

INVENTARIO DE RECURSOS GASTRONÓMICOS CON POTENCIAL TURÍSTICO DEL CANTON NARANJAL, GUAYAS

Alejandra Coello, Fiorella Guerrero, Carlos Mora y Msc. Paola Plúa
Licenciatura en Turismo de la Facultad de Ingeniería Marítima y Ciencias del Mar
Escuela Superior Politécnica del Litoral
Malecón 100 y Loja, Guayaquil, Ecuador
ncoello@espol.edu.ec, fguerrer@espol.edu.ec, cbmora@espol.edu.ec, pplua@espol.edu.ec

Resumen

El cantón Naranjal, lugar donde se desarrolló la presente investigación, constituye una tierra fértil, donde la agricultura constituye uno de los rubros más importantes en la economía, se destacan los cultivos de cacao, banano, caña de azúcar, arroz, café y frutas; sus paisajes poseen una belleza escénica con diversidad de flora y fauna; su gastronomía es muy variada y rica, típica de la zona costera donde se encuentra.

En este estudio se inventariaron los recursos gastronómicos existentes con potencial turístico, para así contribuir al desarrollo de un producto turístico que en la actualidad no ha sido aprovechado apropiadamente como lo es la gastronomía.

Los objetivos de este estudio fueron: identificar los diversos conceptos de gastronomía que faciliten la interpretación de los resultados de la presente investigación, exponer el marco geográfico e histórico del área resaltando sus aspectos físicos, humanos, culturales y económicos, realizar un diagnóstico que permita identificar las oportunidades y amenazas así como también las fortalezas y debilidades de Naranjal como destino turístico y llevar a cabo un trabajo de campo para inventariar los diferentes recursos gastronómicos con potencial turístico de la zona de estudio: planta, productos y platos típicos.

Palabras Claves: Inventario, Recurso gastronómico, Potencial, Turismo.

Abstract

Naranjal, the place where the present investigation was developed, is a fertile land, where the agriculture is one of the most important economic inputs, with emphasize in the cacao, banana tree, sugar cane, rice, coffee and other tropical fruits plantations; its beautiful landscapes have a great value, due to its vegetation and fauna, and its rich and varied gastronomy, which is typical of the costal area where it is placed.

This investigation is the inventory of the gastronomical resources with tourist potential, in order to help to the development of a tourist product which still has not been right considered till present time.

The objectives of this study have been the following: to identify the main concepts of the gastronomical subject, in order to get a meaning for the results of the investigation; to expose the geographic and historical frame of the area, trying to stand out its physical, human, cultural and economic aspects; to make a diagnosis in order to find out the opportunities and threats, as well as the strengths and weaknesses as tourist destiny and to investigate the gastronomic resources of the area with tourist potential, in order to inventory them: restaurants with local offer, typical products and plates

Keys words: Inventory, Gastronomic Resource, Potential, Tourism.

Introducción

“La gastronomía y la alimentación componen una serie de atractivos que pueden ser utilizados por el turismo. Se Pueden citar, entre otros, a restaurantes, bares, mercados, ferias, fiestas, festividades, y rutas gastronómicas”. (Scuta y Raudan, 2003: 289).

Las tendencias del turista del siglo XXI demuestran una alta atracción hacia la cultura local y la gastronomía como un componente de ésta. Así según Scuta cita a Krippendorf (2000), una investigación realizada en Alemania, el 35% de los entrevistados que viajaban regularmente, entre otros motivos, lo hacían “para comer bien”.

En lo que respecta al Ecuador, el Plan de Competitividad turística señala que “La gastronomía, pese a la buena cocina criolla tradicional es poco valorizada y mal servida”. De esta forma tan solo en el Plan Integral de Marketing Turístico forma parte de alguna propuesta de desarrollo, como sería en el denominado “Paseo de Sabores”, en el cual se proponen diferentes excursiones a las plantaciones y explotaciones de cacao, banano y café, desde las ciudades próximas. Esto es debido a la inexistencia de rutas estructuradas con suficiente calidad para funcionar por ellas mismas.

Su producción agrícola abarca los productos considerados en el estudio en cuestión, lo cual es un indicador de la importancia que podría tener una investigación de dicha área como destino turístico-gastronómico.

La agricultura constituye uno de los rubros más importantes en la economía de la zona, en donde se destacan los cultivos de cacao, banano, caña de azúcar, arroz, café y frutas; sin dejar atrás su producción ganadera, caballar y porcina.

Los productos anteriormente enumerados son la base de la oferta gastronómica del lugar, citando como ejemplo diversos platos típicos muy sabrosos que podrían ser entre otros el seco de guanta, ensalada de cangrejo y el arroz con menestra y carne.

Por todo lo expuesto la presente investigación se centrará en inventariar los productos gastronómicos con potencial turístico que posee el cantón Naranjal, con el fin de proveer al sector una herramienta de gran valor, que permita el desarrollo de nuevos productos turístico y sirva como un incentivo para que la población valore su patrimonio cultural y gastronómico.

