

# Inventario Gastronómico de recursos con potencial turísticos del Cantón Nobol

José Luis Benavides S., Erika Jaramillo M., Frank Pesantes B., Lcda. Cecilia Banderas A. (Director)  
Facultad de Ingeniería Marítima y Ciencias del Mar  
Licenciatura en Turismo  
Escuela Superior Politécnica Del Litoral (ESPOL)  
Campus Las Peñas, Malecón 100 y Loja Bloque A, 2do. Piso, Guayaquil, Ecuador  
[jbenavid@espol.edu.ec](mailto:jbenavid@espol.edu.ec), [ejaramil@espol.edu.ec](mailto:ejaramil@espol.edu.ec), [fpesant@espol.edu.ec](mailto:fpesant@espol.edu.ec), [jcbander@espol.edu.ec](mailto:jcbander@espol.edu.ec)

## Resumen

*La gastronomía está ganando importancia entre las motivaciones que determinan las decisiones de viaje y cada vez son más numerosos los segmentos de mercado para los cuales la gastronomía de un sitio es la principal razón para conocerlo o una de las más importantes. Por otro lado, los sectores de patrimonio y turismo cultural se han preocupado por rescatar y valorar turísticamente las cocinas locales en un marco de estudios que parten de la identidad y sus valores reflejados en tales cocinas para cuidar el patrimonio alimentario y diversificar la oferta gastronómica de los sitios rurales. Este tipo de análisis e intervenciones se enfocan en sitios que además de su tradición culinaria ofrecen otros atractivos y actividades también enmarcadas en el turismo cultural. Considerando que este tipo de enfoques deben partir necesariamente por registrar y analizar de manera metódica los recursos gastronómicos de los sitios en cuestión, y esto se hace a través de un inventario, se han determinado sitios en el litoral ecuatoriano y la provincia del Guayas que llenan tales características, y una de esas comunidades constituye Nobol, por tanto el tema planteado para este proyecto de investigación consiste en realizar un inventario de recursos gastronómicos con potencial turístico del cantón Nobol, con el objetivo principal de que este inventario sirva de base para la valoración turística de la oferta gastronómica del cantón.*

**Palabras Claves:** Gastronomía, motivaciones, patrimonio, turismo cultural, identidad, oferta gastronómica, sitios rurales, inventario, recursos gastronómicos, potencial turístico, valoración turística.

## Abstract

*On these days, gastronomy is gaining importance among motivations that determine trip decisions, and every time travel segments become more numerous for which gastronomy of any site is the main reason to visit it or one of the most relevant. On the other hand, heritage and cultural tourism sectors have worried to save local cookery and to determine its tourist value, emerging throughout a frame of matters that starts from Identity and its values reflected in such cuisines to preserve gastronomic heritage and to diversify gastronomic supplies on rural communities. This type of analysis and interventions focuses in such communities besides their culinary traditions, offer some other attractiveness and activities also framed in cultural tourism. Considering which this approaches must start off necessarily registering and analysing in methodical terms gastronomic resources on sites at issue, and this becomes possible throughout an inventory. Many sites along Ecuadorian coastal lowlands and Guayas province have been determined that can fill these conditions, and one of these country sites is, in fact, Nobol. Therefore, the subject determined for this research consists on filling an inventory of gastronomic resources bearing tourist potential in Nobol area, with the primary goal as which this inventory serves as a basis for tourist valuation of gastronomic supplies on this community.*

**Key Words:** Gastronomy, motivations, heritage, cultural tourism, identity, gastronomic supplies, rural communities, gastronomic inventory, resources, tourist potential, tourist valuation.

