MONTECRISTI GOLF CLUB MONTECRISTIGOLF S.A.	9/12/2022	(5) Cinco tenedores	ANÍBAL SAN ANDRÉS	urbana	KM1 VIA MONTECRISTI MANTA, SEGUNDA GARITA, S/N	0989132022	mlabarca@montecristigolf.com
12	CAFETERÍA	LISTO 12 DE NOVIEMBRE	ATIMASA S.A.	29/6/2015	(1) Una taza	MONTECRISTI	urbana	KM1 VIA LA AURORA		tramites@primax.com.ec
13	CAFETERÍA	DULCE & CREMOSO MONTECRISTI	SANCHEZ COBEÑA ALEXANDRA MARGARITA	6/5/2015	(1) Una taza	MONTECRISTI	urbana	CALLE 9 DE JULIO Y ANIBAL SAN ANDRES		
ESTABLECIMIENTOS DE PARQUES DE ATRACCIONES ESTABLES										
1	BALNEARIO	COMPLEJO RECREACIONAL RESTAURANTE Y PARRILL	ILVAY SALGUERO SEGUNDO JOSE SILVERIO	4/2/2025	Categoría Uno	ANÍBAL SAN ANDRÉS	urbana	GUILLERMO BALDA, 10 DE ENERO, S/N	0979227877	68marimen@gmail.com
2	BALNEARIO	CLUB CAMPESTRE TIERRA DORADA	VINCES QUIJUE MARIA DEL CARMEN	4/1/2005	Categoría Dos	EL COLORADO	urbana	AV. CIRCUNVALACION, S/N, S/N	0985297867	mdelcarmen11066@gmail.com
4	BALNEARIO	CENTRO RECREACIONAL DOLPHING	CENTRO HOTELERO TURISTICO DOLPHING HOTE DOLPHIN	4/2/2025	Categoría Uno	LEONIDAS PROAÑO	urbana	VIA MONTECRISTI - MANTA, S/N, S/N	0996620981	xpincay21@gmail.com
ESTABLECIMIENTOS ORGANIZADORES DE EVENTOS, CONGRESOS Y CONVENCIONES										
1	SALA DE RECEPCIÓN	ORGANIZACION DE CATERING RONALD EVENTOS			Categoría Uno	MONTECRISTI	urbana	CALLE JARAMIJÓ, OLMEDO, S/N	0996449917	ronaldelgado052@gmail.com
2	SALA DE RECEPCIÓN	IVSANBAR EVENTOS	SANTOS BARCIA YANINA CECIBEL	21/5/2024	Categoría Dos	EL COLORADO	urbana	PANAMERICANA S/N, ,	0984798294	eisb-1985@hotmail.com
3	ORGANIZADOR DE EVENTOS	FINCA PARAISO VERDE & EVENTOS	MOREIRA SOLORZANO IVANA STEFANIA	29/10/2024	Categoría Única	MONTECRISTI	urbana	URDESA, LOS BAJOS, S/N	0999404662	info@paraisoverde.com
4	SALA DE RECEPCIÓN	SALA DE EVENTOS MARIA DOLORES 2			Categoría Uno	ANÍBAL SAN ANDRÉS	urbana	GUILLERMO BALDA, CALLE MANABI, S/N	0969326900	jeikel.2013@hotmail.com

Inventario General 4

Catastro Turístico 2025 - Categoría de alojamiento, alimentos y bebidas - Cantón Rocafuerte

CATASTRO TURÍSTICO DE ROCAFUERTE 2025								
ESTABLECIMIENTOS TURISTICOS								
Nº	Clasificación	Nombre Comercial	Categoría	Parroquia	Tipo de Parroquia	Dirección	Teléfono Principal	Dirección Web
1	BALNEARIO	COMPLEJO TURÍSTICO MIS BRAD' S	Categoría Uno	ROCAFUERTE	rural	EJE 65 S/N Y CLAUDIO GARCÍA, ,	0996316864	complejomisbrads@hotmail.com
2	CAFETERÍA	LISTO ROCAFUERTE	(1) Una taza	ROCAFUERTE	urbana	VIA PORTOVIEJO - CRUCITA, SN, SN	0999737588	tramites@primax.com.ec
3	CAFETERÍA	MINI MARKET COFFEMARKET	(1) Una taza	ROCAFUERTE	urbana	AVENIDA DON BOSCO, CALLE SUCRE, S/N	0978695980	elenazambrano72@gmail.com
4	HOSTERÍA	PARAISO BAJO LA LUNA	3 Estrellas	ROCAFUERTE	urbana	Vía a Crucita, S/N, S/N	0982970788	ftparaisobajolaluna21@gmail.com
5	HOSTERÍA	ZAFIRO	3 Estrellas	ROCAFUERTE	urbana	AV.SUCRE, DON BOSCO, S/N	0980224916	zafiroecolodge@gmail.com
6	RESTAURANTE	RESTAURANT PISCINA JR.	(1) Un tenedor	ROCAFUERTE	urbana	Vía Portoviejo Crucita, calle principal, km. 21	0981950079	fressia.rodriquez74@gmail.com
7	RESTAURANTE	CABAÑA J.J.	(1) Un tenedor	ROCAFUERTE	urbana	BOLIVAR FRENTE AL LABORATORIO CLINICA MELVITA		

Inventario General 5

Catastro Turístico 2025 - Categoría de alojamiento, alimentos y bebidas - Cantón Portoviejo

CATASTRO TURÍSTICO DE P. PORTOVIEJO 2025										
ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO										
N°	Clasificación	Nombre Comercial	Razón Social	Fecha de registro	Categoría	Parroquia	Tipo de Parroquia	Dirección	Teléfono Principal	Dirección Web
1	HOTEL	HOTEL PARAISO	PEÑA JIMENEZ REGULO HERNANDEZ	4/3/2004	2 Estrellas	ANDRÉS DE VERA	urbana	15 DE ABRIL, VENEZUELA, S/N	0992263143	paraluna1967@hotmail.com
2	HOTEL	PLATANAL	TAMAYO TRIVIÑO JORGE KLEBER	8/4/2019	3 Estrellas	PORTOVIEJO	urbana	Libertad, entre Chile y Ricaurte, s/n	0979775225	platanal.ec@gmail.com
3	HOTEL	HOTEL VISTA HERMOSA	CEDEÑO CEDEÑO LUIS ADAN	18/2/2008	2 Estrellas	CRUCITA	rural	Malecón, MANUEL MERO, S/	0982574027	elguabito123@hotmail.com
4	HOTEL	WASHINGTON	BRITO CEDEÑO FLOR AZUCENA	13/8/2008	2 Estrellas	CRUCITA	rural	MALECON, CALLE 62, S/N	0968740725	
5	HOTEL	HOTEL MAXIMO	HIDALGO CASTILLO JOSE ALEJANDRO	11/7/2000	2 Estrellas	PORTOVIEJO	urbana	Avenida América, Avenida 5 de junio, s/n	52636521	
6	HOTEL	PARAISO ECUADOR	ALCIVAR RODRIGUEZ MANUEL ECUADOR	21/9/2016	3 Estrellas	CRUCITA	rural	AV. MALECON S/N CALLE DEL DEPORTISTA		ftparaisobajolaluna21@gmail.com
7	HOTEL	MANGO'S HOTEL	MENDOZA MEZA MARIANA AUXILIADORA	4/5/2015	2 Estrellas	ANDRÉS DE VERA	urbana	AVENIDA 15 DE ABRIL, 29 DE JUNIO, S/N		
8	HOTEL	HOTEL BOSTON	PINARGOTE CARDENAS NELLY DOLORES	28/12/2018	2 Estrellas	ANDRÉS DE VERA	urbana	15 DE ABRIL, VENEZUELA, S/N	52931382	nelly.pinar@hotmail.com
9	HOTEL	BLUE OCEAN	ALCIVAR SALAZAR GINA EMPERATRIZ	6/2/2007	3 Estrellas	CRUCITA	rural	CIUDADELA BRISAS DEL MAR, CALLE 67, SECTOR LOS ARENALES		
10	HOTEL	MADRIGAL	CEVALLOS ZAMORA SERELA ITALIA	30/3/2012	2 Estrellas	12 DE MARZO	urbana	calle octava, av universitaria, 00	0098384322	wsvasquez25@hotmail.com
11	HOTEL	HOTEL SAN FERNANDO	CORNEJO FARIAS FREDDY FERNANDO	30/10/2018	2 Estrellas	SAN PABLO	urbana	cale nueva , agosto solorzano, 14		
12	HOTEL	HOTEL GRAN SENADOR	MURILLO FARIAS MARIA EUGENIA	5/8/2021	4 Estrellas	PORTOVIEJO	urbana	MORALES, PEDRO GUAL Y 10 DE AGOSTO, 1001	0999229383	senadorganhotel@gmail.com
13	HOTEL	JAVA	SOLEDISPA CHOEZ EDITH CECIBEL	10/2/2014	3 Estrellas	CRUCITA	rural	AVENIDA MALECON, CALLE 62, 1		
14	HOTEL	HOTEL MANGOS VIP	MERA MENDOZA MARIANA KATIUSKA	7/12/2021	2 Estrellas	ANDRÉS DE VERA	urbana	Avenida 15 de abril, Hermano Miguel, s/n	0980288544	mangosvip2021@hotmail.com
15	HOTEL	HOTEL CEIBO REAL	VERA SANCHEZ CIA.LTDA.	15/2/2007	3 Estrellas	PORTOVIEJO	urbana	AV. MANABI, JUAN PIO MONTUFAR, S/N	0987236209	gerencia@hotelceiboreal.com.ec
16	HOTEL	CEIBO DORADO	HCDORADO CIA. LTDA.	28/10/2011	3 Estrellas	PORTOVIEJO	urbana	ESPEJO S/N PEDRO GUAL		
17	HOTEL	HOTEL CEIBO DORADO	HOTEL CEIBO DORADO S.A.S.	4/3/2024	2 Estrellas	PORTOVIEJO	urbana	ESPEJO, PEDRO GUAL, S/N	0991990666	gerencia@hotelceibodorado.com.ec
18	HOTEL	TERRAMAR HOTELES	TERRAMARHOTEL S.A.S.	5/6/2024	3 Estrellas	CRUCITA	rural	MALECON, 25 DE DICIEMBRE, s/n	0995953379	terramarhotelscrucita@gmail.com
19	HOTEL	EL VELERO	PALACIOS PINTO MIRTHA TERESA	8/1/2019	2 Estrellas	CRUCITA	rural	VEINTE Y CINCO DE MAYO, COSTA AZUL, S/N	52340350	carlosluis8626@hotmail.com
20	HOTEL	GRAN OASIS	CASTILLO MEDINA IRMERY NACKARY	29/11/2016	3 Estrellas	CRUCITA	rural	MALECON 0 AVENIDA DEPORTISTA		
21	HOTEL	CASA LOLITA - HOTEL BOUTIQUE	BARRIGA VINUEZA MARIA ALEXANDRA	7/10/2016	4 Estrellas	12 DE MARZO	urbana	CALLE NUEVA, AVENIDA UNIVERSITARIA, S/N	0997016832	casalolita.ec@gmail.com
HOSTALES										
1	HOSTAL	HOSTAL VIRGEN DEL CISNE PORTOVIEJO	LOPEZ CABA MANUEL	18/6/2018	1 Estrella	12 DE MARZO	urbana	QUITO, CORDOVA, S/N	0988794295	
2	HOSTAL	HOTEL HERNANDEZ	HERNANDEZ DOMINGUEZ GUILLERMO ABEL	13/5/2008	1 Estrella	12 DE MARZO	urbana	FRANCISCO PACHECO, CORDOVA, N	0981724958	
3	HOSTAL	QUITO MANABI	LOPEZ CHICA GELMA MARIA	24/8/2015	1 Estrella	PORTOVIEJO	urbana	CALLE QUITO S/N AV. MANABI		
4	HOSTAL	HOSTAL REALES TAMARINDOS	HIDALGO BENAVIDES MAXIMO CLOTARIO	28/9/2006	1 Estrella	PORTOVIEJO	urbana	Avenida Reales Tamarindos, TENNIS CLUB, S/N	0980007689	palmamaximo7@gmail.com
5	HOSTAL	HOSTAL VICTORIA	CADENA MARIA VICTORIA	17/2/2020	3 Estrellas	PORTOVIEJO	urbana	9 DE OCTUBRE Y MORALES		
6	HOSTAL	HOSTAL VICTORIA	CADENA MARIA VICTORIA	17/2/2020	1 Estrella	PORTOVIEJO	urbana	9 DE OCTUBRE Y MORALES		
7	HOSTAL	HOTEL HIPOCAMPO	MENDOZA ROMERO MARIA MAGDALENA	5/3/2007	1 Estrella	CRUCITA	rural	MALECON S/N ENTRE CALLES 13 Y 14		
8	HOSTAL	HOSTAL MARYLOOR	LOOR SALTOS ADOLFO VALENTIN	8/12/2000	1 Estrella	ANDRÉS DE VERA	urbana	TEODORO WOLF, VENEZUELA, S/N	0993435276	loorvalentin@hotmail.com
9	HOSTAL	MARLIN	MENDOZA MENENDEZ OSCAR	15/7/2011	1 Estrella	CRUCITA	rural	MALECON Y CALLE PORTOVIEJO		
10	HOSTAL	HOSTAL LUDI	CEVALLOS MENDOZA DIXI ELIZABETH	19/7/2019	1 Estrella	18 DE OCTUBRE	urbana	AVENIDA MANABI, ALAJUELA, SN	0993009301	elymarmenendez@gmail.com
11	HOSTAL	HOSPEDAJE ANITA CRISTINA	RODRIGUEZ SANTANA ANA ELIZABETH	11/9/2012	1 Estrella	CRUCITA	rural	MALECON S/N CALLE 18 Y 19		absalconcedeno1@hotmail.com
12	HOSTAL	LA POSADA DE AFRODITA	MONCAYO GOMEZ GILMA ILIANA	26/6/2014	1 Estrella	PICOAZÁ	urbana	24 DE MAYO, VIA A LAS CANTERAS, S/N	52337452	ilianamoncayo_1968@hotmail.com
13	HOSTAL	HOSTAL NEVERLAND	CEDEÑO MACIAS SOLANYI MONSERRATE	11/9/2014	1 Estrella	ABDON CALDERÓN	rural	ELOY ALFARO, CALLE PRINCIPAL, S/N	993930451	rubensanchez636@yahoo.es
14	HOSTAL	CALIFORNIA	BAZURTO SANCHEZ JOSE AGUSTIN	20/4/2017	1 Estrella	SAN PABLO	urbana	NOVENA TRANSVERSAL S/N CALLE CHONE Y AV. OUMPICA		
15	HOSTAL	OASIS ITALIA CRUCITA LA BELLA	MENDIETA CHINGA SILVIA CAROLA	17/1/2025	1 Estrella	CRUCITA	rural	AV. 25 DE MAYO, CALLE 9 Y 10, S/N	0991448893	ncastro7494@utm.edu.ec
16	HOSTAL	HOTEL VIRGEN DEL CISNE	LOPEZ VIÑAN VICTOR ALFONSO	20/4/2017	1 Estrella	FRANCISCO PACHECO	urbana	QUITO S/N GABRIELA MISTRAL		
17	HOSTAL	JABONCILLO DEL VALLE	PICO LAZ DIEGO BENJAMIN	16/5/2023	1 Estrella	PICOAZÁ	urbana	AVENIDA DEL EJERCITO, AUTOPISTA DEL VALLE, S/N	093435276	picodiego03@gmail.com
18	HOSTAL	BELLA VISTA CRUCITA	PISCO MERO CRISTHIAN ROGELIO	23/12/2020	1 Estrella	CRUCITA	rural	MALECON, VIÑA DEL MAR, S/N	0993979358	merobryan04@gmail.com
19	HOSTAL	SAN JORGE	PICO LAZ JORDY RUBEN	23/2/2022	1 Estrella	ANDRÉS DE VERA	urbana	CDLA SAN JORGE, SITIO SAN JORGE, PASAJE 3	0982289611	rubenpico37@gmail.com
20	HOSTAL	VENECIA	HOSTERÍA VENECIA VENHOS CIA. LTDA	6/3/2007	2 Estrellas	CRUCITA	rural	MALECON Y MATILDE CRUZATY		
21	HOSTAL	EL VIEJO Y EL MAR	REECE DOUSDEBES DAVID CRISTOBAL	9/9/2011	1 Estrella	CRUCITA	rural	MALECON, CALLE 20, S/N	999733740	reecedmoutumbo@yahoo.com
22	HOSTAL	CRUZITA	TOBAR CORTEZ SEGUNDO RAUL	2/12/2005	1 Estrella	CRUCITA	rural	CALLE SUCRE S/N S/N		
23	HOSTAL	SEA SUN	FREDDY ASTUDILLO REGALADO	10/9/2012	1 Estrella	CRUCITA	rural	CALLE 22 S/N MALECON		freddyastudillor@hotmail.com
24	HOSTAL	HOSTAL VOLADORES	TOBAR CORTEZ LUIS ALBERTO	24/8/2017	2 Estrellas	CRUCITA	rural	PRINCIPAL S/N NUEVA LOJA		