1. Marco Teórico. Gastronomía: Una Vía hacia la Diversificación Turística

La alimentación es uno de los aspectos más influyentes en la evolución del hombre, la cual se ha desarrollado por periodos. El Ecuador con tradición

de siglos, experiencias del propio y de lejanos continentes muestra la vida con su cocina indígena, precursora en el país. [2] Reguladas por la naturaleza, estaciones climáticas y los ritos a ellas vinculadas normalmente era simple y dependía de la caza o de la temporada de frutos pero tenía fechas especiales que le brindaban la oportunidad de exponer su esplendor en una comida auténtica y mestiza, disfrutando de una rica, abundante y variada cultura alimentaria.

La comida ecuatoriana actual es el resultado de una rica tradición culinaria en la que se combinan sustancias y costumbres de varios continentes, mezcladas sabiamente con la sazón del buen gusto popular. Una cultura auténtica, macerada por siglos que se sigue transmitiendo de generación en generación dando así un patrimonio intangible familiar. [1]

La alimentación es “una condición esencial para el mantenimiento de la existencia humana, es un acto histórico y social cotidiano necesario para mantener la vida” (Vasconcelos, 2000 fide Gastronomía y Turismo 2003:252).

La elección de alimentos para la comida de cada día es un asunto personal que generalmente la gente se resiste a seguir una dieta total o parcialmente inventada por otra persona. Los consumidores son los que escogen los alimentos que comen y un gran número de factores influyen en sus elecciones, como la calidad, el precio, el sabor, la costumbre, la disponibilidad y la conveniencia. Indudablemente lo que comemos va ligado a nuestra habilidad de disfrutar la vida a plenitud, mientras unos eligen comer toda clase de alimentos, otros por motivos éticos, medioambientales y hasta económicos prefieren no comer ninguna clase de carne.

Si no se lleva una buena alimentación se pueden generar problemas como: la salmonelosis, una gastroenteritis especialmente producidas por bacterias del género Salmonella; el botulismo una intoxicación causada por el consumo de conservas en mal estado producida por el microorganismo Clostridium botulinum, las gastroenteritis veraniegas por los alimentos en mal estado, otras enfermedades causadas por una mala alimentación son: bocio, cirrosis, cólera, anemia, gastritis, raquitismo, obesidad, bulimia, anorexia, entre otros. Además existen problemas estéticos como la gordura, el exceso de proteínas en la dieta se relaciona con la osteoporosis y con las enfermedades reumáticas e incluso con la disminución en la esperanza de la vida. El consumir cantidades excesivas de unos pocos alimentos, aunque en total no sea superior a las necesidades energéticas de la persona, posiblemente conducirá a problemas de salud por exceso o falta de determinados productos. El doctor Osler, famoso medico canadiense, decía que el 90% de todas las enfermedades, sin contar las infecciones y los accidentes, está relacionado con la alimentación.

La alimentación influye notablemente en el organismo del ser humano, una dieta correcta puede provocar incluso cambios en la salud y la belleza al aumentar o disminuir la tersura y el brillo de la piel, del cabello, del rostro, la sonrisa y de los tejidos en general. [3]

Todo lo relacionado con la alimentación cumple con una función biológica al suministrar al cuerpo las sustancias indispensables para su subsistencia, en la cual los alimentos permiten incorporar elementos que proporcionan a los organismos nutrientes importantes que exige para su existencia por lo que hace necesaria una selección en función de las actividades que el hombre realiza. "Comer fuera de casa o cuando se esta de viaje no implica comer sanamente, por ello el aporte que pretenden hacer estas consideraciones se encamina a conocer un poco mas acerca de los alimentos y sus propiedades." (Wells, Troth (2000:320).

Se entiende como cultura al conjunto de las formas de vida y expresiones de una sociedad determinada; como manifestaciones espontáneas, adquiridas y asumidas por un individuo o grupo de personas.

Gastronomía, etimológicamente se deriva del griego "gastros" que significa estómago y "gnomos" conocimiento o ley, por lo tanto es el estudio del estómago. Hoy en día "gastronomía" quiere decir más que el estudio del estómago, se refiere a la digestión de la comida, arte y ciencia de la alimentación; a su vez al conjunto de todas las cosas que están relacionadas con la cocina consideradas como expresión cultural de un pueblo, es decir, la relación entre la cultura y el alimento encierra las conversaciones que surgen en la mesa, el vino que se bebe, quien elabora la comida y por qué, además de los placeres que estos provocan.

Cuando se habla de cultura gastronómica se refiere a las costumbres, prácticas y normas del ritual de la alimentación. Se afirma que la gastronomía de cada país está muy ligada a su cultura, siendo un reflejo de la forma de vida en cada lugar. Sin duda, los aspectos sociales y culturales se dejan ver no sólo en la elección de ingredientes o en la presentación de los platos de comida sino también en la integración de la gastronomía en la vida cotidiana: en la casa, el trabajo, la calle, festivales, ferias, restaurantes, bares y hoteles.