## 1. Información general

Los primeros asentamientos en Nobol datan de los años 1850 donde los señores Juan Álvarez Briones, Pedro Nolasco Véliz y Ángel María Villegas, se dan cuenta del potencial de estas tierras baldías y de lo estratégico de su ubicación para el enlace no solo con la sierra sino con la provincia de Manabí, y toman posesión de este territorio con el objetivo de instalar plantas destiladoras de aguardiente, para luego comercializar el producto

Designada en el año de 1901 parroquia rural del cantón Daule, y elevada en el año de 1992 a cantón de la Provincia del Guayas, posee una superficie total de 127,5 km<sup>2</sup>. Se encuentra localizado a 1° 55' 0" de latitud Sur y 80° 1' 0" de longitud Oeste; en cuanto a la altitud, se encuentra a 9 m.s.n.m. Los datos cartográficos refieren su emplazamiento en la zona central de la Provincia del Guayas, a 35 kilómetros al norte de la ciudad de Guayaquil, entre un ramal de la cordillera de Chongón. Colinda al norte, con el cantón Daule; al sur, con Guayaquil; al este, con el río Daule; al oeste, con Lomas de Sargentillo y Pedro Carbo tiene una población cercana a los 14753 habitantes, con un ligero predominio de los hombres correspondiente al 51.06% frente a las mujeres que es del 48.94%.

**Tabla 1.** Población Nobol

Totales	Hombres	Mujeres
14753	7533	7220

**Fuente:** INEC. VI Censo de población y Vivienda

**Elaboración:** Tesistas.

La parroquia cuenta con una infraestructura modesta, teniendo así una planta turística deficiente, sus atractivos turísticos giran en torno a la imagen religiosa de la Beata Narcisa de Jesús. La población en edad de trabajar es de 5030 habitantes, de los cuales 2.376 habitantes se dedican a la actividad agrícola y 811 habitantes al comercio, convirtiéndose en las actividades principales del cantón. El terreno del cantón es generalmente plano. Hacia el suroeste se levanta la pequeña Cordillera del Paco. El terreno es fértil y propicio para todo cultivo de productos tropicales, presenta el tipo de clima Tropical Mega térmico Semi-húmedo, que es característico de la cuenca del río Daule, con una temperatura promedio de 26,5 °C.

La carretera que conduce hacia Nobol es la Panamericana (vía Guayaquil-EL Empalme).

El río principal del área de Nobol es el Daule, que se encuentra al este del cantón; tiene una longitud aproximada de 240 kilómetros y nace en el nudo de Sandomo.



**Figura 1.** Ubicación de Nobol

## 1. Principales atractivos

**Tabla 2.** Atractivos turísticos

Categoría	Tipo	Atractivo
Sitio Natural	Ríos y arroyos	Río Daule
Museos y manifestaciones culturales	Lugares históricos	Santuario Narcisa de Jesús Hacienda San José
Acontecimiento programado	Fiestas religiosas y profanas	Fiestas patronales Narcisa de Jesús Cantonización

**Fuente:** Observación de campo

**Elaboración:** Tesistas.

## 3. Actividades turísticas

Desde que Narcisa de Jesús fue beatificada, Nobol ha sido un lugar de visita obligatorio para los seguidores de la beata. La imagen de Narcisa de Jesús se ha convertido en una fuente de comercio y turismo. Los domingos, el centro del turismo religioso es el santuario. Los turistas provienen de todas partes e incluso del extranjero, especialmente de Colombia y Perú. También se aprecia a muchos visitantes que están a punto de viajar a Italia o España, quienes acuden en busca de una imagen de Narcisa. Sobre los parterres de las avenidas Juan Fernández y Tomás Martínez, donde se ubica el santuario, decenas de comerciantes instalan carpas y mesas llenas de objetos alusivos a Narcisa para ofrecer a los visitantes. Los turistas no solo aprovechan para visitar el santuario, sino que también disfrutan de platos típicos como la fritada, el maduro con queso y la chicha de jora, los cuales pueden ser degustados en restaurantes como en puestos de

comidas, distribuidos alrededor del santuario. La gastronomía es otro atractivo del lugar, siendo el maduro con queso, emblemático bocadillo nobileño, famoso en los alrededores; incluso antes del apogeo de devoción hacia Narcisa de Jesús, era este platillo motivo por el que muchos visitantes acudían a Nobol. Los peregrinos además de ir en pos de fe y oración, aprovechan la visita para el esparcimiento, disfrutando del plácido atractivo que ofrecen las orillas del río Daule; han convertido la hacienda San José en un balneario de tradición para pasar un ameno día en familia.