N°	Clasificación	Nombre Comercial	Razón Social	Fecha de registro	Categoría	Parroquia	Tipo de Parroquia	Dirección	Teléfono Principal	Dirección Web
HOSTERÍA										
1	HOSTERÍA	COMPLEJO TURISTICO ANITA CRISTINA	MACIAS ALAVA CARLOS ALFREDO	21/9/2016	3 Estrellas	CRUCITA	rural	SN SN 24 DE MAYO		
2	HOSTERÍA	HOSTERIA CASA GRANDE	BRIONES FERNANDEZ MIRELLA MONSERRATE	17/10/1990	3 Estrellas	CRUCITA	rural	Malecon, NUMERO 1000, S/N	0967095444	mirrellabrones25@gmail.com
3	HOSTERÍA	GUIFERZA	FERNANDEZ ZAMBRANO JOSE LUIS	22/10/2012	3 Estrellas	SIMÓN BOLÍVAR	urbana	AV. PAULO EMILIO MACIAS, S/N, S/N	0985958749	dylandavid2012@hotmail.com
CASA DE HUESPEDES										
1	CASA DE HUESPEDES	VILLA MEYJUNG YBG EDUCATION	BATISTA GARCET YOILER	28/10/2023	Categoría única	CRUCITA	rural	8 DE MARZO, 25 DE DICIEMBRE, SN	0987854887	yoilertb82@gmail.com
2	CASA DE HUESPEDES	CABAÑAS VISTAMAR	QUIROZ CEVALLOS ALFONSO OSWALDO	17/12/2018	Categoría única	CRUCITA	rural	25 DE DICIEMBRE, MALECON, S/N	0984799255	oswalq@yahoo.com
INMUEBLES HABITACIONALES										
1	INMUEBLES HABITACIONALES	SORAYA CEDEÑO	CEDEÑO GARCIA SHIRLEY SORAYA	8/4/2024	Categoría única	18 DE OCTUBRE	urbana	AV. 5 DE JUNIO, TIBURCIO MACIAS, S/N	0968182509	tagua.sorayadiseno@gmail.com
2	INMUEBLES HABITACIONALES	AMPARITO BRAVO	BRAVO BONILLA AMPARO ELIZABETH	29/2/2024	Categoría única	18 DE OCTUBRE	urbana	AVENIDA REALES TAMARINDOS, ATANASIO SANTOS, 17	0983620786	amparobravo@hotmail.com
3	INMUEBLES HABITACIONALES	SOL Y MAR HOUSE	RIVADENEIRA ROLDAN JENNIFER STEFANIA	29/1/2024	Categoría única	CRUCITA	rural	25 DE MAYO, ENTRE MALECÓN Y CARRETERO, S/N	0999877598	lexiuc1@outlook.com
4	INMUEBLES HABITACIONALES	QUINTA LA CAROLINA	VIVAR MENDOZA WENDY CAROLINA	5/3/2024	Categoría única	PICOAZÁ	urbana	Vía Portoviejo a Crucita, Sitio El Limón, (Limón Adentro),	0958920163	wendycarolina24@hotmail.com
5	INMUEBLES HABITACIONALES	SUITE 3	ECDC PROPIEDADES S.A.	13/1/2025	Categoría única	CRUCITA	rural	CALLE PRINCIPAL MALECON, Y CALLE 55, DPTO 59C	7876677013	emilio.cedeno@ecdc-group.com
6	INMUEBLES HABITACIONALES	POSADA MANABITA	CASTILLO VELEZ ELSA DEL ROCIO	12/4/2024	Categoría única	18 DE OCTUBRE	urbana	Av 5 de Junio, s/n, MB2 V-12	0998377422	rcastillov73@hotmail.com
ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS										
1	RESTAURANTES	LOJANITA LA	JACOBO TANDAZO HUGO	27/9/1993	(2) Dos tenedores	PORTOVIEJO	urbana	OLMEDO, 10 DE AGOSTO, S/N	0995932566	
2	RESTAURANTES	REMINI	INTRIAGO JARRIN FÉLIX VÍCTOR	20/10/2014	(1) Un tenedor	CRUCITA	rural	MALECON, PALMARES, S/N	0986851709	
3	RESTAURANTES	RESTAURANT ISABEL	MONTENEGRO ZAMORA ROSARIO ISABEL	17/5/2006	(1) Un tenedor	CRUCITA	rural	MALECON, CALLE 47, S/N	0984914442	jorgeluisramirez@hotmail.com
4	RESTAURANTES	RESTAURANTE "LUNG HUA"	GUO JINGWEN	11/5/2021	(1) Un tenedor	12 DE MARZO	urbana	CALLE 18 DE OCTUBRE, AV UNIVERSITARIA, S/N	0986231480	majovinces60@gmail.com
5	RESTAURANTES	RESTAURANTE EL TIO SAM	CEDEZ ZAMBRANO JORDAN MISAEL	21/1/2025	(1) Un tenedor	CRUCITA	rural	MALECON, CALLE 60, S/N	0980784228	sigifredomacay0@gmail.com
6	RESTAURANTES	NORTH AMERICAN KITCHEN	PAQUET REAL	14/5/2024	(1) Un tenedor	CRUCITA	rural	TIBURCIO MACIAS, -, S/N	0991030932	rpaquet@hotmail.com
7	RESTAURANTES	COMIDAS DE VICTOR	MICHESSA S.A.	18/9/2012	(2) Dos tenedores	ANDRÉS DE VERA	urbana	AV. JORGE WASHINGTON, S/N, S/N	982504793	comidasdevictormichessa@gmail.com
8	RESTAURANTES	PIQUEOS Y MORITOS	CAMENBERT S.A.	8/2/2024	(1) Un tenedor	ANDRÉS DE VERA	urbana	AV. JORGE WASHINGTON, AV. DEL EJERCITO, LOCAL C-7	0982504793	camenbert.s.a@gmail.com
9	RESTAURANTES	CARL'S PORTOVIEJO	RESTAURANTES UNIDOS RESTAUNSA S.A.	23/2/2022	(1) Un tenedor	PORTOVIEJO	urbana	PARALELA, AV. DEL EJERCITO, S/N	423207400	adrianasaltoss12@gmail.com
10	RESTAURANTES	PIQUEOS Y MORITOS	ALIMENTACION INTEGRAL DE LA COSTA ALINCOS S	31/12/2024	(1) Un tenedor	ANDRÉS DE VERA	urbana	AV JORGE WASHINGTON, AV DEL EJERCITO, LOCAL C7	0982504793	alincossas@gmail.com
11	RESTAURANTES	WING WAH	LI FO FENGYU	27/5/2014	(2) Dos tenedores	PORTOVIEJO	urbana	5 DE JUNIO, AVENIDA DEL PERIODISTA, S/N		
12	RESTAURANTES	LEÑA LA	JOSE VERDI RAMON CEVALLOS PERALTA	22/12/2014	(2) Dos tenedores	PORTOVIEJO	urbana	OLMEDO JURADO ENTRE BOLÍVAR ÁVILA Y MANUEL PALOMEQUE		
13	RESTAURANTES	NIÑO ACOSTA	PIN GARCIA BERNARDO	6/6/2014	(1) Un tenedor	PORTOVIEJO	urbana	KM1 1/2 VIA A CRUCITA FRENTE A POLUCIA		
14	RESTAURANTES	BY PASS	PINTO VELEZ ZOILA G.	5/4/1994	(1) Un tenedor	PORTOVIEJO	urbana	KM. 3 1/2 VIA CRUCITA		
15	RESTAURANTES	ALAS DELTA	ZAMBRANO GARCIA MERCEDES DANITA AGUSTINA	29/11/2005	(2) Dos tenedores	CRUCITA	rural	24 DE JUNIO, MALECON, S/N		jacky.zambrano@outlook.es
16	RESTAURANTES	THEMIRAGE	MEDINA HERRERA IVONNE TATIANA	26/11/2004	(2) Dos tenedores	CRUCITA	rural	MALECON Y C/N		
17	RESTAURANTES	RESTAURANT EL TOMATE	RODRIGUEZ MOLINA AIDEE BENEDICTA	3/8/1992	(2) Dos tenedores	PORTOVIEJO	urbana	Vía a Crucita, KM 5 1/2 PORTOVIEJO CRUCITA, S/N	0981201501	aydee0310@hotmail.com
18	RESTAURANTES	COPA CABANA	CARRANZA RAMIREZ GIL ALFREDO	16/7/2014	(1) Un tenedor	PORTOVIEJO	urbana	MALECON QUITO NORTE Y DORADO		
19	RESTAURANTES	PACHUCO CHICANO	DELGADO GUILLEM MARIANITA	21/9/2012	(3) Tres tenedores	PORTOVIEJO	urbana	AVENIDA MANABÍ S/N Y TENNIS CLUB S/N		
20	RESTAURANTES	VILORE	VILLAPRADO RODRIGUEZ VIRGINIA GUADALUPE	31/10/2014	(1) Un tenedor	PORTOVIEJO	urbana	AV. MANABI Y AMERICA		
21	RESTAURANTES	POPULAR	COELLO GARCIA NANCY LIA	2/3/2007	(2) Dos tenedores	PORTOVIEJO	urbana	OLMEDO Y AMERICA		
22	RESTAURANTES	BOCA BEACH	RAUL CEDEÑO GARCIA	15/9/2011	(2) Dos tenedores	CRUCITA	rural	SECTOR LAS GILCES		
23	RESTAURANTES	HAMACAS LAS	PARRAGA CANTOS JUANA MARINA	14/4/2014	(2) Dos tenedores	PORTOVIEJO	urbana	REALES TAMARINDOS CALLE VICTOR VÉLEZ		
24	RESTAURANTES	LLANERA LA	GARCIA MEDINA ROSA LLAMINA	27/5/2014	(2) Dos tenedores	PORTOVIEJO	urbana	AV. EL EJERCITO Y CALLE ESPAÑA		
25	RESTAURANTES	GATO EL	TUTIVEN MACIAS FREDDY ESTUARDO	30/9/1994	(2) Dos tenedores	PORTOVIEJO	urbana	27 DE JUNIO CDLA. SAN CRISTOBAL		
26	RESTAURANTES	MI VECINO	OMER VERA PALMA	25/7/2011	(1) Un tenedor	CRUCITA	rural	MALECON Y BAJADA DE LA IGLESIA		
27	RESTAURANTES	BELLA TERRA	BAIRD VELEZ MARIANITA	8/10/2010	(2) Dos tenedores	PORTOVIEJO	urbana	CALLE ROCAFUERTE N° 831 Y PEDRO GUAL		
28	RESTAURANTES	BORI'S	CALLE DELGADO BORIS FERNANDO	26/5/1996	(2) Dos tenedores	PORTOVIEJO	urbana	CALLEJÓN ROBLES Y AV. MANABI		
29	RESTAURANTES	DOÑA CELESTE	CARLOS ANDRES FEC	5/9/2011	(2) Dos tenedores	PORTOVIEJO	urbana	AV. PABLO EMILIO MACIAS Y AV. MANABI		
30	RESTAURANTES	GAVIOTAS LAS	ESPOINOZA ZAMBRANO JENNY	24/7/1996	(1) Un tenedor	CRUCITA	rural	MALECON Y 24 DE JUNIO		