Considera algunos aspectos de la comida que van más allá del simple aporte de nutrientes puesto que el acto de alimentarse está influido por la construcción de la identidad simbólica de los alimentos. La gastronomía no solo contempla la satisfacción de una necesidad fisiológica identificada en todos los hombres, sino también la diversidad de culturas y todo aquello que contribuya a modelar la identidad de cada pueblo. La gastronomía siempre estuvo presente como requisito básico para la promoción y protección de la salud, posibilitando el crecimiento y desarrollo humano, y garantizando la calidad de vida.

Los hábitos alimentarios caracterizan determinadas clases sociales, bandas étnicas, razas, religiones y grupos sociales. Además, según Gouveia (1999) están influenciados por diferentes factores: culturales, económicos, sociales, psicológicos, prejuicios, creencias y tabúes.

Sin embargo, la cultura gastronómica no solo encierra la majestuosa elaboración tradicional y presentación, también trastoca las diversas maneras de comportamientos en la mesa por parte de los comensales. En algunos casos, platos de comida tradicionales alrededor del mundo tienen su forma típica y tradicional de ingerirlos. No podemos dejar de mencionar el uso de palillos o chopstick utilizados por la cultura oriental, o la forma de comer una hamburguesa en el continente norte americano. Sin lugar a duda, las personas se educan para poder rendir respeto a estas tradiciones mediante manuales de comportamiento en la mesa; años atrás este aprendizaje lo tomaban personas de negocios, estudiantes que realizan intercambios ahora es parte de aculturación, de aceptación y respeto hacia las costumbres, tradiciones y cultura de diferentes partes del mundo.

El turismo es la actividad humana realizada al trasladarse de un lugar a otro con diferentes motivos, sumándose las relaciones y prestaciones de servicios que se derivan de estos desplazamientos tales como: transporte, hospedaje, recreación y alimentación. Desde el punto de vista económico genera divisas, al ser la actividad que canaliza inversiones para producir una expansión económica general, generando un efecto multiplicador de plazas de trabajo, logrando así mejorar la calidad de vida de los residentes de un sector turístico. Clara Sánchez Arciniegas (2002), define al turismo cultural: "Es aquel que se desarrolla con fundamento en los bienes culturales tangibles e intangibles de un país, región y/o localidad, que comporta la interacción entre el sujeto turista ávido de contacto con culturas materiales e inmateriales distintas a la propia y la comunidad receptora como comunicante de sus valores culturales y tradiciones".

Además de esto, el turismo cultural se da cuando el atractivo que llama al turista es algún tipo de producción humana, una obra de arte o un conjunto de ellas, una tradición culinaria, una construcción o un conjunto arquitectónico de características muy peculiares, una danza y una ceremonia única en su género. Su clasificación se aplica a un abanico realmente grande de opciones; visitar museos, galerías de arte, barrios históricos, ruinas, sitios arqueológicos, teatros, degustación de platos y la convivencia con comunidades.

En tal sentido, el turismo gastronómico es parte del turismo recreativo si se considera que los lugares donde se realizan ferias gastronómicas poseen otros atractivos que captan el interés del turista para visitar y aprovechar la oportunidad de probar las

especialidades donde se produzca este tipo de eventos. A su vez, es parte también del turismo cultural si se toma las especialidades gastronómicas como parte del legado ancestral y tradicional de un pueblo o región, lo que conlleva a acentuar sus orígenes. La cocina se presenta como una forma de aumentar la oferta turística, como producto principal o como valor agregado, considerado como rescate del saber de un pueblo.

Todo el patrimonio gastronómico representa un gran potencial de desarrollo turístico. Sin embargo, lo que se necesita para este, es que el recurso gastronómico, materia prima, se convierta en un producto turístico que esté perfectamente definido como tal y que sea puesto en el mercado turístico a través de la actividad empresarial.

2. Metodología y Procedimientos

El objetivo principal es Inventariar los recursos gastronómicos del cantón Naranjal de la provincia del Guayas del territorio ecuatoriano con la finalidad de identificar su potencial turístico.

Los objetivos específicos son: identificar los diversos conceptos de la gastronomía que faciliten la interpretación de los resultados de la presente investigación, exponer el marco geográfico e histórico del área resaltando sus aspectos físicos, humanos, culturales y económico, realizar un diagnóstico que permita identificar las oportunidades y amenazas así como también las fortalezas y debilidades de Naranjal como destino turístico y llevar a cabo un trabajo de campo para inventariar los diferentes recursos gastronómicos con potencial turístico de la zona de estudio: planta, productos y platos típicos.

