



ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL
FACULTAD DE INGENIERIA MARITIMA Y CIENCIAS DEL MAR
LICENCIATURA EN TURISMO

**“ELABORACIÓN DEL INVENTARIO DE RECURSOS
GASTRONÓMICOS CON POTENCIAL TURÍSTICO DEL
CANTÓN NOBOL”.**

TESIS DE GRADO

Previa la obtención del Título de:
LICENCIATURA EN TURISMO

Presentada por:

JOSÉ LUIS BENAVIDES SERRANO
ERIKA TRINIDAD JARAMILLO MORENO
FRANK XAVIER PESANTES BENITES

Guayaquil – ECUADOR

2007

AGRADECIMIENTO

A Dios por el valor, a mi madre por el amor y a mi hijo por la inspiración.

José

A nuestra Directora de Tesis Lcda. Cecilia Banderas por su apoyo incondicional, al pueblo de Nobol por su amabilidad y las facilidades que nos ofrecieron para la realización de la tesis, a mi suegra ya que sin su apoyo no hubiera podido concluir este trabajo.

Erika

Agradezco a la ESPOL y a la Licenciatura en Turismo la oportunidad de ser parte de este proyecto de investigación, a nuestra directora Lcda. Cecilia Banderas a Msc. Julio Gavilanes y al msc. Wilmer Carvache, gracias por su competencia, objetividad, calidad humana y ética.

Frank

DEDICATORIA

A la mujer que siempre a estado a mi lado dándome valor, fuerza y confianza en mi mismo, a ella dedico esta tesis y triunfo, “gracias madre, por todo tu amor”

José

Dedico esta tesis a Dios por ser mi guía en este camino, a mi hijo que es mi inspiración en todas las decisiones que tomo en la vida, a mi esposo por estar siempre conmigo y a mis padres porque sin ellos no hubiera logrado cumplir mis metas.

Erika

A mis padres Grecia y Francisco, a mis hermanos Fabricio y Fabiola, a Angela Hamilton su amor y su apoyo me han sustentado en esta etapa, a ellos dedico mi esfuerzo.

Frank

TRIBUNAL DE GRADUACION

**Msc. Jerry Landívar
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL**

**Lcda. Cecilia Banderas
DIRECTORA DE TESIS**

**Msc. Julio Gavilanes
MIEMBRO PRINCIPAL**

**Msc. Wilmer Carvache
MIEMBRO PRINCIPAL**

DECLARACION EXPRESA

“La responsabilidad por los hechos, ideas y doctrinas expuestos en esta tesis, corresponden exclusivamente a sus autores, y el patrimonio intelectual de la Tesis de grado corresponde a la ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL”.

JOSÉ LUIS BENAVIDES SERRANO

ERIKA T. JARAMILLO MORENO

FRANK X. PESANTES BENITES

RESUMEN

Para cumplir los objetivos de la presente investigación, en el capítulo uno se ha procurado establecer de manera descriptiva, estructurada e intervinclada, las bases teóricas en que se enmarca el estudio en lo referente a materia de gastronomía y su relación con el turismo, es decir, se ha hecho un recorrido por la historia de la alimentación, desde los orígenes del hombre, hasta estos días del mundo globalizado, se han perfilado las funciones del acto de alimentarse y se ha hecho énfasis en sus aspectos culturales para definir la gastronomía y la cultura gastronómica. De este modo, se ha llegado a establecer las relaciones interdisciplinarias con los estudios de patrimonio, el sector turístico y el turismo cultural. Otro punto importante que se ha desarrollado en este capítulo consiste en una exposición de los modelos de inventario, sus bases teóricas, tipologías, importancia e instrumentación, para lo cual se hace uso de herramientas fundamentales como son las fichas de inventario que también se han introducido y analizado de forma general en este primer capítulo.

En el capítulo dos se ha tratado la metodología y los procedimientos básicos utilizados en el presente trabajo: Objetivos generales y específicos, la metodología aplicada, enfoques y diseños. Así mismo, se formuló la hipótesis de la investigación y las variables que la instrumentan; además, se determinó el universo y la muestra considerados para recoger y analizar la información,

motivo por el cual se incluyó en el temario una exposición de las técnicas empleadas en la tesis y del proceso de recolección de datos.

En el capítulo tres se ha hecho un recuento de los aspectos generales del entorno que soporta el estudio, el cantón Nobol, sus características geográficas y demográficas, así como sus recursos naturales, culturales, historia y organización.

En el capítulo cuatro se analizó el cantón Nobol y sus recursos en cuanto lo configuran como destino, es decir, desde la óptica del sector turístico: actividades económicas, producción, estructuras, atractivos naturales y culturales, actividades turísticas, y, consecuentemente, el diagnóstico del destino.

En el capítulo cinco, el último, se hizo una introducción general de la elaboración del inventario, punto central que determina el tema y el objetivo principal de la tesis. Se analizó de manera clara y resumida los puntos que conforman las fichas de inventario, pero las fichas en sí mismas se han registrado en los anexos del documento. Por lo demás se hizo necesario realizar un análisis general de la planta turística de alimentos y bebidas del destino; y, ya utilizando la información registrada en las fichas, así como la que se ha recopilado por fuentes primarias y secundarias, se ha podido realizar un análisis de los platos y productos inventariados desde el punto de

vista de su valoración cultural. En consecuencia, y sumando a este bagaje la información condensada del análisis de la demanda, se formuló el diagnóstico final de todos los productos inventariados y su valoración turística.

ÍNDICE GENERAL

	Pág.
Resumen	I
Índice General	IV
Índice de Anexos	IX
Índice de Tablas	X
Índice de Gráficos	XI
Índice de fotos	XII
Índice de mapas	XII
Introducción	1
Capítulo I Marco teórico: gastronomía una vía hacia la diversificación turística.	
Introducción histórica de la Gastronomía	5
Funciones de la alimentación	20
Cultura gastronómica	31
Importancia de la gastronomía en la actividad Turística	57
La gastronomía en el turismo	57
La gastronomía y el turismo cultural	67
Turismo gastronómico	81
Rutas gastronómicas	89
Conceptualización de Inventario Gastronómico	91
Modelos de inventarios	99
1.6.1. Modelo según la OMT	99

	Pág.
1.6.2. Modelo según la OEA	103
1.6.3. Modelo según la UNESCO	106
Fichas de inventario	109
1.7.1. Procedimiento para la elaboración de fichas de inventario	110
 Capítulo II Metodología y procedimientos	
2.1. Objetivos	125
2.1.1. Objetivo general	125
2.1.2. Objetivos específicos	125
2.2. Metodología aplicada	126
2.2.1. Método	126
2.2.2. Enfoque de la metodología	127
2.2.3. Diseño utilizado	127
2.2.4. Hipótesis	128
2.2.5. Variables	128
2.2.6. Sujetos, universo y muestra	129
2.3. Técnicas utilizadas	129
2.3.1. Fuentes	129
2.3.2. Técnicas instrumentales	130
2.4. Procedimiento de recolección de datos	131

	Pág.
Capítulo III Aspectos generales	
3.1. Aspectos geográficos	135
3.1.1. Superficie, ubicación y límites	135
3.1.2. Clima y temperatura	137
3.1.3. Precipitación	137
3.1.4. Humedad relativa y velocidad del viento	138
3.1.5. Hidrografía	138
3.1.6. Geomorfología	139
3.1.7. Tipos de suelo	139
3.1.8. Usos del suelo	140
3.1.9. Flora	141
3.1.10. Fauna	142
3.1.11. Demografía	143
3.1.12. Educación	146
3.1.13. Vivienda	150
3.2. Antecedentes históricos	153
3.2.1. Reseña histórica	153
3.2.2. Cantonización	155
3.3. Aspectos culturales	159
3.3.1. Narcisa de Jesús, referente de fe y cultura	159
3.3.2. Cultura popular y tradiciones	161

Capitulo IV Análisis del destino

4.1.	Actividades económicas de la zona	166
4.1.1.	Población económicamente activa por actividad económica	166
4.1.2.	Población económicamente activa por grupo de ocupación	171
4.1.3.	Producción agropecuaria	173
4.2.	Principales atractivos turísticos	176
4.3.	Accesibilidad	187
4.3.1.	Transporte	187
4.3.2.	Carretera	189
4.4.	Actividades turísticas	191
4.5.	Análisis de la demanda turística	192
4.6.	Diagnóstico actual del destino	197

Capitulo V Elaboración de un inventario de productos**gastronómicos de la zona con potencial turístico**

5.1.	Elaboración del inventario gastronómico: Planta, productos y platos Locales	207
5.1.1.	Inventario gastronómico: planta	207
5.1.2.	Inventario gastronómico: productos	254
5.1.3.	Inventario gastronómico: platos locales	276
5.2.	Análisis de la Planta Turística del cantón: Establecimientos de Alimentos y Bebidas	305

	Pág.
5.3. Análisis de los productos inventariados y su valoración cultural	309
5.3. Diagnóstico general de los productos inventariados y su valoración Turística	347
5.4.1. Análisis productos inventariados	347
5.4.2. Análisis FODA de productos inventariados	356
CONCLUSIONES	364
RECOMENDACIONES	378
ANEXOS	382
BIBLIOGRAFÍA	469

ÍNDICE DE ANEXOS

	Pág.
Anexo 1 Ficha de inventario gastronómico: planta	378
Anexo 2 Ficha de inventario gastronómico: productos	401
Anexo 3 Ficha de inventario gastronómico: platos locales	431
Anexo 4 Resultados de fichas de inventario: planta	453
Anexo 5 Resultados de fichas de inventario: productos	454
Anexo 6 Resultados de fichas de inventario: platos locales	456
Anexo 7 Plano Narcisca de Jesús (Nobol)	458
Anexo 8 Mapa geográfico Guayas Central	459
Anexo 9 Cuadro informantes claves	460
Anexo 10 Diseño de entrevista dirigida a personal de establecimientos de comida	461
Anexo 11 Diseño de entrevista dirigida a visitantes del cantón Nobol	462
Anexo 12 Diseño de entrevista dirigida a informantes claves	463

ÍNDICE DE TABLAS

	Pág.
Tabla 1 Comparación de los sistemas alimentarios	14
Tabla 2 Valorización de recursos folclóricos según la OEA	106
Tabla 3 Usos principales del suelo	140
Tabla 4 Población cantonal de Nobol	144
Tabla 5 Población por rango de edad	145
Tabla 6 Población de 10 años y más por condición de alfabetismo	147
Tabla 7 Población de 5 años y más por nivel de instrucción	149
Tabla 8 Abastecimiento de agua	151
Tabla 9 Sistema de eliminación de aguas servidas	152
Tabla 10 Acontecimientos históricos de Nobol	157
Tabla 11 Población de 5 años y más, según tipo de actividad	167
Tabla 12 Población de 5 años y más, ocupados y desocupados	168
Tabla 13 Población económicamente activa por rama de actividad económica	170
Tabla 14 Población económicamente activa por grupo de ocupación	172
Tabla 15 Cooperativas de transportes a Nobol	188
Tabla 16 Perfil del visitante	193
Tabla 17 Establecimientos de Alimentos y Bebidas	305

ÍNDICE DE GRAFICOS

	Pág.
Grafico 1 Usos principales del suelo	141
Grafico 2 Población del cantón Nobol por sexo y área geográfica	144
Grafico 3 Pirámide de población	146
Grafico 4 Población de 10 años y más por condición de alfabetismo	147
Grafico 5 Población del cantón Nobol por nivel de instrucción	150
Grafico 6 Población de 5 años y más, según tipo de actividad	167
Grafico 7 Población económicamente activa por rama de actividad económica	171
Grafico 8 Población económicamente activa por grupo de ocupación	173
Grafico 9 Principales productos agrícolas	174
Grafico 10 Producción ganadera	174
Grafico 11 Diagnóstico actual del destino	204
Gráfico 12 Diagnóstico de platos inventariados	349

ÍNDICE DE FOTOS

	Pág.
Foto 1 Orillas del río Daule	177
Foto 2 Santuario de Narcisa de Jesús	179
Foto 3 Árbol de guayaba en la Hacienda San José	180
Foto 4 Centro turístico la Garza Roja	182
Foto 5 Cuerpo incorrupto de la Beata Narcisa de Jesús	183
Foto 6 Banda de Manglaralto dando homenaje a Narcisita de Jesús	185
Foto 7 Feligreses en el Santuario de Narcisa de Jesús	185

ÍNDICE DE MAPAS

	Pág.
Mapa1 Ubicación del cantón Nobol	136
Mapa 2 Vías de acceso al cantón Nobol	190

INTRODUCCIÓN

La presente investigación titulada “INVENTARIO DE RECURSOS GASTRONÓMICOS CON POTENCIAL TURÍSTICO DEL CANTÓN NOBOL” se enmarca en un conjunto de necesidades y contextos que se encuentran en plena expansión en la industria turística global y en el medio local; no se conoce que iniciativas homologables en nivel técnico y enfoque se hayan implementado en los sectores académicos nacionales vinculados a los estudios sobre la industria del tiempo libre. Por un lado existe la tendencia creciente por otorgar a la gastronomía mayor presencia en los medios, en el manejo de espacios públicos y para el turismo, y, en general, en el conjunto de la oferta turística. Por otro lado, las preocupaciones gastronómicas se han convertido en tema convergente en los estudios que vinculan el patrimonio intangible al turismo cultural, al manejo de los sitios rurales y sus procesos productivos, así como a las modalidades de turismo realizados en esos espacios que se integran en el paraguas del turismo cultural: el turismo rural, el agroturismo, el turismo étnico, y en el caso particular de Nobol, espacio físico del presente estudio, el turismo religioso. Estudiar sistemáticamente lo que tienen que ofrecer los sitios rurales de la región en materia de gastronomía constituye una fase inicial necesaria para la determinación de tales recursos gastronómicos susceptibles de valoración cultural y turística, que pueden llegar a conformar ya propiamente, la oferta gastronómica de los destinos. Por tanto, este proyecto de investigación forma parte de un

conjunto de inventarios gastronómicos de varios sitios del litoral ecuatoriano, como una iniciativa académica de Licenciatura en Turismo de la ESPOL.

Bajo el contexto descrito, el objetivo principal del presente trabajo consiste en “Elaborar un inventario gastronómico del cantón Nobol que sirva de base para la valoración turística de dicha oferta”. Para alcanzar este objetivo general se hace preciso cumplir con objetivos específicos que son, en primer lugar: “Definir el término oferta gastronómica”. Lo cual resulta necesario llevar a cabo de una manera estructural e inclusiva, describiendo y vinculando materias de estudio, actualizando definiciones y, de manera general, aclarando los puntos que constituyen el marco teórico de lo que comprende la oferta gastronómica y sus implicaciones más allá de los preconceptos, imbuidos de desconocimiento y desidia, que continúan despertando los estudios sobre turismo y gastronomía incluso en sectores de toma de decisión, de opinión y del ámbito académico.

En segundo lugar, es necesario ubicar el contexto de lo que se busca determinar en el espacio físico del estudio, así como los lineamientos generales de su actividad productiva y turística. En otras palabras, el segundo objetivo específico de la investigación consiste en “Describir la actividad turística del cantón”.

El tercer objetivo específico que, de cierta manera, concentra la parte medular para alcanzar el principal objetivo de la investigación consiste en “Realizar un diagnóstico del cantón Nobol, en el cual se elaborará el inventario gastronómico”. Naturalmente, el diagnóstico que se busca realizar está en relación a la oferta turística y, sobre todo, la valoración turística de la oferta gastronómica del cantón.

Como no puede ser de otra manera, la presente investigación se llevará a cabo bajo los parámetros de la metodología de la investigación científica. El enfoque de la metodología es **cualitativo**, que constituye la principal perspectiva del método etnográfico o etno-histórico, cual es el método propio de las ciencias sociales, que conceden sus presupuestos metodológicos a la mayor parte de los estudios relacionados a la actividad turística. El diseño del que hace uso la investigación es principalmente el **descriptivo**, que es, así mismo, el mayormente utilizado en los estudios sobre turismo y que a veces es citado también como “método descriptivo”. En cierta medida, se utilizan también el diseño analítico y el diseño explicativo, porque en el proceso de la presente investigación lo que se hará es precisamente recolectar, ordenar, describir y analizar la información recopilada. Estos diseños, centrados en la descripción de fenómenos, permiten cualquier técnica de recopilación de datos. Para este propósito, se utilizarán de preferencia las técnicas cualitativas que son a la vez las más utilizadas en el enfoque cualitativo y el método etno-histórico, técnicas que consisten en la observación y la

entrevista. En menor medida se utilizará el enfoque cualitativo de la metodología de investigación de mercados, que también se apoya en las técnicas cualitativas mencionadas y adaptadas al fin de conocer la demanda, por tanto en este caso se utiliza también el diseño exploratorio. Para recolectar, ordenar y, hasta cierto punto, analizar metódicamente la información recopilada para el inventario, se utilizará un conjunto de fichas que serán diseñadas en conjunto por los participantes del seminario de tesis de graduación, tanto estudiantes como profesores, organizado por Licenciatura en Turismo, iniciativa pionera en el quehacer académico del país. Para la obtención de información se hará uso de fuentes primarias y secundarias.

Esta investigación se guía por la formulación de una intuición fundamentada, por un hilo conductor que constituye la hipótesis de investigación, a saber: “Si se elabora un inventario de la oferta gastronómica del cantón Nobol se podría tener información para diversificar su oferta turística”. Formulación que tiene como variable independiente, el inventario gastronómico, y como variable dependiente, la diversificación de la oferta turística.

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO: GASTRONOMÍA, UNA VÍA HACIA LA DIVERSIFICACIÓN TURÍSTICA.

1.1. Introducción histórica de la gastronomía

La primera forma de organización y subsistencia entre los seres humanos fue la caza y la recolección, como se puede observar incluso en la actualidad en las llamadas “sociedades primitivas”. Con el tiempo, los homínidos superiores, antepasados del hombre moderno, empezaron a domesticar especies vegetales y animales, así como a cocer sus raciones de comida. No se sabe con certeza el proceso por el cual el hombre aprendió a domesticar el fuego y luego a cocinar, pero sin duda fue un aporte esencial

para el desarrollo de una nueva manera en que se articula su relación con el entorno, empezó a transformarlo y a interactuar con él en otro nivel de aprehensión. Debido a la creciente habilidad para cocer y domesticar alimentos, se hicieron comestibles productos que no lo eran y se desarrollaron técnicas para la elaboración de recipientes y utensilios de cocina. (Gándara y Schlüter, 2003)

Pero en esos orígenes algo en la conciencia del hombre estaba cambiando.

Según Lévy-Strauss (1963):

“Las tribus que no conocen la cocción de los alimentos por supuesto que no tienen la palabra para decir "cocina" o "cocción". Pero, en consecuencia, no tienen además la palabra para decir "crudo" puesto que el concepto mismo no puede caracterizarse.”

De este modo, los hombres pasaron mucho tiempo sin imaginarse el peso y la presión del aire que los rodeaba.

Esto llevó a Lévy-Strauss a concluir que “para alcanzar lo real es necesario de antemano poder hacer abstracción de lo vivido.” En definitiva, que la diferencia entre lo crudo y cocido se halla en los orígenes de la cultura.

Enmarcando la alimentación en el continuo histórico, los antecesores de la especie humana conservaron el sistema de caza y recolección por más de

500000 años, después de que ciertos grupos de homínidos salieran de las cálidas planicies del este de África donde se originó la especie. Fue hasta alrededor del período entre 25000 y 15000 A.C. que surgió la domesticación de plantas y animales en el Medio Oriente y Palestina, la denominada **revolución agrícola**. Los inquietos hombres de Cro-Magnon, que ya eran modernos, cristalizaron sus características definitivas y empezaron a expandirse hacia el 40000 A.C. en distintas direcciones; grupos de cromañoides fueron los que posteriormente adoptaron una vida sedentaria por la asimilación de técnicas agrícolas, y debieron percibir gradualmente cambios genéticos y morfológicos para adaptarse a su nuevo estilo de vida. Un hecho hasta cierto modo paralelo se dio con los grupos que adoptaron el modo de vida nómada en las estepas de Asia, entre el Himalaya y los Montes Urales, allá por los 15000 y 10000 años A.C., que sufrieron modificaciones biológicas para sobrevivir en esos duros y fríos ambientes, así como por la asimilación de una dieta basada en los productos obtenidos del ganado trashumante, y por una economía semi-agraria.

En cuanto a las técnicas agrícolas, éstas se difundieron desde el Oriente Medio en dirección a la cuenca del Mediterráneo, pero también hacia el este; hay que recordar que la civilización China antecede hasta unos 8000 años A.C. Posteriormente estos avances llegaron a la cuenca del Danubio y Europa Central.

En lo que concierne al continente americano, grupos de neanderthales superiores cruzaron el estrecho de Behring hace unos 40000 años, pero dejaron muy pocos vestigios de su rudimentaria cultura por la asimilación de oleadas de grupos humanos que arribarían después. Hace alrededor de 30000 A.C. varios grupos de *Homo sapiens sapiens*, es decir, de hombres propiamente modernos, cruzaron hacia lo que hoy es Alaska y fueron poco a poco poblando el continente hacia el sur buscando las manadas de grandes mamíferos. Ellos constituyen los principales antecesores de las culturas prehispánicas. Posteriormente, estos grupos fueron aprendiendo a domesticar animales y plantas y a consolidar sus asentamientos. Claro que a distinto nivel de desarrollo, estos pueblos han dejado vestigios de los avances alcanzados gracias a los sitios arqueológicos que se conservan. La cerámica y los remanentes de sus cultivos han dado pistas para entender los sistemas de producción. Pero este desarrollo ha sido heterogéneo, porque hoy en día subsisten culturas cuyo modo de vida se basa en la caza y la recolección. (D'Adamo, 1996)

En el Ecuador, los antecedentes de asentamientos culturales superan los 8000 años A.C., tiempo en que existían grupos en la sierra y en la costa, donde se formaba la que hoy se conoce como cultura del sitio Las Vegas, fase temprana del desarrollo cultural Valdivia al sur de la costa ecuatoriana. Los pobladores de este emplazamiento elaboraban hachas de piedra, utensilios de conchas marinas y otros implementos de piedra pulimentada;

empezaron a cultivar la tierra de forma estacional y semi-trashumante, es decir que se utilizaba un tiempo determinado una parcela para el cultivo que luego se abandonaba, así mismo periódicamente, con el objeto de cultivar otros terrenos o dedicarse a otra actividad.¹

Volviendo a la línea estructural de pensamiento, cabe decir que la domesticación de especies vegetales, la caza y la pesca, había permitido a los antepasados del hombre obtener una dieta incierta, regida por el gusto y condiciones más o menos fortuitas. Mas, con el nacimiento de la agricultura (Childe, 1992) se puede identificar, con datos arqueológicos, la forma en que se escogía el cultivo de determinadas especies vegetales, y cómo especies animales llegaron a ser las preferidas para satisfacer las necesidades del género humano.

Pero en tales condiciones, y teniendo en cuenta las diferencias en el tipo y nivel de crecimiento, las sociedades humanas no sólo fueron elaborando más técnicas y utensilios empleados en sus actividades alimentarias, si no que también desarrollaron en torno a éstas una serie de normas, hábitos y rituales. A decir de Escobedo Mansilla (1998:11):

“El elemento cultural de la alimentación de alguna manera es la

¹ Impacto Visual S.A. *Artículo: El pasado aborigen del Ecuador 1997-2005*
www.exploringecuador.com/espanol/museum_bce/aborigen visita realizada el 03/07/2007

“gastronomía”. El hombre pocas veces consume directamente lo que la naturaleza le ofrece, comienza por transformarlo, originando tradiciones culinarias que sólo modifican lentamente con el tiempo; pero además no se contenta con nutrirse, no es un acto automático: crea, alrededor de ese acto, una serie de hábitos, costumbres, ritos tabúes...; en una palabra, crea todo un entorno distintivo.

Pero volviendo al caso de América, hay que mencionar, se originaron algunas especies que desde hace milenios han formado parte de la dieta de las distintas culturas a lo largo de su territorio, pero que hoy en día tienen difusión mundial. Productos vegetales originarios del continente americano son:

- | | | | |
|---|------------------|----|--------------|
| 1 | Espicias | 7 | Pimiento |
| 2 | Papa | 8 | Piña (anana) |
| 3 | Tomate | 9 | Aguacate |
| 4 | Maíz (choclo) | 10 | Plátano |
| 5 | Cacao | 11 | Etc. |
| 6 | Cacahuete (maní) | | |

Para los europeos en el siglo XVI no constituyó un proceso inmediato ni fácil el adoptar los productos originarios de América. Por un lado, ciertas especies tanto vegetales como animales les causaban extrañeza, repulsión o complicaciones digestivas. Por otra parte, sintieron la evocación un tanto pueril de lo “exótico” hacia las nuevas tierras “descubiertas” y sus productos,

lo cual devino en terreno auspicioso para la difusión de algunas de estas especies. A decir de Sanfuentes (2006):

“El encuentro europeo con las nuevas especies y espacios americanos en el siglo XVI, complejiza ese universo de percepciones de superioridad occidental frente a mundos que se consideraban más exóticos y menos civilizados. Las descripciones europeas de la naturaleza americana, las primeras imágenes de sus productos alimenticios y especies autóctonas pintadas con los colores del paraíso, el exotismo y la belleza, la fertilidad y la abundancia, ayudarán a conformar una imagen positiva del continente americano...”. “(...) a pesar del original desprecio o indiferencia frente a ciertos alimentos indígenas, con el tiempo estas percepciones cambiarán al convertirse muchos de ellos en salvavidas de las hambrunas mundiales e ingredientes fundamentales de las gastronomías nacionales.”

Para los europeos, la asimilación de los productos de origen animal surgidos de América ha resultado igualmente compleja, ya que aún en la actualidad miran con recelo una dieta basada en roedores como el cuy o los camélidos de los Andes, las llamas, alpacas y vicuñas. Los pavos han corrido una suerte distinta; originados en Mesoamérica, fueron encontrados por los colonizadores europeos en forma silvestre hasta Canadá. Los pavos que se consumen actualmente de forma masiva en fechas como Navidad, son una variedad doméstica resultante de un proceso de selección. De este modo, fueron adoptados como aves domésticas por los europeos y se hicieron muy populares.

Por otro lado, al volver a examinar los distintos sistemas de producción y abastecimiento dados en las diversas culturas, se ha observado que poseen características comunes que los tipifican. Por ello, se ha llegado a distinguir entre dos tipos de sistema, el tradicional y el moderno. El sistema tradicional es el que involucra la interacción de algunas personas y que las relacionan por sistemas de parentesco, afinidad u otro modo. El tipo de producción es a pequeña escala y el producto se distribuye e intercambia con miembros de la propia comunidad. El poder escoger los alimentos está limitado a su entorno ecológico, sin importar el estatus. El suministro tiene una variabilidad entre las estaciones del año y la incertidumbre es uno de los factores que propician, junto con las creencias tradicionales, el consumo de los productos locales. Según Gándara y Schlüter (2003):

“(...) estaba caracterizado por productos básicos que se podían obtener durante todo el año ya fuesen frescos o preparados de manera tal que pudiesen servir como alimento. Como ejemplo cabe mencionar a los cereales cuya existencia ha dado origen a verdaderas culturas alimenticias teniendo un valor simbólico y afectivo como es el caso del trigo en Europa y el maíz en el continente americano (...)”.

En distintas culturas, así mismo, se desplegaron sistemas simbólicos y cultos relacionados a los procesos de alimentación de cada pueblo en su interacción con la naturaleza divina. Puede notarse que las gramíneas, como son el trigo, el maíz y el arroz, tenían sus dioses tutelares y su domesticación

tuvo origen divino o semidivino.

El sistema tradicional se complementaba con productos secundarios, como frutas y verduras de las que disponían según la estación. Además, los hombres de estas sociedades aprendieron técnicas para prolongar la conservación de ciertos alimentos, añadiendo sal, por deshidratación o por elaborados como embutidos y conservas.

Según Abel (1998), el sistema moderno lo podemos distinguir por cinco elementos: 1) gran especialización en la producción de alimentos; 2) la distribución es a través de mercados comerciales; 3) el consumo es variado y la producción de los alimentos no depende del medio ambiente, incluso las pequeñas tiendas locales tienen todo tipo de productos; 4) la escasez casi es nula, ya que los mercados son internacionales y 5) la sustentabilidad del sistema por sí mismo y la planeación al futuro. Ver cuadro 1.

Tabla 1. Comparación de los sistemas alimentarios

Actividad	Sistemas tradicionales	Sistemas modernos
Producción	<ul style="list-style-type: none"> • Pequeña escala de producción/ limitada • Localmente establecida excepto para productos de lujo • Gran cantidad de población involucrada en la agricultura • Trabajo diferenciado por el género y la edad 	<ul style="list-style-type: none"> • Gran escala de producción/ alta especialización/ industrialización • Deslocalización/ global • La mayoría de la gente no está involucrada con los alimentos • Trabajo por especialización
Distribución	<ul style="list-style-type: none"> • Dentro de los límites locales • El intercambio está regido por relaciones de parentesco y otras redes sociales 	<ul style="list-style-type: none"> • Internacional/ global • El acceso está gobernado por el mercado y el capital
Consumo	<ul style="list-style-type: none"> • Intervalos dependientes de la estación y la necesidad • La elección está limitada en la disponibilidad • Insuficiencias nutricionales dentro de la sociedad 	<ul style="list-style-type: none"> • Los alimentos siempre están disponibles • La elección está limitada a quien lo pueda pagar • Insuficiencia nutricional entre y dentro la sociedad

Fuente: Abel, 1998; Beardsworth & Keil, 1997; Dewey, 1979; Harris, 1996

Ambos sistemas tienden a reproducirse al mismo tiempo y en forma paralela, pero es cierto que el modelo tradicional cada vez hace uso de las técnicas y tecnología del sistema moderno. Cuando el sistema tradicional se involucra en el mercado monetarizado los productos agrícolas se venden a bajo costo y el capital obtenido se utiliza para la compra de otros productos (Dewey, 1979).

Las costumbres y estilos de vida de las personas se ha transformado a través de los años, pero no es sino en tiempos más recientes que los cambios se dan de manera más intensa y acelerada, de tal manera que resulta importante definir cuales han sido algunos factores que han determinado modificaciones en la alimentación de numerosas comunidades alrededor del mundo. El elemento de la transportación actual, que es en esencia heredad del sistema moderno, más otro componente fundamental que se manifiesta en parte en la exacerbación de las compulsiones del consumismo condicionada por los medios masivos de comunicación, son factores que entre otros configuran el fenómeno designado con el término globalización tanto económica como cultural en los resagos de la sociedad postmoderna. Según Treserras y Matamala Mellín (2005)²: “la globalización es un proceso que refleja la acelerada interdependencia de las naciones, en

² TRESERRAS, J; MATAMALA MELLÍN J.C. *Glosario y Documentación. En Patrimonio, Turismo y Desarrollo. Modulo A3*, Curso de postgrado de turismo cultural. Barcelona: Universidad de Barcelona. 2005 www.pasosonline.org/publicados. Visita realizada el 03/07/2007

un sistema mundial económicamente conectado a través de los medios de comunicación de masas y los sistemas modernos de transporte.”

De acuerdo con Robert Lanquar (2001), la alimentación es uno de los productos genéricos del turismo y como tal, por el hecho de compartir su vasta influencia y complejidad en las sociedades actuales, posee en parte características de la industria pesada que significan inversiones ingentes por parte de sectores privados y públicos al momento de desarrollar sus instalaciones y equipamiento. Los equipos de reciente generación utilizados en la hostelería y restauración son altamente sofisticados y costosos, lo cual se justifica económicamente cuando se manejan volúmenes de producción, lográndose de este modo optimizar tiempo y recursos y asegurar normas de higiene y calidad. Sistemas de elaboración, cocción, conservación y transporte siguen tecnificándose y especializándose. Nuevas modalidades en la industria como son el catering y las que se engloban en la neo-restauración hacen uso de las nuevas facilidades tecnológicas.

Siguiendo con este ámbito más urbano e industrial de la gastronomía y el turismo, desde la consolidación de los sistemas alimentarios modernos y la optimización de los sistemas de transporte y de las redes de comercio y mercadeo, se observa como un lugar común de la portmodernidad la proliferación de los locales de comida rápida, los *fast-food*, que los consumidores asocian inmediatamente a determinadas marcas y logotipos,

negocios que están presentes desde los indicadores macroeconómicos hasta los paisajes urbanos. Los problemas en torno a estos negocios son varios, atendiendo a todo su proceso de producción y comercialización, valores nutricionales y ambientales, dando lugar como respuesta a tendencias como el *slow-food* que en palabras de Padilla Dieste: "...no es más que una respuesta creativa a las recetas globalizadas y una reivindicación cultural de la diversidad gastronómica" (Gándara y Shlüter, 2003:16). Pero comidas rápidas son también muchos productos locales o nacionales, los tacos y tamales en México, las empanadas en Argentina etc. También en el país se ha incrementado esta oferta de comidas rápidas locales, nacionales y latinoamericanas. De este modo, productos que se consumen en nuestros ámbitos locales y en sitios rurales, productos para comer al paso, son así mismo comidas rápidas.

Es aquí donde cabe afirmar que es a través de la conectividad global, ya sea física o simbólica, que las personas establecen relación con otros lugares y culturas, asimilan costumbres ajenas a las propias incorporándolas finalmente a las de sus comunidades; crean finalmente nuevos híbridos culturales característicos de la región. La conectividad viene determinada por una relación diaria con la tecnología, cuando es física significa que se llega a estar físicamente en un lugar gracias a los medios convencionales de comunicación, como los de transporte aéreo o terrestre. La conectividad puede ser simbólica lo cual significa que se puede estar en otro sitio sin

hacerlo físicamente sino a través de los medios de comunicación masiva, y que se presenta un sentido de identificación.

En el marco actual de la globalización la gastronomía muestra evoluciones en distintos sentidos, obedeciendo a tendencias heterogéneas pero que en determinados casos se llegan a complementar. Por un lado en las urbes es notoria la internacionalización de la oferta culinaria, lo cual es fácilmente observable en los patios de comidas de paseos y centros comerciales, mas esta difusión y presencia de las cocinas de las más variadas tradiciones del globo está marcada por la estandarización y la nivelación de imágenes ocasionada principalmente por la acción de los medios. Evidentemente se ha perdido mucho en ese tipo de emprendimientos en lo que respecta a la autenticidad, valores simbólicos y rituales, y en algunos casos y casi en consecuencia, la calidad. Los productos y experiencias culinarias se alejan mucho de lo que son en origen, transmitiendo mensajes y sensaciones distorsionadas y empobrecidas de lo que culturalmente representan los productos gastronómicos. Sin generalizar, existen en la oferta así mismo, buenas experiencias en cuanto a la tematización de restaurantes y cafés, dando lugar a felices adaptaciones y, tomando en cuenta cierta perspectiva, fusiones. Por otro lado, aunque sea menos observable en las metrópolis y sitios urbanos, se está dando una valorización creciente de las cocinas y productos locales y tradicionales. En la actualidad, la gastronomía forma

parte del equipamiento turístico de los destinos y de los productos genéricos del turismo, como ya se citó, pero también está considerada en la tipología del patrimonio cultural intangible, asignada por la UNESCO (2001)³. Con el nombre de Restauración, forma parte de la oferta turística en el rubro de Hostelería, según la clasificación que da la OMT (1998), junto al sector de Alojamiento. Constituye un apartado de los atractivos turísticos, de acuerdo a los sistemas de inventarios utilizados actualmente en planificación en el sector turístico. Pero en nuestros días, de acuerdo al enfoque que concierne al presente estudio, la gastronomía toma creciente interés dentro de las nuevas corrientes turísticas, la gastronomía es objeto de estudio y ejecutoria del turismo cultural y del turismo rural, que están en constante retroalimentación con los frentes de cultura y patrimonio. Las iniciativas del sector turístico han conllevado en numerosas experiencias la valorización y revitalización de las producciones locales en materia culinaria en un contexto ligado fundamentalmente al manejo de sitios rurales, tomando particular énfasis la elaboración o cultivo de productos ligados a la identidad de dichos sitios, que en algunos casos llega a impregnar a toda una región o país. Es decir, que para productos y recetas se da un proceso de patrimonialización cuando se llenan las condiciones para aquello, y se puede elaborar Rutas Gastronómicas, cuando la representatividad, calidad y otros factores, como la gestión local y sectorial, se dan en conjunto con los agrupamientos de sitios para el diseño de productos turísticos.

³ www.unesco.org Visita realizada el 03/07/2007

1.2. Funciones de la alimentación

El organismo obtiene de la alimentación y de las propias reservas corporales la energía que necesita para desarrollar sus funciones vitales (bombeo del corazón, respiración...) y los movimientos musculares. Los alimentos aportan sustancias nutritivas como hidratos de carbono, grasas y proteínas (su función principal se enmarca en la formación de músculos, tejidos, órganos...), así como vitaminas y minerales, que, sin contener energía, cumplen otras funciones muy importantes; otras sustancias como el agua y la fibra también facilitan un perfecto funcionamiento del organismo.

Pero las funciones de la alimentación no solo abarcan los aspectos biológicos o nutricionales, también se relacionan a aquellas funciones psicológicas, sociales y culturales. Estos elementos no se excluyen entre sí de manera tajante, si no que están conectados.

Desde este punto de vista biológico, los alimentos pueden ser clasificados según su contenido en substratos, esto implica establecer una tipología basada en las funciones que los alimentos desempeñan en el organismo. Como ya se ha adelantado, las funciones u objetivos principales de la alimentación constituyen el aporte energético, el plástico, el regulador y el de

reserva. Por ello, una clasificación de los alimentos basada en esta función es la siguiente:

Energéticos: Hidratos de Carbono y Grasas

Plásticos: Proteínas

Reguladores: Minerales y Vitaminas

Es decir que para físicamente efectuar cualquier transformación o movimiento, el cuerpo humano necesita insumos de energía y reservas de estos insumos. También se necesita la creación de músculos y otros tejidos que estructuran el organismo, lo cual determina la función plástica o de construcción. Por último se tiene la función reguladora, para la cual intervienen los reguladores metabólicos y orgánicos.

Las proteínas aportan una mínima cantidad de energía por lo cual no se las puede identificar como una fuente principal.

Una correcta alimentación para el buen desempeño del organismo se sustenta en una dieta bien equilibrada consistente de una gran variedad de alimentos en cantidades proporcionales que deben ser consumidos en forma diaria. La variedad, cantidad y proporción de los alimentos consumidos entregarán al organismo los nutrientes necesarios para su normal funcionamiento. El alimentarse es base fundamental en la vida del ser

humano, es una necesidad primordial tal como propone Maslow (1943) quien en su teoría psicológica formuló una jerarquía de las necesidades humanas en la cual defiende que conforme se satisfacen las necesidades básicas, el ser humano desarrolla necesidades y deseos más altos.

Estas necesidades están representadas en una pirámide indicando cinco niveles y las clasifica por orden de importancia. En la base de la pirámide se encuentran las necesidades básicas o primarias y en la cúspide, las de orden psicológico o secundarias.

Cuando se han cubierto las necesidades vitales, son los deseos de cada individuo los que establecerán el orden de necesidades e incluso podrá modificar la jerarquía con el paso del tiempo.

La alimentación va más allá de una necesidad básica biológica para poder subsistir, sino, es también una necesidad psicológica que el ser humano necesita en conjunto para poder desarrollarse en sociedad. Como lo señala Contreras (1993:12):

“En el acto de la alimentación, el hombre biológico y el hombre social o cultural están estrechamente ligados y recíprocamente implicados. En efecto, en este acto pesa un conjunto de condicionamientos múltiples unidos mediante complejas interacciones (...)”

Por ejemplo, las funciones psicológicas de los alimentos están determinadas por distintos factores que llevan a individuos y grupos humanos a fortalecer su sentido de autoafirmación. Sin embargo, en ciertos casos pueden estar relacionadas a un efecto psicológico puntual, como las razones del origen del abastecimiento de comidas en los medios de transporte, que servía para mitigar los niveles de ansiedad en los pasajeros. (Schlüter, 2003). Estos efectos psicológicos pueden también ser inducidos o condicionados, como se da en el caso del efecto placebo, cuando se asume que un determinado alimento va a ejercer un efecto deseado, sin que necesariamente exista un elemento activo que lo cause. Hay funciones psicológicas que lindan con las sociales, como se da con la identificación o sentido de pertenencia a un grupo humano determinado, familia, cultura o estrato social. Hay comidas que son preferidas por personas de ciertos círculos por el estatus que refleja el consumirlas o porque se trata de una tendencia o moda. Entonces, de acuerdo al modelo de Maslow, aquí se tocan necesidades de pertenencia y de realización, amén de las necesidades biológicas que siempre existen y están, como se ha dicho, en la base de la pirámide. Existen implicaciones tanto sociales como culturales cuando se habla de que ciertas comidas y entornos en relación a esas comidas corresponden a ciertas clases sociales. Por citar el ejemplo de que en el Ecuador se dice de una celebración que es “de arroz quebrado” cuando no es propio de los estratos altos; o en la sierra, que el tomar morocho en vaso en lugar de hacerlo en plato hondo y con una cuchara, no es propio de las “buenas familias”.