N°	Clasificación	Nombre Comercial	Razón Social	Fecha de registro	Categoría	Parroquia	Tipo de Parroquia	Dirección	Teléfono Principal	Dirección Web
31	RESTAURANTES	RESTAURANTE LAS DELICIAS	MUENTES VASQUEZ MARIA ESTHER	16/4/2024	(1) Un tenedor	SAN PLÁCIDO	rural	km 33 via Manta - Quevedo, Via las Canteras, s/n	0967140925	antonioverab12@gmail.com
32	RESTAURANTES	AMORFINO	SANCHEZ PISCO MARISOL ANNABELLY	18/11/2014	(3) Tres tenedores	PORTOVIEJO	urbana	ESPEJO S/N Y PEDRO GUAL		
33	RESTAURANTES	AMORFINO	SANCHEZ PISCO MARISOL ANNABELLY	1/4/2013	(3) Tres tenedores	PORTOVIEJO	urbana	ESPEJO S/N Y PEDRO GUAL		
34	RESTAURANTES	PICANTERIA LAURITA	VELEZ CARRERA ALMIDA JOSEFINA	2/3/2007	(2) Dos tenedores	PORTOVIEJO	urbana	Olmedo, Quito, 00	0999435708	lauritavinces30@hotmail.com
35	RESTAURANTES	CATERING STEFANO'S	PARRAGA JOE STEFANO	14/4/2023	(2) Dos tenedores	ANDRÉS DE VERA	urbana	JORGE WASHINGTON, MONTECRISTI, S/N	0969917861	stefania_parraga08@outlook.com
36	RESTAURANTES	ESQUINA DE ALES LA	DELGADO VELEZ HILDA ELENA	20/11/2003	(2) Dos tenedores	PORTOVIEJO	urbana	AVENIDA MANABI Y AMERICA		
37	RESTAURANTES	ZAVALITA	CHINGA VILLAMAR IVAN LEONEL	5/5/2006	(3) Tres tenedores	PORTOVIEJO	urbana	AV. AMERICA Y RAMON FERNANDEZ		
38	RESTAURANTES	PIATTI COCINA	RAMIREZ LUNZAN SHENGLY MARIANA	21/7/2014	(2) Dos tenedores	PORTOVIEJO	urbana	AV. MANABI Y PAULO EMILIO MACIAS		
39	RESTAURANTES	GEMITA	PONCE JESUS DIONIA	1/8/2014	(2) Dos tenedores	PORTOVIEJO	urbana	CHE GUEVARA Y AV. UNIVERSITARIA		
40	RESTAURANTES	CARRETA LA 2	LOOR CISNEROS PEGGI ELIZABETH	2/6/2004	(3) Tres tenedores	PORTOVIEJO	urbana	TEODORO WOLF Y FAUSTO VELEZ		
41	RESTAURANTES	MARINERO	DELGADO DELGADO ALBITA PATRICIA	7/9/2016	(1) Un tenedor	CRUCITA	rural	CALLE MANABI, MALECON DE CRUCITA		
42	RESTAURANTES	RIMINI	SANTOS DELGADO SONIA COLOMBIA	4/9/2006	(1) Un tenedor	CRUCITA	rural	MALECON, SECTOR LAS PALMAS		
43	RESTAURANTES	ALOHA	ZAMBRANO BRAVO NOEMI ALEXANDRA	4/8/2021	(1) Un tenedor	CRUCITA	rural	MALECON, 24 DE JUNIO, S/N	0993809705	jahelygarcia2005@gmail.com
44	RESTAURANTES	ALAS DELTA 5	ZAMBRANO ZAMBRANO LUZ MARILIN	5/8/2013	(2) Dos tenedores	CRUCITA	rural	MALECON S/N		
45	RESTAURANTES	CEVICHERIA TUTIVEN	TUTIVEN MACIAS JONIS WILSON	2/7/2012	(3) Tres tenedores	PORTOVIEJO	urbana	ATANASIO SANTOS, LUZ DE AMERICA, S/N		
46	RESTAURANTES	ANITA CRISTINA	JOSE ABSALON CEDENO CEDENO	13/9/2011	(1) Un tenedor	CRUCITA	rural	MALECON Y CALLE 20 ESQUINA		
47	RESTAURANTES	RESTAURANTE EL AGUACATE	GARCIA MENDOZA ILIANA YELÉN	25/5/2022	(1) Un tenedor	18 DE OCTUBRE	urbana	5 DE JUNIO, AV. MANABI, S/N	0967414069	naviajmcruz@gmail.com
48	RESTAURANTES	PARRILLADA DEL PRIMO LA	JONH AURELIO COVEÑA MEZA	23/7/2014	(1) Un tenedor	PORTOVIEJO	urbana	AV. AMERICA Y AV. REALES TAMARINDO		
49	RESTAURANTES	RESTAURANTE OSSOBUCO	INTRIAGO INTRIAGO CARLOS RENE	24/9/2019	(1) Un tenedor	18 DE OCTUBRE	urbana	Avenida Reales Tamarindos, S/N, S/N	0980762994	carlosintriago40@hotmail.com
50	RESTAURANTES	DONDE MAYI	PICO UBILLUS MARIA MAGDALENA	24/10/2014	(1) Un tenedor	CRUCITA	rural	AV. MANABI ENTRE ALAJUELA Y QUITO		
51	RESTAURANTES	CARRETA LA	VINCES VELEZ EDISON RAMON	9/8/1994	(2) Dos tenedores	PORTOVIEJO	urbana	OLMEDO Y ALAJUELA		
52	RESTAURANTES	MI CASITA CRIOLLA	PARRAGA MACIAS NITIDA FLOR	1/9/2011	(2) Dos tenedores	PORTOVIEJO	urbana	AVENIDA MANABI Y MANUEL PALOMEQUE		
53	RESTAURANTES	MONSERRATE # 2	PACHECO MATO SONIA MARIA	15/2/2007	(1) Un tenedor	CRUCITA	rural	MALECON Y CALLE MANABI		
54	RESTAURANTES	OMEGA 3	VELEZ BAILON LUIS GEOVANNY	3/7/2014	(1) Un tenedor	CRUCITA	rural	AV. 2, CALLE 14 Y 15, S/N	986961584	geovannyvelezbailon@outlook.es
55	RESTAURANTES	ALONDRÁ	UBILLUS SALTOS SONIA PATRICIA	30/11/2016	(3) Tres tenedores	PORTOVIEJO	urbana	FELIPE SAUL MORALES Y 5 DE JUNIO		
56	RESTAURANTES	ESQUINA DE DON FI LA	CHICA MENDOZA JACINTA ALEXANDRA	7/9/2016	(1) Un tenedor	CRUCITA	rural	MALECON S/N Y PORTOVIEJO		
57	RESTAURANTES	REDES LAS	MURILLO FARIAS MARIA EUGENIA	26/8/1994	(1) Un tenedor	PORTOVIEJO	urbana	MORALES Y PEDRO GUAL		senadorgranhotel@gmail.com
58	RESTAURANTES	TENEDORES Y SABORES RESTAURANTE	PARRAGA MENENDEZ PUBLIO GEOVANNY	23/12/2020	(1) Un tenedor	12 DE MARZO	urbana	Espejo, 10 de Agosto, S/N	0997358479	geovanny.parraga@yahoo.com
59	RESTAURANTES	BELLACO EL	MENDOZA LOOR VICTOR E.	6/11/1997	(2) Dos tenedores	PORTOVIEJO	urbana	15 DE ABRIL Y TULIPANES		
60	RESTAURANTES	SANTA GEMA	VERA PIN NELLY MONSERRATE	6/2/2015	(1) Un tenedor	PORTOVIEJO	urbana	CALLE 26 SEPTIEMBRE Y BENJAMIN CARRION		
61	RESTAURANTES	CREMA LA	CHERREZ MIELES SUSY	14/6/1994	(2) Dos tenedores	PORTOVIEJO	urbana	OLMEDO Y SUCRE		
62	RESTAURANTES	RESTAURANTE SPORT WINGS	BOWEN GILER GARY WENDELL	10/10/2018	(2) Dos tenedores	PORTOVIEJO	urbana	AV. MANABI Y TUBURCIO MACÍAS		bowengary10@hotmail.com
63	RESTAURANTES	FAME	PARRAGA ROMERO FRANKLIN JOSE	27/6/2014	(2) Dos tenedores	PORTOVIEJO	urbana	CALLE PAULO EMILIO MACIAS ENTRE AVENIDA MANABI Y REALES TAMARINDO		
64	RESTAURANTES	EL COSTILLAR BY GARZON	GARZON SERRANO JAVIER RAMIRO	13/12/2024	(2) Dos tenedores	12 DE MARZO	urbana	AV. MANABI, PAULO EMILIO MACIAS, S/N	0994352747	tavima1985@gmail.com
65	RESTAURANTES	SUPER CANGREJO	ZURITA ALCIVAR MERCEDES	20/10/2004	(2) Dos tenedores	PORTOVIEJO	urbana	AV. MANABI Y RAMOS IDUARTE		
66	RESTAURANTES	PUERTO MARISCO	GARZON SERRANO ALICIA PAOLA	14/4/2023	(1) Un tenedor	18 DE OCTUBRE	urbana	AV. REALES TAMARINDOS, ROTARIA, S/N	0995156866	aliciagarzon@hotmail.com
67	RESTAURANTES	PIZZA ITALUSIMA	INTRIAGO VELIZ PASTOR ALEXI	30/8/2001	(2) Dos tenedores	PORTOVIEJO	urbana	AV. 5 DE JUNIO Y CALLEJÓN ROBLES		miquitovc1985@hotmail.com
68	RESTAURANTES	RESTAURANTE VILORES	FARIAS VILLAPRADO KATY GUADALUPE	11/2/2025	(1) Un tenedor	18 DE OCTUBRE	urbana	SAN FRANCISCO, SAN FRANCISCO, S/N	0963420096	viloresrestaurant@hotmail.com
69	RESTAURANTES	RESTAURANTE VILORES	FARIAS VILLAPRADO KATY GUADALUPE	11/2/2025	(1) Un tenedor	18 DE OCTUBRE	urbana	AV. MANABI, AMERICA, S/N	0963420096	viloresrestaurant@hotmail.com
70	RESTAURANTES	KÁFO	FORTIS MORENO KATILUSCA LOURDES	26/1/2016	(2) Dos tenedores	PORTOVIEJO	urbana	AV. PERIODISTA Y AV. 5 DE JUNIO		
71	RESTAURANTES	MIMOSA GRILL PEÑA	SOLORZANO RUIZ JHIMMY ENRIQUE	30/10/2014	(2) Dos tenedores	PORTOVIEJO	urbana	AV. AMERICA ENTRE TENNIS CLUB Y REALES TAMARINDOS		
72	RESTAURANTES	PARRILLADA EL GATO	VELEZ ARAY JAVIER RUPERTO	5/12/2012	(2) Dos tenedores	PORTOVIEJO	urbana	AV REALES TAMARINDOS Y 1 DE MAYO		
73	RESTAURANTES	RESTAURANTE SAN ANDRES	ZAMBRANO FERNANDEZ JUANA PATRICIA	6/6/2014	(1) Un tenedor	PORTOVIEJO	urbana	Km 9 1/2 Via a Santa Ana, S/N, S/N	0982309605	cristiancamacho15@hotmail.com
74	RESTAURANTES	RESTAURANTE MONTUBIO COCINA MANABITA	BALDA VALDIVIEZO LUIS ALBERTO	9/4/2023	(2) Dos tenedores	18 DE OCTUBRE	urbana	AVENIDA REALES TAMARINDOS, CALLE SECUNDARIA, SN	0994564907	montubiococinamanabita@gmail.com
75	RESTAURANTES	ENTRECORTES RESTAURANTE	SOLORZANO GUEVARA OSCAR RAUL	10/12/2021	(1) Un tenedor	PORTOVIEJO	urbana	Av reales tamarindos, Calle tenis club, S/N	0985148049	oscar.solorzano.g@gmail.com
76	RESTAURANTES	REDES LAS N° 3	MURILLO FARIAS JESSENIA	2/3/2007	(2) Dos tenedores	PORTOVIEJO	urbana	KM. 1 1/2 VIA SANTA ANA		
77	RESTAURANTES	LOS CECIHES DE KUNO MANABA SEAFOOD	LOZANO LOOR MIGUEL ALBERTO	30/8/2023	(1) Un tenedor	12 DE MARZO	urbana	FELIPE SAUL MORALES, AV MANABI Y 5 DE JUNIO, S/N	0968473702	nutrilunch_ec@hotmail.com
78	RESTAURANTES	PIQUEOS EL CAFETAL	REYES TRIVIÑO GEOVANNY ISRAEL	4/9/2014	(1) Un tenedor	PORTOVIEJO	urbana	AVENIDA 5 DE JUNIO, PERIODISTA, S/N		
79	RESTAURANTES	BARCA CARNES Y MARISCOS LA	PALACIOS VERA DELIA MARÍA	16/7/2015	(2) Dos tenedores	PORTOVIEJO	urbana	AVENIDA AMERICA, GARCIA MORENO, S/N		
80	RESTAURANTES	CEVICHERIA BOLIVAR 3	BARDELLINI MERA MARTHA TATIANA	1/11/2016	(2) Dos tenedores	PORTOVIEJO	urbana	AV. REALES TAMARINDOS Y AV. AMERICA		