La metodología que se ajusta a la presente investigación científica se basa en el hipotético – deductivo, este permitirá facilitar el estudio actual. Enfatiza el hecho de que en el proceso de adquisición de nuevos conocimientos, la ciencia actúa de lo general a lo particular o de lo particular a lo general, estableciendo un único método. Es decir, el investigador necesita ir de los datos a la teoría y de la teoría a los datos para llegar a una conclusión [4]

Las técnicas aplicadas para el levantamiento de información fueron: técnicas cuantitativas y cualitativas de la investigación. Entre las cualitativas se utilizó la observación y la entrevista, la técnica cuantitativa que se utilizó fue la encuesta. Así también se utilizó la ficha de inventario gastronómico tanto de producto, plato, planta, ferias y mercados.

La Investigación bibliográfica sobre gastronomía, alimentación, inventarios, aspectos geográficos, históricos, económicos y culturales de Naranjal se obtuvo de libros, informes, archivos de la biblioteca municipal tanto de Guayaquil como de Naranjal y de las diferentes universidades, del Archivo Histórico y

de Internet, con el objetivo de reunir información relevante que facilite la interpretación de los términos empleados.

3. Aspectos Generales del destino

3.1. Aspectos Geográficos

Ubicación: Naranjal, cantón de la Provincia del Guayas, ubicado en el margen izquierdo del Río Naranjal. Con mayor exactitud, se ubica entre el paralelo 2° y 3° de latitud sur y entre el meridiano 79° y 80° de longitud oeste.

Límites: Norte: Cantones: Yaguachi, E Triunfo y Duran, tomando como límite el río Taura; Sur: provincia de El Oro; Este: Provincias del Cañar y Azuay y Oeste: el Canal de Jambelí
Superficie: 210.00 hectáreas.

Temperatura: La temperatura mínima es de 14 grados centígrados y la máxima de 38 grados centígrados, siendo su temperatura media de 25 grados centígrados.

Población: Según el empadronamiento realizado por el instituto ecuatoriano de estadísticas y censos en el año 2001, la población total del cantón es de 53.482 habitantes, repartidos: 32.693 Hab. en la zona rural y 20.789 Hab. en la zona urbana, de los cuales el 55% son hombres y el 45% de la población son mujeres. [6]

3.2. Aspectos Históricos

La historia habla que hace casi diez siglos quizás más; Naranjal en aquel entonces al igual que hoy era un centro comercial y una troncal cultural que amalgamaba tradiciones, costumbres de diferentes pueblos y dinastías de la sierra con los de la costa ecuatoriana en el transcurrir de los tiempos, todo esto se debió básicamente a la privilegiada situación geográfica de esta área, que acerca a la cordillera andina a una de las zonas costeras de mayor riqueza marina, como lo es el golfo de Guayaquil que con sus canales se constituía en el puerto natural que daba abrigo y bienvenida a cuanto barco extranjero apareciera en el horizonte de estas costas, de esta manera la historia de Naranjal comienza haciendo referencia a los Pucaráes, indígenas autóctonos que habitaban la zona donde hoy se asientan los castillos de paredones, en la trascendencia histórica les tocó el turno posterior a los Molleturos que estuvieron en Naranjal siglos antes que los Incas, y estos ya comercializaban con lo Punáes y Huancavilcas de la costa. Posteriormente estos pueblos fueron conquistados por los Cañaris y

estos a su vez por los Incas quienes además de comercializar con los naranjaleños productos del mar y de su agro escogió como campo estratégico primario a esta zona para las operaciones militares de la conquista del reino de Quito y luego para sostener su hegemonía.

A raíz de la conquista española Naranjal llegó a pertenecer al Virreinato de Lima. Luego en 1563 con la creación de la cédula Real de Quito, pasa a pertenecer a la Real Audiencia de Quito. Después en 1786 este pertenece al Obispado de Cuenca anexado a Sayausi, y toma el nombre de San José de Naranjal. Y por último en la época republicana, a raíz de la fecha de independencia esto es el 15 de Octubre de 1820, se anexa a la provincia independiente de Guayaquil, como parroquia, que luego se transformaría en la provincia del Guayas. Para finalmente el 7 de noviembre de 1960 obtener la categoría de cantón.

3.3. Aspectos socioculturales

Es necesario considerar que algunas de las riquezas culturales más importantes de cada pueblo residen en sus tradiciones, expresadas en los aspectos múltiples de su folklore. Estas tradiciones, manifestación misma del alma colectiva, no pertenecen al pasado sino que son dignas, en el mejor de los casos, de convertirse en objeto de fiestas tales como las peleas de gallo, rodeos montubios, manifestaciones artísticas y la danza del palanqueo, baile típico naranjaleño que usa un embono de la palanca de tumar el fruto de la planta de cacao, como instrumento musical de sonido y percusión.

Según la cámara provincial de turismo del Guayas en su "guía cultural y artesanal de la provincia del Guayas" el rodeo montubio es celebrado cada 12 de octubre. Día de la Raza es uno de los eventos populares que aun se mantiene y concentra a miles de personas en un rústico escenario de madera y caña. Participan dos actores: hombre y caballo, el jinete monta para dominar al animal, el cual hace lo imposible por evitarlo dando brincos y patadas. El ambiente es de gran camaradería y gana el más fuerte, no faltara quien luzca su pistola para lograr notoriedad.