De este modo, la alimentación abarca un amplio espectro de necesidades y funciones que desde las épocas más primitivas han trascendido las meramente biológicas de proveer al cuerpo de los nutrientes que necesita para sostener cada una de sus funciones orgánicas:

“La alimentación cumple con una función biológica al suministrar al cuerpo las sustancias indispensables para su subsistencia. Sin embargo, cada pueblo tiene su propio marco social relacionado con la regulación y el control dietético, por lo cual la forma de preparar y servir los alimentos forma parte de su cultura. La capacidad que tiene la comida para representar la identidad de un pueblo determinó que la gastronomía fuese incorporada al patrimonio cultural.” (Gándara y Schlüter, 2003).

Es decir que en torno a la comida, los seres humanos propiciaron desde los inicios abstracciones y aproximaciones de distinta índole, otorgándole múltiples valores, propiedades y símbolos. En numerosas culturas, sin embargo, se observa una coherencia total y distintiva que determina un verdadero lenguaje, entre la forma de elaborar, presentar y servir los alimentos y, en ciertos casos donde las sociedades han conservado el sistema tradicional alimentario, es de notar también que se conservan los modos de producción o sistemas mixtos. En cuanto a la idea de Lenguaje, cabe decir que las gastronomías tradicionales guardan su coherencia, unicidad, dinamismo y fluidez; por lo tanto es justo considerar a la gastronomía como una de las manifestaciones más notables de la identidad y

cultura de los pueblos y de la forma como éstas pueden difundirse, fundirse, desvirtuarse o perderse, ya sea por la adopción de nuevos sistemas productivos y estilos de vida, por fenómenos incontrolables y fortuitos sean naturales o socio-económicos -como se da en la problemática de la migración-. En este sentido se puede observar que las identidades nacionales o regionales se reinventan en el proceso migratorio de los pueblos, en parte se debe a los factores que determinaron la adopción consentida de identidades o identificaciones nacionales, pero también se debe a otros factores de mediación y comunicación. Las imágenes más “auténticas” de los símbolos y usos regionales son absorbidos por unas que navegan con la bandera nacional y por la vía de estos efectos, las manifestaciones culturales de los pueblos, alejadas del suelo patrio o recodificadas en muestras o exposiciones temáticas, han padecido de estandarización a veces sobre impuesta, lo cual aboca a estas manifestaciones intangibles de la cultura: música, danza, trajes “típicos”, gastronomía, a un proceso de folclorización, al establecimiento de una imagen distorsionada o simplista, marcada por los estereotipos. Las razones para esta normalización son varias, se dan por las disputas simbólicas en cada sociedad, las relaciones de poder, la capacidad de gestión y comunicación, y la capacidad que tienen ciertas imágenes regionales de comunicar valores mayormente deseables, de apertura, comunicación, dinamismo; más la capacidad que tienen estas imágenes escogidas de aglutinar y significar otras. Este proceso ha sido estimulado por la expansión

de la conectividad, por la circulación desencadenada de imágenes recompuestas y por la evolución de la actividad turística. La imagen que se tiene de lo típicamente español, es un ejemplo, de la italianidad, de las comidas “chinas”, son también ejemplos elocuentes. La gastronomía, bajo estas consideraciones, aglutina la cultura de los pueblos, es cultura porque conlleva desde los motivos más básicos de la subsistencia, así como los medios de producción y elaboración, usos y costumbres de diversa índole, segmentación y diferenciación en las relaciones de parentesco, de género, de poder, sociales o entre distintas sociedades; la gastronomía comunica y convoca las relaciones afectivas y sus rituales. Tiene la función, en suma, de concentrar, reflejar y estimular los procesos de identificación, identidad, mediación y transculturación, como ningún otro elemento distintivo de la cultura.

Pero los procesos de coagulación de las identidades culturales no obedecen a un proceso lineal, si no que viene caracterizado también por rupturas de distinta índole ocasionadas por desastres climáticos, invasiones y conquistas, migraciones. En este contexto también intervienen agentes culturales de afirmación vital de grupos étnicos en principio no tan homogéneos o diversos, que deciden compartir un espacio, suerte o emprendimiento común; fenómeno que ciertos pensadores denominan **identificación** (Langón,

2006).⁴

En cuanto a la función de diferenciación cultural que poseen los alimentos, vale señalar un hecho elocuente en relación a la cultura clásica, a decir de Tácito, en su célebre obra *Germania*, citada por Dillon & Chadwick (2006), que los pueblos bárbaros se caracterizaban por no poseer los tres cultivos básicos del mundo mediterráneo, a saber, el trigo, la vid y el olivo, si no que comían pan de centeno en lugar de harina de trigo, bebían cerveza en lugar de vino, y freían con grasas animales a cambio de hacerlo con aceite de oliva.

El hombre al que se denomina primitivo era mucho más “psíquico” en relación al hombre moderno, debido a que las diferentes modalidades por las cuales sus mentes se relacionaban con lo que se llamaría el entorno no estaban compartimentadas, para ellos las formas de conocimiento racional e intuitivo guardaban límites difusos, de igual manera que el sentido de “yo” y entorno -en la acepción de ese algo allá afuera que se diferencia del “yo”- no se encontraban tan definidos ni separados en su conciencia, por estos motivos era dado a crear personificaciones tanto para los elementos que consideraba básicos para su subsistencia y continuidad cultural, como para las causas de esos elementos o fenómenos que los animaban, nutrían y

⁴ LANGON, MAURICIO. *A puertas abiertas*. Montevideo 2006 www.psic analisis-s-p.com/textos/globalización Visita realizada 10/07/2007

amenazaban. Por estos motivos fueron estableciendo rituales y sistemas de culto en los que estaba inmersa también la alimentación, generados en parte por ésta.

En Mesoamérica, por ejemplo existe el culto de las ofrendas, que incluye numerosos alimentos elaborados especialmente con los productos de la tierra como son los granos -y de manera muy especial el maíz-, los que están arquetípicamente ligados a la idea de **provisión**-. Estas ofrendas estaban concebidas para convidar a los seres inanimados responsables de generar o regular los fenómenos naturales de los cuales dependían.

En muchas culturas se observa este fenómeno de convidar a una deidad, elemento natural, espíritu animador de la naturaleza o también a los antepasados, tanto comidas como bebidas. En los Andes, por ejemplo, se observa que numerosas etnias y las comunidades asentadas en sus territorios, rinden culto a la Pachamama, en quechua la Madre Tierra, que determina en buena parte la cosmovisión de los pueblos andinos, cuyas festividades y ciclos agrícolas guardan relación con la provisión por parte de la Pacha Mama de los elementos que necesitan para sostenerse, aglutinando los fenómenos atmosféricos y ciclos astronómicos. Anualmente se realiza cerca de Salta, en los andes argentinos, la fiesta de la Pachamama, donde se observa los tradicionales **convidos**. Como afirma Christian Vitry en la obra de Lacanau y Norrild (2003:227):

“En el mes de agosto se realiza en los Andes el ritual de alimentar a la tierra. El rictus es denominado convido, pago o corpachada y se trata de una ceremonia con profundas raíces prehispánicas que merece ser conocida. El alimento ritual para la tierra está relacionado con el ciclo agrícola y la fertilidad; con el mundo de los vivos y los ancestros; con el hombre y el paisaje; elementos que se encuentran integrados en un solo mundo imposible de desagregar.”

Entre las comunidades mapuches en Chile, la tierra, la provisión de cultivos y alimentos silvestres, la forma de preparar y servir los alimentos, posee asimismo esa amalgama de íntima ligazón y trascendencia, pero que conserva una característica noción de sencillez en la elaboración y en los rituales, arreglos y modales al momento de servir las comidas (Schlüter, 2003).

La alimentación, por otra parte, tiene la función cultural de reflejar las relaciones de parentesco y poder en las familias y grupos humanos que se refleja incluso en las actuales reglas de protocolo y ceremonial público. Históricamente, existe el recuento de muchos sucesos en distintos pueblos que muestran que no solamente el arreglo de la mesa y el lugar de los comensales era señal de preeminencia, si no que también los bocados y porciones que se designaban. Así, entre los celtas históricos tenemos el caso del llamado **bocado del héroe**, el cual consistía en determinada porción del

ciervo, jabalí u otra pieza de caza que se esté preparando en uno de los innumerables banquetes pantagruélicos que ofrecían los celtas a sus convidados; la mejor porción o corte del animal que constituía el bocado del héroe era ofrecido al guerrero más valiente entre los comensales, si algún otro presente objetaba la designación, ambos guerreros luchaban hasta que uno de los dos muriera. Y continuaba el festejo. (Dillon & Chadwick, 2006).

Siguiendo con la idea de celebración, en torno a los alimentos se ha establecido toda clase de ambientes, ocasiones, ceremoniales y costumbres que enmarcan la noción de fiesta, de festejo; lo cual se da en muchas oportunidades de manera eventual o espontánea. Esto se debe a que la alimentación vincula innumerables implicaciones que trascienden su función biológica, como se ha dicho, de tal modo que recoge elementos culturales, historias, emociones, contactos entre distintas gentes y pueblos, el afecto. Entonces, éste elemento de celebración se da en cada momento que las personas encuentran motivo para reunirse, compartir y conocerse; lo cual también sucede entre distintas culturas, esta vez en el sentido de las actividades que realizan los viajeros en los sitios que han escogido para visitar. En este contexto, vale mencionar los paralelismos que se han estudiado entre el turismo moderno y los cultos religiosos, por la adopción que hacían las personas de un tiempo y un espacio “sagrados” en oposición al tiempo de la cotidianidad, el tiempo “profano”. Hay que notar el poder que tiene la alimentación para vincular, tanto como para potenciar elementos

culturales y lúdicos en torno a determinados acontecimientos o lugares, así como su capacidad de fijar en la memoria un determinado sentido de lugar, de la experiencia que obtuvo el turista en su visita. En este sentido, la gastronomía va ganando terreno en el marco del Turismo Cultural, por su capacidad de plantear de una manera vital y deleitable, las iniciativas por valorizar las identidades a través de las gastronomías y productos locales, y para diversificar la oferta turística de los destinos. Esto es ahora más viable debido al interés creciente por la gastronomía a nivel mundial; ya la alimentación no se considera solamente como una actividad que los visitantes realizan por necesidad, si no que ahora existen segmentos en la demanda de turistas para los cuales la gastronomía es una motivación principal para viajar, y otros para quienes resulta un atractivo importante de los destinos que visita. Entre estos dos segmentos hay que ubicar la demanda del Turismo Gastronómico, y en base a ellos se justifica en parte el desarrollo de las Rutas Gastronómicas (Lacanau y Norrild, 2003).

1.3. Cultura gastronómica

Para abordar las diferentes consideraciones referentes a la cultura gastronómica es necesario realizar alguna aproximación al concepto de cultura, ya que no existe uno único y varía profundamente según la época, escuela de pensamiento y las necesidades de su aplicación. Se han

formulado conceptos bastante dispares, unos son bastante exclusivos y estructurales, en cambio que otros son más bien definiciones inclusivas; es decir, que no guardan un elemento diferencial contundentemente claro y delimitado, pero que incluyen, eso sí, manifestaciones y aplicaciones de lo que se propone definir como **cultura**.

El origen del término cultura proviene de una figura que asemeja el cultivo de la tierra –lo que luego sería específicamente la *agricultura*–, con el acopio de conocimientos, usos y costumbres; lo que viene a significar el cultivo del intelecto, del espíritu humano. Aquí se puede notar una relación genética entre la cultura y la alimentación, lo que refiere a la afirmación de Lévy Strauss ya citada, sobre que la diferencia entre lo crudo y cocinado se haya en el origen de la cultura.

Esta acepción de los orígenes es ilustrada de manera denotativa en el lenguaje cotidiano, cuando se relaciona a la erudición como cultura, y se menciona a alguien como “culto” o “cultivado”.

Entonces, etimológicamente, el término proviene del latín *cultura* que significa cuidado del campo y del ganado. Y ya buscando una definición clásica, el término se empleaba para designar una parcela cultivada, en el siglo XIII, pero tres siglos más tarde había cambiado esta concepción, y de este modo se refería claramente al estado de una cosa, en lugar del sentido

de acción que implicaba: el cultivo de la tierra o el cuidado del ganado (Cucho, 1999:10). Estas acepciones, como se ha hecho mención, señalan directamente el surgimiento de los términos agricultura, piscicultura, vinicultura, y otros con la misma raíz.

Ya para el siglo XVI, la palabra cultura empieza a usarse en sentido metafórico, como el cultivo de cualquier facultad, pero no es hasta el siglo XVII que se extendería este uso y aparecería por primera vez en publicaciones académicas.

En el siglo XVIII, bajo la égida de la ilustración francesa, se publica en la célebre Enciclopedia una definición de cultura que la denota básicamente como el cultivo de la tierra, pero que no desconoce su sentido figurado que ya se emplea de forma generalizada en la literatura y obras de reflexión sobre tópicos artísticos, científicos y del pensamiento. Más adelante, como cultura se conocerá el cultivo de la mente, o sea que el término se refiere nuevamente a un estado, pero esta vez al estado de la mente humana y no el de una parcela.

A finales del siglo XVIII, Jean-Jacques Rousseau, definió la cultura como el conjunto de conocimientos y saberes acumulados por la humanidad a lo largo de sus siglos de historia. Rousseau ve la cultura como un fenómeno distintivo de los seres humanos, lo que los distancia de los animales, siendo

que él y otros pensadores de la época contraponían el espíritu al mundo natural.

En el siglo XIX, vuelven a aparecer las aproximaciones y divergencias de conceptualización en lo que tiene que ver con un término que mayormente se ha usado como sinónimo de cultura, esto es, la *civilización*. Para ciertos pensadores las sociedades se veían abocadas de manera lineal e inevitable a despojarse de todo viso de salvajismo, superstición e irracionalidad en su cultura, entonces surgía la “civilización”. Lo que viene a ser notorio en ese entonces, que el término cultura se utilizaba en singular pero de manera indistinta para referirse a todas y cada una de las sociedades, sea cual sea su estado de evolución, de “progreso”. No todos los pensadores tenían esa visión determinista y progresista de la sociedad, que ciertamente reflejaba su época y un espíritu etnocéntrico; en contraste, otros tenían una visión más relativista de la historia. Para Emmanuel Kant, “nos cultivamos por medio del arte y de la ciencia, nos civilizamos al adquirir buenos modales y refinamientos sociales” (Thompson, 2002). Pero entonces, como sucede ahora, el debate entre las concepciones de cultura y civilización no se ha resuelto por entero, aunque ambos términos se utilizan en muchos casos a manera de sinónimos.

En el siglo XIX aparecen definiciones descriptivas de la cultura, como esta de Tylor (1995: 29):

“(...) aquel todo complejo que incluye el conocimiento, las creencias, el arte, la moral, el derecho, las costumbres, y cualesquiera otros hábitos y capacidades adquiridos por el hombre. La situación de la cultura en las diversas sociedades de la especie humana, en la medida en que puede ser investigada según principios generales, es un objeto apto para el estudio de las leyes del pensamiento y acción del hombre.”

En este concepto se encuentra la virtud de situar la cultura en el campo de los estudios científicos, pero alberga el defecto de ser demasiado descriptiva, de manera que carece de un elemento que otorgue la suficiente organicidad, estructura o diferencia específica.⁵

Las nuevas corrientes teóricas de sociología (Cufré: 2003) y la antropología contemporáneas (Diccionario Clarín, 2003) han vuelto a definir el término Cultura, alejándose de las conceptualizaciones de tendencia clásica o abrigadas por la época y el talante del romanticismo del siglo XVIII cuando surgieron esas oposiciones entre cultura y civilización, cultura clásica y culturas nacionales o étnicas –con una orientación más sugestiva, ambigua y perfilada, como por ejemplo la cultura “gótica”, el exotismo-. Entonces, se entiende la cultura en un sentido social. Cuando se dice "Cultura Egipcia", "Cultura Maya" se está haciendo uso muy distinto de aquel que se refiere a

⁵ Wikipedia foundation, Inc.

www.wikipedia.org/wiki/Cultura#Concepto_clasica_de_la_cultura Visita realizada el 03/08/2007 y 13/07/2007

los diversos aspectos de la vida en esas sociedades. En general, hoy se concibe la cultura como el conjunto total de los actos humanos en una comunidad determinada, ya sean éstos prácticas económicas, artísticas, científicas o cualesquiera otras. Toda práctica humana que supere la naturaleza biológica es una práctica cultural.

Es con este sentido más amplio, universalista y enmarcado en la multiculturalidad que debe abordarse una aproximación actual a la **gastronomía**. De acuerdo al sentido etimológico, la palabra *gastronomía* no ha conservado una correspondencia del todo legítima; deriva del griego *gaster*, o *gastros*, que significa “estómago”, y *gnomos*, conocimiento o ley.

La gastronomía tiene actualmente un campo de estudio amplio y las implicaciones que le atribuye la cultura popular y global, sean precisas o no, generales o específicas, son innumerables. Según esta definición dada en el sitio Universidad Perú:⁶

“Gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos en torno a una mesa. Sin

⁶ Definición tomada de la Wikipedia en Español por la Universidad de Perú www.universidadperu.com/gastronomia-peru Visita realizada el 14/08/2007

embargo ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. De esta forma se vinculan Bellas Artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano.”

Se puede colegir, relacionando los conceptos expuestos, que la gastronomía despliega, esencialmente, un conjunto de estudios culturales relacionados a la alimentación, y que la naturaleza de la gastronomía es multidisciplinaria, llegando a abarcar numerosas y heterogéneas disciplinas científicas, culturales y sociales.

La gastronomía es una ciencia desde es punto de vista epistemológico actual, no posee el rigor monolítico de las ciencias naturales basado en la observación, el análisis bajo modelos matemáticos, principios y leyes extraídos a partir de dicha observación y la experimentación. Pero la gastronomía es ciencia a partir de que se nutre de los métodos y herramientas que primordialmente toma de las ciencias sociales. Buena parte de la investigación en temas relacionados a la gastronomía, como sucede por estar vinculada al turismo y por su rol preponderante en los estudios culturales, se articula en torno a los enfoques cualitativos y al método etnográfico o etno-histórico. (Lacanau y Norrild, 2003:325).

Entonces, las actividades relacionadas a la gastronomía y a la labor de los gastronomos son amplísimas y algunas, aparentemente dispares. Como se describe más abajo en el sitio de Universidad Perú:

“Son propias de un gastrónomo actividades tales como degustar, transformar, historiar, narrar, descubrir, vincular, entender, conocer, contextualizar, experimentar e investigar los alimentos. Así pues, la gastronomía se debe entender como una actividad interdisciplinaria. Si bien se observa se descubrirá que alrededor del alimento existe danza, teatro, pintura, escultura, literatura, arquitectura, música, en resumen Bellas Artes. Pero también hay física, matemáticas, química, biología, geología, agronomía, es decir, ciencias exactas y naturales. Y además hay antropología, historia, letras, filosofía, psicología, sociología, por parte de las ciencias sociales.”

Una tentativa por definir la cultura gastronómica puede consistir en concebirla como un conjunto de actividades, platos, técnicas de preparación, productos, sistemas alimentarios, símbolos, rituales y maneras, de forma que se abocan a un proceso de diferenciación, la determinación de un lenguaje y estética distintiva y su valoración en torno a la alimentación tanto de individuos como de cada sociedad; en la medida que la alimentación, de forma permanente y dinámica, propende a trascender y redefinir su función meramente biológica. Este proceso se enmarca en el contexto de la dinámica de las tensiones entre lo que se difunde como cultura popular y global, con el establecimiento de las manifestaciones de las culturas locales.

De una manera más simple y con sentido más restringido puede afirmarse que:

“El concepto de cultura alimentaria hace referencia al complejo entramado de prácticas y conocimientos, valores y creencias, técnicas y representaciones sobre qué, cuándo, cómo, con quién y por qué se come lo que se come en una determinada sociedad.” Espeitx E. (2004, 195)

O como afirma Ferrán Adriá: “Hoy, con los progresos de la comunicación, la cocina ya no es un monopolio europeo o americano”. “El mundo es grande. China, Japón, Brasil... el futuro nos permitirá compartir las culturas. Es lo contrario de la globalización”.⁷

La gastronomía de cada país está ligada a su cultura, siendo un reflejo de la forma de ver el mundo de cada lugar; lo mismo se puede afirmar de una época o de la impronta de una civilización. Por traer a colación la observación ya referida de Tácito, respecto a la tríada de los alimentos básicos del mundo mediterráneo: el trigo, la vid y el olivo; y que esta disposición era fundamental para diferenciar los civilizados de los bárbaros.

⁷ Ferrán Adriá, compartir cultura gastronómica. Zaragoza 2004
www.euroresidentes.com/Blogs/alimentacion Visita realizada el 14/08/2007

Así pues, existen productos e ingredientes básicos que son distintivos de cada cultura y, en consecuencia, Elizabeth Rozin (2004)⁸ acuñó el término “principio del sabor” o “principio sávido”, que en virtud del cual cada cocina “tradicional” se conserva y distingue en sus sabores y formas básicas de preparación. Se trata de las pequeñas combinaciones y sabores:

“Por ejemplo, la salsa de soja, el vino de arroz y el jengibre definen la cocina china, con un sabor diferente a la esencia de la cocina coreana, basada en la salsa de soja, el ajo, el azúcar moreno, semillas de sésamo y guindilla, aunque compartan un principio sávido, la salsa de soja. En otras palabras, los principios sávidos no solamente identifican la cocina de un grupo respecto a la de otros grupos, sino que proporcionan un sentimiento de familiaridad a aquellos que comparten la misma tradición culinaria.”

De este modo, en algunos lugares del Mediterráneo las comidas se preparan a base de estas pequeñas combinaciones características. En Italia, algunas salsas con que se sirven las pastas se basan en sofritos a base de aceite de oliva, cebolla, ajo y albahaca. En España también hay muchos platos sencillos y con base en productos sanos y naturales; aceite de oliva, ajos, cebollas y hierbas y especias como pueden ser, perejil, apio, pimienta, romero.

⁸ ROZIN, E. : “The structure of cuisine”, en Barker, L. M. (ed): *The psychobiology of human food selection*, Connecticut, AVI Publishing Co., Inc, 1982, 2004 www.uv.es/metode/anuario2004 Visita realizada el 14/08/2007

La tradición gastronómica europea, académica, o como se denomina la Alta Cocina o Cocina Gourmet, proviene de Francia y se consolidó con la aparición y proliferación de las salsas, clasificadas en el siglo XVIII por Escoffier y Carême. Es aquí cuando aparecen las salsas frías y calientes, dando estas últimas nacimiento a las grandes salsas o “salsas madres”: la demi-glace, la española y de tomate, que son salsas oscuras; y las claras, bechamel y velouté.⁹ Esta cocina, si bien adelantó por el adiestramiento y sofisticación del gusto de generaciones de Chefs, los jefes de cocina de los monarcas y príncipes de Francia, dando a la cocina de tradición occidental un cuerpo amplísimo de tratados y disciplinas en cuanto a recetas, utensilios, técnicas, elaboración de productos y platos, degustación, conservación, nutrición y salud, literatura de viajes, referencias culturales y anecdóticas y otras muchas aplicaciones y materias afines; ésta visión centrada en la academia occidental está siendo superada más allá de la mera complementareidad por un enfoque multicultural, en el cual la discusión de la Alta Cultura, Cultura Popular y Cultura de Masas, está ampliando y flexibilizando el marco de interlocución cultural y académica. Ya se está superando esa visión de la cocina europea como la Tradición Gastronómica, y se está dejando poco a poco de ver las cocinas regionales, locales y populares como la otra cocina o la cocina de los otros. Esta relación de otredad, que enfrenta lo diferente o antagónico como inferior, proviene de un discurso de Dominación. Lo mismo pasa con la historia de la Alta Cocina con

⁹ Wikipedia foundation, Inc. www.wikipedia.org/salsa Visita realizada el 14/08/2007

lo que tiene que ver con las consideraciones de género, por la cual se puede ver a la mujer como relegada a los espacios más bien domésticos, despojada de todo halo de creación y grandeza, por contraste con los grandes Chefs. Esta dicotomía entre los Chefs de la aristocrática Alta Cocina, versus el rol de las mujeres “relegadas” a los ámbitos domésticos, locales, rurales y de la cocina popular¹⁰ ; tiene un notorio paralelismo con la discusión entre Alta Cultura y Cultura Popular, La Cultura Occidental y las “otras” culturas, llamadas cada vez menos “exóticas”, y también la dicotomía entre la tradición gastronómica europea de la Alta Cocina y la Cocina Gourmet, versus las culinarias de las culturas no europeas, las cocinas regionales y locales, y las tradiciones populares que se reflejan en los recetarios familiares, en esas comidas caseras, muchas de ellas sencillas, conservadas y transmitidas por millares de familias en el mundo entero. Las tradiciones gastronómicas populares y aristocráticas se nutren continuamente entre sí, “se hacen expropiaciones mutuas”, como afirma Abdón Ubidia (2006) en una entrevista concedida a Alfonso Reece para la revista *elgourmet.com*, siendo que los recetarios populares son la principal vertiente de la que, según él, se nutre la cocina.

¹⁰ VILA NUÑEZ, FEFA. *Artículo: Apetito, gustos y disgustos en el arte feminista*. 2004 www.penelopes.org/Espagnol/xarticle.php3?id_article=887 Visita realizada el 14/08/2007

Pero toda esa alambicación del gusto, esa clasicista inteligibilidad, ha proporcionado una tensión de arco que resulta esclarecedor ver hacia dónde puede apuntar, ya que los enfoques se vuelven cada vez más sintéticos, holísticos e interdisciplinarios, en lugar de inductivos y analíticos como básicamente son los enfoques positivistas. En el plano de la gastronomía y la cultura gastronómica, el rigor académico proporcionado por la Alta Cocina, su acumulación de saberes, su sabia percepción, va nutriendo nuevos campos de análisis e interrelacionando contextos que antes se veían alejados. Como escribió, Nietzsche en *Más Allá del Bien y del Mal*: “todo lo aristocrático viene de Francia y todo lo vulgar, de Inglaterra”, ilustra este abanico de dicotomías, como la del Norte versus el Sur, que se enriquece y vuelve más compleja con el desarrollo de las perspectivas multisectoriales y la globalización. Por estos motivos en la relación expuesta más arriba no se incluye el canon académico de la Alta Cocina al momento de definir la cultura gastronómica.

En el continente americano es palpable reconocer la cultura del maíz, debido al cultivo extensivo de esta planta a lo largo de todo el continente, donde se originó. Dicho cultivo determinó los asentamientos y el desarrollo de las culturas prehispánicas más avanzadas como las de Mesoamérica y de la región de los Andes. También se ha dado siempre una abundante proliferación de las más distintas variedades de granos, a las que se sumaron los cereales, gramíneas y demás plantas que se domesticaron a

partir de la llegada de los europeos.

Con respecto al Ecuador, son bastante características las comidas donde se sirven una gran diversidad de legumbres, hortalizas, granos, tubérculos –que se encuentran en algunas preparaciones junto al queso¹¹ – y, en este sentido, algunos gastrónomos y personalidades como el escritor Abdón Ubidia (2006) y el fotógrafo Pablo Corral (2006), opinan que la principal virtud de la cocina ecuatoriana se encuentra en sus sopas, en este sentido, Corral expresa lo siguiente en una entrevista concedida a Alfonso Reece para *elgourmet.com*:

“Para mí la fórmula o el secreto de la comida ecuatoriana son los refritos, los pequeños preparados que dan sabor cuando los ponemos en las sopas, en los platos fuertes. Para mí la comida ecuatoriana es una cocina bastante cercana a los productos de la tierra, no es sofisticada como la china o la francesa, es más bien simple, es una cocina de campesinos.”

“El centro de la comida en mi casa siempre fue la sopa. ¡Hay tantas sopas en el Ecuador! En Cuenca tenemos muchas sopas características: la sopa de sambo tierno, la de mote, el caldillo de huevos, el arroz de cebada, la sopa de quínoa, el morocho, los caldos de albóndigas, la sopa de acelga. La comida no era comida si no había sopa. Creo que eso es una característica del Ecuador, hay países en los que se obvia la sopa...”

¹¹Artículo: Cocina Ecuatoriana www.ecuaworld.com/visitecuador/cocina_ecuatoriana Visita realizada el 14/08/2007

Hay preparaciones características del país y de cada región en las que se utiliza determinados ingredientes; como afirma Julio Pazos Barrera (2001) con respecto al caldo de pata: "...el buen caldo de pata es de tradición y por el mote y el achiote es un caldo muy andino." En Esmeraldas, por ejemplo, son característicos los platillos preparados con salsas donde se destaca la leche de coco, los célebres "encocados"¹². El plátano verde, así como la utilización del maní, ya sea machacado, molido, o en salsa, son frecuentes en las recetas de la cocina manabita, conocida por los amantes de la buena mesa y los gastrónomos como la más importante del país por su calidad, como por la variedad y creatividad que muestra al momento de escoger y tratar los ingredientes. Al respecto, opina Rocío Vásquez (2006) en una entrevista concedida a Alfonso Reece para *elgourmet.com*, considerando la cocina nacional y la de su natal Cuenca: "En esto a mí me gusta ser muy objetiva. He podido conocer muy de cerca la comida manabita y es extraordinaria, creo que la gente de Manabí tiene una habilidad muy especial para mezclar los ingredientes y personalmente es una cocina que me atrae muchísimo."

Hay ingredientes como el mencionado plátano verde, el achiote, el maní, que aparecen en recetas de distintas regiones del país, pero que encuentran más difundida su utilización en unos lugares que en otros. En la sierra son más

¹² Información general de Esmeraldas www.visitaecuador.com/costa Visita realizada el 14/08/2007

frecuentes las papas, por ejemplo; en cambio que la costa se utiliza mucho el plátano verde y el maduro, especialmente en la cocina manabita. En este sentido, la utilización de la leche de coco es muy particular de la cocina de tradición afro-ecuatoriana de los esmeraldeños. En la sierra existen diversos tipos de maíz, a diferencia de la costa que produce una variedad de maíz dulce. Los aguacates y las anonas provienen de las estribaciones andinas del sur del país; a mayor altitud existe una variedad distinta de aguacate o palta. Las anonas, chirimoyas y guanábanas constituyen especies endémicas, de alto potencial culinario y representatividad cultural. Otro elemento a notar, sobre todo en la costa, es la utilización del encurtido, preparado con los pequeños y muy ácidos limones de esa región. El internacionalmente conocido cebiche, se prepara macerando pescado cortado en pedacitos –del corte conocido como “brunas”-, a lo cual se agrega jugo de limones exprimidos, pero no mucho para que el pescado no se ponga amargo por los aceites contenidos en la corteza del limón, a esto se agrega la sal necesaria de acuerdo al gusto, y se pone a reposar por un día entero. La llamada “ensalada criolla”, que es de cebolla y tomate, se prepara curtiendo la cebolla en limón por unos minutos.¹³

Algo notorio en la cocina ecuatoriana es la abundancia de platillos elaborados a base de arroz o que lo sirven como guarnición u otro

¹³Introducción a la comida ecuatoriana www.geocities.com/napavalley Visita realizada el 14/08/2007

ingrediente. El arroz, como tantos productos llegó desde España y aunque muestra la influencia de la cocina ibérica como en los demás países latinoamericanos, adoptó en estas tierras elaboraciones propias a la región y al Ecuador en particular. La elección de ciertos ingredientes básicos en las salsas y refritos, como es el caso de picar ajos, cebollas, tomates y demás hortalizas, así como la adopción de ciertas especias como la pimienta –el mismo hecho de salpimentar las comidas- constituye una herencia de la cocina española y mediterránea, aunque en el país no se haya conservado la costumbre de utilizar el aceite de oliva. Los tomates, papas, ciertas variedades de pimienta, el pimentón, el aguacate, la yuca y tipos de porotos son originarios de América; con excepción de la yuca, las demás especies se originaron en el área andina; las mandiocas en el este de Sudamérica, entre Paraguay y Brasil. El maíz, el camote, el cacao, variedades de pimentón o ají y de porotos, se originaron en Mesoamérica.¹⁴

El caso de los tomates y las papas, si bien se originaron aquí, la influencia que tienen en la gastronomía europea y mediterránea es tan temprana como profunda; no se puede imaginar tradiciones culinarias como la italiana y española sin tomates ni patatas, respectivamente. Ciertas preparaciones como se ha dicho tienen su origen entre los ibéricos pero se enriquecieron con los productos de las “Indias”. El proceso de formación de las identidades

¹⁴ Universidad Católica de Chile, VRA, Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal, Santiago, Chile www.uc.cl/sw_educ/hort0498/HTML/p007.html Visita realizada el 14/08/2007

gastronómicas es dinámico y no tiene nada de lineal o uniforme, está en parte generado por los contactos entre distintos pueblos con tradiciones culinarias y productos disímiles.

La variedad de granos y hortalizas, el maíz y la provisión de la tierra, llevan profunda raigambre en la alimentación de los pueblos del Ecuador, que, de manera particular y evidente, incluso en los actuales días, puede observarse en los pueblos andinos, cuyo sistema de vida y de producción son indisolubles y están vinculados a la armonía que tienen dichos pueblos con los ciclos naturales y astronómicos, el entorno y la tierra; nociones que en la lengua aglutinante que es el quechua han dado en nombrar la Pachamama, para quien en distintos puntos de los Andes realizan festividades y ofrendas de manera directa, implícita o a través del sincretismo con las imágenes y ritos católicos, en sus efemérides, las cuales se vinculan en buena medida a solsticios y equinoccios, de importancia para todas las culturas que desarrollaron actividades agrarias. Esta es la razón por la cual en platos como la Fanesca de Semana Santa, vemos toda esa variedad de granos y hortalizas de las distintas regiones del país, más el bacalao que se pesca en torno a las Islas Galápagos. De acuerdo con el sitio del Ministerio de Turismo:¹⁵

“En Semana Santa, los días Jueves y Viernes, la gastronomía ecuatoriana se

¹⁵ Ministerio de Turismo del Ecuador Boletín informativo: Se inicia el feriado de Semana Santa 2005. www.vivecuador.com/html2/esp/boletin_FeriadoS Visita realizada el 14/08/2007

torna especial, ya que es la costumbre preparar la famosa FANESCA, plato compuesto fundamentalmente de varios granos y pescado como ingredientes principales.”

”Aunque no se sabe acertadamente sobre el origen histórico de la Fanesca, el nombre es ecuatoriano y con ciertas variaciones este platillo también integra el menú de Semana Santa en otros países.”

”La Fanesca se relaciona con el inicio de la cosecha de los granos tiernos y según Darío Guevara, los ritos agrarios de los pueblos de la antigüedad conjugaban precisamente los ciclos de la naturaleza con el calendario religioso, particularmente el Jueves Santo. El pescado es el símbolo de la ostia romana y a la vez representa el cuerpo divino del Dios de los cristianos. “ El bacalao de las Islas Galápagos es el ideal para poner el toque final a este platillo especial.

En el Ecuador se rescata en esta celebración, la preparación de la Fanesca como un rito familiar, en el cual sus miembros se reúnen no solo para la preparación de la misma, sino sobre todo para reconciliarse y estar juntos, pues en muchos casos las familias se reúnen y se ven tan solo en esta fecha.”

Aunque lo más probable es que la fanesca se haya originado en el viejo continente (Pazos, 2001), se vincula perfectamente a la visión del cosmos de las culturas del país y alrededor de este plato se entretajan símbolos de varia adopción: paganos del mundo mediterráneo, cristianos, andinos y de

integración nacional.

Características de la cocina nacional son también las guarniciones copiosas y altamente calóricas que forman parte de la dieta, del menú de todos los días de buena parte de la población. En un mismo plato pueden servirse arroz, papas y plátanos; o, arroz, fideos y pan; hecho que refleja la realidad de que el sustrato popular y rural del país –que es el que ha nutrido principalmente el recetario nacional- ha pasado por épocas de austeridad y no ha recibido el suficiente influjo de la tradición gastronómica más universal, que se centra en la cocina de Europa Mediterránea y, sobre todo de la cocina francesa. Como gran parte de las tradiciones occidentales, la cocina y la gastronomía han recibido el afán canonizante y clasicista de Europa, el cual se fundamenta en un juego de contrastes que procuran establecer su mejor grado de equilibrio, de armonía. Con este propósito se emplean elementos entre los que se destacan las salsas, que atemperan, dominan y compensan sabores, texturas, olores. Salsas básicas o madres, como se ha indicado son la demi-glace, la bechamel, la velouté, la holandesa.¹⁶

La gastronomía ecuatoriana refleja en buena medida la diversidad cultural y natural del país, así como también su historia y la historia de sus

¹⁶ CASTRO, NELSON. *Historia de la salsa*.2006 www.artecocina.blogspot.com/2006/09/historia-de-la-salsa Visita realizada el 14/08/2007

manifestaciones culturales. A decir de Pablo Corral (2006) en la citada entrevista para *elgourmet.com*:

“La gran riqueza de Ecuador en lo culinario es que vivimos en una zona de muchos pisos altitudinales. Entonces si estás en Quito tienes acceso a la papa de altura, puedes escoger frutos de climas templados como la chirimoya, y puedes ir a la Costa a traer papayas, sandías...Tienes posibilidades extraordinarias de conseguir ingredientes de todos los climas y de todos los orígenes, y eso es lo que hace a la cocina ecuatoriana extraordinariamente rica, porque nosotros tenemos prácticamente acceso a cualquier ingrediente, desde los que se producen en los páramos helados hasta los de clima tropical.”

No se puede dejar de mencionar los jugos de frutas, los famosos “frescos” (Pazos, 2002) que se dan en el Ecuador y que encuentran en los mercados el ambiente más evocativo para que los saboree el visitante. Jugos de mora, de tamarindo, de tomate de árbol, guayaba, guanábana..., se pueden beber en mercados y puestos en algunas localidades del país, los jugos a veces se hacen en combinación con otras frutas o ingredientes, cuando son licuados, y según dicen popularmente ayudan a reponer la salud o aumentar el vigor –en general de numerosos productos y platos en el Ecuador se afirma esto-. En este sentido, en los mercados también se ofrecen las hierbas digestivas y medicinales, que es importante conocer porque que están ligadas a la diversidad cultural y natural de cada pueblo. Ahora existe la tendencia a revalorizarlas, pero ciertos expertos en medicina natural afirman que las hierbas secadas para infusión de manera industrial, no tienen el mismo

efecto, y que se debe acudir a los mercados para adquirir hierbas frescas y si se deben secar, el proceso debe ser natural bajo el influjo de los rayos solares (FIMA, 1998). Sea cual fuere el rigor de esta postura, lo cierto es que los mercados del país son lugares para conocer su cultura y gastronomía.

El Ecuador posee una riqueza excepcional, pero poco conocida, en materia de dulces. Éstos, como en casi toda Latinoamérica son deudores de la repostería de tradición ibérica, por los ingredientes utilizados y la forma de prepararlos. La variedad de dulces que provienen de la zona de Rocafuerte, en Manabí, o del Azuay, que se ofrecen sobre todo en la fiesta del Corpus Christi son una muestra de la riqueza en materia de dulces, en repostería, que posee el Ecuador.

La riqueza culinaria del país, según un estudio de Julio Pazos Barrera, tiene además elementos estéticos y estilísticos que se corresponden con la cultura barroca de siglo XVII: ¹⁷

“Esta etapa se caracterizó por los contrastes, los efectos escenográficos, la eliminación de límites y medidas y el dinamismo desbordante. La fusión de varias corrientes y elementos fue otro aspecto importante. Se fusionaron lo

¹⁷ Diario El Mercurio. *Artículo: la cocina barroca en el Ecuador*. 2004 www.elmercurio.com.ec/web/titulares.php?nuevo_mes=04&nuevo_ano=2006&dias=15&seccion=c8Nr13r Visita realizada el 14/08/2007

real con lo irreal, la vida religiosa con la profana, los pormenores decorativos, todas las artes. Otras características fueron la pomposidad y el lujo. Todo con la finalidad de simbolizar el triunfo de la Contrarreforma y el poder monárquico absoluto”, dijo, a tiempo de resaltar que la cocina no quedó fuera de esta corriente.”

“El Puchero es un plato que posee características barrocas debido a la abundancia de carnes y tubérculos: la pomposidad de frutas, sabores y aromas; y la fusión de sal y dulce, carnes rojas y blancas, hierbas frescas y especias secas.”

”La Fanesca es otro platillo barroco, se trata de una comida correspondiente a la clase de los potajes. Este es el nombre de un guiso que se prepara durante la cuaresma. Las características barrocas de este plato son: variedad de géneros (abundancia), fusión de vegetales con lácteos, decoración sofisticada: adornos con empanaditas, tiras de pimiento, huevo duro, etc.; y posee el pez como símbolo de Cristo (Complemento de celebración religiosa).”

”El Rosero es un refresco de la clase de los comeibebé. Las características barrocas que posee son las siguientes: Fusionismo (comer y beber, sabores y olores); decoración sofisticada: hojas recortadas de naranjo y arrayán; uso conventual: aguas de olor elaboradas por las monjas; complemento de la fiesta religiosa del Corpus Christi.”