N°	Clasificación	Nombre Comercial	Razón Social	Fecha de registro	Categoría	Parroquia	Tipo de Parroquia	Dirección	Teléfono Principal	Dirección Web
81	RESTAURANTES	ASADERO DE HORACIO EL	CASTRO LOOR IRLANDA BERNARDITA	5/8/2014	(2) Dos tenedores	PORTOVIEJO	urbana	CALLE BOLIVAR Y MEJIA		
82	RESTAURANTES	SUKA BISTRO RESTAURANT	CEDEÑO RIVADENEIRA MARIA THALIA	23/12/2020	(1) Un tenedor	12 DE MARZO	urbana	REALES TAMARINDOS, ATANACIO SANTOS, S/N	969634125	mathacen13@gmail.com
83	RESTAURANTES	ROLL WINGS PORTOVIEJO	LARA MOREIRA CAROL FERNANDA	10/7/2018	(3) Tres tenedores	PORTOVIEJO	urbana	AUTOPISTA MANABI GUILLEN ENTRE REALES TAMARINDOS Y CALLE FERROVIARIA		
84	RESTAURANTES	RESTAURANTE LA RAMADA DEL SABOR	MOREIRA MUÑOZ WILLIAMS GERARDO	9/6/2014	(1) Un tenedor	PORTOVIEJO	urbana	JORGE WASHINGTON, AV. COMERCIO, S/N	0986772664	williams_moreira05@hotmail.com
85	RESTAURANTES	GORDITO PARAPENTE EL	PALMA TOALA FABICIO LENIN	16/7/2014	(1) Un tenedor	CRUCITA	rural	MALECÓN Y 24 DE JUNIO		
86	RESTAURANTES	MARU COCINA EMOTIVA BY MUJA	CEDEÑO PALACIOS JOSE JAVIER	7/4/2016	(3) Tres tenedores	PORTOVIEJO	urbana	AV. 5 DE JUNIO DIAGONAL AL CONCORDE		
87	RESTAURANTES	TRADICIÓN MANABITA	SÁNCHEZ GARCÍA MONICA BEATRIZ	16/7/2014	(2) Dos tenedores	PORTOVIEJO	urbana	AV. METROPOLITANA KM 4		
88	RESTAURANTES	JARDINES LOS (JARDÍN DEL CAFE)	VERA ARTEAGA NIDIA CRUZ	3/5/1982	(3) Tres tenedores	PORTOVIEJO	urbana	KM. 1 VIA SANTA ANA		
89	RESTAURANTES	GRILL LA PONDEROSA	ALCÍVAR BERNARDI FRANKLIN RAFAEL	8/12/2016	(3) Tres tenedores	PORTOVIEJO	urbana	AV. EL PERIODISTA ENTRE 5 DE JUNIO Y AV MANABI		
90	RESTAURANTES	CHIFA WEI	LI ZAO WEI	24/3/2000	(2) Dos tenedores	PORTOVIEJO	urbana	Pedro Gual, Espejo, s/n	0995236209	mlianglifu@gmail.com
91	RESTAURANTES	LOS TACOS DE FRIDA	CARVAJAL MENDOZA VICTOR ANDRES	5/2/2019	(1) Un tenedor	18 DE OCTUBRE	urbana	AV.5 DE JUNIO, DIAGONAL QUINTA SAN JUAN, S/N		
92	RESTAURANTES	CHE CACTUS	BERNAL SALDARRIAGA SORAYA MARIA	15/6/2013	(3) Tres tenedores	PORTOVIEJO	urbana	AV.MANABI S/N FRENTE AL HOSPITAL IESS		
93	RESTAURANTES	SEÑOR OZU	CEVALLOS PINARGOTE EUJANA JACQUELINE	22/9/2015	(2) Dos tenedores	PORTOVIEJO	urbana	CALLE ATANACIO SANTOS S/N Y REALES TAMARINDOS		
94	RESTAURANTES	TABLA STEAK HOUSE LA	GARCÍA GARCÍA JESSE ENIA KATERINE	23/9/2015	(2) Dos tenedores	PORTOVIEJO	urbana	AV. JOSÉ MARÍA URBINA Y ATANACIO SANTOS		
95	RESTAURANTES	PAVITO EL	JOSE JAVIER BALDERRAMO ZAMORA	15/9/2011	(1) Un tenedor	CRUCITA	rural	LOS ARENALES FRENTE MALECON		
96	RESTAURANTES	CABAÑITA DEL SABOR LA	TORRES BRAVO EDGAR YEREXI	22/7/2014	(1) Un tenedor	PORTOVIEJO	urbana	KM 4 1/2 VIA A MANTA SECTOR LOMA DEL VIENTO		
97	RESTAURANTES	PIMIENTA II	SANTOS MENDOZA ANTONIA YAJAIRA	12/6/2012	(2) Dos tenedores	PORTOVIEJO	urbana	KM 6 S/N VÍA A SANTA ANA		
98	RESTAURANTES	ALEXANDER	DELGADO VEGA FABIAN ALEXANDER	28/1/2004	(1) Un tenedor	CRUCITA	rural	MALECON, PORTOVIEJO, S/N	0993511728	
99	RESTAURANTES	RESTAURANTE GARCIA	GARCIA PALACIO BETO ORLANDO	3/7/2023	(1) Un tenedor	CRUCITA	rural	MALECON, Viña del Mar, S/N	0983131429	palaciosfrancisca56@gmail.com
100	RESTAURANTES	SHOOTERS	SOJOS MOREIRA ALBERTO ANDRÉS	31/5/2019	(1) Un tenedor	18 DE OCTUBRE	urbana	Av Manabi, av 15 de Junio, S/N	0987683808	shooters.portoviejo@gmail.com
101	RESTAURANTES	SHARI SUSHI	PINARGOTE GARCIA JOSE LEONARDO	6/7/2017	(2) Dos tenedores	PORTOVIEJO	urbana	AV. REALES TAMARINDOS S/N. A LADO DEL COLEGIO CRUZ DEL NORTE		
102	RESTAURANTES	CHIFA LAI PORTOVIEJO	GUTIERREZ SANTANA JOSE BOLIVAR	16/3/2017	(3) Tres tenedores	PORTOVIEJO	urbana	AV. MANABI ENTRE CICERON ROBLES Y PAULO EMILIO MACIAS		
103	RESTAURANTES	GUADUA	ALCIVAR CASTRO LUIS ARTURO	16/7/2015	(1) Un tenedor	PORTOVIEJO	urbana	MALECÓN Y CALLE JUAN BENIGNO VELA		
104	RESTAURANTES	LA PARRILLA DE MOSKO	LOOR BRAVO MARIA ALEJANDRA	25/4/2014	(4) Cuatro tenedores	18 DE OCTUBRE	urbana	ATANACIO SANTOS, 25 DE DICIEMBRE, S/N	52443053	parrillademoskorestaurante@gmail.com
105	RESTAURANTES	CASA LINDA MANABITA	JORGE ENRIQUE GUILLEN BASURTO	27/6/2014	(2) Dos tenedores	PORTOVIEJO	urbana	VIA CRUCITA KM 31/2		
106	RESTAURANTES	CHEERS	PALACIOS VINUEZA ERIKA GEMA	30/8/2023	(1) Un tenedor	18 DE OCTUBRE	urbana	AV MANABI, CALLE MANUEL PALOMEQUE, S/N	0939991639	erikapv2705@gmail.com
107	RESTAURANTES	GALPON EL	VELEZ MENDOZA DOLORES MONSERRATE	29/7/2015	(1) Un tenedor	PORTOVIEJO	urbana	AV. REALES TAMARINDOS Y ATANACIO SANTOS		
108	RESTAURANTES	PIZZERIA NAPOLI	ALBA FIORE	16/4/2010	(1) Un tenedor	CRUCITA	rural	Malecón, 23, s/n	0991410779	albafiore039@gmail.com
109	RESTAURANTES	VISCA TAPA	CADENA GARCIA LUIS ALBERTO	10/2/2025	(1) Un tenedor	PORTOVIEJO	urbana	REALES TAMARINDOS, C.8, S/N	0993694175	luiscadenaf@gmail.com
110	RESTAURANTES	SOPRANOS	MOLINA CEDEÑO LUIS YENI	24/8/2023	(1) Un tenedor	18 DE OCTUBRE	urbana	5 DE JUNIO, SEBASTIAN GUILLEN, S/N	0992053447	yenemo_10@hotmail.com
111	RESTAURANTES	LA PONDEROSA GRILL RESTAURANT	POZO QUEZADA LUIGGY ANDRE	19/8/2021	(1) Un tenedor	18 DE OCTUBRE	urbana	AVENIDA MANABI, AVENIDA 5 DE JUNIO, SN	0989508583	josepozo04@hotmail.com
112	RESTAURANTES	BARUCH CEVICHERIA Y MARISQUERIA	POZO QUEZADA LUIGGY ANDRE	19/8/2021	(1) Un tenedor	18 DE OCTUBRE	urbana	AVENIDA MANABI, AVENIDA 5 DE JUNIO, S/N	0988165949	josepozo04@hotmail.com
113	RESTAURANTES	SAN ANTONIO	DELGADO PLUA MARIA JUDITH	26/6/2014	(1) Un tenedor	PORTOVIEJO	urbana	AV. PAULO EMILIO MACIAS Y TERNIS CLUB		
114	RESTAURANTES	VILLA-MAR MARISQUERIA	VILLAMAR DELGADO ANDRES ALBERTO	31/7/2015	(2) Dos tenedores	PORTOVIEJO	urbana	10 DE AGOSTO Y CHILE, DIAGONAL AL BANCO DEL PACIFICO		
115	RESTAURANTES	LA PARRILLADA DEL PRIMO	COVEÑA PARRAGA JONATHAN ANTONIO	23/1/2025	(1) Un tenedor	12 DE MARZO	urbana	AMERICA, AV. REALES TAMARINDOS, S/N	0986653588	jonathan.covena@gmail.com
116	RESTAURANTES	BRONTOASADOS	SOLORZANO FERRIN ARIANA BELEN	16/12/2022	(3) Tres tenedores	PORTOVIEJO	urbana	AV 5 DE JUNIO, AV MANABI, S/N	984208181	bsolorzano1992@gmail.com
117	RESTAURANTES	VELVET	TAPIA CEDEÑO GALO ANDRES	11/3/2016	(3) Tres tenedores	PORTOVIEJO	urbana	AV. MANABI ENTRE TENNIS CLUB Y CALLE NUEVA		
118	RESTAURANTES	LLANTA LA	BAIRON JAVIER CASTRO MEJIA	7/10/2011	(1) Un tenedor	CRUCITA	rural	MALECON Y CALLE 52		
119	RESTAURANTES	KUNTURI	PARRAGA CORDOVA SIMON BOLIVAR	28/11/2024	(4) Cuatro tenedores	18 DE OCTUBRE	urbana	Av. Manabi, 5 de Junio, s/n	0985624765	takirirooftop@gmail.com
120	RESTAURANTES	RICO POLLO	CAMPOVERDE ALVARADO CARLOS	23/7/2014	(1) Un tenedor	PORTOVIEJO	urbana	ROCAFUERTE Y PEDRO GUAL		
121	RESTAURANTES	POLLOS PAISA	ROLDAN CARO MARLENE DE JESUS	11/10/2010	(2) Dos tenedores	PORTOVIEJO	urbana	PEDRO GUAL Y ROCAFUERTE		
122	RESTAURANTES	PAPRIKA BISTRO&BAR	CEDEÑO YANEZ CAMILA ANAIS	15/9/2017	(3) Tres tenedores	PORTOVIEJO	urbana	AV REALES TAMARINDOS Y CICERÓN ROBLES		
123	RESTAURANTES	DONDE BETO RESTO BAR	MORALES BRAVO KLEVER HUMBERTO	10/11/2023	(3) Tres tenedores	PORTOVIEJO	urbana	ALAMOS, Reales Tamarindos, S/N	0998540115	klevermoraless89@gmail.com
124	RESTAURANTES	RESTAURANTE RENACER BY QUINTA CAPITAL	ZAMBRANO ARAGUNDY YERONICA VALERIA	14/4/2023	(1) Un tenedor	PORTOVIEJO	urbana	SUCRE, 18 DE OCTUBRE, S/N	0992434951	veronikazam@hotmail.com
125	RESTAURANTES	SOPRANOS	MOLINA CEDEÑO LUIS YENI	29/9/2020	(1) Un tenedor	18 DE OCTUBRE	urbana	AV. MANABI Y TENNIS CLUB (PLAZA DEL SOL PRIMER PISO)		
126	RESTAURANTES	BELLACO EL	FAMENCE S.A	13/5/2014	(2) Dos tenedores	PORTOVIEJO	urbana	AMERICA S/N Y AV. 5 DE JUNIO Y AV. MANABI		
127	RESTAURANTES	MEGAFUPPER PORTOVIEJO	FRANQUICIASMEGAFUPPER S.A.	1/6/2017	(3) Tres tenedores	PORTOVIEJO	urbana	TENNIS CLUB Y PEDRO ZAMBRANO ESQ.		
128	RESTAURANTES	PUERTO CAPITAL	BRUBRA S.A.	20/11/2024	(3) Tres tenedores	18 DE OCTUBRE	urbana	AV REALES TAMARINDOS, CESAR CHAVEZ Y CONSTANTIN	0998283969	brabrusa@hotmail.com
129	RESTAURANTES	NARDO RESTAURANTE	NARDO RESTAURANTE S.A.S.	30/8/2023	(5) Cinco tenedores	12 DE MARZO	urbana	AVENIDA REALES TAMARINDOS, PEDRO CEVALLOS VITERI	0980247977	nardo.reservaciones@gmail.com
130	RESTAURANTES	CAMINITO PORTOVIEJO S.A.S.	CAMINITO PORTOVIEJO S.A.S.	26/12/2024	(1) Un tenedor	PORTOVIEJO	urbana	AVENIDA REALES TAMARINDO, CALLE ROTARIA, 1	0984061452	vimeae.pro@gmail.com