Figura 1. Santuario Narcisa de Jesús

#### 4. Situación actual del destino

Desde el punto de vista del turismo, Nobol se ha constituido en un destino turístico religioso. Además de los lugares y eventos dedicados a la figura de Narcisa de Jesús, todos los atractivos turísticos del cantón, incluida la gastronomía, complementan esta actividad. La economía del cantón Nobol sigue teniendo la agricultura como su primer rubro.

Pero a pesar del potencial que tiene este destino, es evidente que existe mucha desorganización. La falta de señalización hacia los atractivos es un gran problema además del deterioro de las calles, que a pesar de estar adoquinadas las que conforman el acceso al santuario, se encuentran en muy mala condición, lo que provoca incomodidad entre los visitantes. Otro problema importante que debe ser señalado es el manejo de los desperdicios al no contar con un sistema adecuado de recolección

La falta de organización de los comerciantes es otro problema, el Municipio de Nobol es solo encargado de proporcionar el permiso para utilizar la vía pública más no proporciona algún modo de que ellos se organicen en las calles

Aparte de las romerías organizadas por la iglesia católica no existe ningún tipo de viaje organizado para visitar Nobol, los visitantes van por cuenta propia y ninguna operadora de turismo lo ofrece como destino. En este sentido, la falta de productos turísticos implica la falta de promoción turística

En la Municipalidad de Nobol no existe un departamento de Información turística. La situación de algunos servicios básicos es diferente, positiva. Servicios como electrificación, agua potable y telefonía están al alcance de la gran mayoría de pobladores. Otro problema que llama la atención es la falta de un servicio de alojamiento aceptable.

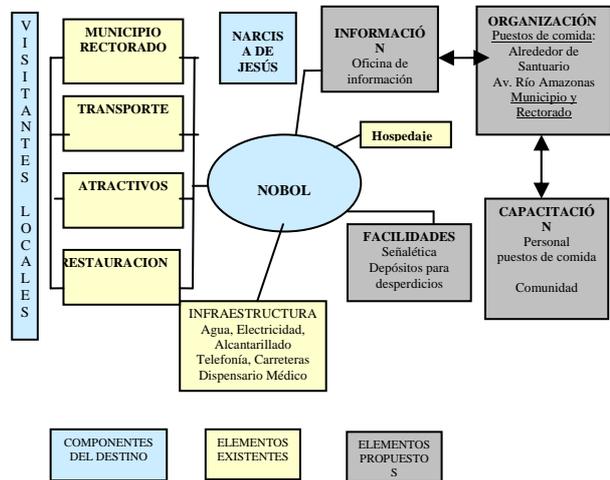


Figura 2. Diagnóstico del destino

#### 5. Inventario gastronómico

Las fichas diseñadas para realizar el inventario gastronómico fueron dirigidas para reunir información de la planta gastronómica, productos y platos locales; indicadores importantes para determinar la oferta gastronómica de un destino.

En el presente estudio se realizaron 22 fichas dirigidas a los establecimientos de comida, 10 fichas de productos y 10 fichas para platos.

Realizadas las fichas los resultados obtenidos fueron los mencionados a continuación.

##### 5.1. Inventario gastronómico: planta

En Nobol existe básicamente dos tipos de establecimientos de comida: Restaurantes y Puestos de comida. Ubicados en la zona comercial de Nobol a lo largo de la Av. Río Amazonas y a los alrededores del Santuario. La categoría de todos los establecimientos es de tercera. Los únicos servicios que ofrecen los restaurantes son los baños, algunos han instalado televisores. La mayoría de los establecimientos son negocios familiares en los que los parientes se ayudan entre sí.

El tiempo de funcionamiento va de los 20 a 1 año de funcionamiento.