Esta percepción implica que la cocina ecuatoriana, como se ha señalado, no es deudora del tronco principal de la culinaria europea, la aristocrática cocina francesa, que influyó los altos círculos y las cortes de casi toda Europa. Recibe la vertiente de una tradición venerable y única, la de la cocina española, con adición de los aportes de los ingredientes y formas de ser y concebir el mundo locales, que se reflejaban en la elección de ingredientes, las técnicas de elaboración. La tradición culinaria francesa es clasicista, busca la armonía y función justa, no solamente en sabores, colores, texturas, si no también en los valores nutricionales y la salud. La cocina barroca, en cambio no se sujeta a límites o medidas, como encuentra Julio Pazos, y es altamente decorativa. Vendría a ocupar en el medio de la Audiencia de Quito el lugar de la cocina aristocrática, ya que el barroco surgió con la influencia de las viejas casas señoriales y los conventos. Esta tradición se enriquece con la culinaria popular y rural de nuestras regiones, de donde surge una realidad social y de género en nuestro país: la figura de la empleada doméstica. Como afirma Pablo Corral (2006) para *elgourmet.com*:

“Aparte de su connotación socio-económica compleja, constituye una especie de ancla que nos acerca a los de la ciudad, a los de clase media, a la comida campesina, porque muchas de estas empleadas son campesinas, ¿Y qué se come en el campo? Se comen muchos cereales, granos, coladas, muchas sopas, papas... Gracias a esta conexión que tenemos con ellas es que no estamos flotando en el aire. Porque, por ejemplo, hay muy pocos

jóvenes, de mi propia generación, que saben hacer una sopa, una buena sopa de lenteja, un buen locro. Si no fuera por ellas, que han mantenido estas tradiciones, creo que hubieran perecido muchas.”

Para recapitular, en el ámbito universal de la gastronomía, se puede percibir que no hay límites claros entre las funciones de la alimentación y las consideraciones de cultura gastronómica, esto se debe a varias razones que causan que una implique a la otra en muchos casos y en algún punto en el desarrollo de las culturas. Por ejemplo, cabe mencionar, el caso de las ya citadas consideraciones religiosas, que son culturales, y que según ellas algunos pueblos guardan prescripciones sobre lo que se puede comer y lo que no, como es el caso bien conocido de la cultura judía y también del Islam, pero esto no significa que se trate de la mejor dieta que deban seguir todos los individuos de tales culturas -tomando en cuenta la salud- quienes poseen una carga genética que ha evolucionado por miles de años en relación a un estilo de vida determinado que abarca ciertos parámetros dietéticos que no coinciden plenamente con las prescripciones de su actual religión y cultura. Pero los hábitos alimentarios al perdurar indefinidamente en el tiempo es posible que terminen por generar adaptaciones, como ha sucedido en el pasado. (D'Adamo, 1993).

En relación a estas materias, se da el caso también de los tabúes, que en culturas europeas de la antigüedad han proscrito la ingesta de animales de

compañía, roedores, animales totémicos de tribus y clanes o que son sagrados por estar vinculados a una deidad o misterio del mundo espiritual (Dillon y Chadwick, 2004). Ciertos de estos tabúes pueden percibirse aún en la actualidad entre los europeos.

Siguiendo con este tipo de manifestaciones, vale recordar cuanto tiene que ver con el carácter ceremonial y festivo de la alimentación y que se ha abordado a propósito de las funciones culturales.

En definitiva puede observarse fácilmente que las culturas gastronómicas, el recorrido en torno a ellas, es un universo de innumerables vinculaciones, y que conocer la gastronomía de cada pueblo es una de las maneras más gratas y palpables de aproximación a su carácter, historia, valores, migraciones, contactos y mestizajes. Pero que se da también un elemento de comunicación, de mediación con la necesidad de los tiempos y con la forma como llega cada gastronomía a los miembros de culturas distintas y a los viajeros. Esta mediación otorga a la gastronomía una dimensión nueva y diferente, como diría un autor: “la cocina es una zona de traducción en la que se utiliza un lenguaje que no es exactamente ni el propio ni el de los foráneos”.

Pero recorrer la cultura gastronómica nos devuelve a una percepción revelatoria de su trascendencia, en el momento que la **cultura**, como hecho, concepto y palabra, empezó ligada a la alimentación y, en la actualidad, está retornando a ella por la creciente importancia que ésta obtiene, no sólo como una tendencia más llevada por la presión de los medios y de la globalización, si no como objeto sincero de estudio y como la aproximación que cada pueblo hace a ese algo que unos dan por llamar “identidad” y otros, sus raíces.

1.4. Importancia de la gastronomía en la actividad turística

1.4.1 La gastronomía en el turismo

El lugar que tiene la gastronomía en el sector turístico es materia de estudio de gran complejidad; se incorpora a distintos enfoques, tipologías y sinergias, más aún si se considera la gastronomía vinculada al concepto más general de alimentación, que la engloba para la mayor parte de sus manifestaciones y actividades en el sector turístico. Para el efecto es necesario recapitular en cuanto a relaciones conceptuales básicas, como ésta ya utilizada para definir la Gastronomía:

“(...) es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación

con el arte de cocinar y los platillos en torno a una mesa. Sin embargo ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. De esta forma se vinculan Bellas Artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano.”

Y para buscar una relación conceptual de Turismo, de acuerdo con la OMT (1998):

“(...) el turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos a su entorno habitual, por un período de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, por negocios y otros.”

Esta definición tiene la ventaja de considerar las actividades de los excursionistas, que son quienes visitan lugares distintos al de su residencia habitual pero regresan el mismo día de partida, sin pernoctar fuera. Del mismo modo, se toman en cuenta los viajes de negocios. Ambas actividades tienen un efecto dinamizador del sector y de las economías en su conjunto, como para que no se incluyan. Pero vale realizar una diferenciación por cuanto el sector de la Hospitalidad, que incluye el de Alojamiento y el de Restauración, es uno de los principales actores en el quehacer y evolución de la Gastronomía, esta importancia engrana precisamente con las

necesidades básicas del turista y su concepto, que, de acuerdo con la OMT, sí contempla la pernoctación. Alojamiento y Restauración son, además, dos productos genéricos y característicos del turismo y elementos fundamentales en la clasificación de la oferta turística teniendo en cuenta el gasto en el sector. Según Robert Lanquar (2001:131), el producto genérico es la concepción de base de un producto. Añade que en el turismo, los productos genéricos son pocos:

- Alojamiento
- Restauración
- Transporte
- Actividades deportivas o de animación
- Recuerdos
- Material de información

Este hecho deja entrever la enorme complejidad de los productos en el sector turístico. Para concebir dichos productos es necesario estar conscientes de esta complejidad. Si bien es cierto que un nuevo producto puede ser similar a uno anterior, debe ofrecer un rango de servicios diferente y su distribución debería ser igualmente distinta. A decir de Lanquar (2001:131). “Existen múltiples tipos de innovaciones e infinidad de grados de novedad de un producto base. Estas innovaciones son ahora más frecuentes

con la globalización y la internacionalización.”

La OMT (1998) ha caracterizado la alimentación como uno de los productos característicos del turismo: “aquellos que, en la mayoría de los países, en ausencia de turismo dejarían de existir en cantidad significativa, o el consumo se vería sensiblemente disminuido y para los que parece posible obtener información estadística”.

En cuanto a la oferta turística, y según los conceptos fundamentales expuestos por la OMT (1998:45) está “compuesta por el conjunto de productos, servicios y organizaciones involucrados activamente en la experiencia turística.” La oferta turística es uno de los 4 elementos básicos de la actividad turística entendida como sistema, los restantes son: *la demanda, el espacio geográfico y los operadores del mercado.*

La OMT (ibidem) se basa en el concepto de *gastos turísticos* para identificar cada una de las distintas categorías de oferta turística de acuerdo al sector donde se realice este gasto; éstos se entienden como “todo gasto de consumo efectuado por un visitante o por cuenta de un visitante, durante su desplazamiento y estancia en el lugar de destino. De esta manera los principales conceptos del gasto turístico pueden agruparse como:

1. Alojamiento.
2. Alimentación.
3. Transporte.
4. Ocio, cultura, actividades deportivas.
5. Compras.
6. Otros.

Todas estas actividades se realizan principalmente en el lugar de destino turístico, de tal manera que es en éste que se asienta la oferta turística.

Según el modelo de sistema turístico utilizado por Boullón (1994), la Alimentación constituye uno de los servicios que se implementan con base en la *planta turística*:

-Alojamiento.

-Alimentación.

-Esparcimiento.

-Agencias de viajes de acción local.

-Información turística sobre las facilidades y atractivos locales.

-Comercios turísticos.

- Oficinas de teléfonos, correos, telégrafos y telex.
- Sistema de transporte interno organizado.
- Conexiones con los sistemas de transporte externo a nivel internacional, nacional, regional o local.

Como se ha indicado, la gastronomía se encuentra vinculada al servicio de *restauración* el cual está englobado por la tipología de **alojamiento** u **hospitalidad**. El vocablo *restauración*, tiene el mismo origen que *restaurante*, ambos provienen del francés *restaurant*, que refiere la idea de recuperarse, de restaurar las fuerzas y el ánimo para continuar con el viaje o la jornada (Lacanau y Norrild, 2003).

La tipología del sector “alojamiento y restauración” (ver cuadro 3) resulta bastante compleja debido a cuatro elementos básicos: la estructura del establecimiento, su forma de explotación, el producto o servicio que se ofrece y el tipo de comercialización elegido. (Lanquar, 2001:149).

La industria de la restauración recibe la influencia de la situación de la economía nacional e internacional, así como de los estilos de vida, costumbres y variaciones demográficas.

Para ilustrar un poco estos movimientos se puede citar el caso de la Unión Europea en la cual el crecimiento del subsector de la restauración es desigual, debido precisamente a que las costumbres y estilos de vida en los países europeos son diversos. De esta manera, los países con mayor gasto *per cápita* en restauración son Francia, Italia y España y, en forma general, los países de la cuenca del Mediterráneo, en los cuales el modo de vida de la población es más propenso a hacer uso del aspecto relacional que supone comer fuera de casa. Esta circunstancia se suma al influjo de otros componentes del sector turístico que se encuentran en un alto nivel de atracción y valoración, y cuya diversificación y desarrollo es también notable; entonces como se puede notar, el subsector de la restauración se encuentra más desarrollado en estos países. Según datos proporcionados por la Organización Mundial de Turismo, los gastos en comidas fuera de casa se cifran en torno al 40% de los gastos totales en alimentación. (OMT, 1998:99)

De acuerdo con Santos, en el estudio compilatorio de Lacanau y Norrild (2003:252), la asociación entre alimentación y turismo abarca desde la producción de alimentos, los servicios de alimentación en las localidades turísticas, el área de alimentos y bebidas de los hoteles, hasta los refrigerios servidos en los transportes de turistas.

Los alimentos constituyen, como se ha visto, un tema fundamental para las comunidades receptoras y para los visitantes. Actualmente, la dimensión cultural del hecho de alimentarse, que viene dada por la gastronomía, está cobrando cada vez mayor importancia en los estudios sobre turismo: los hábitos alimentarios, las costumbres gastronómicas –que son los patrones de consumo de alimentos- reciben nuevos y numerosos enfoques que se alejan y diversifican de las consideraciones básicas de la industria turística entendida de manera más primaria, con sus componentes de industria pesada y de homogenización de las costumbres y patrones culturales acelerado por la globalización. La gastronomía, el turismo y el turismo cultural todavía reciben el influjo del turismo convencional o de masas, y las motivaciones que llevan a los turistas a escoger destinos de Sol y Playa son todavía las que dominan el mercado, al igual que este tipo de afluencias; quienes se aproximan, en su gran mayoría, a las manifestaciones culturales de otros pueblos sin conocimiento ni convalidación, como un mero acto de consumo, o de significado social para su estilo de vida, de lo que dan prueba las fotos, películas y souvenirs que llevan consigo esos turistas a sus entornos habituales. Sin embargo, se debe entender la gastronomía a partir de sus implicaciones a un nivel macro, en todos sus aspectos, regulados por situaciones de orden más estructural como es la producción, el abastecimiento y la distribución de los alimentos, y también los aspectos micro, que conciernen a las relaciones de grupos humanos, empresariales, personales, que socializan en torno a la preparación y consumo de los

alimentos. Como afirma Padilla Dieste, compilada por Gándara y Schlüter (2003:9):

“Con ello se pretende colocar a las costumbres gastronómicas en una dimensión despojada de aquello que en el contexto del turismo sólo le atribuye un carácter de arte de exportación, expresión folklórica, o exhibición de valores de mesas adjetivadas como cocina gourmet, nueva cocina o cocina étnicas.”

Así, pues, la gastronomía está tornando a ser una consideración mayor de los estudios culturales y de patrimonio, debido a que éstos reúnen aproximaciones con mayor visión en el sentido de que vinculan entre sí los más diversos contenidos, como se da en el caso en que se analiza, aunque fuera parcialmente como sucede en el presente trabajo, las relaciones de lo global con lo local, la incidencia de lo estructural en los contextos comunitarios. Como se infiere, esta perspectiva surca los marcos conceptuales de la sostenibilidad y de un sentido del conocimiento y del desarrollo más holístico, donde las comunidades locales y las naciones apelan a su vocación por desarrollarse de manera integrada, de modo que protejan su identidad y recursos para que cuenten con ellos las siguientes generaciones. Por esta razón hay que destacar que el turismo, como actividad económica y como sector, siempre está o debería estar circunscrito a políticas y programas estatales, este hecho no solo debe contemplar la

implementación de determinadas obras para el uso de la actividad turística, sino que debe controlar y prevenir situaciones extralimitadas o adversas que perjudiquen el desarrollo de las comunidades receptoras en el presente y en el futuro.

Este marco implica entender de manera cualitativa, interrelacionada y sintética las dinámicas del desarrollo, es decir, desde perspectivas que historicen los fenómenos relativos al turismo. Esto se debe a que el turismo presta su método y buena parte de su marco teórico, de las ciencias sociales. De ahí que entender esas dinámicas, estudiarlas, haya llevado a una convergencia entre la gastronomía, la cultura y el turismo, y a poder acotar dichas implicaciones en parámetros de sostenibilidad. Estos planteamientos resultan aplicables y válidos, tenidos en cuenta no solamente como materia de estudio si no como experiencias, acciones y propuestas de intervención.

Más adelante, en el mismo análisis, afirma Padilla Dieste que la sostenibilidad indica que la búsqueda de esquemas viables para el desarrollo debe contener:

- Una comprensión general de los procesos estructurales.
- Una comprensión integral del sector.

- Una identificación de los principales actores.
- Un inventario de los recursos y carencias existentes.
- Una visión de los escenarios probables y posibles.

Es necesario realizar estas puntualizaciones relativas a la sostenibilidad porque con ella se articulan los enfoques actuales más lúcidos en lo que concierne a los diversos contactos entre las tradiciones gastronómicas, la cultura y el turismo. Son nociones que polarizan el interés en torno a la gastronomía hacia los recientes estudios y prácticas del turismo cultural.

1.4.2 La gastronomía y el turismo cultural

Los vínculos entre la gastronomía y las nuevas corrientes turísticas que se encuentran motivadas fuertemente por elementos culturales y por conocer las expresiones más genuinas de los distintos pueblos, se encuentra tamizada por las preocupaciones y estudios en torno al patrimonio cultural. De acuerdo con Malo (2000, 22) patrimonio es el conjunto de bienes tangibles e intangibles que constituyen la herencia de un grupo humano y que refuerzan emocionalmente su sentido de comunidad y que son percibidos por otros como característicos. Por otra parte, la UNESCO define el patrimonio como: “el legado que recibimos del pasado, lo que vivimos en el presente y lo que transmitimos a futuras generaciones.” Iniesta (1991)

encuentra una identidad entre patrimonio y herencia, y añade: “es en sí mismo un concepto que alude a la historia, que entronca con la esencia misma de la cultura y es asumido directamente por los grupos locales; es la síntesis simbólica de los valores identitarios de una sociedad que los reconoce como propios.” De este modo el Patrimonio Cultural está compuesto por el conjunto de expresiones de la vida colectiva que se manifiestan en las costumbres y tradiciones. Así mismo, se considera bajo el paraguas del patrimonio cultural al ámbito natural donde se manifiestan éstas expresiones, es decir, los centros de población (Maciel, 2000).

Este conjunto de bienes, tangibles e intangibles, están clasificados por varios autores, como patrimonio material e inmaterial –también denominado patrimonio vivo-, o como patrimonio tangible e intangible (Malo, 2000) y Bonfil (1989), para quienes estas manifestaciones son generadas en el territorio nacional como productos individuales o colectivos; y como testimonio de creación humana material e inmaterial, artística, científica, arqueológica, urbanística, documental o técnica, son susceptibles de una declaratoria de esta índole. El patrimonio cultural intangible está conformado por elementos que van más allá de los testimonios y expresiones materiales de los pueblos, en este campo se han catalogado las tradiciones culinarias. Así, la UNESCO (2001) define el patrimonio intangible como:

“(...) el conjunto de formas de cultura tradicional y popular o folclórica, es decir, las obras colectivas que emanan de una cultura y se basan en la tradición. Estas tradiciones se transmiten oralmente o mediante gestos y se modifican con el transcurso del tiempo a través de un proceso de recreación colectiva. Se incluye en ellas las tradiciones orales, las costumbres, las lenguas, la música, los bailes, los rituales, las fiestas, la medicina tradicional y la farmacopea, las artes culinarias y todas las habilidades especiales relacionadas con los aspectos materiales de la cultura, tales como las herramientas y el hábitat.”

Por lo tanto, la gastronomía forma parte del patrimonio intangible de las distintas culturas. No es del todo sencillo zanjar el cuestionamiento de por qué no está considerada dentro del patrimonio tangible, si visiblemente la comida tiene un componente físico, concreto, que la sustenta: están los productos y los platos, los establecimientos y la consumición de los alimentos, que constituye una de las necesidades más básicas de la especie. Pero, como se ha inferido, no existe un límite estricto entre las funciones biológicas de la alimentación y sus derivaciones culturales. Los hombres se han hecho en alguna medida a través de la cultura, buena parte de las características genéticas y fenotípicas - las que se refieren a la apariencia, las medidas antropométricas, el conjunto de todas las características externas del individuo han sido determinadas en gran medida por el estilo de vida de los pueblos, y en ello la alimentación es un componente mayor. No ha habido tal cosa de que siempre han buscado los hombres para alimentarse de lo que más fácilmente les brinda el entorno, desde épocas

muy remotas considerables aspectos culturales han determinado la forma que tiene cada pueblo para escoger y preparar, servir y ofrendar los alimentos. Como afirma el antropólogo estadounidense Carleton S. Coon (1939), que el hombre mediterráneo es una creación de la civilización, del estilo de vida que resultó de la revolución agrícola hace más de 15 mil años en Mesopotamia y que luego se propagó por la cuenca del Mediterráneo y a otros sitios, los mediterráneos no poseen un mismo origen genético, el mediterráneo es un fenotipo que muestra características que fueron causadas por un tipo determinado de alimentación, como es el caso de la disposición de la mandíbula y la dentadura, que se adecuan a una dieta rica en granos, cereales y frutos secos. La alimentación aglutina innumerables contenidos y signos de las culturas de los pueblos, y estos factores terminan incluso modificando morfológica y genéticamente a los individuos: “El hombre se crea a sí mismo a través de su cultura”. (Coon, 1939)

Considerando, entonces que en la gastronomía el componente cultural impregna derivaciones y estructuras desde su esencia, se puede inferir que es apropiado clasificarla dentro del patrimonio intangible aunque se base parcialmente en elementos tangibles como también se desprende de los sistemas alimentarios, de los usos cotidianos y de los vestigios que han dejado las culturas de distinto tiempo como son los utensilios, artefactos, y otros elementos del mobiliario, que han servido incluso para caracterizar a

cada cultura, como se da en el caso de la cerámica de los sitios arqueológicos sobre todo y de las colecciones museísticas, cuyo estudio ha servido para entender y distinguir el estilo de vida y la evolución de los pueblos de las culturas prehispánicas.

La gastronomía constituye uno de los productos más elaborados y dinámicos de la cultura y, al mismo tiempo, uno de los que plantean experiencias más vívidas y motivos más consistentes para plantearse la problemática de las identidades, para definir lo que resulta “auténtico”. La gastronomía contribuye a delinear los rasgos de una cultura determinada, así como de la forma en que las manifestaciones ligadas a la alimentación de los pueblos son mediatizadas y evolucionan, por su difusión y por el contacto con otras tradiciones culinarias. Los valores y símbolos de cada cultura se reflejan en los productos de su gastronomía no solo en cuanto a sus formas significantes, si no también en cómo asumen pueblos y comunidades los distintos procesos de asimilación y cambio, de las migraciones y el establecimiento de etnias minoritarias en territorios o circunstancias distintos a los de su origen. La gastronomía, en definitiva, refleja como pocos aspectos de la cultura y sin paralelo en cuanto a la identificación emocional, la manera en que por un lado las culturas afrontan el fenómeno de la globalización, y por otro, los medios que tienen las culturas locales para realizar su gestión cultural y patrimonial, y poner en valor productivo y

turístico sus manifestaciones culinarias, potenciando el conjunto de su oferta. En este sentido, la gastronomía, no solo refleja estos procesos; más bien en relación a ésta convergen iniciativas de patrimonialización actuales y futuras, e inagotables ejemplos de gestión comunitaria, para fomentar la identificación con su patrimonio –el arraigo rural, por ejemplo-, además de la creatividad y concurso anímico en la diversificación de las actividades productivas locales. Como afirma Suárez (2002):

“El trasplante mimético de referencias y escalas de valores, copia de modelos homogeneizantes, la pérdida de singularidades, conlleva a la privación de los aspectos genuinos y característicos de la identidad de un pueblo. La globalización e identidad pueden ser consideradas hoy en día como dos términos antagónicos con los que es preciso aprender a convivir, sabiendo situarlos en su justa manera y contexto.”¹⁸

Patrimonio e identidad constituyen dos ámbitos de realidad que han existido siempre conectadas mediante flujos históricos y culturales, pero que hoy en día corren peligro de desaparecer, debido en gran parte a la escala y presión del mundo globalizado.

Los diversos grupos sociales responden a los desafíos que tratan de imponer

¹⁸ Diario El Mercurio. *Artículo: La cocina barroca en el Ecuador* 2006 www.elmercurio.com.ec/web/titulares.php?nuevo_mes=04&nuevo_ano=2006&dias=15&seccion=c8Nr13r Visita realizada el 06/09/2007

novedosas realidades desde su acumulado cultural, pero también contando con su capacidad para recrear e innovar, dando paso así a la memoria futura.

Estrictamente, no existen parámetros fijos para determinar lo que puede o no ser considerado patrimonio alimentario.

La continuidad y los vínculos existentes entre el sitio de origen, entre producto y plato, y la sociedad que habita en el territorio en cuestión, son condiciones indispensables en la medida que en la generación y elaboración de productos y platos se ha establecido un conjunto de saberes técnicos, de conocimientos y de tradiciones que son parte identificable de la vida de tal sociedad a través de los tiempos. Entonces se puede emprender un proceso para determinar qué productos y platos pueden ser considerados dentro del patrimonio y qué sentido tiene, turísticamente hablando, dicha patrimonialización: "Patrimonializar supone activar un determinado elemento potencialmente patrimonial" (Prats 1997:27).

Se trata, como se viene diciendo, de una construcción de patrimonio a partir de elementos existentes, seleccionados a partir de criterios y motivos determinados.

Se instrumentan dos motivos fundamentales para gestionar un proceso de

patrimonialización: los fines de conocimiento, es decir, el hecho de conocer y fomentar el conocimiento de determinada cultura; y los fines económicos, lo que significa dar a conocer a otros dicha cultura, volver ese hecho rentable, sostenible económicamente.

Los fines económicos son los que son perseguidos a la hora de crear un valor a un instrumento social en base a una actividad económica como es el turismo.

Pero el sentido propio de la patrimonialización está dado por la representación simbólica de la identidad colectiva, correspondiendo ésta –en su conocimiento, sustentación, devenir e identificación- a uno de los principales fines de la labor de construir patrimonio.

“Supone perpetuar la transmisión de una particularidad, de una especificidad considerada propia, identificativa y permite por tanto a un colectivo determinado seguir viéndose por un lado idéntico a sí mismo y por el otro diferenciable de otros, a pesar de todas las transformaciones producidas en esta colectividad” (Espeitx E. 2004)

De esta manera, todo elemento patrimonializable encarna un carácter específico que aporta a un destino turístico un sentido de exclusividad. Esta es una cualidad que una vez llevada a cabo la labor de introducción del recurso correspondiente en el contexto del destino particular, influenciará

positivamente en el total de visitas que lleguen al sitio, interesados en mayor o menor grado por una u otra cualidad del recurso en cuestión. El turismo es una actividad que proporciona, en muchos casos, las bases para la valoración de los patrimonios gastronómicos locales.

Si existe una cualidad que de por sí define al turismo cultural, ésta es la facilidad para seleccionar ciertos elementos entre una amplia gama con el fin de lograr un producto fácilmente aceptable por el mercado (Santana 2003,6).

El turismo cultural abarca todos los aspectos de un viaje en el cual el visitante conoce la vida y el pensamiento de la comunidad receptora. Pero la idea del turismo cultural está ligada al patrimonio y a las civilizaciones antiguas. La explotación de este potencial ha llevado a lo que hoy se denomina turismo de masas. El turismo cultural debe volver y está volviendo a los pequeños espacios donde hacen su vida las comunidades locales, a los medios donde se preservan los valores del continuo de las generaciones, constituyendo un importante referente para la comunidad.

Para el turismo cultural la principal atracción no es la naturaleza sino la cultura humana, ya sea la historia, la vida cotidiana, las artesanías, la comida típica o cualquier otro aspecto de la cultura. (Santos, 2000).

Como es de notar, el turismo cultural, como modalidad de la industria turística, genera impactos tanto positivos como negativos, sean éstos ambientales, socioculturales y económicos, pero si se circunscribe dentro de los principios de la sustentabilidad, los impactos positivos predominan. No obstante, cuando no se cumple equilibradamente con esos principios aparecen efectos negativos considerables.

Siendo los alimentos regionales y las gastronomías locales parte del patrimonio cultural y de la oferta de los destinos turísticos, se ha llegado a determinar principios para su valoración, tanto patrimonial como turística. Se toman en cuenta tres aspectos fundamentales:

- Los alimentos regionales como parte del patrimonio cultural.
- El posicionamiento de los alimentos regionales.
- El turismo como instrumento de promoción de los alimentos regionales.

Los alimentos regionales son productos representativos de cada tierra y de cada clima, expresan las tradiciones y culturas de los pueblos. El patrón de medida más importante para evaluar los atributos de los alimentos es subjetiva por definición.

Aunque la aceptación que tengan los alimentos por parte de los consumidores sea un hecho esencialmente subjetivo de carácter cultural, no implica que no haya una aproximación metódica para identificar, analizar, categorizar y jerarquizar alimentos con base a estándares de calidad. Dos cualidades que se buscan de los alimentos locales para su valoración constituyen precisamente la alta calidad gastronómica que posean y sus valores de identidad asociados con un determinado origen. Esto ha probado ser viable en iniciativas como el establecimiento de rutas gastronómicas, como las gestiones asociadas a la obtención y mantenimiento de denominaciones de origen de los alimentos, que, en este caso especialmente, implica llevar a cabo acciones y procesos para garantizar la calidad de los productos, su control y su promoción. (Rutas Alimentarias. Caso Argentina).

Entonces, como se ha visto, la actividad turística y, específicamente, las prácticas asociadas al turismo cultural, ofrecen recursos y medios para sustentar las producciones locales ligadas a su identidad; también por el hecho de que los turistas satisfechos constituyen un factor poderoso a la hora de promocionar los productos alimentarios asociados a ciertos destinos, obviamente esto se debe a que no solamente consumen con llaneza tales productos durante su estadía, si no que viven una experiencia compleja, distintiva y particular, entrelazada con otros elementos de la visita, los que

comparten con las demás personas en sus lugares de residencia donde han llevado además estos productos emblemáticos del sitio como regalos, recuerdos y souvenirs. Las afluencias turísticas motivadas por la cultura y la gastronomía suscitan, en la mayoría de los casos, las iniciativas para valorizar el patrimonio, así como identificar, organizar y diseñar productos turísticos basados en tal valoración, para diversificar la oferta turística de los destinos.

El patrimonio, la sustentabilidad y el turismo cultural, sus experiencias y estudios, proveen el marco para la consolidación de estas modalidades de desplazamiento y de ocio, de segmentación de afluencias en la demanda de visitantes motivados en grado sumo por la gastronomía, ya sea como atracción principal, o como una atracción complementaria pero que figura como uno de los referentes intensivos en el mapa mental del visitante al momento de escoger un destino, que para este caso suele ofrecer una combinación de atractivos culturales y naturales en menor medida, que integran la gastronomía en el diseño de productos turísticos. Pero como un apartado del turismo cultural, aparece uno de los temas claves para configurar el marco de referencia, y se trata del turismo rural, porque es en las pequeñas comunidades, en su mayoría rurales, donde principalmente se desarrollan estas formas de hacer turismo y que acogen estas afluencias de “nuevos turistas”.

Como se ha dicho, el turismo rural se considera una variante del turismo cultural desde la perspectiva de descubrimiento del patrimonio, las costumbres y las actividades de las comunidades rurales. El turismo rural incorpora prácticas que habían caído en desuso, revaloriza las costumbres y hábitos campesinos, recupera antiguos procesos y actividades vinculadas a la producción agrícola-ganadera, contribuyendo a preservar la memoria colectiva y la identidad local. (Toselli, 2006) ¹⁹

Otro subtipo del turismo cultural es el turismo religioso, que consiste en todo desplazamiento que se realiza con motivo de un evento religioso, sitio -con esa particular motivación-, o peregrinación religiosa. El turismo religioso se relaciona con la gastronomía desde el hecho que las nociones de los cultos religiosos han incluido la alimentación como parte de su lenguaje, de su distintivo ceremonial. Parte de las funciones culturales de la alimentación se relaciona a ideas y cultos religiosos y a las festividades. La gastronomía en relación al turismo guarda elementos tanto lúdicos –festivos-, como de sacralidad. El disfrutar de una buena comida, mediante la cual el visitante puede conocer la cultura de otros pueblos o comunidades, con el ambiente y compañía adecuadas, constituye una celebración y un ceremonial. Por otra parte, en relación a la actividad turística, ciertos antropólogos afirman que guarda paralelismos con los principios de los ritos religiosos, donde se

¹⁹ TOSELLI, CLAUDIA. *Algunas reflexiones sobre el turismo cultural*. Universidad del Salvador. Argentina 2006 www.pasosonline.org/Publicados Visita realizada el 06/09/2007

guarda un espacio y un tiempo “sagrados”, en contraposición a los ambientes y actividades habituales, “profanas”. El turismo tiene entre sus antecedentes

históricos las peregrinaciones y uno de los símbolos más antiguos y universales que representa el avance espiritual es precisamente el viaje. (Nicholson, 1986)

De manera más concreta, ciertos alimentos y hábitos alimenticios tienen sólidos vínculos con festividades religiosas. Además, en diversas culturas, se han creado platos que guardan simbolismo de este tipo y que se remonta a las épocas de los cultos “paganos”, pero que han sobrevivido en forma sincrética bajo la superposición de símbolos cristianos o de las otras grandes religiones monoteístas. Un caso típico en la gastronomía ecuatoriana es el ya mencionado de la fanesca, que se sirve durante la Semana Santa y que es susceptible a interpretaciones del simbolismo cristiano, como es el hecho de que los doce granos y hortalizas con que se prepara representan a los doce apóstoles. Así pues, durante la visita a sitios o eventos religiosos, muchos turistas tienen la motivación complementaria de conocer otros elementos culturales relacionados al destino o la festividad religiosa, y este es el caso de la gastronomía local o regional que caracteriza el evento.

1.4.3 Turismo gastronómico

Para realizar una aproximación al turismo desde la perspectiva de la gastronomía, vale diferenciar entre los visitantes cuyos motivos para viajar son señaladamente ajenos a la alimentación, y quienes la incluyen de manera preferente en sus objetivos para desplazarse a otros sitios. En relación a este último gran segmento de la demanda estaría lo que se denomina “turismo gastronómico”. Cercano a este creciente mercado se encuentra el conformado por visitantes con otra motivación principal pero que encuentran en el disfrute de las producciones culinarias un elemento importante. Se trata de un conjunto de segmentos de rentas elevadas, de alta educación y escolaridad; por ejemplo, quienes realizan turismo de golf, turismo monumental, los observadores de aves menos especializados, y el turismo cultural en general.

Desde la industria turística como tal, los viajeros que no están interesados en conocer otras culturas por su gastronomía, necesitan como es lógico llenar su necesidad de alimentación durante el tiempo de sus desplazamientos; a esto se denomina **comida en tránsito**, y mientras dura su estadía en los lugares visitados, **comida en destino**. No existe en estos turistas especial interés por la variedad o elaboración en los productos de la oferta gastronómica, pero sí buscan que se adapten a sus gustos y necesidades.

La alimentación, en estos casos, se disocia casi enteramente del hecho

vacacional, y se constituye en objeto de interés para quienes deben llenar esta demanda, es decir, que del lado de la oferta es indispensable conocer las necesidades nutricionales y los hábitos alimenticios de los pasajeros. Tales hábitos pueden estar condicionados por muchas variables personales, sociales y culturales. Por tanto, esta demanda debe ser atendida de manera correcta para que la estancia de los visitantes sea satisfactoria, porque un turista que se alimenta mal durante su viaje es un turista insatisfecho. La alimentación cobra su importancia por defecto en cualquiera que sea el caso, y una buena experiencia culinaria deja una huella decisoria en la memoria de la visita asociada a los destinos y a los desplazamientos, y en la manera como se refiere esta experiencia a otras personas que pueden ser viajeros potenciales. (Lacanau y Norrild, 2003:306).

En tales circunstancias el funcionamiento idóneo de la oferta gastronómica en los destinos, y del sector de la restauración en general, es necesaria pero no suficiente. Por parte de la oferta se debe entender el comportamiento de los turistas y si es posible establecer segmentos de demanda de acuerdo a los patrones seguidos en la visita, edad, sexo, renta, gastos per cápita, si viajan solos o en grupos, familias o jóvenes, estilos de vida y demás factores que ayudan a tener una idea clara del tipo y el número de establecimientos que un destino turístico necesita para suplir las necesidades de los turistas. Es sencillo reconocer que cerca de ciertos atractivos turísticos, elementos de planta turística, y sitios de entretenimiento, se desarrollan espontánea o

planificadamente establecimientos de alimentos y bebidas. En destinos saturados por las cargas de visitantes, como en el caso familiar de los destinos de sol y playa en las temporadas altas, es bastante complejo suplir las demandas de alimentación, teniendo en cuenta los horarios, la disponibilidad del tipo de comidas y lugares que requiere la visita, el trato que se da a los clientes locales –a quienes no se puede dejar de atender-, así como del empleo local y estacional: “En este caso, aunque la oferta trate de atender a los diversos segmentos de demanda, pueden darse desajustes que afecten al grado de satisfacción de los turistas y por ende a la imagen del destino.” (Lacanau y Norrild, 2003).

Por tales motivos se debe propender a que el sector oficial relacionado a cada destino vele por que la planta turística ligada a la alimentación no se desarrolle de manera caótica y no se ajuste a la demanda presente o deseada. Ellos pueden delinear políticas y poner a la disposición de emprendedores locales planes, iniciativas y proyectos de negocios, para llegar al número, tipo, categoría y, en general, a los estándares en productos y servicios que necesitan los visitantes por parte de la oferta local. El sector oficial, de este modo, puede asesorar a los potenciales emprendedores y, para esta finalidad se puede plantear acciones coordinadas con otras áreas, gremios del sector turístico y comercial, ONG´s, las universidades, se prestan para formular y dar asesoría para este tipo de planes y proyectos.

Tomando en cuenta los nuevos enfoques de la gastronomía en el turismo cultural, es importante que exista iniciativa por parte de los productores locales en relación a la idea de desarrollar un plan determinado para ofertar su gastronomía típica y productos alimentarios. La experiencia señala que hay que partir de algún nivel de organización por parte no solo de los productores, si no también de los distintos prestadores de servicios, los propietarios de establecimientos de alimentos y bebidas. En la mayoría de los casos se da el hecho de que ya existe una tradición gastronómica reconocida en algún nivel por la calidad de los productos o los platos, y por la representatividad cultural y difusión que hayan tenido estas manifestaciones, aunque no hayan percibido acciones de algún sector para establecer, académicamente o en una fase de gestión, acciones para determinar bases concretas que permitan desarrollar y diseñar ya sea productos, eventos periódicos dedicados a un aspecto de la producción o elaboración de los alimentos, museos, y las denominadas rutas gastronómicas. Como se ha señalado, los gobiernos nacionales deben establecer políticas y un grado de control y asesoría para que los desarrollos turísticos no generen a la larga perjuicios a las comunidades y sus economías, como a los flujos económicos nacionales; pero existe la tendencia creciente a traspasar estas competencias a los gobiernos locales, o paralelamente se establecen comités u organizaciones multisectoriales para este cometido. Así pues, las organizaciones locales ya existentes pueden solicitar apoyo del oficialismo, de organismos de cooperación o de las universidades, para establecer

conjuntamente estudios y planes de acción. En el caso de estos desarrollos, el componente de la identidad local, del patrimonio, y del cuidado de los impactos socioculturales y otros criterios de sustentabilidad, son necesarios no solo en fases de producción y operación, si no también en cuanto a la promoción que se hace de estos productos o destinos. De acuerdo con Torres Vernier, compilado por Lacanau y Norrild (2003:308):

“Estas políticas públicas tendientes a mejorar los niveles de calidad en las ofertas que atienden las demandas culinarias de los turistas, resultan más necesarias y efectivas en los destinos emergentes y, en general en los que no tienen tradición turística. Con el paso del tiempo son las propias empresas responsables de estos aspectos y sus asociaciones las que se encargan de orientar, de un modo voluntario, a los demandantes y garantizarles ciertos niveles de calidad superior mediante la puesta en el mercado de marcas de empresa o genéricas nacidas de procesos de autorregulación del sector inducidos por el natural aumento de la competencia.”

Constituye un mercado en crecimiento el gran segmento de turistas para quienes la gastronomía es una motivación principal o complementaria, que tiene la capacidad de estimular la conformación de una demanda específica de productos y servicios concretos a los establecimientos dedicados a ofrecer servicios de alimentos y bebidas. Para estos visitantes la comida es uno de los atractivos mayores del destino, o como afirma el gastrónomo José Luis Vilavella, “la comida es, en sí misma, un destino turístico”. Esto llega a ser válido para el considerado turista gastronómico “puro”.

El turismo gastronómico es uno de los nombrados turismos específicos, que consisten en el hecho de que sus desplazamientos son generados por una motivación concreta, siendo ésta material o inmaterial, simple o compleja. Esta motivación tiene la capacidad de captar por su misma naturaleza el interés del turista, que en función de sentir este impulso elige su destino. Cuando esta motivación es compartida por un número significativo de pasajeros, provoca la consolidación de corrientes turísticas que llegan a estandarizarse, a tipificarse, por lo que se tornan susceptibles de organización y mercadeo propios, y se encaminan a desarrollar una oferta diferenciada en el mercado.

Según información que proporciona la OMT, actualmente el 38 % de turistas del mundo pueden considerarse dentro de estos grupos que realizan turismos específicos, por lo cual se puede notar que los turismos específicos son mucho menos masivos que los genéricos. Cerca de la mitad de este grupo cae en lo que se da en llamar turismo profesional o de negocios, que muestra una proporción actualmente en crecimiento.

Como es deducible, de la estructura y características de los turismos específicos participa el turismo gastronómico, tanto en lo que concierne a la oferta como a la demanda, con particulares especificaciones.

En cuanto a las características de oferta del turismo gastronómico cabe destacar:

- Complejidad de organización.
- Necesidad de contar con recursos humanos calificados.
- Condicionantes tecnológicos para su desarrollo.
- Necesidad de fuertes inversiones para su desarrollo.
- Gran capacidad empresarial.

En la práctica, la oferta del turismo gastronómico puede aparecer de forma espontánea, con una elemental organización, para atender las necesidades de la demanda local. Pero cierto es que en los actuales momentos, hacen falta grandes esfuerzos en materia de organización para desarrollar turismo gastronómico en las zonas turísticas en general. Cada vez se hacen más necesarias la calificación en la mano de obra, la utilización de avances en materia de tecnología y una gestión empresarial más profesional; lo que suele estar en relación con el carácter sofisticado de los productos que se ofrecen. También hace falta voluntad política, cierta capacidad de decisión por parte de los distintos gestores, así como políticas coherentes y eficaces de apoyo.

Desde la perspectiva de la demanda, el turismo gastronómico posee tres características:

-Los usuarios pertenecen al segmento de quienes perciben rentas altas y medias-altas, por lo cual tienen un gasto medio elevado, muy por encima de los turistas genéricos. A estos usuarios los mueve solamente el descanso y la diversión. Es un hecho, en relación al caso en cuestión, que la sensibilidad gastronómica guarda por lo general relación directa con el nivel cultural y de rentas en los usuarios; por lo tanto, estas personas son menos sensibles a los precios –aunque no signifique que sean indiferentes- y hacen posible que se desarrolle productos a otra magnitud.

-Una segunda característica consiste en que, por lo general, la demanda de turistas gastronómicos es muy exigente con las especificaciones de calidad por parte de los productos y servicios que se ofrecen. Esto es una consecuencia lógica de la caracterización de este tipo de turismo; si la motivación decisiva para viajar gira en torno al tema de la gastronomía, lo que se pueda hacer para mejorar la experiencia de la visita tendrá lugar y resultados auspiciosos.