N°	Clasificación	Nombre Comercial	Razón Social	Fecha de registro	Categoría	Parroquia	Tipo de Parroquia	Dirección	Teléfono Principal	Dirección Web
131	RESTAURANTES	RUSTICO EL	CEDEÑO MACÍAS MODESTA AUXILIADORA	25/8/2014	(2) Dos tenedores	CRUCITA	rural	CALLE 50 Y MALECÓN		
132	RESTAURANTES	LAFAS & LAFAS	LUSTGARTEN OPPAR RUBEN	2/3/2007	(2) Dos tenedores	PORTOVIEJO	urbana	PASEO SHOPPING, PLANTA ALTA		
133	RESTAURANTES	MIN JIANG	SUK CHING LEE HO	2/3/2007	(2) Dos tenedores	PORTOVIEJO	urbana	MORALES Y CORDOVA		
134	RESTAURANTES	MIN JIANG	SUK CHING LEE HO	29/6/2014	(2) Dos tenedores	PORTOVIEJO	urbana	MORALES Y CORDOVA		
135	RESTAURANTES	NUEVO CHIFA CHINA	SIO FAI NG. HAU	26/3/1985	(2) Dos tenedores	PORTOVIEJO	urbana	18 DE OCTUBRE, SUCRE Y CORDOVA, S/N		
136	RESTAURANTES	BONANZA	SILVIA LORENA LASSO CEVALLOS	25/9/2014	(2) Dos tenedores	RIOCHICO	rural	Via a Junín, s/n, s/n		
137	RESTAURANTES	LA GALERIA	CORDOVEZ MACIAS MATIAS ERNESTO	7/12/2020	(1) Un tenedor	18 DE OCTUBRE	urbana	Reales Tamarindos, Eudulfo cedeño, 01	0998092657	saicam18@yahoo.com
138	RESTAURANTES	CHIFA FELICIDAD	CAO RUI WEI	14/3/2011	(2) Dos tenedores	PORTOVIEJO	urbana	AV. MANABI Y AMERICA FRENTE A FYBECA		
139	RESTAURANTES	CAMINO REAL	VERA SAN LUCAS CARLA BEATRIZ	12/5/2006	(2) Dos tenedores	PORTOVIEJO	urbana	AV. 5 DE JUNIO Y CALLEJON ROBLES		
140	RESTAURANTES	CHIFA CANTON	XINJIAO WEN	12/10/2010	(2) Dos tenedores	PORTOVIEJO	urbana	Avenida Manabí, Quito y Ramos Iduarte, s/n	0992029657	chifajardincanton@gmail.com
141	RESTAURANTES	CHIFA LIGHT	DAI ZHOUWEN	5/8/2015	(1) Un tenedor	PORTOVIEJO	urbana	CDLA LOS TAMARINDOS N2 SEGUNDA ETAPA		
142	RESTAURANTES	CHIFA CALIFORNIA	ZHOU PEIYI	27/7/2017	(2) Dos tenedores	PORTOVIEJO	urbana	BOLIVARIANA, CHONE, S/N		
143	RESTAURANTES	CHIFA CALIFORNIA	ZHOU PEIJUN	15/9/2022	(1) Un tenedor	PORTOVIEJO	urbana	AV. BOLIVARIANA, CHONE, S/N	0967285473	moisesrx@hotmail.com
144	RESTAURANTES	JABIBI	ELSAIED ARGAWY MOUSSA ELSAKKA MOHAMED	4/7/2023	(2) Dos tenedores	12 DE MARZO	urbana	AV. AMERICA, 5 DE JUNIO, S/N	0997282055	eIsakaa2003@gmail.com
145	RESTAURANTES	CHIFA QUI LONG	CAO SHUIJUN	6/8/2018	(1) Un tenedor	PORTOVIEJO	urbana	AV. MANABI, CALLEJON PONCE, S/N	984069311	caoshujun1994@gmail.com
146	RESTAURANTES	PIZZA HUT	SOLEDAD DE TURISMO SODETUR S.A.S	4/8/2021	(1) Un tenedor	AV AMERICA,	urbana	AV. JORGE WASHINGTON C.C.PASEO SHOPPING PORTOVIEJO, S/		elsi.chele@fooddeliverybrands.com
147	RESTAURANTES	KFC	INT FOOD SERVICES CORP S.A.	9/2/1998	(1) Un tenedor	ANDRÉS DE VERA	urbana	AV JORGE WASHINGTON, VIA PORTOVIEJO MANTA, SN	993703839	fausto.diaz@kfc.com.ec
148	RESTAURANTES	KFC	INT FOOD SERVICES CORP S.A.	20/3/2020	(1) Un tenedor	12 DE MARZO	urbana	AV. MANABI, AV. 5 DE JUNIO, S/N	993703839	fausto.diaz@kfc.com.ec
149	RESTAURANTES	PIZZA PAPA JOHN'S	PAPIZZEC S.A.	22/10/2019	(1) Un tenedor	18 DE OCTUBRE	urbana	AV. MANABI, LA QUADRA PORTOVIEJO LOCAL 1 - 2, S/N	992598128	wcarrasco@papajohns.com.ec
150	RESTAURANTES	MENESTRAS DEL NEGRO	SHEMLON. S.A.	22/1/2009	(1) Un tenedor	ANDRÉS DE VERA	urbana	AV. JORGE WASHINGTON, VIA PORTOVIEJO MANTA, S/N	993703839	alexandra.sandoval@kfc.com.ec
151	RESTAURANTES	CAJUN	SHEMLON. S.A.	9/11/2021	(2) Dos tenedores	ANDRÉS DE VERA	urbana	PARALELA AV.EJERCITO, PASEO SHOPPING PORTOVIEJO,	993703839	alexandra.sandoval@kfc.com.ec
152	RESTAURANTES	IGUANA BLUE	BENAVIDES YUGCHA PATRICIO	10/5/2011	(2) Dos tenedores	PORTOVIEJO	urbana	5 DE JUNIO U AV. EL PERIODISTA		
CAFETERÍA										
1	CAFETERÍA	DON WAFFLE	PEÑA ALCIVAR BRITANY KRSTHELL	27/2/2023	(1) Una taza	ANDRÉS DE VERA	urbana	AV. 15 DE ABRIL, VENEZUELA, S/N	0967659817	brita-pa@hotmail.com
2	CAFETERÍA	DON NEPE	PEÑA ALCIVAR LADY MERCEDES	16/3/2023	(1) Una taza	ANDRÉS DE VERA	urbana	AV. 15 DE ABRIL, MEDARDO CEVALLOS, S/N	0992263274	ladypena2409@gmail.com
3	CAFETERÍA	NATURISSIMO	DEGEREMCIA S.A.	13/12/2006	(1) Una taza	PORTOVIEJO	urbana	AV. JORGE WASHINGTON, PROLONGACION PUENTE DEL SALTO, S/N		violeta.pesantes@degeremcia.com
4	CAFETERÍA	BOMBONS COFFEE SHOP	MAGNOLIA FOOD MAGNOFOOD S.A.	18/10/2021	(2) Dos tazas	ANDRÉS DE VERA	urbana	AV. JORGE WASHINGTON, AV. AMERICA, S/N	967143987	c.camacho@cafebombs.com
5	CAFETERÍA	PEGGY'S	VELASQUEZ ALCIVAR CARLOS	3/6/1992	(1) Una taza	PORTOVIEJO	urbana	PEDRO GUAL Y ROCAFUERTE		
6	CAFETERÍA	MINIMARKET MOTESA	MERA MACIAS ANGELA BERTINA	23/7/2014	(1) Una taza	PORTOVIEJO	urbana	VIA QUEVEDO SITIO PINPIGUASI		
7	CAFETERÍA	BOCCA FRESA	RIVAS RODRIGUEZ NELUIS ISABEL	30/7/2015	(1) Una taza	PORTOVIEJO	urbana	PAULO EMILIO MACÍAS Y AV. MANABÍ		
8	CAFETERÍA	CARAMEL 2	DELGADO ARGANDOÑA CAMILO	20/5/1992	(1) Una taza	PORTOVIEJO	urbana	CORDOVA Y RICAURTE		
9	CAFETERÍA	OASIS PORTOVIEJO	INDARTE PIDGHIRNAY AMADA ELENA	27/7/2017	(1) Una taza	PORTOVIEJO	urbana	AV. UNIVERSITARIA Y CALLE LOS AMIGOS		
10	CAFETERÍA	SUPER MARKET FORESTAL	MUENTES VASQUEZ MARIA ESTHER	10/6/2014	(1) Una taza	PORTOVIEJO	urbana	KM. 1.5 VÍA PORTOVIEJO CRUCITA		antonioverab12@gmail.com
11	CAFETERÍA	BIG BURGUER'S	PALACIOS CHAVARRIA SOCRATES	19/9/2001	(1) Una taza	PORTOVIEJO	urbana	AV. MANABI Y QUITO		
12	CAFETERÍA	POLLO RICO YOGURT	CÁRDENAS CEDEÑO JACINTO ASTERIO	26/3/2014	(1) Una taza	PORTOVIEJO	urbana	PEDRO GUAL Y ROCAFUERTE		
13	CAFETERÍA	SANDUCHON	FELIX AVILA MANUEL ENRIQUE	22/12/2014	(1) Una taza	PORTOVIEJO	urbana	AV MANABI Y CALLE NUEVA		
14	CAFETERÍA	JEAN PIERRE	SOLORZANO ZAMBRANO BETTY MARIBEL	27/9/1995	(2) Dos tazas	PORTOVIEJO	urbana	CHILE, RAMOS IDUARTE, ESQUINA	998847402	
15	CAFETERÍA	JEAN PIERRE # 2	SOLORZANO ZAMBRANO BETTY MARIBEL	1/3/2007	(1) Una taza	PORTOVIEJO	urbana	CORDOVA Y RICAURTE		
16	CAFETERÍA	MINI MARKET COLON	PARRAGA VINCES ROBERTH VIFREDO	3/7/2015	(1) Una taza	PORTOVIEJO	urbana	AV. METROPOLITANA ENTRE ELOY ALFARO GASOLINERA CTM		
17	CAFETERÍA	MOCAFE	VELEZ BARREIRO MONICA ANGELICA	2/7/2015	(1) Una taza	PORTOVIEJO	urbana	AV. 5 DE JUNIO Y CALLEJON SAUL GILER		
18	CAFETERÍA	DULCE LATTE	PEDRO CEVALLOS MONTEDEOCA	23/9/2014	(1) Una taza	PORTOVIEJO	urbana	RAMOS Y DUARTE Y CHILE		
19	CAFETERÍA	TASCA LA	DELGADO CEVALLOS DANIEL ANDRES	8/5/2007	(1) Una taza	PORTOVIEJO	urbana	MORALES 602 Y SUCRE ESQUINA		
20	CAFETERÍA	TASCA LA	DELGADO CEVALLOS DANIEL ANDRES	1/11/2016	(1) Una taza	PORTOVIEJO	urbana	MORALES 602 Y SUCRE ESQUINA		
21	CAFETERÍA	VELA MINIMARKET	FRANCO FARIAS GEOVANNY NEPTALI	24/9/2014	(1) Una taza	CRUCITA	rural	FRENTE A LA FABRICA DE HIELO KOREA, ENTRADA A LA BOCA		
22	CAFETERÍA	BLOOM AMERICAN PASTRIES	CEDEÑO SUAREZ CARLOS ANDRES	18/10/2021	(2) Dos tazas	PORTOVIEJO	urbana	Autopista Manabí Guillén, Reales Tamarindos, s/n		
23	CAFETERÍA	CAFE DEL VALLE	SANCHEZ BOWEN YEFFERSON ALEXANDER	26/11/2021	(2) Dos tazas	PORTOVIEJO	urbana	SUCRE, SALVADOR ALLENDE, S/N	0997186022	jepy1979@yahoo.es
24	CAFETERÍA	CEVICHELOS	LARA DOMO MARIA MERCEDES	8/9/2016	(1) Una taza	PORTOVIEJO	urbana	AV. REALES TAMARINDOS PLAZA REAL		
25	CAFETERÍA	FRUTA PROHIBIDA # 2 LA	SANCHEZ CASANOVA NELSON EDUARDO	18/8/1992	(1) Una taza	PORTOVIEJO	urbana	CHILE Y PEDRO GUAL		
26	CAFETERÍA	BELLAVISTA	MENENDEZ GUILLEN MELBA ANNABELL	24/6/2014	(1) Una taza	PORTOVIEJO	urbana	KM 21/2 VIA A MANTA		
27	CAFETERÍA	COCCA XPRESS	RIVADENEIRA BURGOS SONIA SOFIA	1/11/2016	(1) Una taza	PORTOVIEJO	urbana	AV. METROPOLITANA ELOY ALFARO (EDS JENNER I) KM. 3 1/2 PORTOVIEJO-MANTA		
28	CAFETERÍA	FUENTE DEL SABOR #1	ALVARADO SOLORZANO JEAN PIERRE	8/10/2014	(1) Una taza	PORTOVIEJO	urbana	CHILE Y RAMOS IDUARTE		
29	CAFETERÍA	EL BOCATA	BOWEN NIETO CRISTHIAN GONZALO	29/8/2014	(1) Una taza	PORTOVIEJO	urbana	Calle tenis club, Av manabi, 0000	0988016001	elbocata1981@outlook.com
30	CAFETERÍA	MINIMARKET RYR	RUIZ RAMREZ VALERIA SOFIA	25/8/2015	(1) Una taza	PORTOVIEJO	urbana	AV 5 DE JUNIO Y AUTOPISTA MANABI GUILLEN		