El menú de casi todos los establecimientos es el mismo, algunos se han esforzado por exponer sus productos en vitrinas o si no los tienen cubiertos con

plástico; otros han obviado esta medida de cuidado y muestran sus platos al aire libre y en cacerolas con rasgos de vetustez lo que no es muy atractivo a la vista.

El servicio de los restauradores en Nobol debe percibir mejorías, lo que se puede inducir de la opinión de la demanda, porque se prevé que las afluencias al cantón van a incrementarse por la inminente canonización de la beata. De esta manera, en toda planificación y manejo de espacios para el turismo se cuanta con mínimos estándares que deben llenarse en la implementación de servicios para los visitantes, entre éstos los servicios de alimentos y bebidas, mínimos requerimientos que no se han implementado en Nobol. Por este motivo es un poco prematuro pensar en desarrollar un turismo gastronómico o que el cantón pueda este momento incluirse en la planificación de una ruta. Hay ciertas condiciones que deben previamente cumplirse, como son también cierto nivel de organización y comunicación entre los distintos actores que puedan intervenir en el sector, así como cierta capacidad de gestión y decisión política.



Figura 3. Restaurante "Mi comida"

## 5.2. Inventario gastronómico: productos

Fueron 10 productos inventariados: choclo, plátano, arroz, leche, huevos, chanco, pato, gallina, queso y soya. Todos los productos son reconocidos por la población. El único producto que se aleja de este reconocimiento es la soya, que a pesar de su gran contenido proteínico, es consumido solo en el jugo de soya, bebida que esta perdiendo la tradición de consumo, desplazada cada vez más por las bebidas actuales como gaseosas y jugos sintéticos.

Los productos son en su mayoría originarios del lugar: choclo, arroz, leche, huevos, chanco, pato, gallina; todos cosechados o alimentados de manera orgánica respectivamente

Las medidas de preservación son básicas haciendo uso de insecticidas para el control de plagas y de medidas de manipulación elementales para no estropear el producto y poderlo vender a un buen precio. En el lugar no existe ningún control de calidad, ni existe alguna marca de origen.

Existen 3 cooperativas de ganaderos en el cantón. Durante todo el año se siembra, siendo más aprovechando la temporada de inicio de verano por la humedad de la tierra. Lo que se produce en Nobol es

para consumo interno, el agricultor directamente le vende sus productos a dueños de establecimientos de comida y demás comerciantes.

La población conoce de la variedad de productos locales existentes por la difusión cultural boca a boca, más no por algún tipo de publicidad que posean.

En contraparte, en el inventario se ha considerado a unos productos que a pesar de no ser del lugar, son parte de la dieta de los lugareños, además de formar parte de uno de los platillos más conocidos de Nobol como es el maduro con queso.

El verde viene de la provincia de Los Ríos, el queso viene del cantón de Salitre. Este queso elaborado de forma muy tradicional realizando el cuajo en el tripaje de la vaca, y al momento de ser vendido se lo coloca en una hoja de plátano para conservar la temperatura; pareciera que es producido en Nobol ya que se ha convertido en un producto muy apetecido en el lugar.

Ninguno de los propietarios de haciendas que se encuentran en Nobol han tenido la iniciativa de realizar visitas guiadas a sus instalaciones, no han visto al turismo rural como una fuente de ingreso significativa. Sus ingresos consisten en sus producciones tanto ganaderas como agrícolas, algunos se han orientado como una fuente de ingreso alterna dedicarse al comercio.



Figura 4. Arroz principal producto

## 5.3. Inventario gastronómico: platos locales

De los platos inventariados se sacaron los siguientes resultados: según el reconocimiento cultural, se encuentran divididos en dos bloques; a los que la población los reconoce, formando parte de la dieta diaria de la comunidad además de ser muy solicitados por los visitantes, en este grupo entran las humitas, torrijas de choclo, maduro con queso, seco de pato, fritada, caldo de salchicha, caldo de gallina. El otro grupo esta conformado por los platos que se están perdiendo la tradición de consumirlos y que una minoría de la población los consumen, los platos mencionados incluyen a la resbaladera, bizcochuelo, jugo de soya.