-La demanda del turismo gastronómico se localiza en segmentos muy concretos y no es complicado analizar su comportamiento. Esta característica supone una gran ventaja porque no exige las grandes inversiones en mercadeo como se da en el caso de los turismos genéricos.

(Lacanau y Norrild, 2003)

1.4.4 Rutas gastronómicas

Como se ha repetido en diversas ocasiones, la gastronomía está ganando cada vez mayor importancia entre los turistas. En relación a las motivaciones que predominaban en las decisiones de viaje, se realizó una investigación en Alemania en el año 1985; el estudio también se ocupaba de analizar el comportamiento de los viajeros. Se verificó que el 35% de los entrevistados que viajaban regularmente lo hacían, entre otras razones, para comer bien (Krippendorf, 2000). De forma similar, en una investigación llevada a cabo en Estados Unidos, se descubrió que el 86.2 % de los turistas tenía como una de sus actividades preferidas, comer en restaurantes (Goeldner, 2000).

La alimentación y la gastronomía involucran una serie de actividades y atractivos que vienen siendo aprovechados por el turismo. Como ejemplo se pueden citar, los restaurantes y cafés, los bares, mercados y ferias, fiestas y festividades programadas, y las rutas gastronómicas.

Las rutas gastronómicas constituyen productos turísticos de gran complejidad. Permiten disfrutar y conocer de manera organizada los procesos productivos agropecuarios y la cocina local o regional. Se diseñan en base a itinerarios organizados sistemáticamente y que poseen una temática preestablecida. En las rutas gastronómicas se ofertan uno o más

productos alimentarios.

Las rutas gastronómicas se diferencian de los paquetes turísticos gastronómicos en su organización formal; los últimos son diseñados generalmente por las operadoras de turismo e incluyen algunos atractivos y áreas que tienen poca o ninguna relación entre sí.

Estos productos, las rutas gastronómicas, ofrecen una vasta gama de actividades como visitas a plantaciones y medios de producción, participación en procesos productivos, degustación de productos, visitas y almuerzos en restaurantes peculiares, posibilidad de compra de productos típicos locales, entre otros. También, en algunos casos, ofrecen la opción de realizar actividades no ligadas al eje temático de la ruta, como son visitas a museos y al patrimonio arquitectónico, acercamiento a la artesanía local, entre otras actividades que, por convención, se ubican en el turismo cultural (Lacanau y Norrild, 2003:290).

Bajo esta consideración, el turismo rural guarda estrecha relación con las rutas gastronómicas debido a que se establecen, en casi su totalidad, en ámbitos rurales -tomando en cuenta la diversidad que pueden desenvolver y los recorridos de sus itinerarios-. Son productos multifacéticos que perciben el interés de varios segmentos de visitantes, sin remitir exclusivamente a los del turismo gastronómico como en primera instancia se puede pensar.

1.5. Conceptualización de inventario gastronómico

Según la OMT (1998): “El turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período de tiempo consecutivo inferior a un año con fines de ocio, por negocios y otros”. Bajo este concepto, tenemos a una demanda, que se desplaza hacia un determinado lugar geográfico, conocido como espacio turístico, el cual cuenta con una oferta turística capacitada para satisfacer las necesidades de la misma.

Este espacio turístico es la consecuencia de la presencia y distribución territorial de los atractivos turísticos, materia prima del turismo, en conjunto con la planta turística y la infraestructura del lugar (Boullón) (1994).

Este conjunto de recursos hacen factible la visita turística al sitio, de forma rápida, segura y placentera; está conformada por un conjunto de elementos heterogéneos, los cuales se dividen en cuatro componentes:

- 1 Atractivos turísticos: comprenden todos los recursos naturales, culturales, históricos, artísticos o tecnológicos que van a atraer al turista y a incitarle el viaje.
- 2 Planta turística: equipamientos que en sí mismos no son factores que

tienen influencia en el momento del viaje, pero si faltan impiden el viaje; alojamientos, restaurantes, equipamientos culturales, de ocio y deportivos.

- 3 Infraestructura turística: dotaciones con que cuenta un destino para sostener sus estructuras sociales y productivas.
- 4 Superestructura turística: organismos públicos y privados encargados de optimizar el funcionamiento de cada una de las partes que integran el sistema.

Toda esta información del producto turístico de una zona determinada debe encontrarse ordenada y priorizada, para lo cual es importante contar con un inventario turístico del lugar el cual según Palacio (2005) “sirve para definir las características y vocaciones turísticas de un territorio, permitiendo establecer el potencial en relación a la demanda”.

El Ministerio de Turismo del Ecuador (2004) define al inventario turístico:

“Es el proceso mediante el cual se registra ordenadamente los factores físicos, biológicos y culturales que como conjunto de atractivos, efectiva o potencialmente puestos en el mercado, contribuyen a confrontar la oferta turística del país. Proporcionan información importante para el desarrollo del turismo, su tecnificación, evaluación y zonificación en el sentido de diversificar las áreas del desarrollo turístico.”

En otras palabras el inventario turístico permitirá a través de las fichas de inventario presentar de manera organizada y técnica toda la información

pertinente respecto a un atractivo turístico determinado.

Para inventariar atractivos turísticos, Boullón (1994) los ha clasificado en las siguientes categorías:

- 1 Sitios naturales
- 2 Museos y manifestaciones culturales históricas
- 3 Folklore
- 4 Realizaciones técnicas, científicas o artísticas contemporáneas, y,
- 5 Acontecimientos programados.

Estos atractivos son considerados el patrimonio, la materia prima del sitio. Entiéndase por patrimonio “el legado que recibimos del pasado, lo que vivimos en el presente y lo que transmitimos a futuras generaciones” UNESCO (1972).²⁰

El patrimonio, de acuerdo a sus características, se divide en las siguientes categorías: patrimonio natural y patrimonio cultural.

El patrimonio natural esta constituido por formaciones físicas y biológicas o por grupo de estas formaciones que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista estético o científico. Así mismo, comprende los

²⁰ UNESCO. Convención para la protección del patrimonio mundial cultural y natural. París. 1972

elementos que constituyen el medio ambiente como son el suelo, el aire, el agua, la flora y la fauna. Los diversos aspectos de este paisaje constituyen entre otros, los recursos turísticos como las playas, bosques, zonas de reserva y santuario naturales.

Por otra parte, el patrimonio cultural esta compuesto por el conjunto de expresiones de la vida colectiva que se manifiestan en las costumbres y tradiciones. También se consideran en el patrimonio cultural al ámbito natural donde se manifiestan estas expresiones, es decir, los centros de población.

A cerca de patrimonio cultural la UNESCO (1982) menciona también que:

“El Patrimonio Cultural de un pueblo comprende las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores y sabios, así como las creaciones anónimas, surgidas del alma popular, y el conjunto de valores que dan sentido a la vida, es decir, las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo; la lengua, los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, las obras de arte y los archivos y bibliotecas.”

Así mismo el patrimonio cultural se divide en patrimonio tangible que es toda forma patrimonial susceptible de ser captada por los sentidos, y el intangible, que según la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial es “el patrimonio vivo, es el crisol de nuestra diversidad cultural y su conservación, una garantía de creatividad permanente”. El patrimonio intangible “se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su

interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana”.

Toda esta riqueza intangible se ve afectada ya que sin la práctica de un inventario sistemático, se empobrece la información sobre los bienes patrimoniales y en consecuencia la imagen de identidad cultural de los pueblos. Es por esta razón que se reúnen en La Habana Cuba en 1991 en el Seminario de Inventario de Patrimonio Cultural de la UNESCO en donde definen que:

"El inventario es la herramienta principal para la administración de cualquier recurso. Es indispensable para poder implementar políticas con relación a la conservación y presentación del patrimonio cultural, ambiental y natural. Monumentos, sitios, museos, objetos y cualquier otra manifestación del patrimonio, tanto material como inmaterial, existentes en los países de América Latina y el Caribe. Únicamente cuando este patrimonio está debidamente identificado y clasificado es que pueden ejecutarse programas sistemáticos planeados para su protección.”

En general, el inventario de patrimonio cultural intangible incluye lenguas, literatura, poesía, música, canto indígena, autóctono y popular; artesanías y arte popular; danzas y fiestas tradicionales; medicina tradicional; juegos y juguetes tradicionales; indumentaria; gastronomía; teatro y títeres; cultura popular y biodiversidad en campos como la organización social, la

memoria histórica, los medios y espacios de comunicación alternativos.

Con todos estos antecedentes, las comidas y bebidas típicas, parte del folklore de un destino y en consecuencia parte del patrimonio cultural intangible, deben contar con un estudio, en el que se considere a la gastronomía como recurso del producto turístico, así como para promocionar el patrimonio gastronómico, tanto a nivel nacional como local. Según la OMT (2000) para lograrlo hay que tener en cuenta los siguientes puntos:

- Estudio e inventario del patrimonio y de los recursos alimentarios y culinarios.
- Calidad, incentivos y medidas de protección del origen de los alimentos.
- Promoción de la cocina local.
- Estudio de la influencia de la cocina local y desarrollo gastronómico.
- Otras medidas de apoyo a la cocina local.

Al momento de inventariar el patrimonio gastronómico se debe tener en cuenta que estamos hablando de un patrimonio vivo, en constante transformación. Un plato puede evolucionar a lo largo del tiempo incorporando nuevos productos, nuevos sabores, o variando incluso la concepción de ese plato y de ese sabor, cómo tiene que ser cocinado o cómo tiene que ser servido, y no se deja de hablar del mismo plato como

estructura general. Es esa característica de intangible que al momento de inventariar no solo se debe fijar la atención en los productos y platos, sino también en preparaciones, saberes culinarios, estilos de vida o modos de consumo. Más allá del plato, lo que se patrimonializa es todo aquello que hay de social y de cultural y que está alrededor de esa preparación y de ese plato. Se trata de un todo complejo, más allá del producto y de su transformación culinaria; se trata también de lo cultural que hay a su alrededor y de los estilos de vida.

Esto nos muestra que al inventariar al patrimonio gastronómico, se debe recabar la información de todo lo que envuelve al plato tradicional de una zona, como la materia prima utilizada en la elaboración, factor importante para su valoración; como las tradiciones del lugar influyen en la importancia del plato y por supuesto su accesibilidad que depende de los establecimientos gastronómicos en los que se distribuyen los alimentos. En resumen para realizar un inventario gastronómico se debe de tener en cuenta los siguientes puntos:

- El plato (comidas y bebidas típicas): que es la atracción principal,
- El producto (productos agropecuarios): que es la materia prima necesaria para su elaboración,
- Los acontecimientos programados (fiestas religiosas y profanas): vinculados al plato con valor patrimonial, y ,

- Las ferias y mercados expendedoras de la materia prima.

Estos recursos a inventariar para establecer el patrimonio gastronómico deben cumplir con las siguientes características:

Comidas y bebidas típicas

- Calidad y presentación del producto
- Formas de preparación
- Especialidad
- Diferencias con la elaboración de los platos en otras partes del país
- Antigüedad del recetario
- Nivel de dificultad de elaboración

Productos agropecuarios

- Producción y comercialización
- Precio
- Descripción del paisaje
- Formas de explotación

Fiestas religiosas y profanas

- Motivación
- Periodicidad
- Lugar de realización
- Descripción de programas
- Relación de plato con celebraciones

Ferias y Mercados

- Lugar y fecha
- Variedad de los productos
- Instalaciones existentes
- Grupos participantes

Es importante cubrir estos aspectos en un inventario gastronómico, ya que en conjunto, permitirán una valoración de la alimentación local, aportando una visión general de la gastronomía como recurso social, económico y turístico; proporcionando información organizada sobre platos, recetas y formas propias de cocina; su historia, riqueza y formas de tradición

1.6. Modelos de inventario

1.6.1. Modelo según la OMT²¹

Para inventariar elementos de posible atracción turística, la metodología de la OMT incluye en las fichas de inventario cuatro bloques:

- Clasificación
- Descripción
- Valoración, y,

²¹ NAVALÓN, ROSARIO. Metodología de planificación estratégica. Cursos de especialización en gestión turística del patrimonio cultural. 2007 <http://www.muniliberia.go.cr/muni/doc/Manuales/planificapatrimonio-2007.pdf> Visita realizada el 09/08/2007

- Observaciones

Para la clasificación se debe primero identificar el recurso tomando en cuenta los siguientes aspectos:

- Denominación
- Localización (mapa local / comarcal)
- Descripción del recurso: rasgos definitorios, características principales, fragilidad, nivel de excavación, nivel de conservación, etc
- Zona turística en la que se integra
- Información fotográfica

Luego la OMT ha dividido a los recursos turísticos en las siguientes categorías:

Categoría 1: Atractivos o recursos naturales o paisajísticos

Categoría 2: Recursos histórico-monumentales y artísticos

Categoría 3: Recursos gastronómicos y artesanías

Categoría 4: Folclore, fiestas, eventos y acontecimientos programados

Para la descripción del recurso se debe considerar las siguientes pautas:

- Relación con otros recursos o circuitos
- Infraestructura específica del recurso: servicios de información, oficinas, investigación, aseos, sala de audiovisuales, salas de

- exposiciones, áreas de descanso, cafetería, tienda de souvenir, etc...,
- Equipamiento y servicios turísticos del entorno: oferta turística próxima: hoteles, restaurantes, bares, etc.
 - Calendario y horario de utilización
 - Propiedad (pública, privada)
 - Organismos responsables de su ordenación
 - Gestión y promoción
 - Nivel y grado de utilización del recurso:
 - Está siendo aprovechado,
 - Susceptible de aprovechamiento,
 - Aprovechamiento restringido
 - Aprovechamiento no recomendable
 - Tipo de demanda que lo utiliza (características sociológicas): edad, nivel económico, estudios, número del grupo que visita, procedencia (local, regional, internacional)
 - Análisis de la accesibilidad dentro del recurso: accesibilidad física a los elementos patrimoniales: recurso con acceso posible o no (abierto o cerrado al público), escaleras, rampas, señalización de accesos, etc.
 - Grado de conservación
 - Fragilidad

Para la valoración de los recursos se procede a asignarles las siguientes

jerarquías:

Jerarquía 3: Atractivo de gran interés

Jerarquía 2: De interés turístico

Jerarquía 1: Recurso complementario

Jerarquía 0: Sin interés turístico actual

Complementando a este modelo de recolección de datos, la OMT para inventariar a un plato como atractivo turístico, proporcionó una encuesta para definir el Patrimonio alimentario y culinario local realizada a nivel mundial a más de 83 países incluido el Ecuador, de los cuales el 63,75% consideran muy importante al patrimonio alimentario para la imagen del país y desarrollo turístico; en la que toma en cuenta que para definir el patrimonio alimentario y culinario local es importante establecer los siguientes criterios para la evaluación de los platos:

- **Ámbito geográfico:** producto culinario nacional, producto culinario regional, producto culinario local (N, R, L)
- **Atractivo (para un visitante internacional):** Mínimo Bajo (1), Máximo alto (2, 3, 4 y 5)
- **Origen del producto:** producto preparado enteramente a partir de alimentos locales (1), producto preparado parcialmente a partir de alimentos importados (2), productos preparados enteramente a partir de alimentos importados (3).

En la misma encuesta, se establece las siguientes definiciones:

- 1 Producto culinario o alimentario: el preparado y servido como plato o comida en establecimientos públicos de comidas o en las casas.
- 2 Alimento tratado o combinación de alimentos tratados: el conservado y vendido en tiendas y establecimientos públicos de comidas, como comidas para llevar (para su consumo fuera del local donde se expenden), como alimentos nacionales, regionales y locales populares y como comida típica para los turistas.

Es necesario que el producto culinario cuente con los siguientes tipos de información:

1. Nombre: (en los idiomas nacionales) con el que el producto se conoce originalmente en el país.
2. Información sobre el sentido literal del nombre original del producto, y ,
3. Descripción de los ingredientes del producto.

1.6.2. Modelo según la OEA ²²

La metodología de inventario de la Organización de Estados Americanos (OEA) (1995) permite, además de la clasificación, la jerarquización de los recursos turísticos.

Se distinguen cinco grandes categorías de recursos, subdivididos a su vez en

²² Plan piloto de Mellora da calidad turística de Portodemouros. 2007 http://www.dicoruna.es/contratacion/pliegos/2007_06_21_7325-x.pdf visita realizada el 09/08/2007

tipos y subtipos:

- Sitios naturales
- Museos y manifestaciones culturales históricas
- Folclore
- - Realizaciones técnicas, científicas y artísticas contemporáneas
- - Acontecimientos programados

Según la metodología de la OEA, después de la clasificación de los recursos en categorías, tipos y subtipos, el paso siguiente es proceder a la evaluación de dichos recursos. Para ello, se realiza un examen crítico de los recursos más relevantes para establecer su interés turístico sobre bases objetivas y comparables, asignándoles la correspondiente jerarquía. Esta metodología consta de cuatro jerarquías para la fase de evaluación (de mayor a menor importancia turística), que son las siguientes:

- Jerarquía 3: atractivos con rasgos muy excepcionales y gran significación para el mercado turístico internacional, capaz por sí solo de motivar una importante corriente de visitantes
- Jerarquía 2: atractivo excepcional en un país, capaz de motivar una corriente de visitantes nacionales o extranjeros, ya sea por sí solo o en conjunto con otros atractivos contiguos
- Jerarquía 1: atractivo con algún rasgo llamativo, capaz de interesar a visitantes de larga distancia que hubiesen llegado a la zona por otras motivaciones turísticas.

- Jerarquía 0: atractivo sin méritos suficientes para considerarlo al nivel de las jerarquías anteriores.

Las descripciones del recurso que se toman en cuenta para el modelo de ficha para inventariar los recursos folclóricos de una zona según la OEA son las siguientes:

- Accesibilidad: carretera por la que se accede, área de estacionamiento, señalización del recurso
- Calendario y horario: Período en que se puede disfrutar el recurso, días de visita y horarios
- Entidad promotora de la actividad

Para la valoración de los recursos folclóricos la manera de evaluar es como se muestra en el cuadro siguiente:

Tabla 2. Valorización recursos folclóricos según la OEA

Valoración	3	2	1	0
Singularidad	Único	Raro	Se encuentra a veces	Muy común
Atractivo	Excepcional	Muy bueno	Bueno	Normal
Demanda que puede atraer	A casi todos	A muchos	A algunos	A muy pocos
Relevancia histórica	Muy antiguo	Antiguo	Reciente	Muy reciente
Duración del acontecimiento	Más de 2 días	Dos días	Un día	Media jornada

Fuente: Plan piloto de Mejora da calidad turística de Portodemouros.

2007

1.6.3. Modelo de la UNESCO ²³

Para inventariar el Patrimonio Intangible de un destino, la UNESCO, a través de la antropóloga Cecilia Dobles (2004) aplicó un inventario de patrimonio inmaterial.

Los datos se recolectan en una ficha, en la que se muestra lo siguiente:

²³ Inventario del patrimonio cultural del cantón Belén. Costa Rica 2004-2005 www.belen.go.cr/pdf/II_Parte-Metodologia/pdf visita realizada el 09/08/2007

- Tratar de ubicar la expresión, esto es darle un contexto espacial
- El lugar donde se manifiesta
- El nombre por el que se le conoce
- Que se hace o se dice que se hace
- Fecha en que se lleva a cabo su reproducción (si tiene alguna).

Luego se pasa a buscar la forma en que las personas le dan sentido a la expresión:

- 1 Cómo la usan y si este sentido ha cambiado, ya sea por una transformación de “forma” (cómo se hace) o de “fondo” (por qué se hace). Es por esto que resulta importante considerar si la expresión se ha transmitido por generaciones y qué elementos materiales se vinculan con la expresión.
- 2 Si se trata de una expresión organizada por la comunidad o un grupo comunal específico
- 3 Información de los grupos organizadores, la forma en que financia la actividad y el alcance que tiene la expresión que organizan.
- 4 En caso que la misma expresión se presentara en varias localidades, si existe algún tipo de variación entre una y otra, así como los elementos que justifican esta variación.
- 5 La expresión está siendo valorada o protegida por la comunidad o si, en caso contrario, ha comenzado a desaparecer.
- 6 Las amenazas que pueden eventualmente menguar la transmisión.

Es importante aclarar los criterios generales que caracterizan cada expresión, que justifican clasificarlas para la sistematización.

La clasificación de las expresiones culturales, importante para aclarar los criterios generales que caracterizan a cada una de ellas, se detalla a continuación:

- 1 Fiestas/Celebraciones populares
- 2 Tradición oral
- 3 Gastronomía tradicional
- 4 Tradiciones artesanales
- 5 Tradición laboral
- 6 Canto
- 7 Teatro
- 8 Creencias/mitología
- 9 Ritos religiosos tradicionales
- 10 Música
- 11 Danza
- 12 Juegos tradicionales
- 13 Historia oral.

Estas caracterizaciones, al igual que las categorías de patrimonio, son perfiles ideales, es decir, generalidades con las que se inicia la

sistematización de los datos, pero que pueden variar de acuerdo con el contexto en el que se utilicen.

Al momento del análisis, estas expresiones no pueden observarse de forma aislada, sino que se conjugan, complementan y traslapan constantemente. Por ejemplo, un rito religioso como la Semana Santa, incluye música, canto y teatro, pero además, la comunidad tiene la tradición de cocinar comidas tradicionales para la época y celebrar otros ritos que son aceptados por la iglesia, pero que son iniciativa de las comunidades, como los *vía crucis*. Además, hay historias que se transmiten oralmente de cómo se celebraban antes estos ritos.

1.7. Fichas de inventario

Con estos antecedentes tenemos que los atractivos gastronómicos a inventariar son: el plato, producto, fiestas y mercados; también es necesario inventariar a la planta o establecimientos expendedores de comida.

Para la elaboración del inventario gastronómico se debe seguir las siguientes etapas:

- 1 Clasificación de los atractivos
- 2 Recopilación de la información
- 3 Trabajo de campo

4 Evaluación y jerarquización

1.7.1. Procedimiento para elaboración de ficha de inventario

Para las cuatro categorías de atractivos gastronómicos: Platos, Productos, Planta, fiestas y mercados; se ha elaborado una ficha individual, debido a que por poseer cada uno atributos propios, es necesario recopilar su información de manera ordenada, para luego poder ser analizados en conjunto como parte del patrimonio gastronómico del sector.²⁴

Cada ficha esta dividida en varios apartados, los cuales cuentan con la siguiente información:

1. **Datos generales:** Estos datos son comunes para los cuatro tipos de fichas, independientemente de si se trata de plato, producto, planta o festividades.
 - **Encuestador:** nombre de la persona que está realizando la ficha.
 - **Provincia:** Provincia en la que se localiza el recurso ha inventariar.
 - **Cantón:** Aquí se debe localizar geográficamente la población objeto de estudio, a fin de evitar cualquier confusión si hubiera que referirse

²⁴ Escuela Superior Politécnica del Litoral. Metodología para la elaboración de inventarios gastronómicos. 2007

a poblaciones cuyo nombre sea utilizado en diferentes provincias del País.

- **Parroquia:** Ubicar con mayor exactitud la población motivo de estudio.
- **Código de ficha:** a cada ficha se le proporcionará un determinado código para distinguirla. Dicho código será el siguiente:
 - Inicialmente se utilizarán las siglas de la ficha, que será siempre **I** (inventario), **G** (gastronómico), ambas separadas por un punto.
 - A continuación y separadas de las anteriores por un guión se utilizarán las siglas **PL** (si se trata de platos), **PR** (si se trata de productos), **PT** (si se trata de planta) y **FM** (si se trata de festividades y mercados).
 - A continuación y separado por un guión, se identificará la población o sector objeto de estudio, utilizando para ello el código internacional, que suele utilizar 3 letras o siglas para identificar una población. En el caso de Nobol se utilizará **NOB**.
 - Finalmente y separado por un último guión, se colocarán 3 dígitos para enumerar la ficha.

1 **Fecha:** Cuando ha sido levantada la información.

A continuación cada ficha contiene la información correspondiente a cada atractivo, la cual es recopilada de manera independiente. La manera como deben mostrar estos datos es la siguiente:

2 Ficha de plato

1. Descripción del plato

1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural):

1.1.1 Denominación: nombre del plato o receta a describir

1.1.2 Variación de denominación: si acaso el producto es conocido con otra denominación.

1.1.3 Categoría: tipo de alimento del que se trate (alimento, bebida o repostería). Se ubicará una marca para reconocerlo.

1.1.4 Reconocimiento Cultural: este ítem se refiere a cuan conocida es la expresión por parte de la población teniendo los siguientes puntos.

- 1 Plenamente aceptado:** Cuando la mayor parte de la población lo reconoce como parte de su cultura y tradición y es de uso generalizado.
- 2 Reconocido mayoritariamente por la población:** Cuando un porcentaje muy significativo de la población lo reconoce como parte de su cultura y tradición y no es necesariamente de uso generalizado.
- 3 Reconocido minoritariamente por la población:** Cuando una parte de la población lo reconoce como parte de su cultura y tradición y no

es de uso generalizado.

- 4 **En peligro de desaparición:** Cuando solo unos pocos reconocen la expresión como parte de su cultura y tradición y su uso se está perdiendo o se ha perdido completamente.

1.1.5 Procedencia de la Receta: origen de esta

1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes: se tendrá en cuenta el tipo (natural o procesado) y el origen de los ingredientes (del lugar, del país o importados).

1.1.7 Temporalidad: asiduidad con la que se consume o se elabora el plato (regular, temporal o especial), es decir el uso de la expresión en el tiempo.

- 1 **Regular:** Cuando la expresión es utilizada de manera habitual o cotidiana.
- 2 **Temporal:** Cuando la expresión es utilizada durante cierta época del año en la que la producción de uno o más de sus componentes tiene mayor volumen o está fuera de períodos de veda.
- 3 **Especial:** Cuando la expresión es utilizada para ciertas fechas especiales o tiene un uso ritual.

1.2 Factores de elaboración y nutricionales: son los valores que

describen las recetas o platos teniendo en cuenta factores de elaboración y nutrición.

1.2.1 Nivel de dificultad de elaboración: indica cuan complicada o minuciosa es la forma de elaboración de la receta. Aquí se estimará el nivel que den las respuestas a las preguntas de los entrevistados, como elaboradores o consumidores. Este factor debe ser en cualquier caso una visión media del total de entrevistados, utilizando el punto de percepción de la persona que elabora las fichas. El valor va desde muy bajo hasta muy alto, pasando por el bajo, regular, medio o alto.

1.2.2 Valor Nutricional del consumo: la nutrición es un punto muy importante para determinar el valor del consumo de cualquier ingesta y por tanto del que un plato o producto pueda tener como recurso turístico, pues se trata de que el visitante disponga de una información clara de lo que se consume y como se ha de consumir. Aquí se estimará el valor nutricional de cada plato o receta, en base a cada uno de sus ingredientes.

1.2.3 Tiempo de elaboración: se estimará el tiempo medio que se de cómo respuesta en las entrevistas a los consumidores y/ o elaboradores, acorde a la percepción del entrevistador.

2. Recetario: en este aspecto se tratará la totalidad de información en torno a un plato o receta obtenida en el estudio de campo, así como los datos que se puedan sacar de diferentes publicaciones. En cualquier caso se trata de describir el plato o receta detalladamente reflejando los aspectos más sobresalientes que lo describan. De esta forma cualquier persona que tenga acceso a las fichas podrá conocer el proceso de elaboración exacto para la obtención de los mejores resultados

2.1 Número de Porciones: se estimará el número medio de porciones que se de cómo respuesta de los consumidores, por cada una de las veces que se elabora el plato y también los datos que se puedan obtener de fuentes bibliográficas.

2.2 Ingredientes, preparación, presentación y uso de utensilios especiales: ingredientes que intervienen en la preparación, sus cantidades expresadas en gramos, su modo de cocción y presentación, así como la utilización de cualquier utensilio especial requerido. Se trata de la parte más importante de la descripción de la receta. Se estimarán los ingredientes que se den mayoritariamente en las respuestas de los consumidores, así como su preparación y presentación. Si existieran muchas diferencias en las respuestas en cuanto a la forma de elaboración y presentación o ingredientes, se pueden detallar en el apartado final de observaciones, pues este será un dato a tener en

cuenta para determinar los cambios de las recetas en un mismo entorno geográfico de no mucha extensión.

3. Difusión: Se trata del nivel de penetración de la expresión culinaria dentro del contexto geográfico en cuestión. También las fuentes por las que se difunde y da a conocer la receta o plato.

3.1 Alcance

- 1 **Local:** cuando la expresión es reconocida dentro del área de influencia de la población.
- 2 **Regional:** cuando la expresión es reconocida dentro de una o varias regiones sin abarcar todo el territorio del país
- 3 **Nacional:** cuando la expresión es reconocida en todo el país
- 4 **Internacional:** cuando la expresión es reconocida fuera del territorio nacional y está posicionada como un referente de la cultura del país.
- 5

3.2 Vías de difusión

- **Mercado turístico:** cuando se utiliza la actividad turística y la integración en dicho mercado para difundir la cultura culinaria del lugar.
- **Prensa local, regional y/ o nacional:** cuando se inserta o ha insertado la gastronomía del lugar, y en este caso el plato o receta que se trata en la ficha en cualquier medio de prensa escrita.

- **Boca a boca (vía cultural):** cuando la inserción y difusión del plato se hace simplemente mediante el boca a boca, que es la vía más accesible y corriente y por la que se pueden describir mejor ciertos aspectos de la cultura en general y de la gastronomía en particular.
- **Festival o festividad:** cuando se da a conocer la receta mediante cualquier fiesta o festividad, ya sea esta de tipo general o gastronómico.

3.3 Formas de transmisión: indica como la expresión ha sido transmitida dentro de la comunidad hasta nuestros días.

- 1 **Familiar:** si se la transmitido de padres a hijos, fruto de una tradición familiar.
- 2 **Boca a boca:** si se ha transmitido en la calle, como un aspecto social más, entre vecinos, amigos, compañeros, etc.
- 3 **Educación:** si se ha transmitido en las escuelas, institutos o universidades, ya sea como parte de la formación adquirida o no.
- 4 **Prensa escrita y libros de cocina:** si se ha transmitido mediante libros de cocina, artículos de cultura o prensa, etc.
- 5 **Televisión y radio:** si se ha transmitido mediante programas de difusión cultural en la televisión o radio o bien en programaciones de otro tipo en los que la cultura haya entrado de una u otra forma.

3.4 Uso comunal de la expresión: se trata de detallar brevemente como influye la expresión gastronómica dentro de la comunidad y su influencia dentro de sus tradiciones.

4. Comercialización: Se trata de las diferentes formas utilizadas para comercializar el plato o receta en cuestión si las hubiera.

4.1 Alcance: lo mismo que en el caso de la difusión.

4.2 Vías de comercialización: lo mismo que en el caso de la difusión, pero en este caso las opciones serán:

- **Restauración de la zona:** si el plato o receta se comercializa u ofrece en los restaurantes, bares y cafeterías de la zona, en cuyo caso en observaciones lo relacionaremos con aquellos establecimientos que se hayan inventariado y que lo ofrezcan en su menú. Ello mediante el código de las fichas que se refieran a dichos establecimientos.
- **Puestos pequeños y carretas de comidas:** si el plato o receta se comercializa u ofrece en los pequeños puestos de comidas o carretas de la zona. En este caso se hará lo mismo que en el anterior en observaciones.
- **Mercado local:** si el plato o receta se comercializa en algún mercado de la localidad o zona, ya sea este sólo de alimentos o de otro tipo.

En este caso también se procederá a incluir en observaciones los mismos datos que en los dos casos anteriores.

- **Festival o festividad:** si el plato o receta se comercializa en la zona con motivo de algún festival gastronómico o de otro tipo o alguna festividad, ya sea esta de tipo local, regional, nacional o internacional.

5. Fuentes de información: Descripción de las fuentes por las que se ha obtenido la información sobre la receta o plato. Estas pueden ser varias, pero es conveniente que se citen cada una de las utilizadas, y si se trata de vecinos del lugar, empresarios, autoridades políticas, técnicos, etc.

6. Observaciones: Este espacio está destinado para poner cualquier tipo de observación que se estime oportuna sobre la ficha, los aspectos, fuentes de información, etc.

3 Ficha de producto

En esta ficha se obtendrán datos generales sobre los diferentes productos que caracterizan a la zona de estudio, ya sean estos agroalimentarios, de pesca, etc. También es importante saber si su consumo es directo, si son parte de alguno de los platos inventariados o si son productos tratados con algún tipo de proceso industrial, ya sea este para su obtención, presentación o comercialización.

Se trata básicamente de la misma ficha y con los mismos aspectos y consideraciones. Los únicos que varían y que conviene aclarar son:

1.1.3 Categorías: Son los diferentes tipos de productos que se pueden inventariar y se marcará de acuerdo a los datos obtenidos.

1.1.4 Tipo: Si lo hubiera, pues a veces pasa que de un mismo producto hay diferentes tipos. Por ejemplo el atún enlatado (en conserva), que presenta los tipos en agua, en aceite corriente o en aceite de oliva.

1.1.5 Subtipo: Se trata de la variedad del producto, en el caso de que sea una fruta, verdura, grano, legumbre, etc.

1.1.6 Forma de obtención: Se refiere a la manera por la que se obtiene el producto ya sea por siembra, procesado, etc. Aquí se tendrá también en consideración si en el caso de un producto animal, si este es por medio de la caza, con huella industrial, etc.

- 1 **Cosechado/ recolectado:** este apartado contempla los productos de tipo vegetal, en el sentido de su proceso de obtención (en el caso de las especies vegetales) y si para ella se ha utilizado algún sistema orgánico, tanto de riego, como de trato (sin pesticidas, etc.)
- 2 **Capturado (caza o pesca):** se trata del caso que se daría si un producto ha sido obtenido en base a alguna especie animal capturada, ya sea por medio de la caza (por ejemplo conejo y perdiz)

o de la pesca (por ejemplo marisco, camarón, atún, sardina, etc) y su posterior procesado y enlatado o embasado.

- 3 **Procesado:** si se trata de un producto alimenticio que haya sido sometido a algún tipo de proceso artesanal o industrial, con el fin de obtener el producto final (por ejemplo mermelada obtenida a partir de frutas)
- 4 **En conserva:** si se trata de un producto cuya presentación final sea embasado, enlatado o en conserva, previo a su consumo.
- 5 **Especie en crianza o estabulación:** se trata del caso de animales criados en granja o mediante pastoreo. En concreto el tipo de alimentación que se le proporciona.

1.3.1 Características organolépticas: son las características que definen al producto en cuanto a su color, olor y sabor.

1.3.2 Medidas de preservación: Define si existen medidas de conservación, manipulación o tratamiento de la calidad de producto.

1.3.3 Medidas de calidad: define la existencia de medidas de medición de la calidad del producto, si estas existieran.

- 1 **Observaciones:** en este apartado se apuntará cualquier tipo de sugerencia o aclaración en cuanto al producto inventariado. Sobre

todo se utilizará este espacio para dar algunos ejemplos de platos o recetas en las que se utilice dicho producto (animal o vegetal) y que o bien ya haya sido inventariado (en cuyo caso se citará el código de dichos platos) o bien simplemente no lo tengamos en consideración, al tratarse de platos de otras zonas cercanas. En este sentido se destacará si existiera algún plato de los considerados nacionales que pudieran ser elaborados con este ingrediente como principal. Ello se refiere a que el producto en cuestión tenga un papel preponderante como ingrediente de esta receta y no sea un mero condimento.

4 Ficha para planta

La ficha se realizará para establecimientos de comida típica y se observarán aspectos como el tipo (apartado 1.4) y la categoría (apartado 1.5), para lo cual se han tomado como factores a estudiar u opciones a revisar, las que de por sí se contemplan en el catastro del Guayas y Manabí. Aquí también se han añadido la tipología de kioscos y carretas de comida, debido al protagonismo cultural que se le intuye e importancia en cuanto a su oferta.

Otros factores de estudio serían el número de mesas (1.12), plazas (1.13) y personal en cuanto a número de empleados (2.1) y su formación (2.2).

Finalmente se analizará el menú que ofrece, poniendo especial atención a su precio medio y a la oferta de platos o productos que ya hayan sido inventariados, para lo cual existe una casilla para apuntar su código.

5 Ficha de fiestas y mercados

Esta ficha trata de contemplar una de las opciones que tiene el mercado para potenciar y comercializar la oferta gastronómica, diversificando así su economía. Se trata de destacar las ferias, los festivales y los mercados como acontecimientos culturales (dentro de su entorno cultural local) y puntos de referencia de la cultura alimenticia del lugar.

En el caso de las fiestas y festividades, se trata de dar a conocer su sentido y de que forma estos acontecimientos se relacionan con la gastronomía local, ya sea de una u otra forma e independientemente de su temporalidad. Factor este que forma parte de la ficha (periodicidad 1.4)

Si se trata de mercados, deberán ser mercados en los que la alimentación tenga un papel preponderante, ya sea por venta de productos de abastecimiento local y foráneo, como un punto de oferta y venta de gastronomía local.

Finalmente existe la posibilidad de festivales celebrados para promocionar o vender algún tipo de producto agroalimentario con protagonismo en la región.

Los aspectos finales a completar en la ficha serían los grupos participantes, en el apartado 1.11 (vecinales, de acción local, de acción cantonal o regional), la variedad de los productos ofertados, en el apartado 1.12 (sobre todo en el caso de los mercados), la motivación (1.15), la transmisión social del evento (1.16) y la transformación que este ha experimentado en las últimas fechas (1.17).

Otros aspectos serían la descripción del programa (1.13), sobre todo en lo referente a la gastronomía, y el sentido o uso comunal y social que se le de a la celebración (1.14).

CAPITULO II

METODOLOGÍA Y PROCEDIMIENTOS

2.1. Objetivos

2.1.1. Objetivo general

Elaborar un inventario gastronómico del cantón Nobol que sirva de base para la valoración turística de dicha oferta.

2.1.2. Objetivos específicos

- 1 Definir el término Oferta Gastronómica.
- 2 Describir la actividad turística del cantón.
- 3 Realizar un diagnóstico del cantón Nobol, en el cual se elaborará el inventario gastronómico.

2.2 Metodología aplicada

2.2.1 Método

Tomando la definición de método científico de la enciclopedia wikipedia²⁵: Conjunto de pasos fijados de antemano por una disciplina con el fin de alcanzar conocimientos válidos mediante instrumentos confiables; la presente investigación fijará estos pasos a través del método inductivo. Mill (1973) menciona que:

“(...) las investigaciones científicas comenzarían con la observación de los hechos, de forma libre y carente de prejuicios. Con posterioridad -y mediante inferencia- se formulan leyes universales sobre los hechos y por inducción se obtendrían afirmaciones aún más generales que reciben el nombre de teorías”.

Entonces, según este principio de partir de lo más esencial como es la observación exhaustiva, en un trabajo de campo planificado, no se hace otra cosa que instrumentar el método clave de las ciencias fácticas, la inducción, la cual es definida por Barite (2000) como:” procedimiento inductivo mediante el cual se extrae la característica (y/o categoría) aplicada en una faceta, a partir del análisis de los focos y del encabezamiento de una faceta (...)”;

se realizará una búsqueda y agrupación de la información encontrada, seleccionando y jerarquizando las características de distinto tipo para finalmente llegar a una conclusión de valor general.

²⁵ Wikipedia foundation, Inc www.wikipedia.org Visita realizada el 14/08/2007

2.2.2 Enfoque de la metodología

El enfoque de la metodología de esta investigación será un enfoque cualitativo, a decir de Taylor y Bogdan (1998): "(...) comprensión en un nivel personal de los motivos y creencias que están detrás de las acciones de la gente, se trata de recoger las palabras y las conductas de las personas sometidas a la investigación" , "(...) busca la comprensión por medio de los métodos cualitativos como la observación participante, la entrevista a profundidad y otros que generan datos descriptivos"; estas técnicas de recolección de datos serán primordiales para alcanzar el objetivo del presente estudio.

Las mediciones numéricas, base fundamental del enfoque cuantitativo, no serán de mucha relevancia pero ayudarán en algún momento de la investigación, por ende no serán ignoradas del todo.

2.2.3 Diseño utilizado

Tamayo (1997) menciona que la investigación descriptiva trabaja sobre realidades de hechos, y su característica fundamental es la de presentarnos una interpretación "correcta", en el mismo fragmento el autor expresa que el diseño descriptivo: "utiliza el método de análisis, se logra caracterizar un objeto de estudio o una situación concreta, señalar sus características y propiedades. Combinada con ciertos criterios de clasificación, sirve para ordenar, agrupar o sistematizar los objetos involucrados en el trabajo

indagatorio”.

Y es precisamente lo que el presente estudio realizará: ordenar, describir y analizar la información recopilada; lográndolo a través del diseño descriptivo, el cual además permitirá la utilización de cualquier técnica de recolección de datos.

A la vez Tamayo (1997), en palabras simples, define el diseño explicativo como un diseño de investigación que trata de responder o dar cuenta del por qué del objeto que se investiga. En el presente estudio, luego de la realización del inventario gastronómico se deberá explicar los diagnósticos y analizar los resultados obtenidos.

2.2.4 Hipótesis

Si se elabora un inventario de la oferta gastronómica del cantón Nobol se podría tener información para diversificar la oferta turística.