N°	Clasificación	Nombre Comercial	Razón Social	Fecha de registro	Categoría	Parroquia	Tipo de Parroquia	Dirección	Teléfono Principal	Dirección Web
31	CAFETERÍA	BOCATA SUCURSAL	BOWEN POSLIGUA ALEXANDRA MONSERRATE	12/2/2025	(1) Una taza	12 DE MARZO	urbana	AV. REALES TAMARINDOS, EUDORO LOOR, S/N	0996959228	angiebowl3@hotmail.com
32	CAFETERÍA	LA MOJENDA.EC	GARCIA BASURTO EDGAR PATRICIO	22/3/2017	(1) Una taza	PORTOVIEJO	urbana	PROLONGACIÓN AV. MANABI. PLAZA P.		
33	CAFETERÍA	BREAK TIME COFFEE	BARREIRO LINZAN MONICA DANIELA	18/4/2017	(1) Una taza	PORTOVIEJO	urbana	CALLE LOS NARDOS Y AV. 15 DE ABRIL		
34	CAFETERÍA	CAFE ALMAGRO	RIVADENEIRA INTRIAGO ANA CRISTINA	4/8/2021	(2) Dos tazas	PORTOVIEJO	urbana	CALLE COLON, Y CALLE QUIROGA, S/N	0959273404	cafealmagro@hotmail.com
35	CAFETERÍA	ESQUINITA LA	LOPEZ AGREDA LUIS FELIPE	25/10/2017	(1) Una taza	PORTOVIEJO	urbana	AV. AMERICA Y TENNIS CLUB		
36	CAFETERÍA	CARAMEL	DELGADO CAPUTI JOSE ENRIQUE	15/2/2024	(1) Una taza	18 DE OCTUBRE	urbana	18 DE OCTUBRE, AVENIDA MANABI, SN	0988841453	enriquec7@outlook.es
37	CAFETERÍA	IL MEGLIO DELLE IL GELATO	TORO MOREIRA BETTY	6/6/2014	(1) Una taza	PORTOVIEJO	urbana	AVENIDA MANABI FRENTE ANTIGUO AEROPUERTO		
38	CAFETERÍA	TRES MARIAS LAS	LOOR MENENDEZ ANGELICA LISSETTE	11/6/2014	(1) Una taza	PORTOVIEJO	urbana	CALLE 15 DE ABRIL Y AV. URUGUAY		
39	CAFETERÍA	MAJOWA	ZAMBRANO VILLALBA WALTER JOSE	8/5/2024	(1) Una taza	12 DE MARZO	urbana	HERMES BELLO, AVENIDA AMERICA, S/N	0939308554	walterjose0811@gmail.com
40	CAFETERÍA	JENMER II	ESTACION DE SERVICIOS JENMER CIA LTDA.	16/6/2014	(1) Una taza	PORTOVIEJO	urbana	ANDRES DE VERA FRENTE A LA FABRICA DE BLOQUE		
41	CAFETERÍA	JENMER III	ESTACION DE SERVICIOS JENMER CIA LTDA.	16/6/2014	(1) Una taza	PORTOVIEJO	urbana	KILOMETRO 4 VIA A PORTOVIEJO CRUCITA		
42	CAFETERÍA	FUTBOL AVENTURA	OSWALDO DIDEROTH MONTOÑA GUERRERO	23/9/2011	(1) Una taza	PORTOVIEJO	urbana	AV. REALES TAMARINDO JUNTO URB. MARIA GRAZZIA		
43	CAFETERÍA	PEPE TUCÁN Nro. 004	INDUSTRIA TUCAN S.A. INDUSTUCAN	26/6/2014	(1) Una taza	PORTOVIEJO	urbana	AMERICA Y JORGE WASHINGTON		
44	CAFETERÍA	PEPE TUCÁN Nro. 006	INDUSTRIA TUCAN S.A. INDUSTUCAN	26/6/2014	(1) Una taza	PORTOVIEJO	urbana	DE JUNIO, CALLEJON TERANT, S/N		
45	CAFETERÍA	PEPE TUCÁN Nro. 006	INDUSTRIA TUCAN S.A. INDUSTUCAN	26/6/2014	(1) Una taza	PORTOVIEJO	urbana	DE JUNIO, CALLEJON TERANT, S/N		
46	CAFETERÍA	DULCE & CREMOSO No. 006	DULCREMO S.A.	11/8/2014	(1) Una taza	PORTOVIEJO	urbana	CALLE 5 DE JUNIO N°12 INTERSECCION CALLEJON ROBLES, C.C. MULTIPLAZA		
47	CAFETERÍA	DULCE & CREMOSO No. 005	DULCREMO S.A.	11/8/2014	(1) Una taza	PORTOVIEJO	urbana	AV. MANABI Y TENNIS CLUB		
48	CAFETERÍA	DULCE & CREMOSO No. 010	DULCREMO S.A.	7/7/2015	(1) Una taza	PORTOVIEJO	urbana	AV. JORGE WASHINGTON C.C. PASEO SHOPPING PORTOVIEJO 1ER PISO LOCAL E-3		
49	CAFETERÍA	DULCE & CREMOSO	AUDULCAF S.A.S.	19/4/2022	(1) Una taza	18 DE OCTUBRE	urbana	TENNIS CLUB, AV. MANABI, S/N	987212760	financiero@dulceycremoso.com
50	CAFETERÍA	DULCE & CREMOSO	AUDULCAF S.A.S.	20/4/2022	(1) Una taza	18 DE OCTUBRE	urbana	AVENIDA MANABI, CALLE 5 DE JUNIO, S/N	987212760	financiero@dulceycremoso.com
51	CAFETERÍA	HAMBURGUESAS TUSH	TERAN SALAZAR RICARDO FRANCISCO	18/1/2024	(1) Una taza	PORTOVIEJO	urbana	AV. REALES TAMARINDOS, S/N, S/N	0963457435	mayrricard@gmail.com
52	CAFETERÍA	HAMBURGUESAS TUSH	TERAN SALAZAR RICARDO FRANCISCO	25/7/2016	(1) Una taza	PORTOVIEJO	urbana	AV. REALES TAMARINDOS, S/N, S/N	0963457435	mayrricard@gmail.com
53	CAFETERÍA	CANADIANS	LUSTGARTEN OPPAR RUBEN	18/12/2005	(1) Una taza	PORTOVIEJO	urbana	CENTRO COMERCIAL PASEO SHOPPING, PLANTA ALTA		
54	CAFETERÍA	FRUTA PROHIBIDA # 3 LA	CASANOVA LINZAN WILLIAM JAVIER	4/4/2005	(1) Una taza	PORTOVIEJO	urbana	PASEO SHOPPING, PLANTA ALTA		
55	CAFETERÍA	NITRO BAR	LOOR ACOSTA JAIRTO ADRIAN	28/7/2014	(1) Una taza	PORTOVIEJO	urbana			
56	CAFETERÍA	JUAN VALDEZ CAFE	PROMOTORA ECUATORIANA DE CAFE DE COLOMB	18/12/2024	(1) Una taza	PORTOVIEJO	urbana	AV. JORGE WASHINGTON, VIA PORTOVIEJO - MANTA, S/N	0993703839	cesar.alarcon@kfc.com.ec
57	CAFETERÍA	JUAN VALDEZ CAFE	PROMOTORA ECUATORIANA DE CAFE DE COLOMB	20/10/2023	(1) Una taza	18 DE OCTUBRE	urbana	5 DE JUNIO, CALLE 01, S/N	0993703839	cesar.alarcon@kfc.com.ec
BAR										
1	BAR	DISCOTECA LOS LAURELES	MENDOZA COBEÑA DAGOBERTO SIMONIDES	2/2/2025	(1) Una copa	PUEBLO NUEVO	rural	sitio los laureles, vía principal, S/N	0992303643	danielasantana2012@hotmail.es
2	BAR	AMERICAN BAR	MACIAS FERNANDEZ CARLOS LUIS	30/7/2023	(1) Una copa	18 DE OCTUBRE	urbana	AMERICA, OLMEDO, S/N	0969766479	carlosmacias_66@hotmail.com
3	BAR	NUEVA RUMBA	VELASQUEZ VELASQUEZ TEODORA JUDITH	3/10/2022	(2) Dos copas	PORTOVIEJO	urbana	SUCRE, FRANCISCO PACHECO, 933	986092660	judithvgigi@yahoo.com
4	BAR	BAR LA EPOCA	SOLOZANO RUIZ YULY GERMANIA	11/7/2019	(1) Una copa	PORTOVIEJO	urbana	PRIMERO DE MAYO, REALES TAMARINDOS, S/N	961144665	julysolorzanor8@gmail.com
5	BAR	LA FABRICA RESTO-PUB	RAMIREZ VERA WALTER ARTURO	5/8/2022	(3) Tres copas	12 DE MARZO	urbana	AV. MANABI, CALLEJON ROBLES, S/N	997079894	ramirezwalter77@gmail.com
6	BAR	SEÑOR JALAPEÑO	VEGA GARCÍA PERLA DEL PILAR	17/10/2017	(1) Una copa	PORTOVIEJO	urbana	AV. MANABI Y GRANDA CENTENO		
7	BAR		ALVARADO MORALES PATRICIA KATHERINE	5/12/2018	(1) Una copa	PORTOVIEJO	urbana	AV. MANABI, MANUEL PALOMEQUE, S/N		patyalvarado@hotmail.es
8	BAR	PRELI	CEDEÑO GOROZABEL PABLO XAVIER	12/6/2013	(1) Una copa	PORTOVIEJO	urbana	AV. LOS AMIGOS S/N Y REALES TAMARINDO		
9	BAR	BOTELOS	CEVALLOS ALARCON JOSE VERDI	29/12/2014	(3) Tres copas	PORTOVIEJO	urbana	PROLONGACION DE LA AV. MANABI, AV 5 DE JUNIO, S/N	0994609748	verito0880@hotmail.com
10	BAR	THE BULLDOG	LUQUE VERA JOSE FELIX	24/10/2014	(1) Una copa	PORTOVIEJO	urbana	AV. OLIMPICA CDLA CALIFORNIA # 1		
11	BAR	M BARCELO	MOREIRA ZAMBRANO MAJORIE MARISELA	25/5/2014	(1) Una copa	PORTOVIEJO	urbana	CALLE ESPAÑA Y SEGUNDA TRANSVERSAL		
12	BAR	DRINKY & DRINKY MICHELADAS Y COCTELES	CEBALLOS GALARZA FERNANDO RAUL	22/5/2017	(1) Una copa	PORTOVIEJO	urbana	AV. MANABI, LUIS TIBURCIO MACIAS, S/N	0981112400	gemicg@hotmail.com
13	BAR	LA BODEGA 1	MENDOZA ARGUDO JEAN CARLOS	22/2/2023	(3) Tres copas	18 DE OCTUBRE	urbana	SN, ATRAS DE LA CAMARA DE COMERCIO, SN	0989643307	porlabodega.ec@gmail.com
14	BAR	HANGAR LOUNGE BAR	BAZURTO GARCIA DIANA GABRIELA	27/8/2019	(1) Una copa	ANDRÉS DE VERA	urbana	AV. MANABI S/N 5 DE JUNIO		
15	BAR	ENIGMA	MOREIRA DELGADO FABIOLA CLARIBEL	6/8/2018	(1) Una copa	ANDRÉS DE VERA	urbana	JORGE WASHINGTON, KENNEDY, S/N	0986349672	fabiolamoreira1991@gmail.com
16	BAR	RESTO BAR, KARAOKE, DISCOTECA CAPITAN A	CEDEÑO DELGADO DORIS MARIUXI	12/10/2022	(2) Dos copas	18 DE OCTUBRE	urbana	AV. JOSE MARIA URBINA, PAULO EMILIO MACIAS, S/N	963942893	jaimartegazevallos89@gmail.com
17	BAR	THE GARDEN BEER LOUNGE	GAIBOR ERAZO JONATHAN GEOVANNY	6/8/2024	(1) Una copa	18 DE OCTUBRE	urbana	SIN NOMBRE, SEBASTIAN GUILLEN, NA	0967862134	antoniotapia1990@hotmail.com
18	BAR	BEER BAR	CEDEÑO MOLINA GRETTY KATIUSKA	15/6/2018	(1) Una copa	PORTOVIEJO	urbana	GRANDA CENTENO ENTRE 5 DE JUNIO Y AV MANABI		
19	BAR	MONACO LOUNGE BAR	PALMA CARRILLO NESTOR MANUEL	13/1/2025	(1) Una copa	18 DE OCTUBRE	urbana	TIBURCIO MACIAS, AV. MANABI, S/N	0984975722	manupc1817@gmail.com
20	BAR	DUBAI	ZAVALA ZAVALA JORGE JAVIER	15/5/2019	(1) Una copa	18 DE OCTUBRE	urbana	ROBLES, S/N, S/N		
21	BAR	THE BLACK CAT	CEME VILLAMAR CARMEN ALEXANDRA	27/11/2022	(2) Dos copas	PORTOVIEJO	urbana	COLON, MORALES, OLMEDO, CHILE, S/N	0991847459	davanyc27@gmail.com
22	BAR	CLUB DEL DESPECHO EST. 512	REYES RIVADENEIRA IVANA ANDREINA	26/11/2024	(3) Tres copas	PORTOVIEJO	urbana	AVENIDA MANABI, AVENIDA 5 DE JUNIO, S/N	0992291079	andreinareyes19_6@hotmail.com
23	BAR	HORUS BAR	MERO INTRIAGO EDY JAIR	31/8/2022	(2) Dos copas	ABDÓN CALDERÓN	rural	MIGUELILLO, COMUNIDAD CRUZ ALTA, S/N	939856599	edymero45@gmail.com
24	BAR	SOPRANOS	MOLINA CEDEÑO LUIS YENEL	17/8/2017	(1) Una copa	PORTOVIEJO	urbana	AV. MANABI Y TENNIS CLUB (PLAZA DEL SOL PRIMER PISO)		
25	BAR	OGATA RESTO BAR	CASTRO CEVALLOS JULIO ALFONSO	29/7/2023	(1) Una copa	18 DE OCTUBRE	urbana	AVENIDA MANABI, Calle Bt2, S/N	0979292877	jacc_2896@hotmail.com
26	BAR	LUPITA DISCO BAR	CREACIONES DOWNTOWN & ENTERTAINMENT S.A	25/4/2014	(2) Dos copas	PORTOVIEJO	urbana	AV. MANABI Y TENNIS CLUB		
27	BAR	XPADEL	XPADEL S.A.S.	8/1/2025	(2) Dos copas	PORTOVIEJO	urbana	AUTOPISTA MANABI GUILLEN, ENTRADA DE ECUAQUIMC	0939471679	diana-ie@outlook.es
28	BAR	LA GALERIA	CORDOVEZ MACIAS MATIAS ERNESTO	10/12/2018	(1) Una copa	18 DE OCTUBRE	urbana	Reales Tamarindos, Eudulfo cedeño, 01	0998092657	saicam18@yahoo.com

PARQUES DE ATRACCIONES ESTABLES										
N°	Clasificación	Nombre Comercial	Razón Social	Fecha de registro	Categoría	Parroquia	Tipo de Parroquia	Dirección	Teléfono Principal	Dirección Web
1	BALNEARIO	LOMA LINDA	PONCE MUÑOZ HECTOR FRANCISCO	5/3/2008	Categoría Uno	PORTOVIEJO	urbana	CALLE 4 DE SEPTIEMBRE, SITIO LA MOCORA, A 800 METROS	998696598	
2	BALNEARIO	QUINTA GINVERJUD	MOREIRA QUEVEDO MARIA ELIZABETH	1/6/1999	Categoría Uno	PORTOVIEJO	urbana	KM. 7 1/2 VIA SANTA ANA, S/N, S/N	0959908631	ginbay@hotmail.com
3	BALNEARIO	VILLAMARIN	VILLAMARIN VACA EDISON ALMAGRO	12/9/2023	Categoría Uno	CRUCITA	rural	10 DE AGOSTO S/N Y PRIMERO DE MAYO,,	0979354775	elegantante@yahoo.com
4	BALNEARIO	CUMANÁ	PALACIOS DE LA CRUZ JERMAN HERMOGENES	21/7/2014	Categoría Uno	RIOCHICO	rural	VIA AL RODEO- ROCAFUERTE CALLE PRINCIPAL,,	999904795	
5	BALNEARIO	HACIENDA LAS DELICIAS	HACIENDA LAS DELICIAS CIA. LTDA.	27/8/2007	Categoría Uno	SAN PLÁCIDO	rural	SITIO LA CANTERA, KM. 33 VIA PORTOVIEJO QUEVEDO,,	2630881	
6	CENTRO DE RECREACIÓN TURÍSTICA	AVENTURA SPORTS CLUB	AVENTURA SPORTS CLUB	15/5/2023	Categoría Única	18 DE OCTUBRE	urbana	AV. REALES TAMARINDOS S-N Y VÉLIZ, Reales, 000	0967412042	miguelangelcelleri@gmail.com