En este tipo de eventos, la mujer tiene una activa participación no solo se la ve en las graderías mostrando su belleza física, aplaudiendo la habilidad de algún jinete o la ocurrencia que puedan hacer los payasos, sino en medio del escenario: domando caballos. También este tipo de eventos son realizados en fechas de importancia histórica como la independencia y la cantonización donde los naranjaleños disfrutaban de esta manifestación cultural. Las peleas de gallos, mas allá de constituir espectáculos violentos, se presentan como una expresión de la cultura de numerosas comunidades y familias, quienes a través de ese acontecimiento

promueven su espíritu de lucha y superación en la región. Estas lidias de gallos son comunes en la ciudad, existen 4 galleras, éstas se realizan usualmente durante los fines de semana así también en fechas conmemorables, empezando desde la mañana y terminando de acuerdo al número de competidores.

La comunidad de naranjal celebra su Independencia el 15 de octubre, para conmemorar esta fecha tan importante se realizan desfiles, elección de la reina, comparsas, ferias agrícolas, artesanales, gastronómicas en las cuales la participación de entidades públicas y privadas es notoria con el fin de contribuir con la distracción y la trascendencia de la cultura naranjaleña.

Se tiene por costumbre celebrar el 7 de Noviembre la cantonización, se resaltan las actividades del hombre como las manualidades, artes plásticas, creatividad, exposiciones de periódicos, revistas informativas y murales, esto conllevó a designar al 5 del mismo mes como el día del artesano. La parada militar precedida por el alto mando, rango medio y por las tropas del ejército nacional son el preámbulo de la sesión solemne dirigida por el municipio local donde se informa mediante un quórum la situación actual del cantón, las obras realizadas y el plan de trabajo para el siguiente año; además se da un reconocimiento al desempeño de los mejores empleados, a las instituciones del sector privado y público se les destina el 6 de Noviembre como el día de las instituciones.

Las festividades religiosas son un ítem en casi todos los cantones del Guayas, sin ser Naranjal la excepción, los moradores demuestran su devoción con acciones tales como procesiones, misas, romerías, ferias populares religiosas, rindiendo homenaje a santos y vírgenes que marcaron en épocas pasadas hechos relevantes para el pueblo, entre los que cabe mencionar San José de Naranjal que es el patrono de los naranjaleños, esto se debió a que en la época de los españoles se determinaba un santo patrono a los pueblos por ellos fundados o conquistados, hecho que se celebra el 29 de marzo de cada año; San Jacinto aunque es el patrono de Yaguachi también se lo conmemora el 15 de agosto en el cantón de Naranjal por la existencia del barrio San Jacinto donde hay muchos devotos de este; acontecimiento igual ocurre con la Virgen del Cisne que es muy conocida a nivel nacional teniendo su celebración principal entre los días 5 y 12 de septiembre en la ciudad de Loja, los cometidos a recordar esta fecha son los habitantes de la parroquia Virgen del Cisne y el barrio Encalada Mora; sin dejar atrás las devociones a la Virgen del Carmen entre el 15 y 16 de Julio, Virgen de la Nube el 31 de Diciembre y 31 de Enero, San Miguel del Arcángel el 28 y 29 de Septiembre, El Pase del Niño y Jesús del Gran Poder. [7]

3.4 Actividades Económicas de la Zona

La Población Económicamente Activa (PEA) del cantón Naranjal está compuesta por los principales tipos de ocupación que sus pobladores realizan, en períodos fijos como las ventas, servicios públicos o el comercio, o variables como la construcción o la agricultura. El análisis de estos períodos de ocupación laboral se apoya en las estadísticas llevadas a cabo por diferentes instituciones gubernamentales como el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (Inec) en los gobiernos sectoriales, las que permiten demostrar realidades del cantón.

Con base en esa información, se puede determinar que la labor que desempeña una gran parte de la población de Naranjal es la agricultura, enclavado en un sector apropiado y fértil para el cultivo de productos agrícolas tropicales, este cantón ofrece plazas de trabajo estables o temporales, dependiendo del ciclo de siembra y cultivo de cada producto para sus habitantes e incluso para campesinos, agricultores que viven en poblaciones aledañas que viajan algunos meses a trabajar en el agro naranjaleño, sobre todo en la zafra de la caña de azúcar.[5]

4. Análisis del Destino

4.1. Acceso y movilidad

El cantón naranjal se encuentra atravesado por la carretera Panamericana, esta es la vía principal del Ecuador que conecta a las diferentes provincias de norte a sur. El tramo de la troncal de la costa comprende desde la Provincia del Guayas; Puerto Inca, Naranjal y en la Provincia de El Oro; el Guabo, Machala, Santa Rosa, Arenillas y Huaquillas.