2.2.5 Variables

- **Variable Independiente.-** El inventario gastronómico, que tiene como indicadores los platos, los productos, la planta turística: alimentos y bebidas.
- **Variable dependiente.-** la diversificación de la oferta turística.

2.2.6 Sujetos, universo y muestra

Se ha determinado que los sujetos constituyen los individuos que preparan los platos, y los visitantes que llegan a Nobol y consumen los platos. Como universo se encuentra el Cantón Nobol, siendo considerados los sitios para determinar la muestra los circundantes al Santuario de Narcisca de Jesús y la Av. Amazonas, que notoriamente son los sitios que perciben mayor movimiento comercial en el cantón.

2.3 Técnicas utilizadas

2.3.1 Fuentes

Fuentes primarias: Se obtendrá información directa a través de las entrevistas a personajes claves vinculados a la gastronomía del cantón Nobol.

Fuentes secundarias: Información recopilada para esta investigación ha sido tomada de:

- 1 Biblioteca de la Licenciatura en Turismo
- 2 Biblioteca del Banco Central
- 3 Biblioteca propia
- 4 Archivo Histórico del Guayas
- 5 Instituto de estadísticas y censos
- 6 INAMHI, etc.
- 7 Paginas *web* de:
- 8 Ministerio de Turismo
- 9 UNESCO
- 10 Organización Mundial del Turismo
- 11 Archivo histórico del Guayas
- 12 Gobernación del Guayas
- 13 Cámara de Turismo del Guayas
- 14 Ministerio de agricultura y ganadería
- 15 Ilustre Municipio de Nobol, etc.

2.3.2 Técnicas instrumentales

Para la recolección de la información que contenga el inventario gastronómico se establece la aplicación de dos técnicas de naturaleza cualitativa, las cuales son: la observación y la entrevista.

La aplicación de las técnicas de observación y entrevista, se realizan generalmente de manera conjunta.

En el caso de la observación, existe una serie de formas de aplicación, orientadas por las necesidades del investigador o del proyecto para alcanzar los objetivos de investigación (Camacho, 2002). Las formas más oportunas de utilización de esta técnica para este inventario son: observación no estructurada y observación no participante; donde el observador es mero espectador de la situación, sin que intervenga de modo alguno en el curso de los acontecimientos observados. Para lograr este objetivo la observación se realizara en la vida real esto quiere decir que serán efectuadas a través del trabajo de campo.

Así mismo, considerando los diversos tipos de entrevistas que se dan dentro de los enfoques cualitativos, se toma en cuenta para los presentes trabajos la utilización de las entrevistas semi – estructurados, para aplicarlas junto con las técnicas de observación; en las cuales se utiliza una guía general de preguntas pero, de acuerdo con el ritmo de información brindada por el

informante, se pueden variar las preguntas o realizar nuevas en el momento mismo de la entrevista.

2.4 Procedimiento de recolección de datos

Para la observación, en primer lugar, se estableció recorridos de reconocimiento del espacio de investigación, se enfocó básicamente en identificar:

- 1 Potenciales informantes claves
- 2 Sitios de interés turístico
- 3 Potencial gastronomía de interés turístico

Para realizar la observación en los lugares turísticos, se programo las visitas en fines de semana por la mayor afluencia de visitantes, además de aprovechar la coincidencia de celebraciones que se presentaron en el periodo en que se realizó el trabajo de campo, como fue la las fiestas de cantonización y la beatificación de Narcisa de Jesús.

Para las entrevistas a informantes claves como son: Padre Jaime Cedeño (Rector del Santuario de Narcisa de Jesús), Padre José Luis Ponce (Párroco del cantón Nobol), Sr. Manuel Romero Álvarez (Poblador pionero en Nobol), Sr. Nazario Alvarez (Funcionario de la I. Municipalidad de Nobol), así como a los administradores de fincas; se los contacto en horarios entre semana

debido a que su disponibilidad de tiempo así lo meritaba.

Del mismo modo las entrevistas a los contactos en los establecimientos de comida se los realizo en días laborables como en fines de semana, siendo en este último las entrevistas con menos profundidad ya que por tener más afluencia de turistas en esos días su disponibilidad de tiempo era menor.

Para los informantes claves hicimos una cita previa para ser atendidos, lo que no ocurrió con los contactos de los establecimientos a los cuales abordamos en sus respectivos locales recibiéndonos con mucha amabilidad en todos los casos.

Así mismo para las entrevistas a los visitantes de Nobol, se aprovecho la gran afluencia de los fines de semana, en especial el día domingo para obtener más versatilidad en las respuestas ya que los sábados en su mayoría van los grupos organizados por la curia.

La lista de los informantes es la siguiente:

1. Jaime Cedeño (Rector del Santuario Narcisa de Jesús)
2. José Luis Cedeño (Párroco de Nobol)
3. Manuel Romero
4. Nazario Álvarez
5. Patsy Tabares
6. Julio Briones A.
7. Marco Álvarez

8. Luz Jara Martillo
9. María Cercado
10. Fermín Álvarez
11. Francisco Galarza
12. Julio Briones B.
13. Cindy Serrano
14. Carlos Navarrete
15. Ángel Parrales
16. Cecilia Mestaza
17. Francisca Veliz
18. José Álvarez
19. Paolo Torres
20. Gabriel Veliz
21. Karina Caicedo
22. Olga Espinoza
23. Martha Ronquillo
24. Jimmy Ruiz
25. Isidro Plúas
26. Adelaida Plúas
27. María Cristina Ronquillo
28. María Pico
29. Jessica Barzola
30. Eliza Barzola

31. Harold Acuña
32. Elizabeth Tama
33. Verónica Marcillo
34. Hector Timbiano
35. Verónica Gaibor
36. Lupe Noboa
37. Silvia Palacios
38. Juliana Torres
39. María José Torres
40. Luis Ortega
41. Victoria Coello

(Ver anexo cuadro registro de informantes)

CAPITULO III

ASPECTOS GENERALES

3.1. Aspectos geográficos

3.1.1. Superficie, ubicación y límites

El cantón Nobol posee una superficie total de 127,5 km². 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.²⁶

²⁶ Consejo Provincial del Guayas. http://www.guayas.gov.ec/saboraguayas/canton_nobol.htm Visita realizada el 15/09/2007

Sus límites son: 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.

Mapa 1. Ubicación del cantón Nobol



Fuente: Cámara Provincial de Turismo

3.1.2. Clima y temperatura

La influencia de las corrientes oceánicas, El Niño y Humboldt, hacen que en la Región Costa predominen algunos tipos de clima. En la provincia del Guayas se identifican tres tipos de clima principales:

Tropical Mega térmico Seco, Tropical Mega térmico Semi-húmedo y Tropical Mega térmico Semiárido.

Nobol presenta el tipo de clima Tropical Mega térmico Semi-húmedo, que es característico de la cuenca del río Daule.

La temperatura promedio va desde los 25°C a los 30°C, siendo el período donde se presenta mayor temperatura entre diciembre y abril, mientras que junio, julio, agosto y septiembre son los meses donde se registran las temperaturas mas bajas. La temperatura promedio mensual multianual, corresponde a 26.5 °C.²⁷

3.1.3. Precipitación

La zona presenta una precipitación promedio multianual de 1.064 mm, siendo los meses de mayor precipitación de enero a marzo.

²⁷ INAMHI Instituto Nacional de Meteorología e Hidrología.

3.1.4. Humedad relativa y velocidad del viento

La provincia del Guayas en general presenta una humedad relativa del 74%, con un valor máximo de 82% en el mes de febrero y un mínimo de 67% en el mes de noviembre.

Presenta además una velocidad del viento máxima de 8.0 m/s y una mínima de 3.0 m/s en los meses de enero y febrero. La media anual es de 5,3 m/s SW.

3.1.5. Hidrografía

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, ubicado entre los bosques al sudoeste de Santo Domingo de los Colorados, lugar que está muy cerca de un pueblo llamado San Miguel perteneciente a la provincia de Pichincha; allí sus primeros afluentes reciben el nombre de Pupusá y el de Peripa, respectivamente, conservando el nombre de este último hasta reunirse con el Grande, desde donde toma el nombre de río Balzar, que pierde para luego tomar el de Santa Lucía y por último el de Daule, con el cual se conoce hasta desembocar en el río Guayas. Al pasar por el Cantón Nobol tiene tres afluentes que son el Magro, Bijagual y Guachapelí. Romero, M (1980)

En su carrera hacia el Sur, el Daule recibe inicialmente las aguas de los ríos La Morena, Pescadillo y otros; luego afluyen a él en su curso suroeste los ríos Santa Lucía, Tachel, Tachelito, Solano, Tigre, Congo, Chicompe, Perindo, Colimes; los esteros Bufay, Colorado y Loco, y cerca de la ciudad de Daule, el Río Pula.

La zona de Nobol también se encuentra influenciada por los esteros Espinal y Achiote.

3.1.6. Geomorfología

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. Hay extensas zonas arroceras, siendo su principal fuente de producción, y cultivos de gran variedad de frutas como mangos, sandías, naranjas, ciruelas y demás frutas tropicales. Romero (1980)

3.1.7. Tipos de suelo

El suelo de la zona de Nobol es de textura franco arcillosa y de tipo aluvial; se trata de un suelo rico en materia orgánica y con buen drenaje, lo

que lo hace propicio para la agricultura, sobre todo del mango y del arroz.²⁸

3.1.8. Usos del suelo

El III Censo Nacional Agropecuario indica que de las 11468 hectáreas de suelo existente en Nobol, el 31,90% son utilizados para cultivos transitorios como el arroz, principal producto del sector; y el 4,53% para cultivos permanentes. Lo restante del suelo es ocupado en su mayoría por una vasta zona de montes y bosques que ocupan el 35,91%, y de pastos naturales con un 20,16%.

Tabla 3. Usos principales del suelo

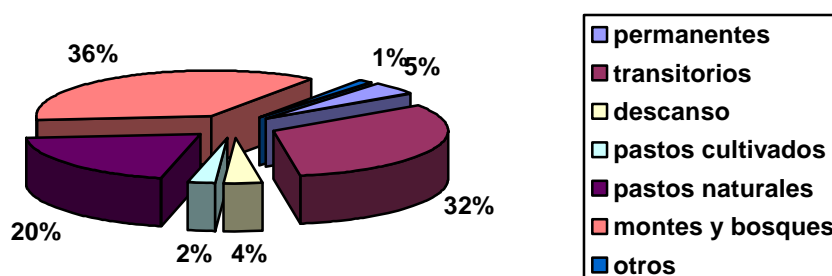
Uso del suelo	Hectáreas	Porcentaje
Total	11468	
Cultivos permanentes	520	4.53 %
Cultivos transitorios	3659	31.90 %
Cultivos de descanso	410	3.57 %
Pastos Cultivados	282	2.45 %
Pastos Naturales	2312	20.16 %

²⁸ Proyecto SICA Servicio de información agropecuaria del Ministerio de Agricultura y Ganadería http://www.sica.gov.ec/agronegocios/biblioteca/Ing%20Rizzo/nuevos%20exportables/mango/mango_ambiente.htm Visita realizada el 15/09/2007

Montes y bosques	4119	35.91 %
Otros usos	172	1.45 %

Fuente: III Censo Nacional Agropecuario

Grafico 1. Usos principales del suelo



Fuente: III Censo Nacional Agropecuario

3.1.9. Flora

La vegetación circundante al río Daule es característica de los bosques secos donde abunda principalmente vegetación silvestre de arbustos, además de una biodiversidad de especies arbóreas representativas como: “moral bobo” *Clarisia racemosa*, “matapalo” *Ficua obtusifolia*, “guarumo” *Cecropia litoralis*, “Pechiche” *Vitex gigantea*, “muyuyo” *Cordia lutea*, “algarrobo” *Prosopis juliflora*, “bototillo” *Cochlospermum vitifolium*.

Además de frutas tropicales como: “Ciruelo” *Spondias purpurea*, “Naranja” *Citrus sinensis*, “Grosella” *Phyllanthus acidus*, “Mandarina” *Citrus reticulata*, “Mango” *Mangifera indica*, etc.

Sobre los árboles se desarrollan epífitas como: *Tillandsia narthecioides*.

Cabe mencionar que este bosque se está perdiendo poco a poco y está siendo remplazado por plantaciones de arroz. En dirección a Nobol es común observar un paisaje de vastas planicies ocupadas en su mayoría por estas plantaciones.

3.1.10. Fauna

La fauna está influenciada por las condiciones que ofrece el río Daule. Encontramos una gran variedad de peces como: “Bocachico” *Ichthyolephas humeralis*, “Dama” *Brycon alburnus*, “vieja roja” *Cichlosoma festaeabante*, “vieja azul” *Aequidens rivulatus*, “Guanchiche” *Hoplias microlepis*, “Dica” *Curimata sp*, “Barbudo” *Rhamdia Wagneri*, “Ciego” *Cetopsogiton occidentalis*, “Bagre” *Arius*, “Bio” *Sternopygus macrurus*, “Sábalo” *Brycon dentex*, “Sabaleta” *Brycon henri*, “Ratón” *Leporinus ecuadoriensis*, “Tilapia” *Oreochromis niloticus*, “Chame” *Dormitator latifrons*, “Cachuela” *Brycon dentex*.²⁹

²⁹ CEDEGE Comisión de estudios para el desarrollo de la Cuenca del Río Guayas y la Península de Santa Elena <http://www.cedega.gov.ec/modules.php?name=News&file=article&sid=78> Visita realizada el 15/09/2007

Dentro de los reptiles se pueden encontrar: "tortuga mordedora" *Chelydra serpentina*, "iguana verde" *Iguana iguana*. Dentro de los mamíferos se encuentran: "ratón arrocero" *Oryzomys sp*, "venado" *Odocoileus virginianus*, "murciélagos" Phyllostomidae.

En avifauna tenemos: "águila pescadora" *Pandion haliaetus*, "capintero" *Veniliornis callonotus*, "cucube" *Mimus longicaudatus*, "garza real" *Egretta thula*, "lechuza" *Tyto alba*, "pato machacón" *Cairina moschata*, "pava de monte" o chachalaca *Ortalis erythroptera*, "gavilán" *Parabuteo unicinctus*, "pato maría" *Dendrocygna bicolor*, etc.

3.1.11. Demografía

Según el VI Censo de Población y Vivienda realizado en noviembre del 2001 por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, el cantón Nobol posee una población total de 14753 habitantes, siendo la población masculina ligeramente más elevada ocupando un 51,06% mientras que la población femenina ocupa el 48,94%.

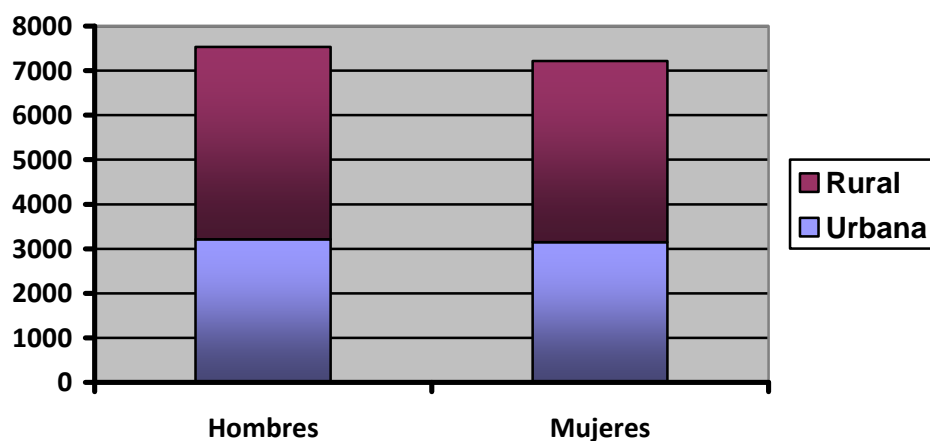
La población de Nobol con un 56,91% se encuentra más concentrada en el área rural, con una población más numerosa de sexo masculino; mientras que un 43,09% de la población total se encuentra concentrada en el área urbana, en donde la población de hombres y mujeres se encuentra casi en la paridad.

Tabla 4. Población Cantonal de Nobol

Áreas	Total		Hombres		Mujeres	
Total	14753		7533	51.06%	7220	48.94%
Urbana	6357	43.09%	3210	50.49%	3147	49.50%
Rural	8396	56.91%	4323	51.48%	4073	48.51%

Fuente: VI Censo de Población y Vivienda. INEC. Noviembre 2001

Grafico 2. Población del Cantón Nobol por sexo y área geográfica



Fuente: VI Censo de Población y Vivienda. INEC. Noviembre 2001

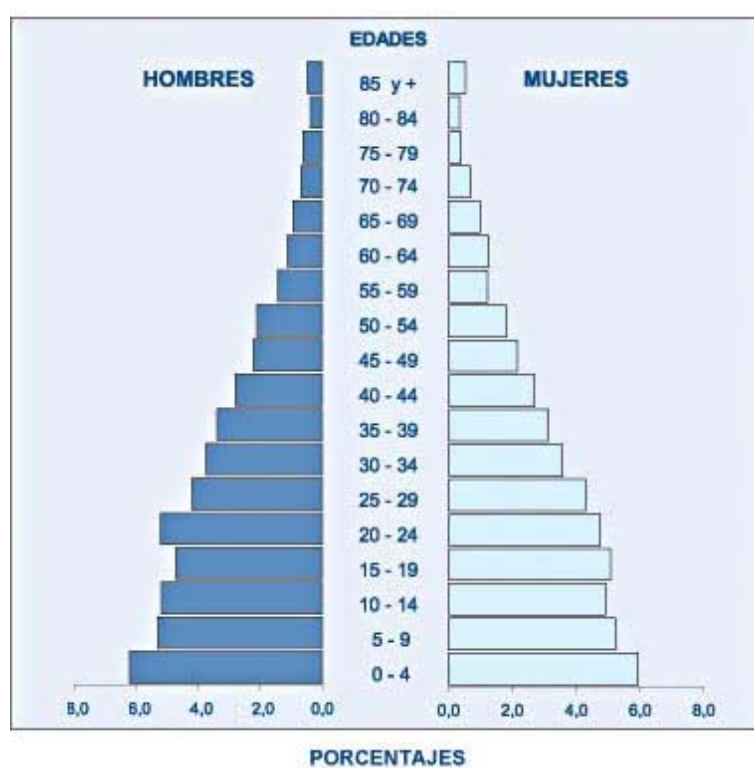
Hay un gran número de población infantil menores de 15 años los cuales ocupan el 22,91% de la población total; la población adolescente también es numerosa con un 19,83%; sumando los cuatro rangos de 25 hasta 64 años, que corresponde a la población adulta, nos da un 53,23%, lo cual los pone en primer lugar en cantidad de pobladores; y por último, se observa a la tercera edad que corresponde al 6,05% de la población.

Tabla 5. Población por rango de Edad

Edades	Total	14753	Hombres	Mujeres
Menores de 15	3380	22.91%	1717	2376
15 a 24	2926	19.83%	1472	1454
25 a 34	2339	15.85%	1179	1160
35 a 44	1775	12.03%	918	857
45 a 54	3002	20.34%	643	584
55 a 64	740	5.01%	379	361
65 en adelante	894	6.05%	466	428

Fuente: VI Censo de Población y Vivienda. INEC. Noviembre 2001

Grafico 3. Pirámide de Población



Fuente: VI Censo de Población y Vivienda. INEC. Noviembre 2001

3.1.12. Educación

Tomando en cuenta a la población a partir de los 10 años de edad, la tasa de analfabetismo en Nobol es de 12,65%, esto quiere decir que 1442 pobladores del cantón no saben leer ni escribir, frente a un 87,27% de la

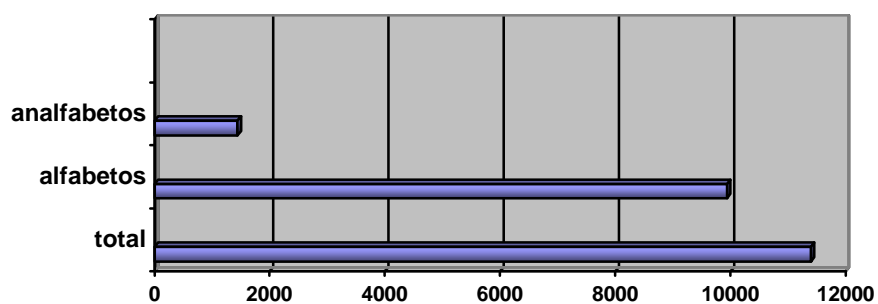
población que tienen algún nivel de instrucción.

Tabla 6. Población de 10 años y más por condición de alfabetismo

	total	alfabetos		analfabetos		no declarados
total	11394	9939	87,27%	1442	12,65%	13
urbana	5011	4396	87,72%	609	12,15%	6
rural	6383	5543	86,84%	833	13,05%	7

Fuente: VI Censo de Población y Vivienda. INEC. Noviembre 2001

Gráfico 4. Población de 10 años y más por condición de alfabetismo



Fuente: VI Censo de Población y Vivienda. INEC. Noviembre 2001

Casi la mitad de la población de Nobol solo ha cursado la educación básica, seguidos con un porcentaje del 22,36% de población que ha alcanzado la educación media. Solamente un promedio muy pequeño del 2,79% ha cursado estudios superiores.

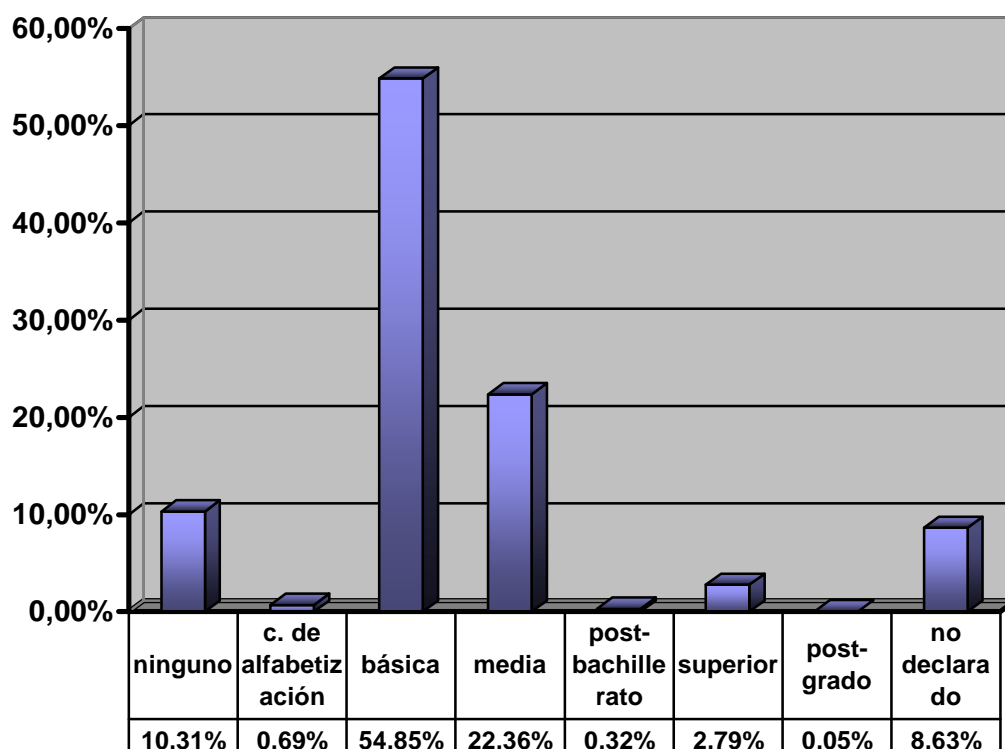
Agregado a esto, el promedio de años aprobados por la población de 10 años y más, es decir la escolaridad media, para el cantón Nobol es de 5,4 años, concluyendo que no todos prosiguen su escolaridad y que a pesar que la tasa de alfabetismo es alta el índice de la población que accede a instrucción superior es bajo.

Tabla 7. Población de 5 años y más por nivel de instrucción

Nivel de instrucción	Total	
	12954	
Ninguno	1335	10,31%
Centro de alfab.	90	0,69%
Educación básica	7105	54,85%
Educación media	2897	22,36%
Post-bachiller	41	0,32%
Superior	361	2,79%
Post-grado	7	0,05%
No declarado	1118	8,63%

Fuente: VI Censo de Población y Vivienda. INEC. Noviembre 2001

Grafico 5. Población del Cantón Nobol por nivel de instrucción



Fuente: VI Censo de Población y Vivienda. INEC. Noviembre 2001

3.1.13. Vivienda

La densidad poblacional de Nobol es de 115,7 habitantes/ km².

Tomando en cuenta que existen 3141 viviendas ocupadas y 14740

ocupantes, lo que da un promedio de 4,7 habitantes/ vivienda.

De estas viviendas el 82,6% son de tenencia propia, el 92,6% utilizan gas doméstico para cocinar, el 38,42% presenta agua entubada dentro de la vivienda, el 87,4% dispone de servicio eléctrico, y sólo un 13,2%, de servicio telefónico.

Nobol en su mayoría esta dotada con un 80,10% con la red pública de agua potable. En algunas áreas rurales aún se hace uso de pozos para el suministro de agua, el 8,9% de las viviendas poseen este servicio y un 4,6% tienen como alternativa la utilización de ríos y vertientes ante la ausencia de agua potable en sus hogares.

Tabla 8. Abastecimiento de agua

Total	3141			
	Total	Urbano	Rural	
Red Pública	2516	1271	1245	80.10%
Pozo	280	26	254	8.9%
Río o vertiente	143	14	129	4.6%
Carro repartidor	76	6	70	2.4%

Otro	126	35	91	4.0%
------	-----	----	----	------

Fuente: VI Censo de Población y Vivienda. INEC. Noviembre 2001

Así mismo, para la eliminación de aguas servidas en el cantón Nobol, solo un 8,2% de sus viviendas están dotadas de la red pública de alcantarillado, los demás en su mayoría hace uso de pozos sépticos y ciegos. En conclusión, en la mayoría de las viviendas la dotación de servicios básicos es aceptable.

Tabla 9. Sistema de eliminación de aguas servidas

Total	3141	
Alcantarillado	259	8.2%
Pozo séptico	699	22.3%
Pozo ciego	1099	35%
otros	1084	34.05%

Fuente: VI Censo de Población y Vivienda. INEC. Noviembre 2001

3.2. Antecedentes históricos

3.2.1. Reseña histórica

En la época prehispánica, antes del incario, el sector ubicado en las riberas del río Daule, lo que hoy comprende los cantones Daule, Nobol, Santa Lucía, Palestina, Balzar, El Empalme y demás pueblos ubicados al Norte de la provincia del Guayas, fue la cuna de un grupo de poblaciones sedentarias y unificadas pertenecientes a la cultura Daulis-Tejar. Esta cultura se desarrolló en el período del Desarrollo Regional que data del 500 a.c., al 500 d.c. se dedicaban a la agricultura, aprovechando las influencias benéficas que ofrecía el río Daule en sus riberas, lo que hasta la actualidad se traduce en hectáreas de tierras fértiles para el cultivo. Romero, M (1980)

Estas tribus indígenas serían los primeros habitantes del sector en el que está incluido el actual Nobol. Así pasan los años y nos ubicamos en la época colonial allá por el siglo XVI, donde el comercio entre Costa y Sierra comienza a desarrollarse, los arrieros con sus mulas atraviesan un largo camino entre Guayaquil y San Miguel para transportar en un principio sal, ya a finales del siglo XVII se convierten en grandes comerciantes y empiezan a

transportar arroz, pescado seco, frutas tropicales, el pisco peruano, entre otros productos. En su largo y tedioso camino pasaban primero por unas desoladas planicies en la costa para luego atravesar la topografía irregular de la sierra; el sector de Nobol, entonces, era un potencial sitio de paso para el comercio, aunque era todavía una zona totalmente desolada.³⁰

Viajando por el tiempo, llegamos a los años de 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. Debido al éxito de su empresa contrataron trabajadores, quienes, junto a sus familias, fueron poco a poco acrecentando la población. Ya en el año de 1869, era un recinto de mucha importancia, las autoridades de turno se ven en la obligación de asignar un inspector, cargo que fue ocupado por el señor José Domingo Ronquillo convirtiéndose en el primer inspector del recinto.

El 28 de abril de 1901, el Concejo de Daule, por decreto municipal, eleva la localidad de Nobol a la categoría de parroquia con el nombre de Piedrahita, en homenaje al Dr. José Vicente Piedrahita, siendo el Sr. Agustín Washbrum,

³⁰ GOMEZ, JOSÉ. Archivo Histórico del Guayas. Artículo. EL comercio Costa-Sierra. 2006
<http://www.archivohistoricoguayas.org> Visita realizada el 15/09/2007

Presidente encargado del Concejo cantonal de Daule y su secretario, el señor Idelfonso Barahona.

El gobierno central en ejercicio de sus facultades aprueba el decreto municipal del cantón Daule, creando la parroquia Vicente Piedrahita el 6 de julio de 1901.

Nobol permaneció como parroquia del cantón Daule por espacio de 91 años. Creando el 4 de diciembre de 1990, el comité pro cantonización, el mismo que tras dos años de intensas gestiones ante el Congreso Nacional, consiguió que este organismo el 21 de julio de 1992 apruebe en segunda y definitiva instancia la creación del cantón Nobol, estableciendo como cabecera cantonal la ciudad Narcisa de Jesús y como jurisdicción política-administrativa, lo que hasta entonces era la parroquia Piedrahita. Disponiendo, además, el Congreso que el Tribunal Supremo convoque a elecciones para dirigir a los dignatarios del primer cabildo.

3.2.2. Cantonización

La Comisión de lo Civil y Penal en su sesión del día 14 de julio de 1992, conoció y discutió el proyecto de Ley para que sea analizado en primer debate por el plenario de las comisiones legislativas en su sesión ordinaria del 16 de julio de 1992. Con fecha 21 de julio de 1992, el plenario de las

comisiones legislativas envía el proyecto al Ejecutivo para que autorice la disposición y sea publicada en el Registro Oficial, con lo cual se transformaría en ley y entraría en vigencia, es así que el 7 de agosto de 1992 en el Registro Oficial No. 173, se hace ley la creación del nuevo cantón de la provincia del Guayas con el nombre de Nobol, siendo su cabecera cantonal la parroquia Narcisa de Jesús. Cuenta además con los recintos de Petrillo, Chiveria, San José I, San José II, Bijagual de Abajo, Bijagual de Arriba, Bijagual Central, Espinal, Pajonal, San Andrés, Escobería, San Augusto, Los Quioscos, Río Perdido I, Río Perdido II, Monte Oscuro, Nato Arriba y Nato Abajo; y las comunidades de San Gregorio, Narcisa de Jesús, Santa Luisa, Cooperativa Vicente Piedrahita, 24 de Mayo, 4 de Agosto, Los Pinos, San Isidro, Ave. Río Amazonas, La Primavera, San Pablo, Providencia, San Ramón.

Los primeros integrantes del concejo fueron:

Dr. Ramón Zambrano, Alcalde; y los concejales, José Villamar, Manuel Tabaréz, Milton Alcívar, Severo Márquez, Augusto Aguilar, Sara Barzola y Gonzalo Véliz.³¹

³¹ I. Municipalidad de Nobol. Boletín Informativo: Nobol Avanza 2007

Tabla 10. Acontecimientos Históricos de Nobol

Año	Acontecimiento Histórico
1832	Nace en el Recinto San José Narcisca de Jesús Martillo Morán
1843	Es inscrito en el rol de las futuras parroquias el Recinto "Petrillo"
1850	Junio 17, se firma en Petrillo el Tratado de Paz con el nombre de Florida. Llegan a los parajes de Nobol sus primeros habitantes
1869	Fue nombrado para el Cacerío de Nobol un Celador Municipal
1869	Diciembre 8, Muere Narcisca de Jesús
1876	Enero 3, el Cabildo Dauleño toma posesión de las minas de hierro de los cerros de Petrillo.
1879	Es designado un profesor Municipal para el Recinto y un Inspector.
1888	Don Carlos Alberto Flores pide y obtiene que se inscriba el nombre de Nobol en el rol de las futuras parroquias de Daule.
1884	La Batalla del Nato
1897	Noviembre 9, se establece el telégrafo
1900	Se organiza el comité Pro – Capilla
1901	Abril 23, se expide la ordenanza de creación de la nueva parroquia. Julio 6, se expide el Decreto de creación de la Parroquia Piedrahita por parte del Gobierno. Agosto 25, se inaugura la parroquia y se nombra las autoridades
1902	El Teniente Político organiza el primer Censo de población
1904	Noviembre 20, se formo la entidad Bomberil con el nombre de Pedro Carbo 1
1907	Se preparan los primeros estantes de la Casa Municipal
1913	Noviembre 30, los conchistas denominados Montoneros dirigidos por el coronel Manuel Morán se toman la población.
1920	Llega a la parroquia el primer carro marca Ford
1931	Junio 23, se reorganiza al Cuerpo de Bomberas, con el nombre Palmiro Noriega
1931	Se fundó el Club Deportivo Centenario
1937	Se funda la Comuna Petrillo. Se forma el primer Comité Pro – parque
1938	Se celebra por primera vez el aniversario parroquial
1940	Se fundó el Club Deportivo Piedrahita
1942	Junio 30, gran Incendio

1942	Se construyó el local de Cuerpo de Bomberos
1946	Se hizo el relleno de la Carretera estable
1950	Noviembre 28, se inaugura el servicio eléctrico
1951	Se inaugura el edificio de la Escuela Adriana Fuentes
1954	Si inaugura la Casa Municipal Octubre 22, se inaugura la Planta Eléctrica Grande
1955	Es elevado Nobol a parroquia eclesiástica
1959	Si inaugura el Instituto Narcisa de Jesús
1961	Construye el parque el Consejo Provincial
1967	Enero 15, se construye el templo de Narcisa
1972	Diciembre 6, llegada definitiva de los sagrados restos de la Sierva de Dios Narcisa de Jesús a su tierra natal
1974	Mayo 4, Inauguración del colegio Narcisa de Jesús
1975	Papa Paulo VI inicia causa de beatificación de Narcisa de Jesús
1976	Julio 6, Se inaugura los trabajos de la cripta de Narcisa
1980	Inauguración de los trabajos del Mercado Municipal
1990	Creación del Comité Pro – cantonización
1992	Julio 16, Se debate en el Congreso Nacional la cantonización de Nobol Julio 21, La comisión Legislativa envía el proyecto de cantonización al Ejecutivo para que autorice la disposición
1992	Agosto 7, Nobol es declarado Cantón
1992	Octubre 25, Beatificación de Narcisa de Jesús
2007	Enero 4, se informó a la Conferencia Episcopal Ecuatoriana la decisión del Consistorio Ordinario de Cardenales, en la Santa Sede, de canonizar a la beata Junio 1, el Papa Benedicto XVI da la autorización para que Narcisa de Jesús sea proclamada Santa.

Fuente: Romero, Manuel. *Nobol: La Tierra de la Santa*. Guayaquil: 1981

3.3. Aspectos culturales

3.3.1. Narcisca de Jesús, referente de fe y cultura

Nobol es un cantón cuya importancia histórica y religiosa consiste, en gran medida, en ser la cuna de Narcisca de Jesús Martillo Morán, quien nació el 29 de octubre de 1832, día de San Narciso; es cariñosamente nombrada la “Violeta de Nobol”, es la santa montubia, paradigma del amor a Dios y a sus semejantes.

Hija de Pedro Martillo Mosquera y Josefa Morán, propietarios de una gran hacienda agropecuaria denominada San José. Proveniente de una familia humilde, los padres de Narcisca no eran ricos pero tampoco pasaban miserias ya que subsistían de lo que les generaba la agricultura y la cría de animales. Desde muy niña llevaba una vida de devoción, muy entregada al recogimiento. A los 19 años tras la muerte de su padre, siente que su preparación espiritual debía ser reforzada y decide viajar a Guayaquil. Llega a esta ciudad en 1852, donde permaneció hasta 1868.

En Guayaquil fortaleció más su espíritu bajo la orientación del canónigo Luis de Tola y Avilés, vicario de Guayaquil. También intensificó sus jornadas de sacrificio, como un acercamiento a la imitación de Jesús. Seguía a Cristo

flagelado y realizaba ocho horas de oración diarias.

A través de un cercano director espiritual, el padre Ramón Amadeo Millán, conoce a Mercedes Molina y Ayala (futura beata Mercedes de Jesús) con quien compartió el ideal de santidad, alcanzado a través de la oración; atrayéndole a ambas la vida de la en ese entonces beata Mariana de Jesús Paredes y Flores.

El 5 de junio de 1868 parte hacia Perú. Transcurre el tiempo donde Narcisa continúa con su rutina de oración y sacrificio. El padre Manuel Medina, futuro obispo de Trujillo, fue quien la guió en su vida espiritual hasta vísperas de su muerte, ocurrida el 8 de diciembre de 1869 a los 37 años, en la festividad de la Inmaculada Concepción.

Una luz invadió el cuerpo de la santa y el lugar quedó perfumado, según testimonio de las religiosas que habitaban el convento donde se encontraba Narcisa.

En 1955 su cuerpo fue trasladado a Guayaquil y en 1972 regresó a Nobol. En 1975, el Papa Paulo VI inicia la causa de beatificación, tras aprobarse el milagro de la curación del cáncer a Juan Pesántez Peñaranda, atribuido a la intercesión de Narcisa de Jesús en 1960.

El 25 de octubre de 1992, en la plaza de San Pedro, en Roma, fue beatificada por el Papa Juan Pablo II. La declaración de canonización de Narcisa de Jesús fue posible gracias al milagro ocurrido a una niña de Colimes, Edermina Arellano Plúas. El 4 de enero de 2007, se informó a la Conferencia Episcopal Ecuatoriana la decisión del Consistorio Ordinario de Cardenales, en la Santa Sede, de canonizar a la beata. Neumane S. (2007)

El 1 de junio de 2007, el papa Benedicto XVI dio su autorización para que la beata Narcisa de Jesús Martillo Morán pueda ser proclamada santa.

Junto a Mariana de Jesús y al Hermano Miguel, la “Narcisita” será la tercera santa ecuatoriana, a la cual feligreses nobileños y del resto del Ecuador le rezan con fe y devoción, para pedir o agradecer un favor concedido por la “santa que es del pueblo”.

3.3.2. Cultura popular y tradiciones

Al llegar a Nobol, el visitante se encuentra todavía en medio de edificaciones de concreto, como sucede en la mayoría de cantones y parroquias del litoral, pero aún en estos días es posible observar las pequeñas casas construidas de caña y madera; esta interesante arquitectura vernácula es patrimonio cultural del lugar y remite a la vigencia y la vivacidad de la cultura montubia, que con el tiempo y la adopción espontánea de un

crecimiento caótico, ha ido mermando su presencia, pero ahí esta aún presente tratando de subsistir en el paso de las generaciones.

Adentrándonos en el pueblo nos damos cuenta que no solo en su pintoresca arquitectura se refleja la cultura montubia, si no que también se encuentra presente en sus tradiciones, sus costumbres que encierran la autentica cultura popular como esos antiguos cuentos y leyendas pasados de abuelos a nietos, convirtiéndose en parte de las creencias de todos los pobladores, como es el caso del nombre *Nobol*; nadie sabe a ciencia cierta dónde se origina esa palabra; ni en el Diccionario de la Lengua Española, ni en la lengua quichua existe su significado; lo único que se conoce es una historia tradicional contada desde tiempos de antaño. Manuel Romero, antiguo habitante de Nobol, quien ha sido testigo de sus cambios en el transcurso del tiempo, nos narra la historia que dice así:

(...)” cuando estas tierras eran parajes ocultos, apareció en una balsita de boyas un rústico campesino llamado Francisco Nobol; le gustó la zona, acoderó su sedentaria embarcación, desembarcó, tomó posesión de la tierra, construyó una chocita en la parte donde desemboca el estero de Bijagual; inició sus trabajos agrícolas, cuando las mieses estuvieron maduras recogió sus cosechas, y en la citada balsita se dirigía a la ciudad de Daule a vender el fruto de su trabajo. En el transcurso del tiempo conquistó a una compañera, la trajo a su casa, y comenzó para él una nueva vida.

Su unión conyugal dio fruto, tuvieron un hijito varón que llevó el nombre de su progenitor (Francisco). Los vecinos de las riveras del río por un sentimiento de aprecio y de cariño al hogar de su amigo, optaron llamar al bebé por Nobolito.

Este acto, disgustó sobremanera al indígena, tomándolo como ofensa a la

familia y el día menos pensado agarró su balsita, recogió sus pertenencias, embarcó a su familia, abandonó la comarca y desapareció para siempre”.

Tradiciones de juegos como carrera de ensacados, palo encebado, carrera de cintas; todavía se los rescata en las fiestas populares, pero cada vez son menos las generaciones que se ven interesadas por estas distracciones y prefieren lo que ofrece la vida moderna, y de poco en poco van desapareciendo.

Es tradición los partidos de indor cada primero de mayo, así como ver en los cielos las coloridas cometas en el mes de agosto, siendo dirigidas por los inquietos niños que ante los juegos que ofrece la vida moderna de hoy todavía se los puede observar de vez en cuando jugando con el trompo o en partido de pepos (bolillas) y a las niñas saltando sobre una rayuela dibujada con tiza sobre una acera.