ATRATIVOS TURISTICOS			
N°	Nombre del Atractivo	Categoría	Subtipo
1	CELEBRACIÓN RELIGIOSA PATRONA PORTOVIEJO	MANIFESTACIONES CULTURALES	ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS
2	MORCILLAS - CALDERÓN	MANIFESTACIONES CULTURALES	ETNOGRAFÍA
3	FERIA LTM	MANIFESTACIONES CULTURALES	ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS
4	FIESTA CÍVICA PORTOVIEJO	MANIFESTACIONES CULTURALES	ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS
5	CHIGUALLOS-PICOAZA	MANIFESTACIONES CULTURALES	ETNOGRAFÍA
6	JARDÍN BOTÁNICO	MANIFESTACIONES CULTURALES	MANIFESTACIONES TÉCNICAS Y CIENTÍFICAS
7	MUSEO LUGARES HISTÓRICOS	MANIFESTACIONES CULTURALES	HISTÓRICAS
8	PARQUE ECOLÓGICO EL MAMEY	MANIFESTACIONES CULTURALES	MANIFESTACIONES TÉCNICAS Y CIENTÍFICAS
9	VERBENAS PARQUE CENTRAL DE PORTOVIEJO	MANIFESTACIONES CULTURALES	ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS
10	ZONA ARQUEOLÓGICA JABONCILLO	MANIFESTACIONES CULTURALES	HISTÓRICAS
11	FIESTAS DE SAN PEDRO Y SAN PABLO DE PICOAZA	MANIFESTACIONES CULTURALES	ETNOGRAFÍA
12	MONUMENTO AL INTI RAYMI	MANIFESTACIONES CULTURALES	MANIFESTACIONES ARTÍSTICAS CONTEMPORÁNEAS
13	COMPLEJO LA CALIFORNIA	MANIFESTACIONES CULTURALES	MANIFESTACIONES TÉCNICAS Y CIENTÍFICAS
14	VUELO LIBRE EN CRUCITA	MANIFESTACIONES CULTURALES	ACONTECIMIENTOS PROGRAMADOS
15	PARQUE ELOY ALFARO	MANIFESTACIONES CULTURALES	MANIFESTACIONES TÉCNICAS Y CIENTÍFICAS
16	ARTESANÍAS EN ALGODÓN - HAMACAS- RÍOCHICO	MANIFESTACIONES CULTURALES	ETNOGRAFÍA
17	IGLESIA LA MERCED	MANIFESTACIONES CULTURALES	HISTÓRICAS
18	IGLESIA LA CATEDRAL-JESÚS DEL BUEN PASTOR	MANIFESTACIONES CULTURALES	MANIFESTACIONES TÉCNICAS Y CIENTÍFICAS
19	PARQUE CENTRAL VICENTE AMADOR FLOR	MANIFESTACIONES CULTURALES	MANIFESTACIONES TÉCNICAS Y CIENTÍFICAS
20	CASACADA MANCHA GRANDE	SITIOS NATURALES	RÍOS
21	CERRO DE HOJAS Y JABONCILLO	SITIOS NATURALES	MONTAÑAS
22	ESTUARIO DEL RÍO PORTOVIEJO	SITIOS NATURALES	COSTAS O LITORALES
23	LAGUNA ENCANTADA	SITIOS NATURALES	AMBIENTE LACUSTRE
24	PLAYA DE CRUCITA	SITIOS NATURALES	COSTAS O LITORALES
25	PLAYA LA BOCA	SITIOS NATURALES	COSTAS O LITORALES
26	PLAYA DE LAS GILCES, LOS RANCHOS Y LOS ARENALES.	SITIOS NATURALES	COSTAS O LITORALES
27	CASACADA DEL CUCHUCHO	SITIOS NATURALES	RÍOS



Ulearn

Gioconda Gachala Velasco

Ruta **ORÍGENES Y SABORES**

Un recorrido por la tradición y el sabor ancestral de **MANABÍ**

Zona Centro
Jipijapa
Manta
Montecristi
Portoviejo
Rocafuerte



The first of these is the fact that the
... ..
... ..
... ..

... ..
... ..
... ..
... ..
... ..

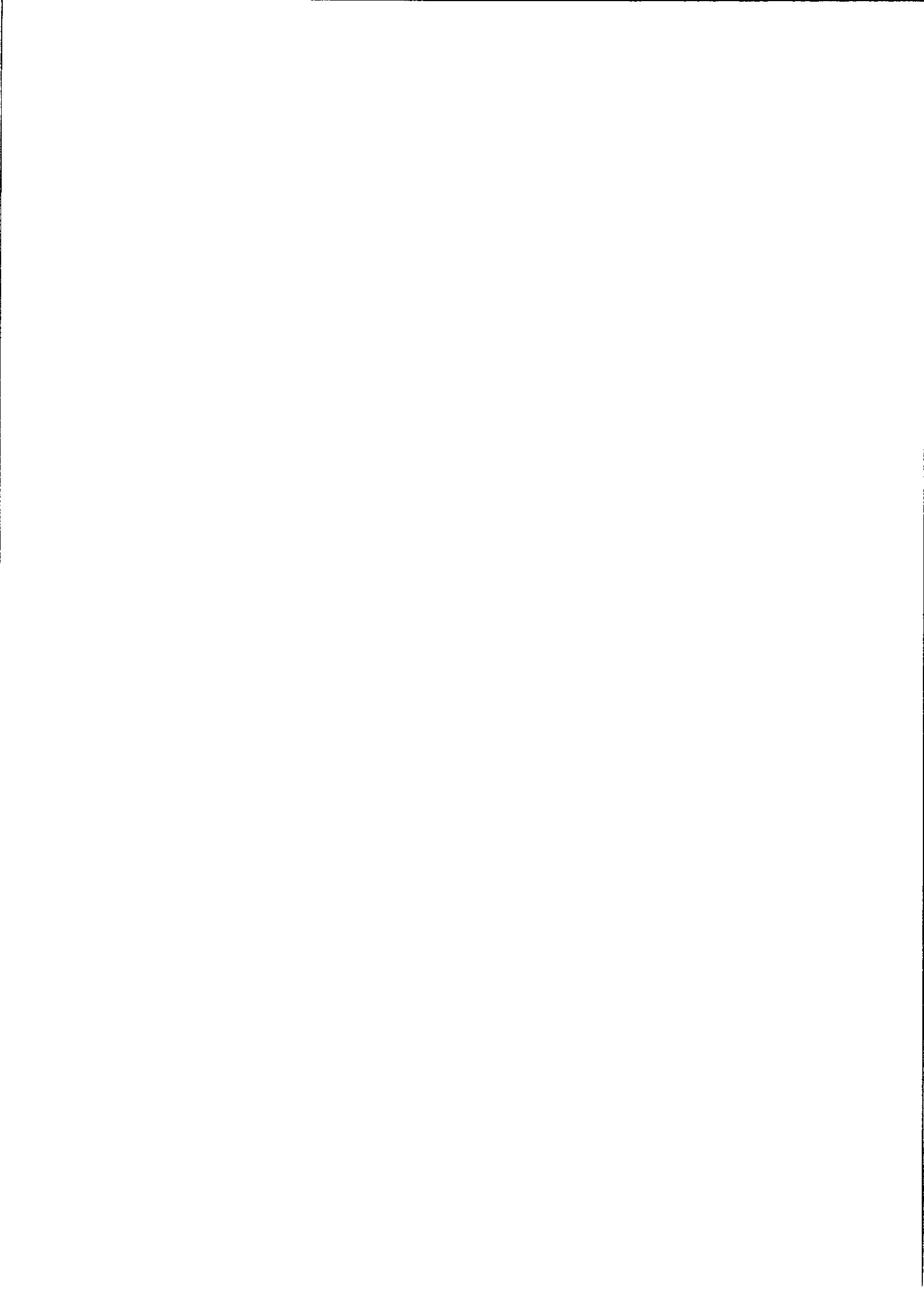




Portoviejo, corazón de Merabiz, donde cada plato es un abrazo de tradiciones, un lugar donde la esencia de toda la provincia se reúne en un solo fogón.



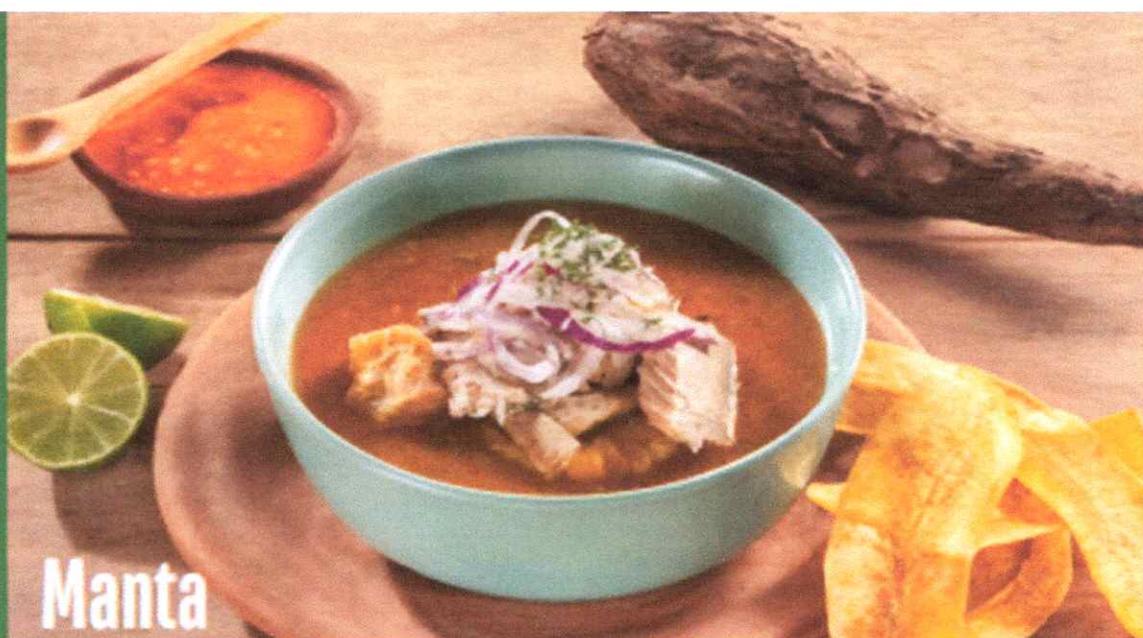
Restaurante El Banderón	Carretera Portoviejo-Cajuma km 1.12	-262 988 12 500	@restaurantebanderon
Restaurante Merabiz	Barrios Barrios Tumbador	-262 984 354 987	www.merabiz.com
El Fogón de Leche	Calle 26 de Septiembre 1 Pinar	-262 988 120 200	el.fogon@portoviejo.pr
Restaurante El Fogón de Leche	Carretera Portoviejo-Cajuma km 1.12 de Merabiz	-262 988 120 488	



Portoviejo

Nombre del Establecimiento	RESTAURANTE EL TOMATE	RESTAURANTE MONTURO COCINA MANABITA	EL FOGON DE LENA	RESTAURANTE DIVINA LENA SONSREPICHA
Oferta Gastronómica Ancestral	Yufo, Cacho de Gallina, Onofra, Cazuela de verde, Cacho de haba, Cacho de chivo, Hornado de cabeza de chivo, Seco de gallina, Onofra, Caviche, Empanadas de verde, Ñoca de verde, Torta de chivo, Casapa, Humo manabita, Salsiputá, Mofato o verde asado.	Yufo, Cacho de vaca, Onofra, Seco de gallina, Onofra, Hornado de cabeza de chivo, Caviche, Caviche, Empanadas de verde, Ñoca de verde, queso manabita, Longaniza, Salsiputá, Mofato o verde asado, Tinga.	Yufo, Cacho de gallina, Onofra, Cacho de haba, Seco de gallina, Onofra, Hornado de cabeza de chivo, Salsiputá, Mofato o verde asado, Ñoca, Tinga, Casapa.	Yufo, Cacho de Gallina, Onofra, Cazuela de verde, Ñocadito, Seco de chivo, Seco de pavo, Seco de gallina, Onofra, Caviche, Mofato o verde asado.
Ingredientes autóctonos utilizados	Mazo, Maza, Zapallo, Platano verde, Camote.	Mazo, maza, Platano verde.	Mazo, Maza, Yuca, Zapallo, Platano verde, Mofocumas.	Mazo, Yuca, Platano verde.
Técnicas ancestrales manabitas aplicadas:	Horno manabita, Encurtidos, Casapa.	Horno manabita, Cocido en hojas de ñoca, platano, Ahumado con leña, Encurtidos, casapa.	Horno manabita, Cocido en hojas de ñoca, platano, Ahumado con leña, Encurtidos, Casapa.	Horno manabita, Ahumado con leña, Encurtidos, Casapa.
Utensilios Tradicionales Empleados:	Ollas de barro, Piedras de moer, Batanes de madera, Tablas de madera, Cuchara, paños de madera, Rayo.	Ollas de barro, Piedras de moer, Batanes de madera, Tablas de madera, Cuchara, paños de madera, Rayo.	Batanes de madera, Molinos, Manuales.	Ollas de barro, Batanes de madera.





Manta

Manta, puerto de pescadores, ofrece al mundo la frescura del océano. En sus cocinas, el cholo manabita convierte los mariscos en sabores llenos de tradición, sal y brisa del Pacífico.