Gran parte de los platos que se sirven en Nobol son conocidos a nivel nacional, ya sea porque los han sido conocido por una difusión boca a boca de los visitantes que llegan a Nobol. Otro medio es la prensa escrita

que a través de los reportaje realizados al lugar por la Narcisa de Jesús mencionan la gastronomía de Nobol.

Los platos del primer grupo se los expendien en la mayoría de restaurantes así como también en puestos de comida, en las festividades de Narcisa aumentan las ventas por la gran afluencia de turistas. Todos los establecimientos ofrecen el mismo menú y es muy llamativo sus grandes letreros con propaganda que invitan a los comensales a probar sus deliciosos manjares.

En general, todos los platos salvo las humitas que son vendidas también en Guayaquil, son comercializados solo en la población. Siendo muy difícil su comercialización fuera de la localidad debido a que en otros lugares se puede adquirir los mismos platos y casi al mismo precio, y debido a las normas elementales de higiene con que en Nobol se manejan y la no existencia de ninguna marca de origen, es muy difícil pero no imposible que la gastronomía sea vista como un atractivo más de Nobol.



Figura 4. Maduro con cuajada de queso

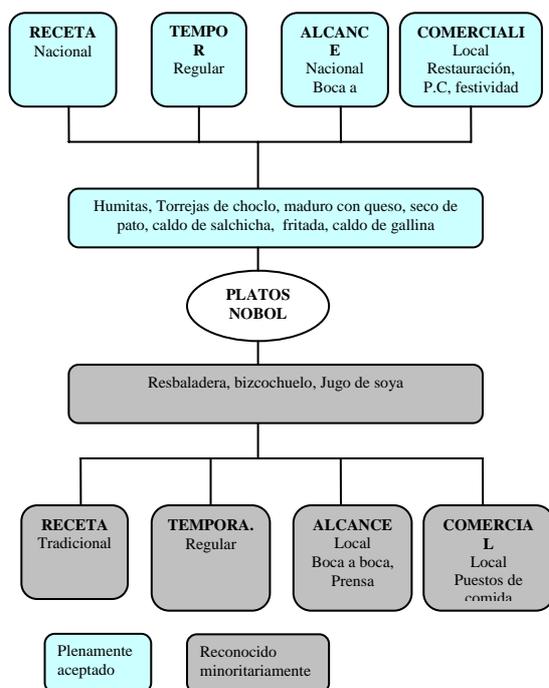


Figura 5. Diagnóstico platos inventariados

## 5. Análisis FODA de los productos inventariados

### 6.1. Factores internos

#### Fortalezas

- Productos frescos, debido a que en su mayoría son producidos en la localidad.
- Por la alimentación semi orgánica del ganado, la mencionada “carne criolla” garantiza un mayor valor nutritivo al plato.
- Los platos oscilan entre 1,00 y 2,00 dólares precios módicos.
- La elaboración de los platillos con productos criollos otorga un sabor delicioso.
- La amabilidad del personal en los establecimientos de comida complementa de manera positiva a los platos.
- La presentación, en general, al momento de servir los platos son vistosos y atractivos a la vista.

#### Debilidades

- Las normas de higiene en la manipulación de los alimentos son básicas, esto es percibido por los clientes.
- Algunos platillos, como el seco de pato, son un poco grasoso, además del abuso de aliños en algunos establecimientos.
- La carne criolla es un poco dura, lo que le resta calidad al plato.
- La desorganización de los puestos de comida y la ubicación de los mismos, improvisados en la vía pública provoca malestar a los visitantes y no les resulta muy agradable servirse sus alimentos en dichos lugares.
- En algunos establecimientos el personal luce un poco desaliñado lo que afecta la imagen del local.
- La reutilización del aceite, en algunos locales, otorga una mala textura y apariencia al producto.