Los versos y amorfinos que surgen de la cultura popular se han mantenido en forma oral solo en las escuelas, donde se los declaman en fechas importantes, el resto de la población ya los tienen casi olvidados manteniéndose solo en los recuerdos de los viejos habitantes nobileños.

Las costumbres de ahora varían con las de antaño, siendo como ejemplo el Vía Crucis de Semana Santa el cual se lo realizaba solo por las calles del

pequeño poblado, siendo imposible actualmente por la gran afluencia de visitantes motivados por la Narcisita siendo ahora la Romería de la Hacienda San José hacia el Santuario; del mismo modo en esta ficha era tradición consumir el arroz con leche lo que ya no se acostumbra ahora. La celebración del día de los difuntos también ha variado, en tiempos pasados los habitantes noboleños se amanecían en el cementerio pidiendo por sus finados lo que ya no se acostumbra, lo que no se ha perdido es que "a la salida del cementerio, es religión en día de muertos tomarnos el cafecito con los muchines de yuca, la fritada y el canelaso" como comenta Nazario Alvarez, legitimo noboleño, como él se considera.

En cuanto a la gastronomía de Nobol, se destaca el delicioso maduro con cuajada de queso, emblemático bocadillo noboleño, el cual es ofertado en varios puestos con leyendas llamativas colocados a lo largo de la vía Guayaquil-Manabí. También se ofrecen humitas, torrijas de choclo y fritada, además de encontrar restaurantes que ofrecen alguna variedad de comida típica.

Sobre esta vía se encuentra Colita, su nombre es Fermín Álvarez, pero nadie lo llama así. "Soy hecho, nacido y criado en Nobol", afirma orgulloso. Vende jugos de frutas hace 40 años, pero su fama reside en la exquisita chicha de arroz o "resbaladera" que prepara. Antes vendía más porque no había competencia. Los que visitaban a Narcisa religiosamente se detenían en su

puesto. "Ahora no hay billete y prefieren comprar una cola de dos litros".

Numerosos son los vendedores ambulantes de las delicias de esa santa parroquia. Con su bandeja al hombro, Plutarco Fajardo ofrece "bizcochuelos recién saliditos del horno". Afirma que este es el dulce tradicional de Nobol. Antes preparaban unos especiales, "con huevos de matrimonio" -o criollos-, además de pasas, que sacaban ya dorados de los hornos de leña. Para Elías Lozano, vender rosquitas de manteca es una tradición familiar, su padre y hermanos también las elaboran. Nobol es poseedor de una cultura interesante, es cuestión de detenerse un momento y mirar que pasa alrededor.

CAPITULO IV

ANALISIS DEL DESTINO

4.1. Actividades económicas

4.1.1. Población económicamente activa por actividad económica.

Tomando en cuenta la población a partir de los 5 años en adelante, de los 5030 habitantes de la población económicamente activa de Nobol, el 83,45% corresponde al sexo masculino, mientras que una tasa muy baja, del 16,54%, al femenino.¹

La tasa de ocupación es alta representando a un 97,87% de la población económicamente activa total, frente a una tasa de desocupación muy baja,

¹ INEC VI Censo de Población y de Vivienda. Noviembre de 2001

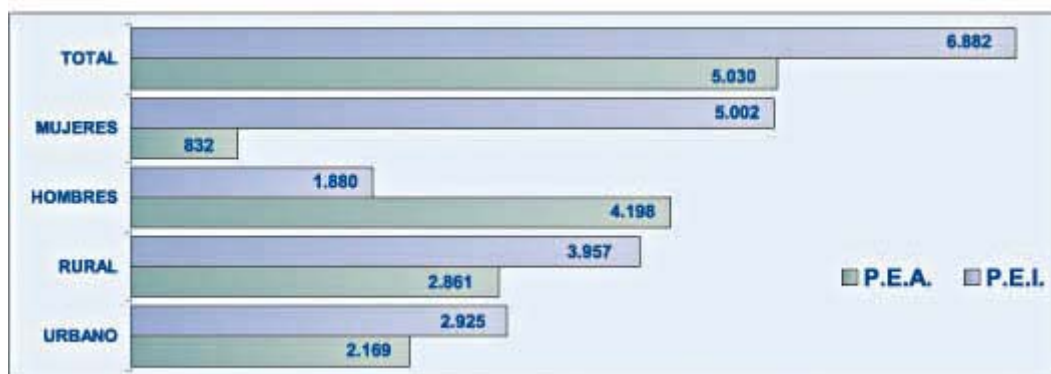
con un 2,12%.

Tabla 11. Población de 5 años y más, según tipo de actividad

	Población económicamente activa		Población económicamente inactiva	
Total	5030		6882	
Hombres	4198	83,45%	1880	27,31%
Mujeres	832	16,54%	5002	72,68%
Urbana	2169	43,12%	2925	42,50%
Rural	2861	56,87%	3957	57,49%

Fuente: VI Censo de Población y Vivienda. INEC. Noviembre 2001

Grafico 6. Población de 5 años y más, según tipo de actividad



Fuente: VI Censo de Población y Vivienda. INEC. Noviembre 2001

Tabla 12. Población de 5 años y más, ocupados y desocupados

Total 5030	Ocupados		Desocupados	
Total	4923	97,87%	107	2,12%
Hombres	4124	83,75%	73	68,22%
Mujeres	832	16,90%	33	30,84%
Urbana	2124	43,14%	45	42,05%
Rural	2799	56,85%	62	57,94%

Fuente: VI Censo de Población y Vivienda. INEC. Noviembre 2001

Un promedio de 2.376 habitantes tiene como actividad principal la agricultura y ganadería; con un equivalente al 48%, esta actividad es considerada

todavía la principal de la población.

Pero Nobol no basa exclusivamente su economía en actividades de extracción y explotación (agricultura y ganadería), cuenta también con actividades turísticas, representadas en su mayoría por el turismo religioso que se percibe por la devoción hacia la beata Narcisa de Jesús. Esta actividad permite el comercio de souvenirs y la venta de comidas típicas, entre las que cabe mencionar el caldo de gallina criolla, seco de pato, caldo de salchicha, fritada y humitas, sin olvidar al conocido maduro frito con queso, estos últimos platos por tratarse de comidas “rápidas”, es decir que se pueden servir fácilmente para comer al paso o llevar, se exhiben durante las 24 horas en la arteria principal de la ciudad que corresponde a la vía Guayaquil-Nobol y que conduce a Manabí. El 16,12% de la población se dedican a esta actividad, que en estos últimos años ha significado una fuente de ingreso significativa para los habitantes, que han decidido abandonar los cultivos y dedicarse enteramente al comercio que les ofrece el turismo religioso que se ha desarrollado en torno a Narcisa.

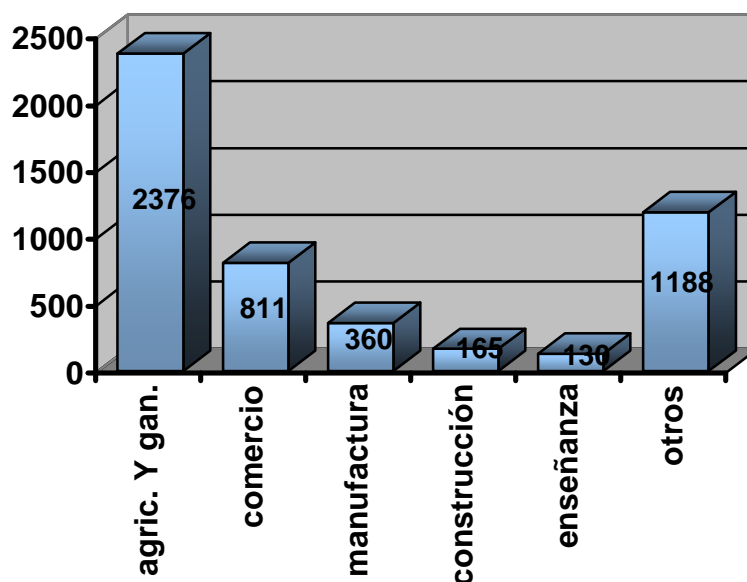
Nobol también es conocido por la manufactura de artículos de cuero y aunque esta tradición poco a poco se va perdiendo, un 7,15% de la población aún se dedica a esta industria.

Tabla 13. Población económicamente activa por rama de actividad económica

	Total	
Agricultura, ganadería, caza, pesca, silvicultura	2376	48%
Manufactura	360	7,15%
Construcción	165	3,28%
Comercio	811	16,12%
enseñanza	130	2,58%
otros	1188	23,61%

Fuente: VI Censo de Población y Vivienda. INEC. Noviembre 2001

Gráfico 7. Población económicamente activa por rama de actividad económica



Fuente: VI Censo de Población y Vivienda. INEC. Noviembre 2001

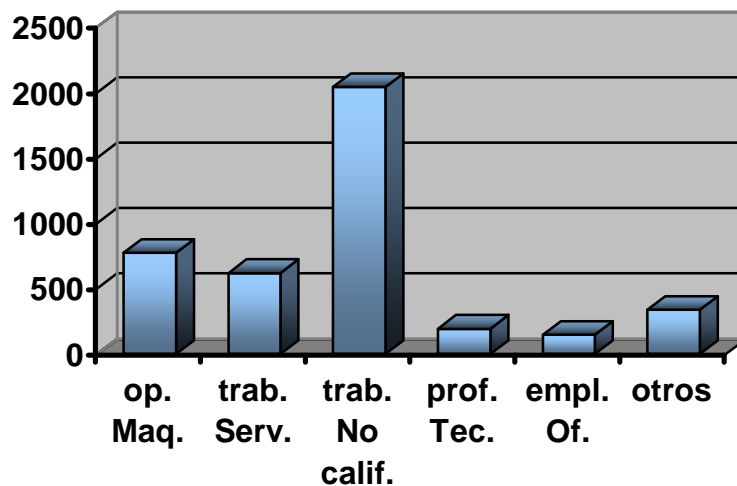
4.1.2. Población económicamente activa por grupo de ocupación

El 40,57% de la población de Nobol son trabajadores no calificados, lo cual es casi la mayoría de la población. El 18,33% es ocupado por los agricultores, seguido de un 15,33%, por operadores de maquinaria. El 12,28% corresponde a trabajadores de servicios, seguidos por un 3,81% y un 2,90%, correspondiente a profesionales técnicos y empleados de oficina, respectivamente.

Tabla 14. Población económicamente activa por grupo de ocupación

Grupos de ocupación	Total	
Profesionales técnicos	192	3,81%
Empleados de oficina	146	2,90%
Trab. De los servicios	618	12,28%
Agricultores	922	18,33%
Operadores de maquinaria	773	15,33%
Trab. No calificados	2041	40,57%
otros	338	6,71%

Fuente: VI Censo de Población y Vivienda. INEC. Noviembre 2001

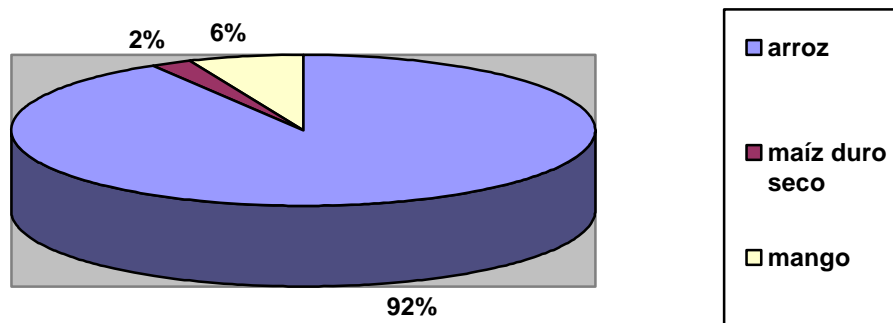
Grafico 8. Población económicamente activa por grupo de ocupación

Fuente: VI Censo de Población y Vivienda. INEC. Noviembre 2001

4.1.3 Producción Agropecuaria

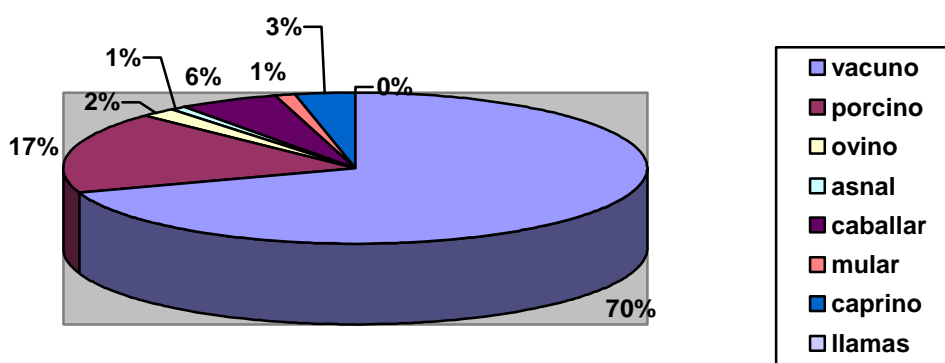
En lo que ha agricultura se refiere, la producción de arroz es la protagonista en el cantón Nobol, ocupando un total de 4232 hectáreas cultivadas, seguido por la de maizales con una producción de 102 hectáreas, y frutales como el mango con 293 hectáreas cultivadas, datos que fueron proporcionados por el III Censo Nacional Agropecuario, basado en el período de producción del 1 de octubre de 1999, al 30 de noviembre de 2000.

Gráfico 9. Principales productos agrícolas



Fuente: III Censo Nacional Agropecuario. INEC. 01/10/1999 a 30/09/2000

Gráfico 10. Producción ganadera



Fuente: III Censo Nacional Agropecuario. INEC. 01/10/1999 a 30/09/2000

La actividad ganadera, en cambio, es escasa en la zona durante los meses de verano. Muchos hacendados se dedican a la crianza de ganado en menor escala. El ganado es mayormente vacuno con un total 3752 cabezas, en su mayoría criollos y mestizos, los cuales son aprovechados por su carne y para la producción de leche; le sigue el porcino con 942 cabezas, y el caballar con 300 cabezas, en números menores también existe ganado ovino (108), asnal (54), mular (50), caprino (107) y 5 llamas.

Las aves son generalmente criadas en el campo, tales como gallos, gallinas y pollos, con un total de 8715 cabezas, patos, 1196 cabezas y pavos, con 733 cabezas; las aves criadas en planteles avícolas existen pero en menor escala, como por ejemplo pollitos, con un total de 108 cabezas, pollones, con 50 cabezas y gallinas ponedoras, con un total de 160 cabezas, de las cuales sale una producción semanal de 4669 huevos.

4.2. Principales atractivos turísticos

➤ Atractivos naturales

Orillas del río Daule

Ubicado al este de la Parroquia Narcisa de Jesús, con una extensión de unos 200 metros aproximadamente, el río Daule es un importante atractivo del cantón. Rodeado de una vegetación silvestre de arbustos y de variedad de sembríos frutales, es aprovechado para la pesca artesanal: bagre, bocachico y corvina, son algunas de las especies de peces que son capturadas para el consumo doméstico de la zona. Sus habitantes disfrutan a sus orillas de refrescantes baños en sus tenues aguas, pasando un ameno día familiar.

Además, el río Daule sirve como medio de comunicación y traslado de carga y personas a aquellos lugares que no cuentan con acceso por vía terrestre. Desde el Santuario de Narcisa de Jesús hasta la Hacienda San José se ofrecen viajes en canoa, los cuales duran aproximadamente unos 15 minutos. Estos recorridos son una alternativa interesante para conocer el sector y disfrutar del paisaje en torno al río.

Actualmente se encuentra en construcción un Malecón con vista al río Daule, en la zona circundante al Santuario de Narcisa de Jesús, se trata de un convenio del Consejo Provincial del Guayas y el Gobierno Autónomo del

cantón Nobol. Contará con iluminación y bancas ornamentales para deleitarse con la suave brisa que el río ofrece.

Foto 1. Orillas del río Daule



Fuente: Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank

➤ **Museos y manifestaciones culturales**

Santuario de la Beata Narcisa de Jesús

Este santuario surgió de la idea de levantar un lugar donde reposen los restos de la patrona del cantón, la Beata Narcisa de Jesús. El lugar es visitado diariamente por los devotos, quienes acuden en mayor cantidad los feriados y fines de semana. El Santuario está provisto de los siguientes ambientes: una plaza, el atrio de acceso que permite comunicación con la cripta, una nave con capacidad para 800 personas sentadas, distribuidas en 120 reclinatorios; el presbiterio, en cuya cabecera tiene lugar el tabernáculo sagrario; una sacristía y espacios

complementarios de apoyo para los santos oficios del templo. En una de las esquinas de la plaza, el cuerpo del santuario remata con una torre de 20 metros de altura, que tiene en su interior la cámara para el coro y el órgano.

El santuario alberga pinturas y vitrales que exponen la vida de Narcisa bajo sus distintas facetas documentadas, esto es, como maestra, costurera, mujer ocupada en las tareas del campo, enfermera. Correa, F (2002)

El Santuario también cuenta con:

- Capilla Sacramental: lugar de oración donde está expuesto el Santísimo Sacramento, en el cual los peregrinos pueden permanecer en un retiro espiritual.
- Museo de la Beata Narcisa de Jesús: Se encuentran los cilicios con los cuales se auto castigaba como parte de sus penitencias, también se puede observar parte de los atuendos que ella utilizaba, además de los tres ataúdes donde fue transportado el cuerpo incorrupto de la Beata.

Foto 2. Santuario de la Beata Narcisa de Jesús



Fuente: Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank

Hacienda San José

Lugar donde nació la Beata Narcisa de Jesús, el cual es visitado por turistas cada fin de semana y feriados, es utilizado como sitio de retiro y para peregrinaciones.

Una visita obligada en la hacienda es el árbol de guayaba bajo cuya sombra se cree oraba la beata, es, hoy en día, lugar de recogimiento para emular la fe de Narcisa. La antigua hacienda se ha convertido en un balneario de agua dulce con ramadas provistas de hamacas para el descanso, música y puestos que ofrecen comida.

En ese sitio los peregrinos, transformados en bañistas, disfrutaban de las mansas aguas del río hasta cuando cae la tarde y empieza el retorno hacia los lugares de origen.

Foto 3. Árbol de guayaba en Hacienda San José



Fuente: Benavides José, Jaramillo Érika, Pesantes Frank

Centro Turístico Garza Roja o Los Canales

Es un proyecto turístico, ecológico y urbanístico. Esta ubicado en el Km. 37 de la vía a Daule, pasando Nobol; la mayoría de sus instalaciones están construidas con materiales naturales como son la caña guadúa y la madera, adornados los alrededores con estatuillas de culturas precolombinas; al encontrarse a orillas del río Daule, lo convierte en un sitio de *relax* y una alternativa para estar en contacto con la naturaleza. Entre las facilidades que ofrecen las instalaciones tenemos:

- **Canchas Deportivas:** Squash, Indor, Básquet, Paint Ball, Volley Playero, Tennis.

- **Área de Camping**

- **Paseos en bicicleta y a caballo**
- **Paseos en canoa**
- **Piscinas con Toboganes**
- **Museo Cultural**
- **Capilla**
- **Restaurantes**

Las instalaciones cuentan además con la Hostería El Pechiche, la cual incluye cabañas familiares, matrimoniales, barracas para estudiantes, y la novedosa cabaña flotante que se encuentra encima de las aguas del río Daule. Siguiendo con el patrón de contacto con la naturaleza, las cabañas se encuentran construidas de manera ecológica por la utilización de materiales tomados de la naturaleza, como ya se ha referido, en especial la caña guadúa.

Cuenta también con la finca agro-educativa Tierra Viva, La cual es visitada especialmente por grupos de estudiantes, los cuales complementan lo aprendido en las aulas de clases en las materias de ecología y ciencias, con lo observado en el medio ambiente natural. En la finca se puede observar especialmente variedades de cultivos orgánicos.

Actualmente se encuentra en construcción un centro de convenciones, el cual según Ramón Jonorzahuer, guía del lugar, será el centro de convenciones más grande de Latinoamérica, construido en su totalidad de madera.

En la Garza Roja tienen además como proyectos futuros la construcción de un coliseo de gallos, rodeo montubio y la playa del cangrejo.

Los horarios de atención son: de lunes a domingo de 09h00 a 17h30, el valor de la entrada es de 3,00 dólares para adultos y de 2,50 para niños.

Foto 4. Centro Turístico la Garza Roja



Fuente: La Garza Roja

➤ **Folklore**

Beatificación de Narcisa de Jesús

Esta celebración es realizada cada 25 de octubre, la cual tiene tres días de duración, celebrándose misas continuas durante todo el día, novenas, entrega de niños y jóvenes a Narcisa, además de serenatas marianas y juegos pirotécnicos en la noche del último día.

Foto 5. Cuerpo incorrupto de la Beata Narcisa de Jesús



Fuente: Benavides José, Jaramillo Érika, Pesantes Frank

Aniversario de la muerte de Narcisa de Jesús

Realizada cada 8 de diciembre, el aniversario de la muerte de Narcisa es la máxima fiesta celebrada en Nobol. Como se trata de una novena, empieza en 30 de noviembre y culmina el 8 de diciembre, siendo los días de mayor afluencia el 6, 7 y 8 de diciembre, fechas en que se observa grandes números de visitantes que se dirigen al Santuario para orar, esperando que “Narcisita” cumpla sus peticiones. El sábado final de la novena los feligreses salen en peregrinación del santuario, a las seis de la mañana, con dirección a la hacienda San José.

Esta tradición religiosa hace contraste con la celebración que se realiza en el pueblo, donde la presencia de comerciantes se incrementa, especialmente, con los vendedores de recuerdos de la beata. Aquí se desenvuelve una verdadera fiesta popular, con la presencia de parques de diversiones, bailes y demás amenidades.

Foto 6. Banda de Manglaralto dando homenaje a Narcisa de Jesús



Fuente: Benavides José, Jaramillo Érika, Pesantes Frank

Foto 7. Feligreses en el Santuario de Narcisa de Jesús



Fuente: Benavides José, Jaramillo Érika, Pesantes Frank



➤ **Acontecimientos programados**

Cantonización

La cantonización de Nobol es celebrada cada 7 de agosto, se inicia con una marcha cívico - estudiantiles donde se despliegan bellas danzas tradicionales montubias acompañadas por la banda del pueblo, y precedido por las autoridades municipales y con la infaltable presencia de la reina del cantón; continúa con serenatas noboleñas en las que participan intérpretes nacionales.

Nobol no podía dejar de lado su fe, celebrando una misa de acción de gracias en el santuario de Narcisa de Jesús, para terminar con la fiesta popular donde hay entretenimiento para todas las edades, desde parques de diversiones para los más pequeños hasta el baile popular en la noche. En ese momento se dan por terminadas las fiestas, temporada que es de algarabía y festejo en el cantón

4.3. Accesibilidad

4.3.1. Transporte

Principales distancias a:

- Guayaquil: 35 km.
- Quito: 372 km.
- Salitre: 35 km.
- Balzar: 82 km.
- Salinas: 213 km.

El cantón no cuenta con cooperativas de transporte propio ni Terminal de embarque. Se puede tomar las cooperativas de los cantones aledaños que pasan por Nobol, y que, de manera permanente ofrecen sus servicios.

Desde el terminal terrestre de Guayaquil el viaje dura aproximadamente unos 45 minutos; las cooperativas que transportan hacia Nobol son:

Tabla 15. Cooperativas de transportes a Nobol

Cooperativa	Precio Pasaje	Frecuencia	Horario
Señor de los Milagros	0.80 centavos	Cada 10 minutos	05h30-20h45
Santa Lucía	0.75 centavos	Cada 10 minutos	04h50-21h00
Pedro Carbo	0.75 centavos	Cada 10 minutos	06h00-21h00
Mi Piedacita	0.75 centavos	Cada 20 minutos	05h55-22h30
Rutas Empalmeñas	0.75 centavos	Cada 30 minutos	06h00-20h00
Rutas Balzareñas	1.00 dólar	Cada 20 minutos	06h00-19h00

Fuente: Terminal Terrestre Guayaquil

Para el transporte interno, el cantón cuenta con el servicio de moto-taxis, con un costo del pasaje entre 0,25 y 0,50 centavos, de acuerdo a la distancia del trayecto.

A lugares donde no es viable el transporte terrestre, se realiza el traslado por medio del transporte fluvial. A ambas orillas del río Daule se puede ir en pangas y canoas con motor fuera de borda. De hecho, una alternativa de viaje hacia la hacienda San José desde el santuario es el traslado en canoa por 0,50 centavos.

4.3.2. Carretera

La carretera que conduce hacia Nobol es la Panamericana (vía Guayaquil-EL Empalme), parte del plan de concesiones viales que aplica el Consejo del Guayas desde 1998. Las concesionarias mantienen en las vías, grúas, ambulancias, auxilio mecánico, playas de estacionamiento. En general la vía se encuentra asfaltada y en muy buen estado, con todas las debidas señalizaciones.

Por otro lado, las calles dentro del cantón, así como los caminos vecinales hacia los recintos, son en su mayoría lastrados, solo la avenida principal de nombre Río Amazonas se encuentra asfaltada; además se observa tres calles que están adoquinadas, la avenida Juan Hernández, Juan Álvarez, Tomás Martínez y una sin nombre, las cuales han sido reconformadas en el período del actual gobierno de Nobol. Dentro del trazado del cantón, además, no existe la señalética que indique la manera de llegar a los sitios turísticos, como son la hacienda San José y el santuario de Narcisa de Jesús.

Mapa 2. Vías de acceso a cantón Nobol



Fuente. Consejo provincial del Guayas

4.4. 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, en los alrededores el olor a incienso y a sahumerio atrae a los fieles que visitan a la beata Narcisa de Jesús desde diferentes rincones del Ecuador. Proviene 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, en donde se puede adquirir todo tipo de recuerdos, desde una estampita de 0,25 centavos hasta una imagen de tamaño natural que alcanza los 600 dólares.

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. Hay quienes prefieren acudir un poco más lejos y van al Club la Garza Roja que, con todas sus facilidades, en especial las piscinas con toboganes, pueden llevarse consigo un gratificante recuerdo de Nobol.

4.5. Análisis de la demanda turística.

Para determinar la demanda turística, el presente estudio se ha basado en datos recopilados en el Rectorado del Santuario de Narcisa de Jesús, entrevistas personales a dueños de establecimientos de comida así como entrevistas a turistas que visitan Nobol. También fueron útiles investigaciones periodísticas proporcionadas por el diario El Universo.

Tabla 16. Perfil del visitante

Perfil Del Visitante	Aspectos Geográficos
	Turistas nacionales
	Procedencia: Guayaquil, la gran mayoría. Continente europeo (migrantes). Resto del país
	Aspectos Demográficos
	Edad: 18 a 70 años
	Género: ambos sexos
	Nivel adquisitivo: Medio, medio bajo, bajo
	Aspectos Psicográficos
	Conservadores
	Convencionales
	Aspectos Comportamentales
	Motivación: Religiosa
	Mayor afluencia: fines de semana y feriados
	Tiempo de permanencia: 2 a 6 horas
	Con quién realizan el viaje: en familia
Gasto promedio: 10 a 20 dólares	

Fuente: Rectorado del Santuario Narcisa de Jesús, I. Municipalidad de Nobol y entrevistas realizadas en el sitio

La motivación que determina las afluencias turísticas hacia Nobol es, para la mayoría de los visitantes, de índole religiosa, debido a la fe que cifran en Narcisa de Jesús. Al ser Nobol el lugar de origen de la beata y donde pasó buena parte de su vida, lo convierte en un destino obligado para los feligreses que acuden movilizados por su devoción hacia ella. En buena parte esta identificación es “heredada”, porque ha sido transmitida por anteriores generaciones de devotos a sus familiares, proceso que continúa dándose debido a que llegan al lugar familias enteras. Esta motivación cataliza otros intereses culturales, sobre todo cuando se trata de las últimas generaciones de ecuatorianos que residen en el exterior, que aprovechan para visitar Nobol cuando vienen al país.

La afluencia de visitantes hacia el santuario de Narcisa es mayor los fines de semana, se calcula que llegan aproximadamente 3000 visitantes, siendo el domingo el día de mayor movimiento. El primer domingo de cada mes es el día más concurrido, ya que los feligreses acuden a realizar sus votos y peticiones, tanto de manera íntima, personal, como por el anhelo de la pronta canonización oficial de su santa. El feriado de semana Santa también es muy concurrido, siendo el domingo de ramos un día de mucha afluencia. En general, los feriados son de gran movimiento en Nobol, y las fiestas de Narcisa, celebradas el 8 de diciembre, son los días que más visitantes recibe el santuario. En tales circunstancias, se ha vuelto necesaria la ayuda de la Policía Nacional para controlar la gran cantidad de personas que se

concentran tanto fuera como dentro del santuario.

Los visitantes que más acuden a Nobol son de la provincia del Guayas. Una parte de los visitantes realizan su viaje por cuenta propia, movilizándose ya sea en transporte público como en auto propio; otra parte de los visitantes llega en grupos organizados por las vicarías episcopales del Guayas, realizando visitas de 5 parroquias cada sábado durante todo el año, a excepción de feriados y por todo el mes de diciembre. Cada sábado llegan en romería un promedio de 6 buses con aproximadamente 300 personas, las cuales son guiadas por el sacerdote de las respectivas parroquias.

Durante las vacaciones de la sierra, entre agosto y septiembre, llegan buses con pobladores rurales que vienen realizando peregrinaciones por los distintos santuarios del país, viajan con piezas de ganado, como corderos, y al llegar al santuario ofrecen a “Narcisita” su devoción a través de danzas y música que interpretan a la entrada del santuario. Extranjeros, especialmente de Colombia y Perú, también visitan el sitio.

Su itinerario consiste en llegar muy temprano en la mañana para asistir a la misa en el santuario, luego tienen un tiempo libre para recorrer los alrededores, comprar algún souvenir o probar la comida del lugar; en tal caso, son concurridos tanto los restaurantes como los puestos de comida ubicados en la parte trasera del santuario, a orillas del río Daule; finalmente

hacen una peregrinación hacia la hacienda San José, lugar que es preferido para la meditación y el descanso.

El gasto promedio diario de los visitantes va desde los 10 a 20 dólares incluido el pasaje de transporte terrestre, la alimentación y alguna compra de souvenir, el nivel adquisitivo de los visitantes va de bajo a medio siendo este valor lo gastado entre toda la familia.

Generalmente viajan con la familia o amigos, las edades oscilan entre los 18 a 70 años de edad; aprovechan un tiempo para compartir juntos y orar al pie de la caja donde reposan los restos de Narcisa agradeciendo favores o realizando peticiones; en los días de mucha afluencia donde las personas se conglomeran alrededor de la urna de cristal, se las organiza para que en grupos pasen a rezarle a Narcisa mientras otros pueden pasar a la Capilla Sacramental o al pequeño museo para observar las pertenencias de la beata y aguardar su turno para estar frente a ella.

La fe hacia Narcisa es tan grande que algunas personas como penitencia deciden entrar de rodillas, otras vienen descalzas haciendo la peregrinación, y otras vienen a pie desde Guayaquil.

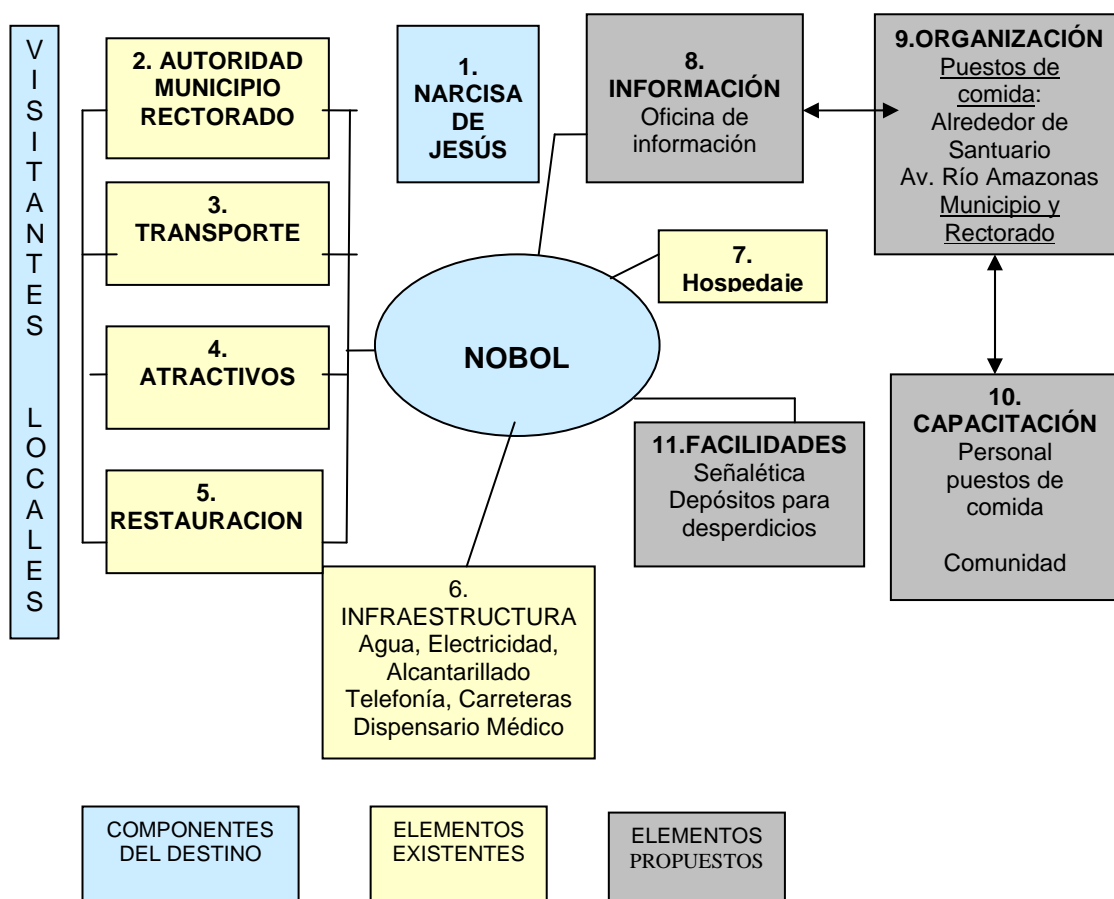
Hay otro segmento de la demanda inferior al número de personas que vienen por motivaciones religiosas, que acuden a Nobol por la gastronomía que el

cantón ofrece, como es el caso de los migrantes residentes en España que acuden a degustar de las deliciosas humitas y hacen pedidos por cientos para llevar al continente europeo.

Los visitantes que vienen a Nobol no suelen quedarse más de un día en el cantón, los que lo hacen son en su mayoría los migrantes que vienen a visitar a sus familiares y se hospedan en las casas de los mismos.

4.6. Diagnóstico actual del destino

Grafico 11. Diagnóstico actual del destino



Fuente: Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank

1. 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 poco a poco los agricultores de la zona van cambiando de sector, prefiriendo el comercio, al darse cuenta de la gran demanda que existe alrededor de la devoción hacia Narcisa.

2. Autoridades: Las autoridades con mayor influencia en el Turismo del cantón son el Municipio y el Rectorado, encargado del Santuario de Narcisa de Jesús. En la Municipalidad de Nobol, por otra parte, no existe un departamento de Información turística, sus voceros refieren que sólo cuando el Consejo Provincial del Guayas convoca reuniones con motivo de tratar puntos en la agenda relacionados al turismo de la provincia, cuenta con una delegada encargada de asistir a estas citas; aparte de tal función, no se ha creado cargo o departamento encargado de la planificación y difusión turística. Por otra parte, el Rectorado del santuario de Narcisa de Jesús es el ente que maneja a diario la mayor afluencia de visitantes que recibe Nobol, pero ahí solo se encargan de los asuntos religiosos mas no de lo turístico.

3. Transporte: El transporte intercantonal que lleva al destino no es el más adecuado para el turismo por el estado de vetustez de las unidades, así mismo, los moto-taxis en los que se realiza la movilización dentro del cantón no ofrecen seguridad alguna.

4. Atractivos: El potencial de Nobol en cuanto a destino religioso es

considerable, sobre todo si se tiene en cuenta la proximidad de la ceremonia de canonización oficial de la beata, que ha provocado un incremento de las afluencias de acuerdo a los testimonios recogidos por la prensa escrita. También hay que tomar en cuenta la proyección de las nuevas tendencias en los mercados turísticos, para los cuales países como Ecuador constituyen destinos emergentes, así como las tendencias en cuanto a las características de los distintos segmentos de esas oleadas y su comportamiento, lo que hace volver la atención a las actividades relativas al turismo cultural, que acoge en una relación de sinergia a la gastronomía para estos efectos, debido a que las cocinas regionales y locales pueden entrar en un proceso de patrimonialización o bien pueden conllevar la diversificación de las actividades productivas de las comunidades, potenciar atractivos, sitios o actividades turísticas ya consolidadas en el destino. Y este último escenario bosqueja la situación de Nobol, si se vincula el turismo y la gastronomía, porque si bien menos del 10% de los visitantes acuden a Nobol exclusivamente a comer, para la gran mayoría es una de las actividades contempladas a realizar y por lo cual Nobol se ha hecho también conocido a nivel local. No hay que olvidar que después de la basílica de la Virgen del Cisne en la provincia de Loja, el santuario dedicado a Narcisa de Jesús es uno de los mayores destinos religiosos del país, si se considera la afluencia de visitas y la difusión y tradición que tienen estos hechos.

5. Restauración: Vale la pena recalcar que el aseo y la manipulación de

alimentos en los puestos de comida son elementales, pero según entrevistas realizadas a los propietarios ellos están dispuestos a mejorar y ofrecer un mejor servicio, pero hasta el momento ninguna entidad se ha pronunciado para ofrecer alguna capacitación. En contraparte en el Municipio de Nobol afirman que la Cámara de Turismo del Guayas en una ocasión inició gestiones para ofrecer charlas de capacitación, bajo el condicionante de que los restauradores se afilien a tal entidad; se les ofrecía uniformes además de capacitaciones continuas. Gestión a la cual los comerciantes no se suscribieron porque lo vieron como un gasto más, y no como una inversión.

6. Infraestructura: 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. Inclusive, se prevé la construcción de una planta para el alcantarillado sanitario y el tratamiento de aguas residuales. Tal como lo cuenta un viejo electricista del cantón: “El Concejo expropió 7 hectáreas de tierra en el recinto Bijagual donde se construyen seis lagunas de oxidación que harán el tratamiento de las aguas servidas”. La carretera de acceso a Nobol se encuentra en buen estado, el problema son las calles dentro del cantón las que en su mayoría son lastradas produciendo mucho polvo lo que genera malestar en los visitantes.

7. Hospedaje: Otro problema que llama la atención es la falta de un servicio de alojamiento aceptable. Existen apenas tres residenciales de categoría muy baja y apenas una se encuentra en los inventarios levantados por la Subsecretaría de Turismo. Esta carencia se debe a que casi todos los visitantes del cantón son excursionistas, es decir, no pernoctan en el lugar si no que retornan a sus entornos habituales en el mismo día. Sólo el complejo de la Garza Roja ofrece unidades de alojamiento de condición más aceptable, pero el número de camas que ofrecen son limitadas y el sitio se encuentra apartado del centro de la parroquia a lo largo de la carretera.

8. Información: 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. La promoción de las visitas y actividades en torno al sitio han estado a cargo de miembros de la Iglesia. Y de hecho, ciertos fieles habituados ya a esta situación se quejan de la falta de información y promoción por parte de los prelados que a la fecha conducen el santuario, dicen que el anterior director los mantenía informados y les invitaba a las actividades programadas a través de la radio.

Se propone que en el cantón se implemente una oficina de información turística a cargo del Municipio de Nobol, del mismo modo deberían mejorar la página *web* ya que la información que ahí se ofrece es muy básica.

9. Organización: La falta de organización de los comerciantes es otro problema del cantón, el Municipio de Nobol únicamente se encarga de proporcionar el permiso para utilizar la vía pública mas no proporciona algún modo de que ellos se organicen en las calles; producto de esta circunstancia, los fines de semana y feriados hay una gran aglomeración de comerciantes que ocupan las calles aledañas al santuario. De esta manera, los comerciantes locales y provenientes de lugares cercanos como Guayaquil, se instalan a cada lado de las avenidas lo que disminuye considerablemente la accesibilidad, lo cual sumado a la circunstancia del gran número de visitas, convierten al santuario en un lugar difícil de transitar.

Los funcionarios demuestran su preocupación al señalar el gran incremento de comerciantes a lo largo de las avenidas que sobre todo en feriados provienen de Guayaquil. Por dar un ejemplo, los permisos de funcionamiento otorgados hasta el momento para las fiestas de Narcisa en el 2007 son de una proporción de 21 procedentes de Guayaquil, a 9 de Nobol, comentan además, los voceros municipales, que cuando el Vaticano canonicamente a Narcisa de Jesús, no se tiene una idea clara de cómo manejar la gran afluencia de visitantes que tendrá Nobol.

También existe una disputa entre la alcaldía y los dueños de los puestos de comida distribuidos en la parte trasera del santuario los cuales van a ser removidos del lugar por la construcción del malecón pero no serán reubicados en ningún otro sitio, “con la regeneración los comerciantes saldrán del malecón”, aseguró el alcalde Villamar, pero esta medida no es aceptada y puede ser objeto de futuros enfrentamientos en Nobol.