Solo las Cooperativas de transporte SAN y La 16 de Junio tienen su estación de llegada y salida en la cabecera cantonal de Naranjal en el mercado, el resto de las cooperativas solo hacen paradas de paso, por lo general en el parador turístico.

el transporte público urbano se encuentra operado por la cooperativa Ciudad de Naranjal manteniendo rutas internas como el centro de la localidad y sus periferias, las cuales son identificadas por números que van desde el 1 hasta el 10.

4.2. Oferta Turística de Naranjal

Conjunto de productos turísticos y servicios puestos a disposición del usuario turístico en un destino determinado para su disfrute y consumo.

4.2.1 Principales atractivos y actividades turísticas de la zona

El inventario de atractivos turísticos publicado por el MINTUR, en el año 2005, registra cinco atractivos turísticos del cantón Naranjal enlistados a continuación:

Aguas Termales de la comunidad Shuar
Bosque Protector Cerro de Hayas
Centro de Rescate de Animales en Hacienda Jambeli

Grupos Transplantados enclave Amazónico en el Litoral (Golfo de Guayaquil)

Reserva Ecológica Manglares Churute

Sin embargo, el gobierno de la municipalidad del cantón Naranjal, en su página interactiva en Internet, agrega dos atractivos más a considerar, estos son:

El camino del Inca

Hacienda las cañas (Ruta del cacao)

4.2.2 Descripción de la planta turística.

4.2.2.1. Alojamiento

Según el catastro 2007 – MINTUR el cantón Naranjal cuenta con cuatro hostales, un hostel residencia, un motel y una pensión, mediante un análisis se determinó que las categorías van de segunda a tercera, esto da una suma de 112 habitaciones con 196 plazas.

Los establecimientos de alojamiento que están registrados en el Municipio de Naranjal son 15, clasificados en: un hotel, ocho hostales, cuatro moteles y una residencial.

4.2.2.2. Restauración

El Catastro tiene registrado en el área de restauración cinco locales los cuales son de cuarta y tercera categoría. Con capacidad para 148 personas distribuidas en 37 mesas con un promedio de 7.4 mesas por local.

El Municipio del cantón establece la existencia de 81 locales de comida. Divididos en 1 cevichería, 3 chifas, 18 comedores, 1 local de comida preparada, 1 local de comida rápida, 6 picanterías, 49 restaurantes y 2 lugares de venta de comida informal. Cabe recalcar que esta clasificación no posee una categorización que diferencie entre estos.

Además el parador turístico cuenta con 28 locales regulados por la misma entidad.

4.2.3.3. Recreación y esparcimiento

En cuanto a la recreación nocturna el Municipio reconoce 3 discotecas y 5 karaokes, ubicándose estos centros principalmente en la Avenida Olmedo.

4.3 Análisis de la Demanda turística.

Los visitantes del cantón naranjal son personas entre los 20 y 50 años de edad, el sexo es indistinto, con respecto a las inclinaciones religiosas sobresale la católica corroborando así la principal religión a nivel nacional.

En los aspectos geográficos y psicográficos se establece que los visitantes y turistas en su mayoría provienen de los poblados de las provincias de: Guayas, El Oro y Los Ríos; prevaleciendo de las poblaciones rurales: Balao, Ventanas, Tenguel y Salitre, también provincianos de Machala, Quevedo, Milagro y cómo centro urbano Guayaquil teniendo diferentes destinos de viaje.

El tipo de personas que transitan pueden ser excursionistas, visitantes o turistas, mostrando que la mayoría de personas son excursionistas por tomar a este cantón como lugar de tránsito, puesto que se encuentra en un eje de la carretera panamericana, seguidos por visitantes que tienen como destino visitas turísticas alrededor de Naranjal y por último turistas que pernoctan en el cantón.

Las motivaciones principales que impulsan a los turistas a visitarlo son trabajo, gastronomía, visitas a familiares y amigos, turismo de aventura, naturaleza y eventos programados. Mediante la percepción del encuestador estos visitantes provienen por lo general de una clase económica baja o media. Detallando la jornada laboral de los encuestados que realizan múltiples actividades como agricultura, ganadería, entre otras; concluyendo así el perfil del turista.

4.4 Diagnóstico actual del destino

El cantón Naranjal cuenta con un centro de información regulado por el municipio organismo que ofrece información a aquellos turistas que la requieran, aunque es escaso.

El Transporte es relativamente cómodo con la debilidad de que paran en casi cada lugar para coger pasajeros, causando incomodidad para el turista, siendo otro inconveniente los vendedores ambulantes.

Alojamiento, cuenta con un número suficiente de establecimientos para recibir a los visitantes tomando en cuenta que estos solo permanecen durante el día y por la noche regresan a su residencia habitual., se nota una deficiencia en el servicio de personal de contacto.

Restauración, la planta turística posee establecimientos de alimentos y bebidas que no tienen una buena imagen, los platos que se ofrecen son agradables al paladar y el servicio de atención aceptable.

Transporte interno, existen un número de tres cooperativas que si abastecen la necesidad de su población.