Restaurante La Leña



Calle 19 vía Puerto - Aeropuerto



+593 986 689 732



@restaurantelaña

El Horno Restaurante

Vía Circulación a una cuadra de la gasolinera Caballo de Troya

+593 984 354 087

@elhornomanta

Restaurante
Como en mi Tierra

Av. 113 y Calle 104

+593 998 915 563

@restaurantecomomitierra

Restaurante Mi Rancho

Vía Manta San Lorenzo s/n

+593 959 682 324

@dogondelaportadela



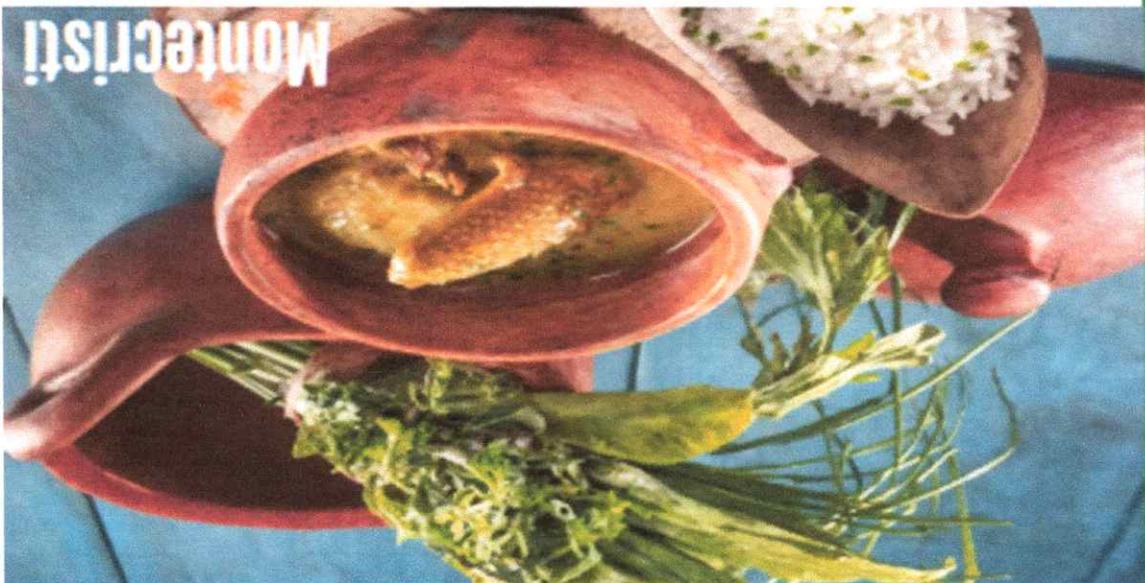


Manta

Nombre del Establecimiento	RESTAURANTE LA LENA MANTA	EL HORNO RESTAURANTE	RESTAURANTE COMO EN M TIGRITA	RESTAURANTE MIRANCHO
Oferta Gastronómica Ancestral	Pollo, Caido de Gallina, Chicha, Cazuela de verde, Caido de Taba, Caido de papa de chanchito, Caido de verde, Seco de chivo, Seco de pollo, Seco de pescado, Seco de gallina cholla, Ahumado de carne, Ceviche, Tonga, Escor de verde, queso, manabi, Longaniza, Salpincha, Maduro o verde asado, Ají.	Chicha, Caido de Gallina Cholla, Cazuela de verde, Caido de Taba, Caido de chicho, Seco de chivo, Seco de gallina cholla, Ahumado de tabaco de chanchito, Ahumado de carne, queso manabi, Longaniza, Morcilla, Tonga, Salpincha, Maduro o verde asado, Ají.	Caido de Gallina Cholla, Caido de Taba, Seco de chivo, Seco de pollo, Seco de gallina cholla, Ahumado de cabeza de chicho, Preparados de verde, queso manabi, Maduro o verde asado, Ají, Bollo, Caspiña.	Caido de Gallina Cholla, Seco de chivo, Seco de gallina cholla, Hornado de cabeza de chicho, Ahumado de carne, Preparados de verde, Bollo de verde, Tortillas de Maiz, Queso manabi, Longaniza, Tonga, Morcilla, Salpincha, Maduro o verde asado, Ají, Caspiña, Buzochuero, Rompope.
Ingredientes adicionales utilizados	Maiz, Maiz, Yuca, Zapallo, Pastoso verde, Habichuelas.	Maiz, Maiz, Yuca, Zapallo, Pastoso verde, Carne, habichuelas.	Maiz, Maiz, Yuca, Pastoso verde, Habichuelas.	Maiz, Maiz, Yuca, Pastoso verde.
Técnicas ancestrales manabitas aplicadas	Horno manabita, Coccción en hojas de Equisetario, Ahumado con leña, Encurtidos caseros.	Horno manabita, Coccción en hojas de Equisetario, Ahumado con leña, Encurtidos caseros.	Horno manabita, Coccción en Hojas de Equisetario, Ahumado con leña.	Horno manabita, Coccción en Hojas de Equisetario, Ahumado con leña, Encurtidos caseros.
Utensilios Tradicionales Empleados	Citas de barro, Bateas de madera, Molinos manabitas, taboche de madera para picar, rayo, cucharas de palo.	Citas de barro, Pindas de molar, Bateas de madera, Molinos manabitas.	Citas de barro, Bateas de madera.	Citas de barro, Pindas de molar, Bateas de madera, Molinos manabitas, taboche de madera para picar, rayo, cucharas de palo.







Montecristi, tierra de montubios y artesanos, donde el sombrero de paja toquilla y el caldo de gallina hecho a leña son símbolos de tradición, que guarda la herencia de su gente.



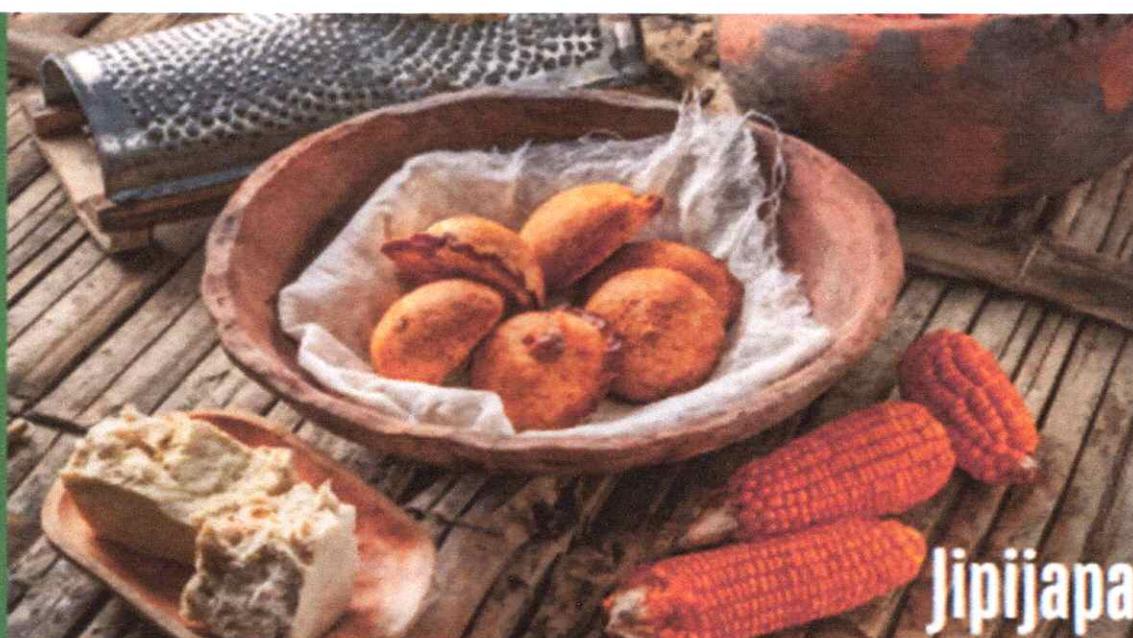
	Montebio (provincia) Mercedes Gasparini		Vía Maraca km12 1/2 vía Portoviejo - Montecristi		-593 994 564 937	www.montecristi.gov.ec
	La Cabana de Yarovit		Paseo lateral a 200 m. del Bosch del de la Lejona		-593 939 218 890	@cabanadeyarovit

Montecristi

Nombre del Establecimiento	MONTUBIO TRADICIONAL MANABITA GUAYABAL	LA CABAÑA DE YAHVEH
Oferta Gastronómica Ancestral	Viche, Caldo de Gallina Criolla, Cazuela de verde, Seco de gallina criolla, Horneado de cabeza de chancho, Ceviche, Corviche, Empanadas de verde, Bolón de verde, Queso manaba, Longaniza, Tonga, Salpíeta, Maduro o verde asado	Caldo de Gallina Criolla, Seco de gallina criolla, Horneado de cabeza de chancho, Ahumado de Carnes, Cuajada, Tonga, Bollo, Hayaca, Queso manaba, Longaniza, Salpíeta, Maduro o verde asado, Aji
Ingredientes autóctonos utilizados	Maiz, Mani, Yuca, Plátano verde	Maiz, Mani, Yuca, Zapallo, Plátano verde, Carnote
Técnicas ancestrales manabitas aplicadas:	Horno manabita, Cocción en hojas de bijao/plátano	Horno manabita, Cocción en hojas de bijao/plátano, Fermentación natural, Ahumado con leña, Encurtidos caseros
Utensilios Tradicionales Empleados:	Ollas de barro, Bateas de madera, Molinos manuales	Ollas de barro, Bateas de madera, Molinos manuales, tabloncitos de madera para picar, rayo, cucharas de palo







Jipijapa sabe a café recién molido, a tortilla de maíz caliente y a mani curtido en limón, mientras la fe montubia reza entre aromas y memorias.



Cevichería Los Pepes



Calén s/n y Mejía



+593 995 700 321



@cewichpepe

Cevichería y Marisquería
El Refugio

Alejo Lazzano
y Juan Montalvo 837

+593 939 385 720

@cewicherialefugio

Restaurante Saber Fino

Km 1 vía Guayaquil s/n

+593 998 361 748

@saberfino

Cafetería Marjén 2

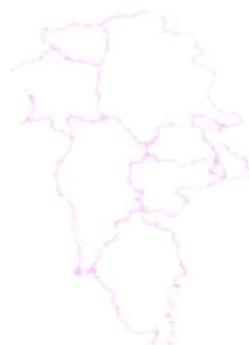
Km 11 vía Montecristi
- Jipijapa





Jipijapa

Nombre del Establecimiento	DEVALCHERIA LOS PERROS	DEVALCHERIA Y MARISCADERIA EL REFUGIO	RESTAURANTE SABER TINO	CAFETERIA MARLEN 2
Oferta Gastronómica Ancestral	Ceviche	Ceviche	Casillo de Galina Criolla, Cazuela de verde, Seco de chivo, Seco de pavo, Seco de gallina criolla, Ceviche, Empanadas de verde, Bepita de verde, Tortillas de yuca, Tortillas de maíz, Longaniza, Mucuna, Tonga, Salpêtre, Masari y verde asado, Kí	Tortillas de yuca, Tortillas de maíz, Casapde
Ingredientes autóctonos utilizados	Maíz	Maíz, Plátano verde	Maíz, Maíz, Yuca, Plátano verde	Maíz, Yuca
Técnicas ancestrales manabitas aplicadas	Fermentación natural, Encurtidos caseros	Fermentación natural, Encurtidos caseros	Horno manabita, Cocido en hojas de bijao-pitavero, Ahumado con yuca, Encurtidos caseros	Horno manabita
Utensilios Tradicionales Empleados			Citas de barro, Piedras de moler, Bateas de madera, Molinos, Trucates	Bateas de madera, Molinos manabitas





Rocafuerte

Rocafuerte, donde la leña del horno manabita cocina tongas, también ahúma longanizas y morcillas; que guardan la memoria del campo, y los dulces de antaño endulzan cada rincón.



Hostaria Restaurante Zahro



Av. Sucre y
Don Bosco s/n



+593 980 224 916



@zahrocajalodge

El Rincón Manabita

Las Jagueas kilómetro
3 vía Jagueas- Crucita

+593 988 555 369

@rinconmanabita

Restaurante Café de Campo

Vía maata Rocafuerte
Km 16 1/2

@cafedecampo.ec

Bulcería los Almendros

Avenida sucre vía
Chone - Rocafuerte

+593 994 294 305

@dulceriaalalmenadro.com

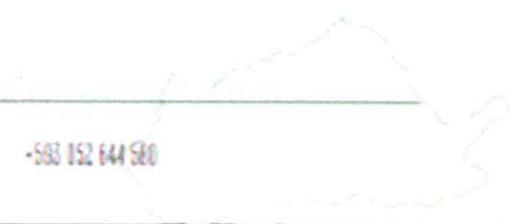
Comedor Los Grazales

A 1 km de la vía Rocafuerte
- Crucita - Las Jagueas

Tongas Trivita

Calle John E. Kennedy
y Calle Elvas Cedeño

+593 052 644 580





Rocafuerte

Nombre del Establecimiento	HOSTERIA LOS TALINTEZOS	EL RINCON MASAIOTE	RESTAURANTE CAPE DE CAMPO	GRACERA LOS ALMORZOS	TOBACA TRINITA	
Oleas Sacandona Ascuruz	Cerdo de leche y Trucha, Trucha de leche, Sopa de gallina cruda, Cuchuco empacado de verde, Asado de verde, Crema morada, Salsas, Mielero y verde asado, El Torero	Carne, Cabello de vaca, Cordero, Cabello de vaca, Sopa de gallina cruda, Empacado de verde, Truchas de leche, Trucha de leche, Queso morada, Langosta, Marula, Salsas, Mielero y verde asado, Asado, Salsas, Torero	Carne, Cabello de vaca, Trucha de leche, Cabello de vaca, Sopa de gallina cruda, Empacado de verde, Cuchuco, Asopado de verde, Bolo de verde, Pan de amarillo, Cuchuco, Torero, Marula, Queso morado, Langosta, Marula, Salsas, Mielero y verde asado, Asado	Carne, Cabello de vaca, Trucha de leche, Cabello de vaca, Sopa de gallina cruda, Empacado de verde, Cuchuco, Asopado de verde, Bolo de verde, Pan de amarillo, Cuchuco, Torero, Marula, Queso morado, Langosta, Marula, Salsas, Mielero y verde asado, Asado	Marque de leche, Marula, Truchas, Queso morado, Cuchuco, Asopado de verde, Bolo de verde, Pan de amarillo, Cuchuco, Torero, Marula, Queso morado, Langosta, Marula, Salsas, Mielero y verde asado, Asado	Torero
Ingrédients adicionales utilizadas	Miel, Mielero, verde	Miel, Mielero, Torero, Cabello, Mielero, verde, Cabello, Mielero, verde	Miel, Mielero, Torero, Cabello, Mielero, verde, Cabello, Mielero, verde	Mielero, Cabello	Mielero, Mielero, verde	
Técnicas ancestrales, maridajes aplicados	Mielero, maridaje, Cuchuco en sopa de leche, Cuchuco, Asopado de leche, Cuchuco	Mielero, maridaje, Cuchuco en sopa de leche, Cuchuco, Asopado de leche, Cuchuco, Asopado de leche, Cuchuco, Asopado de leche, Cuchuco, Asopado de leche	Mielero, maridaje, Cuchuco en sopa de leche, Cuchuco, Asopado de leche, Cuchuco, Asopado de leche, Cuchuco, Asopado de leche, Cuchuco, Asopado de leche	Maridaje con leche	Mielero, maridaje, Cuchuco en sopa de leche, Cuchuco, Asopado de leche, Cuchuco, Asopado de leche	
Oleas Tradicionales Empleadas	Oleas de leche, Bolo de vaca	Oleas de leche, Bolo de vaca, Bolo de vaca, Bolo de vaca, Bolo de vaca	Oleas de leche, Bolo de vaca, Bolo de vaca, Bolo de vaca, Bolo de vaca	Oleas de leche, Bolo de vaca, Bolo de vaca, Bolo de vaca, Bolo de vaca	Oleas de leche, Bolo de vaca, Bolo de vaca, Bolo de vaca, Bolo de vaca	