Se propone estudiar la implementación de un patio de comidas, el arreglo del malecón y de las calles del cantón, porque en buena medida son las principales sugerencias de ciudadanos, comerciantes y autoridades para evitar el congestionamiento de las vías aledañas al santuario, como ocurre todos los domingos.

El alcalde sostiene que se construirá un parador turístico a la entrada del recinto para que los comerciantes se instalen y ofrezcan sus artículos si no de manera formal por lo menos más organizada. Se propone, entonces, la evaluación técnica de tal proyecto, tomando en cuenta la factibilidad y los posibles impactos.

Actor fundamental para que funcione un destino constituyen las autoridades. En Nobol, Municipio y Rectorado, entidades que directa o indirectamente están encargadas del turismo del lugar nunca llegan a un acuerdo y a una planificación del sitio; deben hallar alguna manera de plantearse una

organización coordinada para que puedan avanzar.

10. Capacitación: El Municipio de Nobol puede restablecer alianzas estratégicas; por ejemplo, con entidades como la Cámara de Turismo del Guayas. Se propone, de este modo, ofrecer capacitación a las personas que trabajan en la restauración, así como a la comunidad en general para que adquieran destrezas de atención al cliente y otras actividades y tareas importantes para el sector como la de manipulación de alimentos.

11. Facilidades: La falta de señalización hacia los atractivos es evidente. Otro problema importante que debe ser señalado es el manejo de los desperdicios al no contar con un sistema adecuado de recolección, ni suficientes cubos o tachos para depositar la basura, tampoco se observa que haya un plan de aseo y sanidad pública; así es posible observar como a ambas orillas del río Daule, tanto en los sitios adyacentes al santuario como del lado de la hacienda san José, se acumulan los desechos.

Es por tal motivo que se recomienda que Nobol cuente con una señalética adecuada, la cual indique de forma sencilla y clara la manera de llegar a los diferentes sitios, así como la colocación de depósitos para desperdicios en tales lugares destinados a acoger las visitas.

De este modo, la situación de Nobol es desigual, y esto es

característico de la falta de planificación, de visión, de estrategias y de políticas seccionales. Los desarrollos en el cantón se han dado de manera básicamente espontánea y por iniciativas sectoriales, y ésto es lo que refleja también su actividad turística, la falta de conocimiento y de profesionalización de sus actividades, de planificación y manejo de sus sitios. Aquí se dan las disputas que ya son lugar común en las sociedades del país: la falta de unión, las pugnas de intereses y la suspicacia de los pobladores, pero también la miopía y las actitudes de cacique de sus dirigentes. Pero emprendimientos auspiciosos los hay y provienen de los sectores oficiales y privados, los pobladores también se dividen, por lo tanto, entre ser optimistas o apáticos. Todo esto deja algunas preguntas acerca de si los noboleños están listos para lo que va a representar la inminente canonización de Narcisa de Jesús, lo que significa para el turismo y la economía, entre otras consecuencias, pero en lo que la mayoría no tiene dudas es que ella, la “violeta de Nobol”, los bendice y los protege.

CAPITULO V

ELABORACIÓN DE UN INVENTARIO DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS DE LA ZONA CON POTENCIAL TURÍSTICO

5.1 Elaboración del inventario gastronómico: Planta, productos y platos locales

5.1.1. Inventario gastronómico: planta

Los principales establecimientos de comida se encuentran ubicados en la zona comercial de Nobol, el cual comprende los alrededores del Santuario de Narcisa de Jesús en especial las calles Juan Hernández y Tomas Martínez; y a lo largo de la avenida Amazonas.

Las fichas de inventario gastronómico de la planta, por su extensión, se encuentra incluido al final en el anexo # 1. A continuación se presenta el resultado de las fichas realizadas a 23 establecimientos de comida.

Fichas de inventario de la planta turístico- gastronómica

Encuestador: Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank		
Cod. Ficha: I.G-PT-NOB-001		Fecha: 26/09/07
Provincia: Guayas	Cantón: Nobol	Parroquia: Narcisa de Jesús



1. Datos del establecimiento

Nombre: El Buen sabor

Dirección: Calle Tomás Martínez y Juan Hernández

Teléfono: n/d

Tipo: Restaurante

Categoría: Tercera

E-mail: n/d

Propietario: Rafael Jara

Contacto: Luz Jara

Tiempo de Funcionamiento: 10 años

Servicios Disponibles: Baño, televisión

Precio Medio: \$ 2,00

Número de Mesas: 6

Número de plazas: 50

2. Personal

Número de empleados: De 3 a 5

Formación: Secundaria

3. Menú Disponible: Seco de pato \$ 2,00

4. Observaciones: La señora luz Jara comenta que ellos son de Manabí y ya hace mucho tiempo residen en Nobol y es su familia la que trajo la tradición de comer seco de pato en Nobol y su restaurante fue el primero en ofrecer este plato, luego los demás restaurantes los ofrecieron por el éxito que tuvo

Encuestador: Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank		
Cod. Ficha: I.G-PT-NOB-002		Fecha: 26/09/07
Provincia: Guayas	Cantón: Nobol	Parroquia: Narcisa de Jesús



1. Datos del establecimiento:

1.1 Nombre: Asociación Beata Narcisa de Jesús

1.2 Dirección: Malecón

1.3 Teléfono: n/d

1.4 Tipo: Kiosco de Comida

1.5 Categoría: Tercera

1.6 E-mail: n/d

1.7 Propietario: Presidenta Maria Cercado

1.8 Contacto: María Cercado

1.9 Tiempo de funcionamiento: 3 años

1.10 Servicios Disponibles: n/d

1.11 Precio medio: \$ 2,00

1.12 Número de mesas: 30

1.13 Número de plazas: 150

2. Personal

2.1 Número de empleados: 60

2.2 Formación: secundaria

3. Menú Disponible: Seco de pato \$ 2,00 caldo de salchicha \$ 2,00 fritada \$ 1,00 humitas \$ 0,50 maduro con queso \$ 1,00 torrijas de choclo \$ 0,50

4. Observaciones: Son 30 puestos de comida distribuidos en la parte trasera del Santuario de Narcisca de Jesús.

Actualmente tienen una disputa con la alcaldía del cantón ya que los quiere desalojar para la construcción del malecón.

Casi todos los dueños de los puestos de comida son parientes por lo que se ayudan entre sí.

Encuestador: Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank		
Cod. Ficha: I.G-PT-NOB-003		Fecha: 26/09/07
Provincia: Guayas	Cantón: Nobol	Parroquia: Narcisa de Jesús



1. Datos del establecimiento:

1.1 **Nombre:** Humitas de Ulises

1.2 **Dirección:** Av. Río Amazonas

1.3 **Teléfono:** 085072735

1.4 **Tipo:** Kiosco de Comida

1.5 **Categoría:** Tercera

1.6 **E-mail:** n/d

1.7 **Propietario:** Julio Briones

1.8 **Contacto:** Julio Briones

1.9 **Tiempo de funcionamiento:** 10 años

1.10 **Servicios Disponibles:** n/d

1.11 Precio medio: \$ 0,50

1.12 Número de mesas: n/d

1.13 Número de plazas: n/d

2. Personal

2.1 Número de empleados: 6

2.2 Formación: secundaria

3. Menú Disponible: Humitas, \$ 0,75 maduro con queso \$ 1,00 Torrejas de choclo \$ 0,50

4. Observaciones: Las personas que trabajan en el puesto son todas familiares o conocidos.

Los empleados tienen divididos sus labores, hay uno que cocina, el que esta en el puesto, los que desgranar y muelen el choclo y los que se suben a vender en los buses.

Encuestador: Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank		
Cod. Ficha: I.G-PT-NOB-004		Fecha: 26/09/07
Provincia: Guayas	Cantón: Nobol	Parroquia: Narcisa de Jesús



1. Datos del establecimiento

1.1 Nombre: La jugada

1.2 Dirección: Av. Río Amazonas

1.3 Teléfono: n/d

1.4 Tipo: Kiosco de comida

1.5 Categoría: tercera

1.6 E-mail: n/d

1.7 Propietario: Francisco Galarza

1.8 Contacto: Francisco Galarza

1.9 Tiempo de funcionamiento: 1 año

1.10 Servicios Disponibles: n/d

1.11 Precio Medio: \$0,25

1.12 Número de mesas: n/d

1.13 Número de plazas: n/d

2. Personal

2.1 Número de empleados: 3

2.2 Formación: secundaria

3. Menú disponible: resbaladera \$ 0,25, Jugo de soya \$ 0,25

4. Observaciones: El propietario tiene su propia receta de la resbaladera que consiste en utilizar leche sin pasteurizar, lo que le da una consistencia más cremosa por lo que previamente debe hervirla.

Encuestador: Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank		
Cod. Ficha: I.G-PT-NOB-005		Fecha: 26/09/07
Provincia: Guayas	Cantón: Nobol	Parroquia: Narcisa de Jesús



1. Datos del establecimiento

1.1 **Nombre:** Narcisa de Jesús

1.2 **Dirección:** Av. Río Amazonas

1.3 **Teléfono:** n/d

1.4 **Tipo:** restaurante

1.5 **Categoría:** tercera

1.6 **E-mail:** n/d

1.7 **Propietario:** Amanda Álvarez

1.8 **Contacto:** Amanda Álvarez

1.9 **Tiempo de funcionamiento:** 20 años

1.10 **Servicios Disponibles:** Baño

1.11 **Precio Medio:** \$ 1,50

1.12 **Número de mesas:** 6

1.13 Número de plazas: 40

2. Personal

2.1 Número de empleados: 3

2.2 Formación: secundaria

3. Menú disponible: Seco de pato \$ 1,50

4. Observaciones: Además del seco de pato ofrece también almuerzos y meriendas

Encuestador: Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank		
Cod. Ficha: I.G-PT-NOB-006		Fecha: 26/09/07
Provincia: Guayas	Cantón: Nobol	Parroquia: Narcisa de Jesús



1. Datos del establecimiento

1.1 Nombre: Scarlyn

1.2 Dirección: Calle Tomás Martínez

1.3 Teléfono: 2708127

1.4 Tipo: restaurante

1.5 Categoría: tercera

1.6 E-mail: n/d

1.7 Propietario: Cristina Nieto

1.8 Contacto: Cindy Serrano

1.9 Tiempo de funcionamiento: 15 años

1.10 Servicios Disponibles: Baño

1.11 Precio Medio: \$ 1,50

1.12 Número de mesas: 10

1.13 Número de plazas: 55

2. Personal**2.1 Número de empleados:** 3**2.2 Formación:** secundaria**3. Menú disponible:** Seco de pato \$ 1,50 caldo de gallina \$ 1,50**4. Observaciones:** En feriados contratan mayor número de empleados.

Solo la cocinera no es de la familia, los demás empleados tienen parentesco

Encuestador: Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank		
Cod. Ficha: I.G-PT-NOB-007		Fecha: 26/09/07
Provincia: Guayas	Cantón: Nobol	Parroquia: Narcisa de Jesús



1. Datos del establecimiento

1.1 **Nombre:** Manantial del Sabor

1.2 **Dirección:** Av. Río Amazonas

1.3 **Teléfono:** n/d

1.4 **Tipo:** restaurante

1.5 **Categoría:** tercera

1.6 **E-mail:** n/d

1.7 **Propietario:** Carlos Navarrete

1.8 **Contacto:** Carlos Navarrete

1.9 **Tiempo de funcionamiento:** 3 años

1.10 **Servicios Disponibles:** Baño

1.11 **Precio Medio:** \$ 2,00

1.12 **Número de mesas:** 6

1.13 **Número de plazas:** 40

2. Personal**2.1 Número de empleados:** 3**2.2 Formación:** secundaria**3. Menú disponible:** Seco de pato \$ 2,50 caldo de gallina \$ 1,50 caldo de salchicha \$ 1,50 Fritada \$ 2,00 Maduro con queso \$ 1,00 Humitas \$ 0,50**4. Observaciones:** En feriados contratan mayor número de empleados.

Utilizan en la elaboración de los platos productos de pronaza para mejorar la calidad de su producto.

Encuestador: Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank		
Cod. Ficha: I.G-PT-NOB-008		Fecha: 26/09/07
Provincia: Guayas	Cantón: Nobol	Parroquia: Narcisa de Jesús



1. Datos del establecimiento

1.1 **Nombre:** Sabor sabor

1.2 **Dirección:** Av. Río Amazonas

1.3 **Teléfono:** 2708261

1.4 **Tipo:** restaurante

1.5 **Categoría:** tercera

1.6 **E-mail:** n/d

1.7 **Propietario:** Arletty Chiquito Esposa e hijos

1.8 **Contacto:** Ángel Parrales

1.9 **Tiempo de funcionamiento:** 3 años

1.10 **Servicios Disponibles:** Baño

1.11 **Precio Medio:** \$ 2,00

1.12 **Número de mesas:** 7

1.13 Número de plazas: 50

2. Personal

2.1 Número de empleados: 3

2.2 Formación: secundaria

3. Menú disponible: Seco de pato \$ 2,00 caldo de gallina \$ 1,50 caldo de salchicha \$ 1,50 Fritada \$ 2,00 Maduro con queso \$ 1,00 Humitas \$ 0,50 Torrejas de choclo \$ 0,25

4. Observaciones: En feriados contratan mayor número de empleados.

Encuestador: Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank		
Cod. Ficha: I.G-PT-NOB-009		Fecha: 26/09/07
Provincia: Guayas	Cantón: Nobol	Parroquia: Narcisa de Jesús



1. Datos del establecimiento

1.1 **Nombre:** Nuevo México

1.2 **Dirección:** Av. Río Amazonas

1.3 **Teléfono:** 2708333

1.4 **Tipo:** restaurante

1.5 **Categoría:** tercera

1.6 **E-mail:** n/d

1.7 **Propietario:** Cecilia Mestaza

1.8 **Contacto:** Cecilia Mestaza

1.9 **Tiempo de funcionamiento:** 30 años

1.10 **Servicios Disponibles:** Baño

1.11 **Precio Medio:** \$ 2,00

1.12 **Número de mesas:** 6

1.13 **Número de plazas:** 55

2. Personal**2.1 Número de empleados:** 10**2.2 Formación:** secundaria**3. Menú disponible:** Seco de pato \$ 2,00 caldo de gallina \$ 1,50 caldo de salchicha \$ 1,50 Fritada \$ 2,00 Maduro con queso \$ 1,00 Humitas \$ 0,50 Torrejas de choclo \$ 0,25**4. Observaciones:** Casi todos los empleados son parientes

Encuestador: Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank		
Cod. Ficha: I.G-PT-NOB-010		Fecha: 26/09/07
Provincia: Guayas	Cantón: Nobol	Parroquia: Narcisa de Jesús



1. Datos del establecimiento

1.1 **Nombre:** Cómeme si puedes

1.2 **Dirección:** Av. Río Amazonas

1.3 **Teléfono:** 2708032

1.4 **Tipo:** restaurante

1.5 **Categoría:** tercera

1.6 **E-mail:** n/d

1.7 **Propietario:** Gladis Ronquillo

1.8 **Contacto:** Paolo Torres

1.9 **Tiempo de funcionamiento:** 20 años

1.10 **Servicios Disponibles:** Baño

1.11 **Precio Medio:** \$ 2,00

1.12 **Número de mesas:** 10

1.13 **Número de plazas:** 55

2. Personal**2.1 Número de empleados:** 5**2.2 Formación:** secundaria**3. Menú disponible:** Seco de pato \$ 2,00 caldo de gallina \$ 1,50 caldo de salchicha \$ 1,50 Fritada \$ 2,00 Maduro con queso \$ 1,00 Humitas \$ 0,50 Torrejas de choclo \$ 0,25**4. Observaciones:** Casi todos los empleados son parientes

Encuestador: Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank		
Cod. Ficha: I.G-PT-NOB-011		Fecha: 26/09/07
Provincia: Guayas	Cantón: Nobol	Parroquia: Narcisa de Jesús



1. Datos del establecimiento

1.1 **Nombre:** Mi comida

1.2 **Dirección:** Av. Río Amazonas

1.3 **Teléfono:** 2708387

1.4 **Tipo:** restaurante

1.5 **Categoría:** tercera

1.6 **E-mail:** n/d

1.7 **Propietario:** Francisca Veliz

1.8 **Contacto:** Silvia Castañeda

1.9 **Tiempo de funcionamiento:** 5 años

1.10 **Servicios Disponibles:** Baño

1.11 **Precio Medio:** \$ 2,00

1.12 **Número de mesas:** 14

1.13 Número de plazas: 85

2. Personal

2.1 Número de empleados: 6

2.2 Formación: secundaria

3. Menú disponible: Seco de pato \$ 2,00 caldo de gallina \$ 1,50 caldo de salchicha \$ 1,50 Fritada \$ 2,00 Maduro con queso \$ 1,00 Humitas \$ 0,50
Torrejas de choclo \$ 0,25

4. Observaciones: Casi todos los empleados son parientes

Encuestador: Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank		
Cod. Ficha: I.G-PT-NOB-012		Fecha: 26/09/07
Provincia: Guayas	Cantón: Nobol	Parroquia: Narcisa de Jesús



1. Datos del establecimiento

1.1 **Nombre:** Mannhatan

1.2 **Dirección:** Av. Río Amazonas

1.3 **Teléfono:** 2708072

1.4 **Tipo:** restaurante

1.5 **Categoría:** tercera

1.6 **E-mail:** n/d

1.7 **Propietario:** José Álvarez

1.8 **Contacto:** José Álvarez

1.9 **Tiempo de funcionamiento:** 25 años

1.10 **Servicios Disponibles:** Baño

1.11 **Precio Medio:** \$ 2,00

1.12 **Número de mesas:** 11

1.13 **Número de plazas:** 55

2. Personal**2.1 Número de empleados:** 3**2.2 Formación:** secundaria**3. Menú disponible:** Seco de pato \$ 2,00 caldo de gallina \$ 1,50 caldo de salchicha \$ 1,50 Fritada \$ 2,00 Maduro con queso \$ 1,00 Humitas \$ 0,50 Torrejas de choclo \$ 0,25**4. Observaciones:** Casi todos los empleados son parientes

Encuestador: Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank		
Cod. Ficha: I.G-PT-NOB-013		Fecha: 26/09/07
Provincia: Guayas	Cantón: Nobol	Parroquia: Narcisa de Jesús



1. Datos del establecimiento

1.1 **Nombre:** Oro Verde

1.2 **Dirección:** Av. Río Amazonas

1.3 **Teléfono:** 2708300

1.4 **Tipo:** restaurante

1.5 **Categoría:** tercera

1.6 **E-mail:** n/d

1.7 **Propietario:** Margarita Morán

1.8 **Contacto:** Gabriel Veliz

1.9 **Tiempo de funcionamiento:** 6 años

1.10 **Servicios Disponibles:** Baño

1.11 **Precio Medio:** \$ 2,00

1.12 **Número de mesas:** 11

1.13 **Número de plazas:** 55

2. Personal**2.1 Número de empleados:** 5**2.2 Formación:** secundaria**3. Menú disponible:** Seco de pato \$ 2,00 caldo de gallina \$ 1,50 caldo de salchicha \$ 1,50 Fritada \$ 2,00 Maduro con queso \$ 1,00 Humitas \$ 0,50 Torrejas de choclo \$ 0,25**4. Observaciones:** Casi todos los empleados son parientes

Encuestador: Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank		
Cod. Ficha: I.G-PT-NOB-014		Fecha: 26/09/07
Provincia: Guayas	Cantón: Nobol	Parroquia: Narcisa de Jesús



1. Datos del establecimiento

1.1 **Nombre:** Papalito

1.2 **Dirección:** Av. Río Amazonas

1.3 **Teléfono:** n/d

1.4 **Tipo:** restaurante

1.5 **Categoría:** tercera

1.6 **E-mail:** n/d

1.7 **Propietario:** Karina Caicedo

1.8 **Contacto:** Karina Caicedo

1.9 **Tiempo de funcionamiento:** 22 años

1.10 **Servicios Disponibles:** Baño

1.11 **Precio Medio:** \$ 2,00

1.12 **Número de mesas:** 8

1.13 **Número de plazas:** 50

2. Personal**2.1 Número de empleados:** 5**2.2 Formación:** secundaria**3. Menú disponible:** Seco de pato \$ 2,00 caldo de gallina \$ 1,50 caldo de salchicha \$ 1,50 Fritada \$ 2,00 Maduro con queso \$ 1,00 Humitas \$ 0,50 Torrejas de choclo \$ 0,25**4. Observaciones:** Casi todos los empleados son parientes

Encuestador: Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank		
Cod. Ficha: I.G-PT-NOB-015		Fecha: 26/09/07
Provincia: Guayas	Cantón: Nobol	Parroquia: Narcisa de Jesús



1. Datos del establecimiento

1.1 Nombre: Carmita

1.2 Dirección: Av. Río Amazonas

1.3 Teléfono: n/d

1.4 Tipo: restaurante

1.5 Categoría: tercera

1.6 E-mail: n/d

1.7 Propietario: Olga Espinoza

1.8 Contacto: Olga Espinoza

1.9 Tiempo de funcionamiento: 3 años

1.10 Servicios Disponibles: Baño

1.11 Precio Medio: \$ 2,00

1.12 Número de mesas: 4

1.13 Número de plazas: 20

2. Personal

2.1 Número de empleados: 2

2.2 Formación: secundaria

3. Menú disponible: Seco de pato \$ 2,00 caldo de gallina \$ 1,50 caldo de salchicha \$ 1,50

4. Observaciones: En feriados contratan más personal.

En feriados disponen de más mesas y sillas

Encuestador: Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank		
Cod. Ficha: I.G-PT-NOB-016		Fecha: 26/09/07
Provincia: Guayas	Cantón: Nobol	Parroquia: Narcisa de Jesús



1. Datos del establecimiento

1.1 Nombre: Dos Hermanos

1.2 Dirección: Av. Río Amazonas

1.3 Teléfono: n/d

1.4 Tipo: restaurante

1.5 Categoría: tercera

1.6 E-mail: n/d

1.7 Propietario: Martha Ronquillo

1.8 Contacto: Martha Ronquillo

1.9 Tiempo de funcionamiento: 1 año

1.10 Servicios Disponibles: Baño

1.11 Precio Medio: \$ 2,00

1.12 Número de mesas: 4

1.13 Número de plazas: 20

2. Personal

2.1 Número de empleados: 2

2.2 Formación: secundaria

3. Menú disponible: Seco de pato \$ 2,00 caldo de gallina \$ 1,50 caldo de salchicha \$ 1,50

4. Observaciones: En feriados contratan más personal.

Además del Menú ofrecen también almuerzos.

Encuestador: Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank		
Cod. Ficha: I.G-PT-NOB-017		Fecha: 26/09/07
Provincia: Guayas	Cantón: Nobol	Parroquia: Narcisa de Jesús



1. Datos del establecimiento

1.1 Nombre: La bodeguita

1.2 Dirección: Av. Río Amazonas

1.3 Teléfono: n/d

1.4 Tipo: restaurante

1.5 Categoría: tercera

1.6 E-mail: n/d

1.7 Propietario: Jimmy Ruiz

1.8 Contacto: Jimmy Ruiz

1.9 Tiempo de funcionamiento: 16 años

1.10 Servicios Disponibles: Baño

1.11 Precio Medio: \$ 2,00

1.12 Número de mesas: 10

1.13 Número de plazas: 50

2. Personal**2.1 Número de empleados:** 3**2.2 Formación:** secundaria**3. Menú disponible:** Seco de pato \$ 2,00 caldo de gallina \$ 1,50 caldo de salchicha \$ 1,50**4. Observaciones:** En feriados contratan más personal.

Además del Menú ofrecen también almuerzos

Encuestador: Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank		
Cod. Ficha: I.G-PT-NOB-018		Fecha: 26/09/07
Provincia: Guayas	Cantón: Nobol	Parroquia: Narcisa de Jesús



1. Datos del establecimiento

1.1 Nombre: El comandante

1.2 Dirección: Av. Río Amazonas

1.3 Teléfono: n/d

1.4 Tipo: restaurante

1.5 Categoría: tercera

1.6 E-mail: n/d

1.7 Propietario: Isidro Plúas

1.8 Contacto: Isidro Plúas

1.9 Tiempo de funcionamiento: 4 años

1.10 Servicios Disponibles: Baño

1.11 Precio Medio: \$ 2,00

1.12 Número de mesas: 8

1.13 Número de plazas: 30

2. Personal**2.1 Número de empleados:** 3**2.2 Formación:** secundaria**3. Menú disponible:** Seco de pato \$ 2,00 caldo de gallina \$ 1,50 caldo de salchicha \$ 1,50 Fritada \$ 2,00**4. Observaciones:** En feriados contratan más personal.

Además del Menú ofrecen también almuerzos

Encuestador: Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank		
Cod. Ficha: I.G-PT-NOB-019		Fecha: 26/09/07
Provincia: Guayas	Cantón: Nobol	Parroquia: Narcisa de Jesús



1. Datos del establecimiento

1.1 Nombre: Cinco Hermanos

1.2 Dirección: Av. Río Amazonas

1.3 Teléfono: n/d

1.4 Tipo: restaurante

1.5 Categoría: tercera

1.6 E-mail: n/d

1.7 Propietario: Adelaida Plúas

1.8 Contacto: Adelaida Plúas

1.9 Tiempo de funcionamiento: 4 años

1.10 Servicios Disponibles: Baño

1.11 Precio Medio: \$ 2,00

1.12 Número de mesas: 4

1.13 Número de plazas: 20

2. Personal

2.1 Número de empleados: 3

2.2 Formación: secundaria

3. Menú disponible: Seco de pato \$ 2,00 caldo de gallina \$ 1,50 caldo de salchicha \$ 1,50

4. Observaciones: En feriados contratan más personal.

Además del Menú ofrecen también almuerzos

Encuestador: Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank		
Cod. Ficha: I.G-PT-NOB-020		Fecha: 26/09/07
Provincia: Guayas	Cantón: Nobol	Parroquia: Narcisa de Jesús



1. Datos del establecimiento

1.1 Nombre: Miguelito

1.2 Dirección: Av. Río Amazonas

1.3 Teléfono: n/d

1.4 Tipo: restaurante

1.5 Categoría: tercera

1.6 E-mail: n/d

1.7 Propietario: María Cristina Ronquillo

1.8 Contacto: María Cristina Ronquillo

1.9 Tiempo de funcionamiento: 16 años

1.10 Servicios Disponibles: Baño

1.11 Precio Medio: \$ 2,00

1.12 Número de mesas: 13

1.13 Número de plazas: 70

2. Personal**2.1 Número de empleados:** 3**2.2 Formación:** secundaria**3. Menú disponible:** Seco de pato \$ 2,00 caldo de gallina \$ 1,50 caldo de salchicha \$ 1,50 humitas \$ 0,50 Maduro con queso \$ 1,00 Fritada \$ 2,00**4. Observaciones:** En feriados contratan más personal.

Además del Menú ofrecen también almuerzos

Encuestador: Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank		
Cod. Ficha: I.G-PT-NOB-021		Fecha: 26/09/07
Provincia: Guayas	Cantón: Nobol	Parroquia: Narcisa de Jesús



1. Datos del establecimiento

1.1 **Nombre:** Cuatro Hermanos

1.2 **Dirección:** Av. Río Amazonas

1.3 **Teléfono:** n/d

1.4 **Tipo:** restaurante

1.5 **Categoría:** tercera

1.6 **E-mail:** n/d

1.7 **Propietario:** María Pico

1.8 **Contacto:** María Pico

1.9 **Tiempo de funcionamiento:** 16 años

1.10 **Servicios Disponibles:** Baño

1.11 **Precio Medio:** \$ 2,00

1.12 **Número de mesas:** 8

1.13 Número de plazas: 40

2. Personal

2.1 Número de empleados: 3

2.2 Formación: secundaria

3. Menú disponible: Seco de pato \$ 2,00 caldo de gallina \$ 1,50 caldo de salchicha \$ 1,50 humitas \$ 0,50 Maduro con queso \$ 1,00 Fritada \$ 2,00

4. Observaciones: En feriados contratan más personal.

Además del Menú ofrecen también almuerzos

Encuestador: Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank		
Cod. Ficha: I.G-PT-NOB-022		Fecha: 26/09/07
Provincia: Guayas	Cantón: Nobol	Parroquia: Narcisa de Jesús



1. Datos del establecimiento

1.1 Nombre: El Chavito

1.2 Dirección: Av. Río Amazonas

1.3 Teléfono: 2708114

1.4 Tipo: restaurante

1.5 Categoría: tercera

1.6 E-mail: n/d

1.7 Propietario: Carmen Barzola

1.8 Contacto: Jessica Barzola

1.9 Tiempo de funcionamiento: 20 años

1.10 Servicios Disponibles: Baño

1.11 Precio Medio: \$ 2,00

1.12 Número de mesas: 5

1.13 Número de plazas: 20

2. Personal**2.1 Número de empleados:** 2**2.2 Formación:** secundaria**3. Menú disponible:** Fritada \$ 2,00**4. Observaciones:** En feriados contratan más personal.

Además del Menú ofrecen también almuerzos

Encuestador: Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank		
Cod. Ficha: I.G-PT-NOB-023		Fecha: 26/09/07
Provincia: Guayas	Cantón: Nobol	Parroquia: Narcisa de Jesús



1. Datos del establecimiento

1.1 **Nombre:** Nuevo Elizabeth

1.2 **Dirección:** Av. Río Amazonas

1.3 **Teléfono:** n/d

1.4 **Tipo:** restaurante

1.5 **Categoría:** tercera

1.6 **E-mail:** n/d

1.7 **Propietario:** Eliza Barzola

1.8 **Contacto:** Eliza Barzola

1.9 **Tiempo de funcionamiento:** 21 años

1.10 **Servicios Disponibles:** Baño

1.11 **Precio Medio:** \$ 2,00

1.12 **Número de mesas:** 6

1.13 **Número de plazas:** 30

2. Personal**2.1 Número de empleados:** 2**2.2 Formación:** secundaria**3. Menú disponible:** Fritada \$ 2,00 caldo de salchicha \$ 1,50 Caldo de gallina \$ 2,00 Seco de pato \$ 2,00**4. Observaciones:** En feriados contratan más personal.

Además del Menú ofrecen también almuerzos

5.1.2. Inventario gastronómico: productos

Los productos que se han considerado para el presente estudio son los que forman la base de los platos inventariados. En algunos casos el producto no es producido en la zona pero por la importancia del mismo a nivel cultural y turístico que representa en el cantón se los ha considerado.

Del mismo modo, por la extensión del inventario gastronómico de productos, este se encuentra incluido al final en el anexo # 2. A continuación se detallará el resumen de las fichas de los productos inventariados.

Fichas de inventario de productos

Encuestador: Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank		
Cod. Ficha: I.G-PR-NOB-001		Fecha: 26/09/07
Provincia: Guayas	Cantón: Nobol	Parroquia: Narcisa de Jesús



1. Descripción del producto

1.1 Factores sociales y culturales (valoración social y cultural)

1.1.1 **Denominación:** Choclo

1.1.2 **Variación de la denominación:** Maíz

1.1.3 **Categoría:** Grano

1.1.4 **Tipo:** Amarillo

1.1.5 **Subtipo (variación):** Brasilia y pacífico

1.1.6 **Reconocimiento Cultural:** Plenamente aceptado

1.1.7 **Forma de obtención (producto final):** Cosechado/recolectado de forma orgánica

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales

1.2.1 **Valor Nutricional de su consumo:** Alto

1.2.2 **Procedencia:** Originario del lugar

1.2.3 **Temporalidad:** Regular

1.3 Factores sensoriales, de preservación, de calidad

1.3.1 Características organolépticas: Color amarillo, olor suave, sabor dulce.

1.3.2 Medidas de preservación: medidas fitosanitarias, medidas de manipulación

1.3.3 Medidas de calidad: n/d

3. Fuente de información: Primaria: Entrevista Personal: Julio Briones

Secundarias: Sistema de información agropecuaria. www.sica.gov.ec.

Visitada el 23 de octubre de 2007

4 Cooperación y Difusión

4.1 Cooperativas: Cantonal

4.2 Alcance: Mercado cantonal

4.3 Vías de difusión: Boca a boca (vía cultura)

5 Comercialización

5.1 Alcance: Mercado cantonal

5.2 Vías de comercialización: Restauración de la zona, Puestos pequeños y carretas de comida, mercado local

6 Iniciativas e innovación turística en torno al producto

6.1 Iniciativas: n/d

6.2 Alcance: n/d

7 Observaciones: Cuando la producción es escasa en la zona se lo adquiere de Pedro Carbo, Balzar y algunas veces de la provincia de Manabí.

Encuestador: Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank		
Cod. Ficha: I.G-PR-NOB-002		Fecha: 26/09/07
Provincia: Guayas	Cantón: Nobol	Parroquia: Narcisa de Jesús



1. Descripción del producto

1.1 Factores sociales y culturales (valoración social y cultural)

1.1.1 Denominación: Plátano

1.1.2 Variación de la denominación: Verde

1.1.3 Categoría: Fruta

1.1.4 Tipo: Barraganete

1.1.5 Subtipo (variación):

1.1.6 Reconocimiento Cultural: Plenamente aceptado

1.1.7 Forma de obtención (producto final): Cosechado/recolectado de forma orgánica

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales

1.2.1 Valor Nutricional de su consumo: Medio

1.2.2 Procedencia: De otros lugares del país

1.2.3 Temporalidad: Regular

1.3 Factores sensoriales, de preservación, de calidad

1.3.1 Características organolépticas: Color amarillo, olor suave, sabor dulce.

1.3.2 Medidas de preservación: medidas fitosanitarias, medidas de manipulación

1.3.3 Medidas de calidad: n/d

3. Fuente de información: Primaria: Entrevista personal a señor Julio Briones

Secundaria: Sistema de información agropecuaria. www.sica.gov.ec.

Visitada el 23 de octubre de 2007

4 Cooperación y Difusión

4.1 Cooperativas: n/d

4.2 Alcance: Nacional

4.3 Vías de difusión: Prensa local y nacional, Boca a boca (vía cultura)

5 Comercialización

5.1 Alcance: Mercado nacional

5.2 Vías de comercialización: Restauración de la zona, Puestos pequeños y carretas de comida, mercado local

6 Iniciativas e innovación turística en torno al producto

6.1 Iniciativas: n/d

6.2 Alcance: n/d

7 Observaciones: A pesar de ser el maduro con queso un plato típico muy conocido en Nobol, el plátano no es producido en el lugar sino que lo adquieren de la provincia de Los Ríos.

Encuestador: Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank		
Cod. Ficha: I.G-PR-NOB-003		Fecha: 26/09/07
Provincia: Guayas	Cantón: Nobol	Parroquia: Narcisa de Jesús



1. Descripción del producto

1.1 Factores sociales y culturales (valoración social y cultural)

1.1.1 **Denominación:** Arroz

1.1.2 **Variación de la denominación:** n/d

1.1.3 **Categoría:** Cereal

1.1.4 **Tipo:** Paddy

1.1.5 **Subtipo (variación):** INIAP 11, 12, 14 y filipino

1.1.6 **Reconocimiento Cultural:** Plenamente aceptado

1.1.7 **Forma de obtención (producto final):** Cosechado/recolectado de forma orgánica

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales

1.2.1 **Valor Nutricional de su consumo:** Alto

1.2.2 **Procedencia:** Originario del lugar

1.2.3 **Temporalidad:** Regular

1.3 Factores sensoriales, de preservación, de calidad

1.3.1 Características organolépticas: Color blanco, olor suave, sabor dulce.

1.3.2 Medidas de preservación: medidas fitosanitarias, medidas de manipulación

1.3.3 Medidas de calidad: n/d

3. Fuente de información: Primaria: entrevista personal al señor Julio Briones

Secundarias: Sistema de información agropecuaria. www.sica.gov.ec.

Visitada el 23 de octubre de 2007

4 Cooperación y Difusión

4.1 Cooperativas: Cantonal

4.2 Alcance: Mercado provincial

4.3 Vías de difusión: Prensa local y nacional, Boca a boca (vía cultura)

5 Comercialización

5.1 Alcance: Mercado provincial

5.2 Vías de comercialización: Restauración de la zona, Puestos pequeños y carretas de comida, mercado local

6 Iniciativas e innovación turística en torno al producto

6.1 Iniciativas: n/d

6.2 Alcance: n/d

7 Observaciones: Hay que resaltar el hecho de que los mayores beneficiarios del cultivo de arroz son los llamados fomentadores y/o dueños de piladoras, quienes perciben gran parte de las utilidades a través del proceso de comercialización, pagando un precio de mercado inferior al real.

El cultivo del arroz, como la mayoría de procesos agrícolas en el cantón, se realiza parcialmente por métodos del sistema tradicional. Los agricultores arroceros se guían por los ciclos lunares, el aguaje y el grado de humedad en la madera de ciertos árboles. Por ejemplo, si se quiere guardar el grano por más tiempo se recoge en luna menguante, con el nivel del agua del estero baja o “vaciante”.

Encuestador: Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank		
Cod. Ficha: I.G-PR-NOB-004		Fecha: 26/09/07
Provincia: Guayas	Cantón: Nobol	Parroquia: Narcisa de Jesús



1. Descripción del producto

1.1 Factores sociales y culturales (valoración social y cultural)

1.1.1 Denominación: Leche

1.1.2 Variación de la denominación: n/d

1.1.3 Categoría: Lácteo

1.1.4 Tipo: n/d

1.1.5 Subtipo (variación): n/d

1.1.6 Reconocimiento Cultural: Plenamente aceptado

1.1.7 Forma de obtención (producto final): Cosechado/recolectado de forma orgánica

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales

1.2.1 Valor Nutricional de su consumo: Alto

1.2.2 Procedencia: Originario del lugar

1.2.3 Temporalidad: Regular

1.3 Factores sensoriales, de preservación, de calidad

1.3.1 Características organolépticas: Color blanco, olor suave, sabor dulce.

1.3.2 Medidas de preservación: medidas fitosanitarias, medidas de manipulación

1.3.3 Medidas de calidad: n/d

3. Fuente de información: Primaria: Entrevista personal al señor Fermín Álvarez “Colita”

4 Cooperación y Difusión

4.1 Cooperativas: Cantonal

4.2 Alcance: Mercado cantonal

4.3 Vías de difusión: Boca a boca (vía cultura)

5 Comercialización

5.1 Alcance: Mercado cantonal

5.2 Vías de comercialización: Restauración de la zona, Puestos pequeños y carretas de comida, mercado local

6 Iniciativas e innovación turística en torno al producto

6.1 Iniciativas: n/d

6.2 Alcance: n/d

7 Observaciones: La leche del sector proviene directamente del ordeño manual de las vacas y no se somete a ningún proceso industrial, se utiliza en la elaboración de recetas como la resbaladera, humitas, torrijas de choclo y los bizcochuelos de Nobol.

Encuestador: Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank		
Cod. Ficha: I.G-PR-NOB-005		Fecha: 26/09/07
Provincia: Guayas	Cantón: Nobol	Parroquia: Narcisa de Jesús



1. Descripción del producto

1.1 Factores sociales y culturales (valoración social y cultural)

1.1.1 **Denominación:** Queso

1.1.2 **Variación de la denominación:** n/d

1.1.3 **Categoría:** Lácteo

1.1.4 **Tipo:** criollo

1.1.5 **Subtipo (variación):** n/d

1.1.6 **Reconocimiento Cultural:** Plenamente aceptado

1.1.7 **Forma de obtención (producto final):** Procesado

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales

1.2.1 **Valor Nutricional de su consumo:** Alto

1.2.2 **Procedencia:** De otros lugares del país

1.2.3 **Temporalidad:** Regular

1.3 Factores sensoriales, de preservación, de calidad

1.3.1 Características organolépticas: Color blanco, olor suave, sabor salado.

1.3.2 Medidas de preservación: medidas de manipulación

1.3.3 Medidas de calidad: n/d

3. Fuente de información: Primaria: Entrevista personal al señor Marco Antonio Álvarez

4 Cooperación y Difusión

4.1 Cooperativas: n/d

4.2 Alcance: Mercado provincial

4.3 Vías de difusión: Prensa local y nacional, Boca a boca (vía cultura)

5 Comercialización

5.1 Alcance: Mercado provincial

5.2 Vías de comercialización: Restauración de la zona, Puestos pequeños y carretas de comida, mercado local

6 Iniciativas e innovación turística en torno al producto

6.1 Iniciativas: n/d

6.2 Alcance: n/d

7 Observaciones: Algunos pobladores y restauradores de Nobol prefieren comprar queso de **cuajo**, es decir, del cuajo natural que proviene de la entraña del vacuno -donde se vierte la leche para que repose y cuaje-. También se puede encontrar el queso cuajado a base de insumos industriales que vienen en pastillas. La mayoría de consumidores que conocen esa diferencia prefieren el queso de cuajo natural.