Comercio, Naranjal es un cantón muy comercial, debido a su ubicación estratégica en la carretera panamericana, muchos habitantes de sitios aledaños acuden en busca de víveres, artefactos y otros bienes. Recurso humano, tiene potencial para el turismo de aventura y gastronómico, pero la comunidad no esta capacidad para la actividad turística.

Alimentos y bebidas, ofrece un menú de platos muy amplio que también se lo pueden encontrar en otros lugares de la provincia, sin embargo los dos platos más representativos son el seco de guanta y la ensalada de cangrejo.

Ocio, se pueden realizar las siguientes actividades: avistamiento de flora y fauna, caminatas, visitas culturales, bares, discotecas y karaokes.

Infraestructura, en cuanto a la infraestructura se puede decir que la carretera de acceso está en buen estado, la ampliación de los carriles de la vía Duran-Yaguachi ha facilitado el acceso desde la ciudad de Guayaquil a Naranjal. En cuanto al agua potable, alcantarillado y electricidad, este cantón si cuenta con ese servicio.

5. Elaboración del inventario de productos gastronómicos de la zona con potencial turístico.

El levantamiento de información para este inventario consistió en identificar los principales atractivos gastronómicos tales como: productos, platos, planta, ferias y mercados del cantón Naranjal, mediante la recolección de la información entre los meses de julio a noviembre del año 2007 la cual ayudó a dicha selección.

5.1 Elaboración del Inventario Gastronómico del destino: Planta, Productos, Platos y Celebraciones con protagonismo del elemento alimentario (ferias y mercados).

PLANTA: Se inventariaron 25 establecimientos de comida de los cuales 22 se encuentran en el parador turístico de Naranjal, el cual esta regido bajo las normas del Municipio local. Debido a la ubicación geográfica que este tiene facilita la concurrencia de visitantes, excursionistas y turistas diariamente que acuden para degustar los platos típicos de la zona que ahí se expenden.

Por otra parte ciertos kioscos pertenecen a la asociación 6 de diciembre cuyo presidente es el Sr. Ignacio Vergara. Esta permite la realización de trabajos en grupo, reuniones donde se tratan temas para el bienestar de los asociados, mejoramiento del servicio al momento de ofertar, entre otros.

También fueron tomados en cuenta los locales: Delicias del Parador, Restaurante La Carreta y Cevichería Osmayle puesto que en su menú ofrecen en otros platos típicos y almuerzos, estos se

encuentran en la zona central y poseen mucha afluencia por parte de los pobladores más que de los afluentes externos, a diferencia del parador turístico.

PRODUCTO:

Catorce fueron los productos inventariados, se considero los principales cultivos permanentes de este cantón según el III Censo Nacional Agropecuario 2001 los cuales son: Cacao, Banano, Caña de azúcar, Mango, Maracuyá, Plátano y Café, comprende la vegetación de cultivos de ciclo largo; los principales productos transitorios: Arroz, Sandía y Fréjol tierno, comprende la vegetación de cultivos de ciclo corto menor a un año. Además la Guanta, Camarón, Concha y Cangrejo que forman parte de los ingredientes de los platos típicos que resultaron de las encuestas realizadas para determinar este fin.

PLATOS: Los platos inventariados son el resultado de las encuestas realizadas a las amas de casa, de las entrevistas a personas importantes de la localidad para determinar cuales son los platos típicos y cuales se venden en el parador turístico. Dentro de los cuales cabe destacar: Seco de guanta, ensalada de cangrejo, arroz con menestra y carne, seco de gallina, seco de carne, caldo de gallina, guatita, sudado de róbalo, guatallarin, caldo de bagre, ceviche de camarón y arroz con concha.

FERIAS Y MERCADOS:

Naranjal posee dos mercados: Mercado principal, que esta bajo el ordenamiento del Municipio y el Mercadillo del pueblo que es de propiedad privada. El Parador Turístico del Cangrejo Naranjaleño también fue considerado ya que se ofrece este crustáceo típico de la zona.

5.2 Análisis de la Planta Turística del sector: Establecimientos de Alimentos y Bebidas

Para el inventario de la Planta Turística se tomó en cuenta los establecimientos que forman parte del Parador Turístico de Naranjal los cuáles no están dentro del catastro de MINTUR debido a que no cumplen con todos los parámetros establecidos por el mismo, por esto se les asignó el tipo de kiosco de comida. Sin desmerecer el esfuerzo y la dedicación de los miembros de éste parador se debería considerar en un futuro la denominación de tipo locales de comida típica, así también, su categoría la cual ahora es inexistente. [8]

Por otra parte se inventarió el Restaurante bar Delicias del Parador, Cevichería Osmayle con tipo de cafetería y una categoría cuarta, Restaurante La carreta con una categoría tercera.

Dentro de los servicios disponibles que tiene la oferta se encuentran los baños públicos que están en buen estado, agua potable y el alumbrado. Siguiendo con estos lineamientos los empleados juegan un papel muy importante al momento de servir al cliente y de ayudar a satisfacer todas sus necesidades.