### 5.2. Factores externos

#### Oportunidades

- La cercanía a la ciudad de Guayaquil, tan solo a 45 minutos por carretera, constituye la posibilidad de acceder a este importante mercado, desde el punto de vista del turismo y de la demanda de servicios de alimentos y bebidas.
- La canonización en el corto plazo de la beata Narcisa de Jesús, que se prevé significará incrementos considerables en las afluencias de visitantes al cantón Nobol.
- Las nuevas tendencias de valoración de la gastronomía en general y de las culinarias típicas regionales y locales ligadas a sitios rurales,

estimularían a través de los medios a excursionistas de mercados como Guayaquil a visitar sitios cercanos como Nobol para probar su gastronomía.

- La expansión de nuevas tendencias en la industria de viajes que buscan diversificar las ofertas ofreciendo nuevas combinaciones en el diseño de sus productos, podrían incluir a sitios como Nobol en sus itinerarios.
- Los recientes acontecimientos políticos en la nación tienden a que la prefectura del Guayas y el Municipio de Guayaquil busquen atender más y colaborar con las parroquias rurales y cantones que forman parte de la provincia, lo que puede ser aprovechado por los gestores relacionados a las actividades turísticas en el cantón Nobol.
- Las nuevas tendencias a valorar los alimentos más naturales u orgánicos, hacen que muchos comensales puedan preferir alimentos elaborados a base de productos “criollos”, que son parcialmente orgánicos o naturales.

#### **Amenazas**

- Los cambios climáticos pueden en algún momento incrementar el nivel del agua en el río Daule y los esteros aledaños a Nobol. Este cantón se encuentra tan solo a 4 m.s.n.m. en lugares donde se concentra su actividad comercial y turística.
- La situación política del país no es suficientemente estable, desde el punto de vista de la gestión y la cultura, como para sustentar la planificación y continuidad en los desarrollos turísticos. El turismo aún no es política de estado en el Ecuador y percibe asignaciones limitadas, y no se sabe qué sucederá con el sector con la reforma del marco institucional del estado.
- El desarraigo rural y la migración pueden influir en el encarecimiento de la producción alimentaria local, por no contar el sector con suficiente mano de obra.
- La presión cultural que ejerce el mundo globalizado a través de los medios y los flujos de visitantes pueden ocasionar impactos culturales significativos en el cantón que puedan influir en la oferta culinaria de forma divergente a sus elementos de identidad, en otras palabras se pueden dar las condiciones para una alienante aculturación en el sitio.
- Guayaquil se está urbanizando y expandiendo a lo largo de la vía a Samborondón, principalmente y también de la vía a la Costa, lo que puede significar que los excursionistas puedan elegir preferentemente sitios rurales a lo largo de esas vías para visitar y comer.
- La oferta culinaria en muchos sitios rurales de la región es similar y tendiente a normalizar su oferta con la de otros sitios, por lo que se puede dispersar la demanda en procura de productos similares.

- Los sitios urbanos de la provincia de Manabí, como Manta y Portoviejo están creciendo, así como su posibilidad de suplir sus necesidades de productos y servicios, por lo que sus habitantes tienen menos necesidad de viajar a Guayaquil para cubrir tales necesidades; esto ocasionaría que la demanda de los viajeros que comen a lo largo de la vía Guayas – Manabí vaya decreciendo.