La capacidad de la planta inventariada para recibir a los diferentes comensales sean locales, regionales o nacionales es de 85 mesas distribuidas en los diferentes centros de comida con un total de 306 plazas. El valor promedio de los platos de comida con respecto almuerzos y platos a la carta es de \$1.75.

5.3 Análisis de los productos inventariados y su valoración cultural

Se inventariaron 12 platos fuertes asignados en la categoría de alimentos, estos platos son preparados en su mayoría con ingredientes propios y cultivados en el cantón, sin embargo existen otros platos como el guatallarin que contiene fideo y el caldo de bagre con maní, estos dos se elaboran con ingredientes traídos de otras partes del país.

Estas delicias gastronómicas que se pueden degustar en Naranjal están hechas en un 92% con ingredientes naturales, cosechados en su mayoría en las propias tierras naranjaleñas, con esto se demuestra que en este lugar hay una variedad de productos gastronómicos naturales.

Estos platos poseen mucha aceptación entre los habitantes por lo tanto existe una integración entre los platos inventariados y la vida cotidiana, ya que se han vuelto muy populares y se consumen mayormente en los almuerzos diarios, familiares, en comedores y kioscos del cantón. La gastronomía naranjaleña es una muestra de la producción alimenticia y de las costumbres de este lugar. Una de las formas de expresar la identidad de un pueblo es por medio de la manera de presentar sus alimentos, en el caso de esta localidad los platos siempre van acompañados con arroz, lo que demuestra una tradición nacional.

A pesar que los platos típicos son considerados parte de la cultura gastronómica son tangibles; las normas a respetar, la limpieza, el sabor, la sazón son características intangibles cuidadas, preservadas por las familias y transmitidas generacionalmente para llegarlo a convertir en un patrimonio cultural propio.

5.4 Diagnóstico general de los productos inventariados y su valoración turística

La Gastronomía naranjaleña es uno de los atractivos turísticos más importantes de este cantón y un encuentro obligado para toda persona que visite este lugar pues es una forma de comprender mejor su cultura. Por tanto, la gastronomía es un recurso turístico más y no sólo un complemento de la oferta turística.

Es cierto que los platos inventariados de Naranjal no son únicos ni originales de este cantón ya que se los puede encontrar en otras partes de la región costa o del país. De estos, los platos más destacados y con

que más se identifican los naranjaleños es la ensalada de cangrejo y el seco de guanta

Conclusiones

- Su desarrollo turístico esta en un proceso de cambio lento por falta de orientación y normas para su cumplimiento.
- Naranjal está situado en un punto estratégico, mostrado por estadísticas agrícolas en su producción de productos de primer orden y de exportación.
- La diversificación como destino esta progresando sin obtener importantes resultados.
- El seco de guanta como plato inventariado y la guanta como producto inventariado están en peligro de extinción y desaparición.
- Existen productos inventariados que no son tomados en cuenta como principal, tampoco como producto final para la comercialización siendo Naranjal productor reconocido.
- La relación de plato típico con los productos se dan mediante las costumbres y tradiciones de los naranjaleños y son ofertados por la planta de la restauración típica de la zona.

Recomendaciones

- Establecer una norma técnica para mejorar su desarrollo mediante planes, proyectos que consoliden Naranjal como un destino turístico de estancia y no temporal.
- Tomar en cuenta con mayor interés la actividad agrícola no solo como primer ingreso consistente, sino más bien diversificar sus actividades a turísticas.
- Considerar la diversificación en la oferta gastronómica como un atractivo turístico a través de la agricultura desempeñada en el cantón.
- La planificación de un criadero de guanta para mantener en hábitat y para su venta disminuyendo la caza ilegal.
- Desarrollar proyectos, microempresas con el cacao, banano, mango, etc. para brindar un producto final en base a un producto originario del cantón.
- La incorporación del marketing por medio de canales de comunicación para la captación de turistas por actividad y motivo de visitas en el cantón Naranjal.
-

Referencias

- [1] Francisco José Correa Bustamante, “Todo Guayas en sus manos”. Guayaquil: Justicia y Paz, 2002.
- [2] Equipo de redactores de Edibusco, “Lugar Natal del Guayas” Cuenca: Edibusco, 1993.
- [3] D. Nilo Eandi, “Tratado de Nutrición” Buenos Aires: Editorial Futuro, 1945
- [4] Muñoz, R., La Investigación Científica Paso a Paso. Talleres Gráficos UCA, San Salvador- El Salvador. 2004
- [5] Vinueza, J., Geografía económica del Ecuador.81-160 pp.
- [6] INEC Censo de Población y Vivienda 2001. Disponible en www.inec.gov.ec
- [7] Municipalidad del Cantón Naranjal
- [8] MINTUR. Disponible en www.turismo.gov.ec

Msc. Paola Plúa _____