## **7. Conclusiones y recomendaciones**

### **7.1 Conclusiones**

1. Prácticamente en su totalidad, estos alimentos forman parte representativa de la culinaria regional y del recetario montubio, y en su mayoría son platos de difusión nacional. Justifican su valoración cultural por todos los elementos asociados a ellos: origen de los ingredientes y las preparaciones, sistemas de producción, historia, cambios, mestizaje cultural, más otros contenidos asociados a estos productos y preparaciones. A esta valoración se suma el interés de la demanda, los visitantes del cantón, para quienes son parte importante del destino, o que complementan placenteramente sus visitas determinadas por motivación de índole religioso. A partir de todos estos factores se perfila su potencial turístico.
2. Se hace inminente una mejora integral del servicio de restauración en Nobol, desde el acondicionamiento de restaurantes y puestos de comida, hasta la higiene y manipulación de alimentos. Cierta mejora integral del sector de la restauración se hace necesaria puesto que más allá de la rentabilidad, la sanidad y las percepciones, una política de manejo de sitios turísticos requiere de unos “mínimos” de intervención y adecuación para el servicio de alimentos y bebidas, sobre todo si éste es uno de los componentes importantes de la oferta del destino y exista el propósito de consolidar el sector para diversificar y potenciar tal oferta.
3. No existen productos diseñados ni comercializados que incluyan Nobol desde el sector de los viajes, la actividad turística en este sentido tampoco es profesional.
4. Algunas tradiciones de Nobol se han perdido. En el tema de la gastronomía, por ejemplo, ya casi no hay noboleños que preparen recetas que antes los identificaban como son los bollos de bocachico y los sancochos de bagre, y ya casi no se venden. Así como otros platos típicos como la resbaladera, jugo de soya y bizcochuelo, poseedores de una demanda muy baja.

## 7.2. Recomendaciones

1. Se recomienda hacer un estudio desde un enfoque antropológico para identificar las tradiciones del área de Nobol, las que ya se han perdido y las que están en peligro de desaparecer, y las razones por las cuales en Nobol se tiende a perder la memoria cultural e histórica.
2. Se recomienda hacer un estudio enfocando el cantón Nobol desde el punto de vista de destino, del análisis de potencial turístico y gastronómico, desde el punto de vista del mercado, o desde la formulación y diseño de productos, pero dicho estudio habría de hacerlo después de la declaratoria oficial de canonización de Narcisa de Jesús, mediando un tiempo prudencial que puede ser de un año para incluir las temporadas altas y así poder analizar los distintos flujos turísticos internos y de las familias de los migrantes que también visitan Nobol.
3. Investigar la posibilidad de diseñar y comercializar paquetes que integren varios atractivos de Nobol, a nivel del mercado de Guayaquil o del mercado nacional, para lo cual se hace necesario desarrollar un tema, que puede ser religioso, sobre todo para el mercado nacional, para el mercado de Guayaquil o regional se puede combinar con recreación y gastronomía.

## 8. Agradecimientos

Agradecemos a la Escuela Superior Politécnica del Litoral por el valioso conocimiento impartido, Msc. Julio Gavilanes Coordinador de la Carrera de Licenciatura en Turismo, a nuestra Directora de Tesis Lcda. Cecilia Banderas, y a todas aquellas personas que hicieron posible la realización del presente documento.

## 9. Referencias

1. Estrada, J. *El montubio: Un forjador de identidad*. Editorial Banco del Progreso. Guayaquil, 1996.
2. Estrada, J. *Del tiempo de la yapa: Crónicas costumbristas ilustradas*. Editorial Diario El Universo. Guayaquil, 2005
3. Organización Mundial del Turismo OMT. *Local food and tourism international conference*. Madrid: OMT. 2000
4. Bouillon R. (2006). *Planificación del Espacio Turístico*. España: Trillas
5. Lacanau, G Y Norrild, J. *Gastronomía y Turismo: Cultura al plato*. Buenos Aires: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos. 2003
6. Correa, F. *Todo Guayas en sus manos*. Guayaquil: Editorial Justicia y Paz. 2002
7. Dobles Trejos, C. *Proyecto: Patrimonio Inmaterial. Inventario Nacional de Patrimonio Inmaterial de Costa Rica*. UNESCO/Ministerio de Cultura, Juventud y Deportes. En Prensa. 2004
8. Romero, M. *La niña Narcisa – estampas de una vida –* Guayaquil: Comité católico Narcisa de Jesús 1973
9. Diario El Universo. Artículo: La tierra de la Santa. <http://www.eluniverso.com/2007/05/31/1212/1220/F09DEAE7B2AE46B0A6CFCFDF318EDFB.aspx> Visita realizada el 26/11/2007