Encuestador: Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank		
Cod. Ficha: I.G-PR-NOB-006		Fecha: 26/09/07
Provincia: Guayas	Cantón: Nobol	Parroquia: Narcisa de Jesús



1. Descripción del producto

1.1 Factores sociales y culturales (valoración social y cultural)

1.1.1 **Denominación:** Huevos

1.1.2 **Variación de la denominación:** n/d

1.1.3 **Categoría:** n/d

1.1.4 **Tipo:** criollo

1.1.5 **Subtipo (variación):** n/d

1.1.6 **Reconocimiento Cultural:** Plenamente aceptado

1.1.7 **Forma de obtención (producto final):** Cosechado/recolectado de manera orgánica

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales

1.2.1 **Valor Nutricional de su consumo:** Alto

1.2.2 **Procedencia:** Originales del lugar

1.2.3 **Temporalidad:** Regular

1.3 Factores sensoriales, de preservación, de calidad

1.3.1 Características organolépticas: Color blanco con amarillo, olor suave, sabor salado.

1.3.2 Medidas de preservación: medidas de manipulación

1.3.3 Medidas de calidad: n/d

3. Fuente de información: Primaria: Entrevista personal al señor José Álvarez

4 Cooperación y Difusión

4.1 Cooperativas: n/d

4.2 Alcance: Mercado cantonal

4.3 Vías de difusión: Boca a boca (vía cultura)

5 Comercialización

5.1 Alcance: Mercado cantonal

5.2 Vías de comercialización: Restauración de la zona, Puestos pequeños y carretas de comida, mercado local

6 Iniciativas e innovación turística en torno al producto

6.1 Iniciativas: n/d

6.2 Alcance: n/d

7 Observaciones: Se los conocen también como huevos de matrimonio o de gallo y gallina.

Reconocidos en la población por su gran valor nutricional recomendado sobre todo en la dieta de los niños

Vale recalcar que los huevos no aplican a ninguna de las categorías sugeridas en la ficha de inventario.

Encuestador: Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank		
Cod. Ficha: I.G-PR-NOB-007		Fecha: 26/09/07
Provincia: Guayas	Cantón: Nobol	Parroquia: Narcisa de Jesús



1. Descripción del producto

1.1 Factores sociales y culturales (valoración social y cultural)

1.1.1 **Denominación:** Chancho

1.1.2 **Variación de la denominación:** Cerdo

1.1.3 **Categoría:** Cárnicos

1.1.4 **Tipo:** criollo

1.1.5 **Subtipo (variación):** n/d

1.1.6 **Reconocimiento Cultural:** Plenamente aceptado

1.1.7 **Forma de obtención (producto final):** Alimentado de manera orgánica

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales

1.2.1 **Valor Nutricional de su consumo:** Alto

1.2.2 **Procedencia:** Originales del lugar

1.2.3 **Temporalidad:** Regular

1.3 Factores sensoriales, de preservación, de calidad

1.3.1 Características organolépticas: Color rosado, olor suave, sabor salado.

1.3.2 Medidas de preservación: medidas de manipulación

1.3.3 Medidas de calidad: n/d

3. Fuente de información: Primaria: Entrevista personal al señor Carlos Navarrete

4 Cooperación y Difusión

4.1 Cooperativas: Cantonal

4.2 Alcance: Mercado cantonal

4.3 Vías de difusión: Boca a boca (vía cultura)

5 Comercialización

5.1 Alcance: Mercado cantonal

5.2 Vías de comercialización: Restauración de la zona, Puestos pequeños y carretas de comida, mercado local

6 Iniciativas e innovación turística en torno al producto

6.1 Iniciativas: n/d

6.2 Alcance: n/d

7 Observaciones: Muy pocos establecimientos no utilizan el chancho producido en la población, sino el de alguna marca reconocida como por ejemplo pronaza, para ofrecer una mejor calidad en su producto

Encuestador: Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank		
Cod. Ficha: I.G-PR-NOB-008		Fecha: 26/09/07
Provincia: Guayas	Cantón: Nobol	Parroquia: Narcisa de Jesús



1. Descripción del producto

1.1 Factores sociales y culturales (valoración social y cultural)

1.1.1 Denominación: Pato

1.1.2 Variación de la denominación: n/d

1.1.3 Categoría: Cárnicos

1.1.4 Tipo: criollo

1.1.5 Subtipo (variación): n/d

1.1.6 Reconocimiento Cultural: Plenamente aceptado

1.1.7 Forma de obtención (producto final): Alimentado de manera orgánica

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales

1.2.1 Valor Nutricional de su consumo: Alto

1.2.2 Procedencia: Originales del lugar

1.2.3 Temporalidad: Regular

1.3 Factores sensoriales, de preservación, de calidad

1.3.1 Características organolépticas: Color rosado, olor suave, sabor

salado.

1.3.2 Medidas de preservación: medidas de manipulación

1.3.3 Medidas de calidad: n/d

3. Fuente de información: Primaria: entrevista personal a la señora Luz Jara

4 Cooperación y Difusión

4.1 Cooperativas: Cantonal

4.2 Alcance: Mercado cantonal

4.3 Vías de difusión: Boca a boca (vía cultura)

5 Comercialización

5.1 Alcance: Mercado cantonal

5.2 Vías de comercialización: Restauración de la zona, Puestos pequeños y carretas de comida, mercado local

6 Iniciativas e innovación turística en torno al producto

6.1 Iniciativas: n/d

6.2 Alcance: n/d

7 Observaciones: No existen granjas avícolas que se encarguen de la producción de pato, los que se comercializan son criados en el campo en fincas de la zona razón por la cual a veces escasea

Encuestador: Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank		
Cod. Ficha: I.G-PR-NOB-009		Fecha: 26/09/07
Provincia: Guayas	Cantón: Nobol	Parroquia: Narcisa de Jesús



1. Descripción del producto

1.1 Factores sociales y culturales (valoración social y cultural)

1.1.1 **Denominación:** Gallina

1.1.2 **Variación de la denominación:** n/d

1.1.3 **Categoría:** Cárnicos

1.1.4 **Tipo:** criollo

1.1.5 **Subtipo (variación):** n/d

1.1.6 **Reconocimiento Cultural:** Plenamente aceptado

1.1.7 **Forma de obtención (producto final):** Alimentado de manera orgánica

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales

1.2.1 **Valor Nutricional de su consumo:** Alto

1.2.2 **Procedencia:** Originales del lugar

1.2.3 **Temporalidad:** Regular

1.3 Factores sensoriales, de preservación, de calidad

1.3.1 Características organolépticas: Color rosado, olor suave, sabor salado.

1.3.2 Medidas de preservación: medidas de manipulación

1.3.3 Medidas de calidad: n/d

3. Fuente de información: Primaria: Primarias: Entrevista personal a señora Luz Jara

4 Cooperación y Difusión

4.1 Cooperativas: Cantonal

4.2 Alcance: Mercado cantonal

4.3 Vías de difusión: Boca a boca (vía cultura)

5 Comercialización

5.1 Alcance: Mercado cantonal

5.2 Vías de comercialización: Restauración de la zona, Puestos pequeños y carretas de comida, mercado local

6 Iniciativas e innovación turística en torno al producto

6.1 Iniciativas: n/d

6.2 Alcance: n/d

7 Observaciones: Por lo general las gallinas son criadas en fincas de la zona, pero también existen gallinas que son traídas de la provincia de Manabí y el dueño las comercializa directamente a los establecimientos de comida.

Encuestador: Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank		
Cod. Ficha: I.G-PR-NOB-010		Fecha: 26/09/07
Provincia: Guayas	Cantón: Nobol	Parroquia: Narcisa de Jesús



1. Descripción del producto

1.1 Factores sociales y culturales (valoración social y cultural)

1.1.1 Denominación: Soya

1.1.2 Variación de la denominación: n/d

1.1.3 Categoría: Grano

1.1.4 Tipo: Merrill

1.1.5 Subtipo (variación): INIAP 303, 305 y Júpiter

1.1.6 Reconocimiento Cultural: Reconocido minoritariamente por la comunidad

1.1.7 Forma de obtención (producto final): Cosechado/recolectado de manera orgánica

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales

1.2.1 Valor Nutricional de su consumo: Alto

1.2.2 Procedencia: Originales del lugar

1.2.3 Temporalidad: Regular

1.3 Factores sensoriales, de preservación, de calidad

1.3.1 Características organolépticas: Color blanco, olor suave, sabor dulce.

1.3.2 Medidas de preservación: medidas fitosanitarias, medidas de manipulación

1.3.3 Medidas de calidad: n/d

3. Fuentes de información: entrevista personal al señor Fermín Álvarez “Colita”

Secundarias: Sistema de información agropecuaria. www.sica.gov.ec.

Visitada el 23 de octubre de 2007

4. Cooperación y Difusión

4.1 Cooperativas: n/d

4.2 Alcance: Mercado nacional

4.3 Vías de difusión: Prensa local y nacional, Boca a boca (vía cultura)

5 Comercialización

5.1 Alcance: Mercado nacional

5.2 Vías de comercialización: Puestos pequeños y carretas de comida, mercado local

6 Iniciativas e innovación turística en torno al producto

6.1 Iniciativas: n/d

6.2 Alcance: n/d

7 Observaciones: No se la produce en Nobol, para hacer los jugos la adquieren de Quevedo

5.1.3. Inventario gastronómico: platos locales

Al momento de inventariar los platos, se encontró variedad de platillos que se servían en el cantón, pero por tratarse de la elaboración de inventario gastronómico de recursos con potencial turístico, se considero los platos que eran reconocidos por la población, así como los solicitados por la demanda; esta recolección de datos se obtuvo a través de entrevistas realizadas a contactos en los establecimientos de comidas, entrevistas a visitantes del cantón, también entrevistas realizadas a habitantes que como ellos se consideran “hecho, nacido y crecido en Nobol”, además de investigaciones de la Subsecretaria de turismo y del aporte periodístico de Diario El Universo.

Como en las fichas anteriores, debido a su extensión, las fichas del inventario gastronómico de los platos locales se encuentra en el anexo # 3. El resumen de dichas fichas se encuentra detallado a continuación.

Fichas de inventario de platos locales

Encuestador: Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank		
Cod. Ficha: I.G-PL-NOB-001		Fecha: 26/09/07
Provincia: Guayas	Cantón: Nobol	Parroquia: Narcisa de Jesús



1. Descripción del plato

1.1 Factores sociales y culturales (valoración social y cultural)

1.1.1 **Denominación:** Humitas

1.1.2 **Variación de la denominación:** n/d

1.1.3 **Categoría:** Alimento

1.1.4 **Reconocimiento cultural:** Plenamente aceptado

1.1.5 **Procedencia de la receta:** Nacional

1.1.6 **Tipo y procedencia de los ingredientes:** Naturales, procesados o en conserva, originales del lugar, de otros lugares del país

1.1.7 **Temporalidad:** Regular

1.2 Factores de elaboración y nutricionales

1.2.1 **Nivel de dificultad de la elaboración:** Regular

1.2.2 **Valor nutricional de su consumo:** Medio

1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos: 60

2. Recetario

2.1 Número de porciones: 9 porciones

2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios

especiales: Ingredientes: 3 tazas de choclo desgranado, 2 huevos, 2 cucharadas de margarina, 1/2 libra de queso criollo, 1/2 cucharada de sal, 1/2 cucharada de azúcar, 1/2 litro de leche, 9 hojas de choclo para envolver.

Preparación: Se desgrana el choclo, luego se limpian los granos de impurezas, se procesan los granos en un molinillo manual; a esta masa se la vierte en un recipiente llano y se le agregan los demás ingredientes excepto el queso. Se revuelve la masa hasta que quede homogénea. Se disponen dos hojas de choclo una sobre otra formando un rombo, sobre ellas se vierte una cucharada de la masa –con un cucharón sopero-; se coloca en la masa un pedazo de queso. Se envuelve cerrando las hojas desde las puntas, hacia adentro, y se amarra con una delgada tira de la cáscara del choclo.

3. Difusión

3.1 Alcance: Mercado nacional, mercado internacional

3.2 Vías de difusión: Prensa local y nacional, boca a boca (vía cultura)

3.3 Formas de transmisión: Boca a boca, prensa escrita y libros de cocina

3.4 Uso comunal de la expresión: Forma parte de la dieta regular de los locales. Mayor consumo en festividades religiosas

4 Comercialización

4.1 Alcance: Mercado regional

4.2 Vías de comercialización: Restauración de la zona, puestos pequeños o carretas de comida, festival o festividad

5. Fuentes de información: Primarias:Entrevista personal: Marco Antonio Álvarez (empleado de establecimiento Las humitas de Ulises)

Secundarias: Diario Hoy. www.hoy.com.ec/especial/cocina. Visita realizada el 28 de septiembre de 2007

6. Observaciones: Algunos ecuatorianos residentes en el extranjero, especialmente en España, llevan consigo humitas de Nobol, las cuales prefieren a las de otros sitios.

En Nobol, hay personas que preparan las humitas utilizando huevos criollos, queso criollo, y suero de queso en lugar de la leche.

Encuestador: Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank		
Cod. Ficha: I.G-PL-NOB-002		Fecha: 26/09/07
Provincia: Guayas	Cantón: Nobol	Parroquia: Narcisa de Jesús



1. Descripción del plato

1.1 Factores sociales y culturales (valoración social y cultural)

1.1.1 **Denominación:** Torrejas de choclo

1.1.2 **Variación de la denominación:** n/d

1.1.3 **Categoría:** Alimento

1.1.4 **Reconocimiento cultural:** Plenamente aceptado

1.1.5 **Procedencia de la receta:** Nacional

1.1.6 **Tipo y procedencia de los ingredientes:** Naturales, procesados o en conserva, originales del lugar, de otros lugares del país

1.1.7 **Temporalidad:** Regular

1.2 Factores de elaboración y nutricionales

1.2.1 **Nivel de dificultad de la elaboración:** Bajo

1.2.2 **Valor nutricional de su consumo:** Medio

1.2.3 **Tiempo de elaboración en minutos:** 60

2. Recetario

2.1 Número de porciones: 15 porciones

2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios

especiales: Ingredientes: 3 tazas de choclo tierno desgranado, 2 huevos, 2 cucharadas de margarina, 1/2 litro de leche, sal y azúcar al gusto, aceite el necesario para freír.

Preparación: Se desgrana el choclo, luego se limpian los granos de impurezas, se procesan los granos en un molinillo manual; a esta masa se la vierte en un recipiente llano y se le agregan los demás ingredientes. Se revuelve la masa hasta que quede homogénea. En el aceite muy caliente se fríe la masa dispuesta

3. Difusión

3.1 Alcance: Mercado local

3.2 Vías de difusión: Prensa local y nacional, boca a boca (vía cultura)

3.3 Formas de transmisión: Boca a boca, prensa escrita y libros de cocina

3.4 Uso comunal de la expresión: Forma parte de la dieta regular de los locales. Mayor consumo en festividades religiosas

4 Comercialización

4.1 Alcance: Mercado local

4.2 Vías de comercialización: Restauración de la zona, puestos pequeños o carretas de comida, festival o festividad

5. Fuentes de información: Primarias:Entrevista personal: Marco Antonio Álvarez (empleado de establecimiento Las humitas de Ulises)

Secundarias: Diario Hoy. www.hoy.com.ec/especial/cocina. Visita realizada el

28 de septiembre de 2007

6. Observaciones: En Nobol, hay personas que utilizan en la preparación queso criollo y huevos criollos, suero de queso o leche sin pasteurizar.

En otras localidades, como Puerto Hondo, se sirven con rodajas de queso criollo.

La masa es la misma que la de las humitas, se diferencian en la cocción. Las torrijas son fritas y las humitas son cocidas en agua

Encuestador: Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank		
Cod. Ficha: I.G-PL-NOB-003		Fecha: 26/09/07
Provincia: Guayas	Cantón: Nobol	Parroquia: Narcisa de Jesús



1. Descripción del plato

1.1 Factores sociales y culturales (valoración social y cultural)

1.1.1 **Denominación:** Maduro con queso

1.1.2 **Variación de la denominación:** n/d

1.1.3 **Categoría:** Alimento

1.1.4 **Reconocimiento cultural:** Plenamente aceptado

1.1.5 **Procedencia de la receta:** Nacional

1.1.6 **Tipo y procedencia de los ingredientes:** Naturales, procesados o en conserva, de otros lugares del país

1.1.7 **Temporalidad:** Regular

1.2 Factores de elaboración y nutricionales

1.2.1 **Nivel de dificultad de la elaboración:** Muy Bajo

1.2.2 **Valor nutricional de su consumo:** Medio

1.2.3 **Tiempo de elaboración en minutos:** 30

2. Recetario

2.1 Número de porciones: 1 porción

2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios

especiales: Ingredientes: Maduro, queso, aceite

Preparación: se retira al maduro de la cáscara. Se procede a freír en bastante aceite y bien caliente. Se sirve con un pedazo de queso en la mitad del maduro o aun lado.

3. Difusión

3.1 Alcance: Mercado nacional

3.2 Vías de difusión: Prensa local y nacional, boca a boca (vía cultura)

3.3 Formas de transmisión: Boca a boca, prensa escrita y libros de cocina

3.4 Uso comunal de la expresión: Forma parte de la dieta regular de los locales. Mayor consumo en festividades religiosas

4 Comercialización

4.1 Alcance: Mercado local

4.2 Vías de comercialización: Restauración de la zona, puestos pequeños o carretas de comida, festival o festividad

5. Fuentes de información: Primarias:Entrevista personal: Marco Antonio Álvarez (empleado de establecimiento Las humitas de Ulises)

6. Observaciones: A pesar de que Nobol es muy conocido por su maduro con queso vale recalcar que sus productos principales, el maduro y el queso, no son propios del lugar, sino que son traídos de otros lugares, el queso es traído de salitre y el maduro de la provincia de Los Ríos.

Encuestador: Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank		
Cod. Ficha: I.G-PL-NOB-004		Fecha: 26/09/07
Provincia: Guayas	Cantón: Nobol	Parroquia: Narcisa de Jesús



1. Descripción del plato

1.1 Factores sociales y culturales (valoración social y cultural)

1.1.1 **Denominación:** Seco de pato

1.1.2 **Variación de la denominación:** n/d

1.1.3 **Categoría:** Alimento

1.1.4 **Reconocimiento cultural:** Plenamente aceptado

1.1.5 **Procedencia de la receta:** Nacional

1.1.6 **Tipo y procedencia de los ingredientes:** Naturales, procesados o en conserva, originales del lugar

1.1.7 **Temporalidad:** Regular

1.2 Factores de elaboración y nutricionales

1.2.1 **Nivel de dificultad de la elaboración:** Bajo

1.2.2 **Valor nutricional de su consumo:** Alto

1.2.3 **Tiempo de elaboración en minutos:** 60

2. Recetario

2.1 Número de porciones: 10 porciones

2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios

especiales: Ingredientes: 1 pato mediano, 3 cucharadas de aceite, 1 cebolla grande, 3 tomates, culantro al gusto, 3 pimientos, achiote al gusto, ½ taza de cerveza

Preparación: Hacer un refrito con la cebolla y el ajo, licuar los pimientos, tomates, el culantro y agrega al refrito. Sazonar con sal y pimienta. Las presas del pato colocarlas en el refrito y cocina hasta que queden suaves.

Servir bien caliente, acompañado con arroz.

3. Difusión

3.1 Alcance: Mercado nacional

3.2 Vías de difusión: Prensa local y nacional, boca a boca (vía cultura)

3.3 Formas de transmisión: Boca a boca, prensa escrita y libros de cocina

3.4 Uso comunal de la expresión: Forma parte de la dieta regular de los locales. Mayor consumo en festividades religiosas

4 Comercialización

4.1 Alcance: Mercado local

4.2 Vías de comercialización: Restauración de la zona, puestos pequeños o carretas de comida, festival o festividad

5. Fuentes de información: Primarias: Entrevista personal: Luz Jara Martillo (empleada de establecimiento El Gran Sabor)

Secundarias:

Diario Hoy. www.hoy.com.ec/especial/cocina. Visita realizada el 28 de septiembre de 2007

6. Observaciones: En Nobol los patos son a veces escasos porque su procedencia no es industrial ni de granjas, si no que ciertas personas los crían en sus propiedades.

En algunos sitios, el seco es grasoso y muy condimentado.

Encuestador: Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank		
Cod. Ficha: I.G-PL-NOB-005		Fecha: 26/09/07
Provincia: Guayas	Cantón: Nobol	Parroquia: Narcisa de Jesús



1. Descripción del plato

1.1 Factores sociales y culturales (valoración social y cultural)

1.1.1 Denominación: Caldo de salchicha

1.1.2 Variación de la denominación: Caldo de manguera

1.1.3 Categoría: Alimento

1.1.4 Reconocimiento cultural: Plenamente aceptado

1.1.5 Procedencia de la receta: Nacional

1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes: Naturales, procesados o en conserva, originales del lugar

1.1.7 Temporalidad: Regular

1.2 Factores de elaboración y nutricionales

1.2.1 Nivel de dificultad de la elaboración: Alto

1.2.2 Valor nutricional de su consumo: Medio

1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos: 60

2. Recetario

2.1 Número de porciones: 10 porciones

2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios

especiales: Ingredientes: Menudencia de cerdo, 6 tazas de sangre del cerdo, 8 verdes, 4 cucharadas de aliño criollo: pimienta picante, comino, ajo y sal, 2 tazas de hierbabuena troceada, 1 taza de culantro picado, 3 tomates, 3 pimientos, 4 cebollas coloradas, 1 libra de arroz cocido, 1 col mediana, 2 cucharadas de orégano, aceite, achiote y sal. Menudencia de cerdo, tazas sangre de cerdo, cebolla blanca, pimiento, arroz, col en rodajas, verdes, ajos, orégano y culantro, hierba buena, Sal, pimienta y comino.

Preparación: Poner en una olla con agua, la menudencia de cerdo, los verdes, la mitad de la col cortada en tiras finas, el condumio del tripaje, la sal, la pimienta, el comino y ajo.

Hervir hasta que estén cocinadas las menudencias, agregar las tripas rellenas con arroz, las tripas rellenas de verde (hacer un refrito, agregar dos verdes rallados, culantro y manteca de cerdo, y con esta preparación rellenar las tripas) y cocinar hasta que estas no sangren.

3. Difusión

3.1 Alcance: Mercado nacional

3.2 Vías de difusión: Prensa local y nacional, boca a boca (vía cultura)

3.3 Formas de transmisión: Boca a boca, prensa escrita y libros de cocina

3.4 Uso comunal de la expresión: Mayor consumo en festividades

religiosas

4 Comercialización

4.1 Alcance: Mercado local

4.2 Vías de comercialización: Restauración de la zona, puestos pequeños o carretas de comida, festival o festividad

5. Fuentes de información: Primarias: María Elsa Cercado (presidenta de la Asociación Beata Narcisa de Jesús, gremio de propietarios de puestos de comida)

Secundarias:

Diario El Universo www.eluniverso.com/2007/10/04. Visita realizada el 28 de Septiembre de 2007

6. Observaciones: El caldo de salchicha es un plato que contiene muchas grasas saturadas por lo que su consumo no es recomendable que sea regular.

Para la elaboración y manipulación de las salchichas es necesario observar particulares normas de higiene. Limpiar debidamente las tripas, por ejemplo.

Este plato genera cierta resistencia psicológica debido a su presentación.

El caldo de salchicha no es fácil de presentar de manera atractiva, podría verse la manera de decorarlo para mejorar su presentación. De igual manera, es difícil mostrarlo en fotografías.

Este caldo es apreciado de manera especial entre los guayaquileños.

Encuestador: Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank		
Cod. Ficha: I.G-PL-NOB-006		Fecha: 26/09/07
Provincia: Guayas	Cantón: Nobol	Parroquia: Narcisa de Jesús



1. Descripción del plato

1.1 Factores sociales y culturales (valoración social y cultural)

1.1.1 **Denominación:** Fritada

1.1.2 **Variación de la denominación:** n/d

1.1.3 **Categoría:** Alimento

1.1.4 **Reconocimiento cultural:** Plenamente aceptado

1.1.5 **Procedencia de la receta:** Nacional

1.1.6 **Tipo y procedencia de los ingredientes:** Naturales, procesados o en conserva, originales del lugar

1.1.7 **Temporalidad:** Regular

1.2 Factores de elaboración y nutricionales

1.2.1 **Nivel de dificultad de la elaboración:** Regular

1.2.2 **Valor nutricional de su consumo:** Medio

1.2.3 **Tiempo de elaboración en minutos:** 120

2. Recetario

2.1 Número de porciones: 10 porciones

2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios

especiales: Ingredientes: 5 lbs. de carne de choncho, 5 taza de agua, 1 cebolla colorada finamente picada, 4 ramas de cebolla blanca, ajo molido, sal al gusto.

Preparación: Se corta la carne de choncho en pedazos grandes y se pone a sofreír en una paila con el ajo, la sal y la cebolla. Luego, añade el agua y espere a que se reduzca para que la carne quede bien seca. Se deja cocinar hasta que la carne este totalmente suave y en la grasa que queda se deje dorar un poco. Sirva en una fuente acompañado de chifles, ensalada y maduro frito.

3. Difusión

3.1 Alcance: Mercado nacional

3.2 Vías de difusión: Prensa local y nacional, boca a boca (vía cultura)

3.3 Formas de transmisión: Boca a boca, prensa escrita y libros de cocina

3.4 Uso comunal de la expresión: Mayor consumo en festividades religiosas

4 Comercialización

4.1 Alcance: Mercado local

4.2 Vías de comercialización: Restauración de la zona, puestos pequeños o carretas de comida, festival o festividad

5. Fuentes de información: Primarias: María Elsa Cercado (presidenta de la Asociación Beata Narcisa de Jesús, gremio de propietarios de puestos de

comida)

Secundarias: M.I. Municipalidad de Guayaquil

www.visitaguayaquil.com/recetas. Visita realizada el 28 de septiembre de 2007

6. Observaciones: Hay lugares en el área de Guayaquil donde la fritada se sirve con mote, verde o papas.

En la sierra se acompaña de mote, llapingachos, papas, maíz tostado

Encuestador: Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank		
Cod. Ficha: I.G-PL-NOB-007		Fecha: 26/09/07
Provincia: Guayas	Cantón: Nobol	Parroquia: Narcisa de Jesús



1. Descripción del plato

1.1 Factores sociales y culturales (valoración social y cultural)

1.1.1 **Denominación:** Bizcochuelo

1.1.2 **Variación de la denominación:** n/d

1.1.3 **Categoría:** Repostería

1.1.4 **Reconocimiento cultural:** Reconocido minoritariamente por la comunidad

1.1.5 **Procedencia de la receta:** Familiar (de antepasados)

1.1.6 **Tipo y procedencia de los ingredientes:** Naturales, procesados o en conserva, originales del lugar

1.1.7 **Temporalidad:** Regular

1.2 Factores de elaboración y nutricionales

1.2.1 **Nivel de dificultad de la elaboración:** Bajo

1.2.2 **Valor nutricional de su consumo:** Bajo

1.2.3 **Tiempo de elaboración en minutos:** 60

2. Recetario

2.1 Número de porciones: 10 porciones

2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios

especiales: Ingredientes: 250 g de azúcar, 4 huevos, 500 g de harina
- 50 g de polvo de hornear, 1 pizca de sal.

Preparación: Batir las yemas de los huevos con 1/2 taza de azúcar, hasta obtener una masa cremosa. Agregar la harina. Aparte batir las claras de huevo a punto de nieve con el azúcar e incorporar a la mezcla anterior con movimientos envolventes.

Colocar en un molde enharinado y enmantecado y hornear por 30 minutos a 350°

3. Difusión

3.1 Alcance: Mercado local

3.2 Vías de difusión: Prensa local y nacional, boca a boca (vía cultura)

3.3 Formas de transmisión: Boca a boca, prensa escrita y libros de cocina

3.4 Uso comunal de la expresión: Mayor consumo en festividades religiosas

4 Comercialización

4.1 Alcance: Mercado local

4.2 Vías de comercialización: Puestos pequeños o carretas de comida

5. Fuentes de información: Primarias: Entrevista personal: Fermín Alvarez

Secundarias: Diario hoy. www.hoy.com.ec/especial/cocina visita realizada el 28 de septiembre de 2007

6. Observaciones: En Nobol, en algunos sitios utilizan huevos criollos Antiguamente para batir utilizaban una especie de molinillo manual.

Encuestador: Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank		
Cod. Ficha: I.G-PL-NOB-008		Fecha: 26/09/07
Provincia: Guayas	Cantón: Nobol	Parroquia: Narcisa de Jesús



1. Descripción del plato

1.1 Factores sociales y culturales (valoración social y cultural)

1.1.1 **Denominación:** Resbaladera

1.1.2 **Variación de la denominación:** Chicha de arroz

1.1.3 **Categoría:** Bebida

1.1.4 **Reconocimiento cultural:** Reconocido minoritariamente por la comunidad

1.1.5 **Procedencia de la receta:** Familiar (de antepasados)

1.1.6 **Tipo y procedencia de los ingredientes:** Naturales, procesados o en conserva, originales del lugar

1.1.7 **Temporalidad:** Regular

1.2 Factores de elaboración y nutricionales

1.2.1 **Nivel de dificultad de la elaboración:** Bajo

1.2.2 **Valor nutricional de su consumo:** Medio

1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos: 60

2. Recetario

2.1 Número de porciones: 4 vasos

2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios

especiales: Ingredientes: Media libra de arroz, 1 litro de leche, esencia de vainilla al gusto, azúcar al gusto, cereales como la soya o avena, helado, pimienta de olor o canela.

Preparación: Primero se colocan todos los ingredientes en una olla: arroz, cereales, leche. Luego se separan estos ingredientes y solo se queda con el líquido, a éste se le coloca esencia de vainilla o canela, y azúcar.

Presentación: Se sirve en un vaso con hielo

3. Difusión

3.1 Alcance: Mercado local

3.2 Vías de difusión: Prensa local y nacional, boca a boca (vía cultura)

3.3 Formas de transmisión: Boca a boca, prensa escrita y libros de cocina

3.4 Uso comunal de la expresión: Mayor consumo en festividades religiosas

4 Comercialización

4.1 Alcance: Mercado local

4.2 Vías de comercialización: Puestos pequeños o carretas de comida

5. Fuentes de información: Primarias: Entrevista personal Francisco Galarza (propietario de La jugada)

Secundarias: Diario El Universo. Sábado 22 de septiembre del 2007. Pág. 4, Ciudad

6. Observaciones: La receta es tradicional, pero hay quienes la preparan con leche entera sin pasteurizar porque es más cremosa, también utilizan otras especias como el anís. En otros sitios, como Guayaquil, se la sirve también con helado.

Encuestador: Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank		
Cod. Ficha: I.G-PL-NOB-009		Fecha: 26/09/07
Provincia: Guayas	Cantón: Nobol	Parroquia: Narcisa de Jesús



1. Descripción del plato

1.1 Factores sociales y culturales (valoración social y cultural)

1.1.1 **Denominación:** Caldo de gallina

1.1.2 **Variación de la denominación:** n/d

1.1.3 **Categoría:** Alimento

1.1.4 **Reconocimiento cultural:** Plenamente aceptado

1.1.5 **Procedencia de la receta:** Nacional

1.1.6 **Tipo y procedencia de los ingredientes:** Naturales, procesados o en conserva, originales del lugar

1.1.7 **Temporalidad:** Regular

1.2 Factores de elaboración y nutricionales

1.2.1 **Nivel de dificultad de la elaboración:** Bajo

1.2.2 **Valor nutricional de su consumo:** Medio

1.2.3 **Tiempo de elaboración en minutos:** 60

2. Recetario

2.1 Número de porciones: 10 porciones

2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios

especiales: Ingredientes: 1 gallina gorda mediana, 1 cebolla paiteña picada, 3 dientes de ajo machacados, 1 rama de cebolla blanca, 1/2 cucharadita de comino, 1/4 cucharadita de pimienta, 1/4 de taza de apio y perejil, yucas cocinadas sin sal, 1 zanahoria, 1 cubo de caldo de pollo, sal al gusto

Preparación: Cocine la gallina en agua y sal. Durante la cocción, retire la espuma que se forme encima. Agregue los cubos de caldo, la mitad de las cebollas picadas, ajos, zanahorias, apio y deje cocer a fuego medio alto. Cuando esté lista la gallina, desmenúcela y agréguela nuevamente al caldo. Ponga la sal y sirva con el resto de cebolla y perejil.

Presentación: Espolvoreado cebolla y perejil picados

3. Difusión

3.1 Alcance: Mercado local

3.2 Vías de difusión: Prensa local y nacional, boca a boca (vía cultura)

3.3 Formas de transmisión: Boca a boca, prensa escrita y libros de cocina

3.4 Uso comunal de la expresión: Parte de la dieta diaria de la población.

Mayor consumo en festividades religiosas

4 Comercialización

4.1 Alcance: Mercado local

4.2 Vías de comercialización: Restauración de la zona, puestos pequeños o

carretas de comida, festival o festividad

5. Fuentes de información: Primarias: Entrevista personal Luz Jara (administradora restaurante El Buen Sabor)

Secundarias: Pronaca. www.pronaca.com visita realizada el 28/09/2007

6. Observaciones: Para darle mayor sabor y mayor valor nutricional en la mayoría de establecimientos de comida realizan el caldo con gallina criolla criada en el campo.

En lugar de la yuca se puede poner papa o verde y también puede contener fideo.

Encuestador: Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank		
Cod. Ficha: I.G-PL-NOB-010		Fecha: 26/09/07
Provincia: Guayas	Cantón: Nobol	Parroquia: Narcisa de Jesús



1. Descripción del plato

1.1 Factores sociales y culturales (valoración social y cultural)

1.1.1 **Denominación:** Jugo de soya

1.1.2 **Variación de la denominación:** Chicha de colita

1.1.3 **Categoría:** Bebida

1.1.4 **Reconocimiento cultural:** Reconocido minoritariamente por la población

1.1.5 **Procedencia de la receta:** Familiar (de antepasados)

1.1.6 **Tipo y procedencia de los ingredientes:** Naturales, procesados o en conserva, de otros lugares del país

1.1.7 **Temporalidad:** Regular

1.2 Factores de elaboración y nutricionales

1.2.1 **Nivel de dificultad de la elaboración:** Regular

1.2.2 **Valor nutricional de su consumo:** Alto

1.2.3 **Tiempo de elaboración en minutos:** 60

2. Recetario

2.1 Número de porciones: 4 vasos

2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios

especiales: Ingredientes: soya, agua, canela, azúcar al gusto

Preparación: moler la soya, previamente tostada, para así hervirla con canela. A esta preparación se le añade azúcar al gusto, cerniéndola bien el momento de servir.

3. Difusión

3.1 Alcance: Mercado local

3.2 Vías de difusión: Prensa local y nacional, boca a boca (vía cultura)

3.3 Formas de transmisión: Boca a boca, prensa escrita y libros de cocina

3.4 Uso comunal de la expresión: Mayor consumo en festividades religiosas

4 Comercialización

4.1 Alcance: Mercado local

4.2 Vías de comercialización: Puestos pequeños o carretas de comida

5. Fuentes de información: Primarias: Entrevista personal a Fermín Álvarez

6. Observaciones: La soja es traída de Quevedo. Esta bebida esta siendo olvidada por la comunidad, la dificultad de la elaboración los hace preferir las bebidas gaseosas que salen más baratas y están al alcance de todos.

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

Tabla 17. Establecimientos de alimentos y bebidas

Nº FICHA	NOMBRE ESTABLECIMIENTO	PROPIETARIO	DIRECCIÓN
I.G-PT-NOB-001	El Buen Sabor	Rafael Jara	Calle Tomás Martínez y Juan Hernández
I.G-PT-NOB-002	Asociación Beata Narcisa de Jesús	María Caicedo. Presidenta	Malecón
I.G-PT-NOB-003	Humitas de Ulises	Julio Briones	Av. Río Amazonas
I.G-PT-NOB-004	La jugada	Francisco Galarza	Av. Río Amazonas
I.G-PT-NOB-005	Narcisa de Jesús	Amanda Álvarez	Av. Río Amazonas
I.G-PT-NOB-006	Scarlyn	Cristina Nieto	Calle Tomás Martínez
I.G-PT-NOB-007	Manantial del Sabor	Carlos Navarrete	Av. Río Amazonas
I.G-PT-NOB-008	Sabor Sabor	Arlette Chiquito Esposo e hijos	Av. Río Amazonas
I.G-PT-NOB-009	Nuevo Mexico	Cecilia Mestaza	Av. Río Amazonas
I.G-PT-NOB-010	Comeme si puedes	Gladis Ronquillo	Av. Río Amazonas
I.G-PT-NOB-011	Mi comida	Francisca Veliz	Av. Río Amazonas
I.G-PT-NOB-012	Mannhatan	José Alvarez	Av. Río Amazonas
I.G-PT-NOB-013	Oro Verde	Margarita Morán	Av. Río Amazonas
I.G-PT-NOB-014	Papalito	Karina Caicedo	Av. Río Amazonas
I.G-PT-NOB-014	Carmita	Olga Espinoza	Av. Río Amazonas
I.G-PT-NOB-015	Dos Hermanos	Martha Ronquillo	
I.G-PT-NOB-016	La Bodeguita	Jimmy Ruiz	Av. Río Amazonas
I.G-PT-NOB-017	El Comandante	Isidro Plúas	Av. Río Amazonas
I.G-PT-NOB-018	Cinco Hermanos	Adelaida Plúas	Av. Río Amazonas
I.G-PT-NOB-019	Miguelito	María Cristina Ronquillo	Av. Río Amazonas
I.G-PT-NOB-020	Cuatro Hermanos	María Pico	Av. Río Amazonas
I.G-PT-NOB-021	El Chavito	Carmen Barzola	Av. Río Amazonas
I.G-PT-NOB-022	Nuevo Elizabeth	Eliza Barzola	Av. Río Amazonas

En Nobol existe básicamente dos tipos de establecimientos de comida: Restaurantes y Puestos de comida que se los ha considerado como kioscos pero en muchos casos son adecuaciones que consisten en mesas con una tolda improvisada de plástico.

La categoría de todos los establecimientos es de tercera, de acuerdo con la categorización otorgada por la Subsecretaría de Turismo.

Los únicos servicios que ofrecen los restaurantes son los baños, algunos han instalado televisores. En el caso de los puestos de comida no cuentan con ningún servicio, por ser puestos informales ocupando la vía pública no tienen ninguna estructura o adecuación para el turismo.

La mayoría de los establecimientos son negocios familiares en los que los parientes se ayudan entre sí, las madres son las que cocinan, los hijos o sobrinos son los encargados de la atención, el padre es el administrador. En feriados por el aumento de demanda contratan más personal sin ningún parentesco.

El tiempo de funcionamiento va de los 20 a 1 año de funcionamiento, algunos propietarios son de la provincia de Manabí otros si son auténticos nobileños, pero algo si concuerdan, son testigos del desarrollo de Nobol, y como

comenta Cindy Serrano “nosotros hemos vivido toda la vida aquí en frente del Santuario, pero antes de los de Narcisita esto era puro monte y botado, con la construcción del Santuario ya vino gente”.

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.

Son establecimientos pequeños, unos cuantos los han remodelado aumentando su capacidad, lo que si tienen son más mesas y sillas guardadas que las acomodan en días que aumenta la concurrencia.

Los restaurantes ubicados hacia el norte de la Av. Río Amazonas por estar más alejados de la zona comercial reciben menos afluencia de visitantes, lo que los ha obligado a ofrecer un menú dirigido a la población local; por el mismo motivo el horario de atención esta relacionado al horario laboral.

Existen dos asociaciones en la que están agremiados algunos de los propietarios de los establecimientos de comida: La asociación Beata Narcisa de Jesús que básicamente esta luchando para que los puestos de comida ubicados en la parte trasera del Santuario no sean removidos, y la asociación

8 de Diciembre en la que sus asociados hacen saber que la única ventaja que han tenido de estar en ésta, es que a través de la Coca-Cola les consiguieron mesas y sillas.

La atención según lo observado y de acuerdo las entrevistas a los visitantes, es de amabilidad en todos los casos, en ese sentido los turistas no tienen queja pero si alegan que la higiene debe de mejorar así como la manipulación de los alimentos.

Por la regeneración del la calle Juan Hernández, obra que se encuentra realizando actualmente el Municipio de Nobol, han disminuído el número de establecimientos que ahí se ubican.

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 Narcisa de Jesús, además que las nuevas tendencias en los desplazamientos de ocio dan cada vez mayor relevancia a la alimentación en los destinos, en correspondencia con estas corrientes existen tendencias en cuanto al manejo de espacios públicos, sitios turísticos y sitios rurales donde los servicios de alimentos y bebidas juegan un rol de posicionamiento entre las principales preferencias, motivaciones y elementos que conforman su experiencia final de la visita. 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.

5.3 Análisis de los productos inventariados y su valoración cultural

La valoración cultural de los recursos gastronómicos constituye un proceso cuya normalización, es decir la homologación de lineamientos e iniciativas, así como de planes y proyectos en su torno, se corresponden con el estudio y el discurrir de las “identidades” y los pueblos que las reflejan y las redefinen en la continuidad de sus procesos históricos en el sentido más amplio, de los procesos que son susceptibles de historización y que se manifiestan a través de infinidad de elementos tangibles e intangibles que cada tanto, bajo condiciones que a la vez reflejan su naturaleza “autónoma”, por otra parte constituyen objeto de estudio, análisis y diferenciación en el

plano académico, siguiendo los alcances del método científico –sin olvidar que éste de todos modos refleja una superación del positivismo y del pensamiento de occidente- aplicado a las ciencias sociales, pero que es un proceso que además de su naturaleza académica, científica y teórica, abarca numerosos aspectos relacionados a políticas, gestión, comunicación, en sinergia con otras diversas herramientas tanto a nivel global como local, es decir que los pueblos en sus manifestaciones culturales generan circunstancias que pueden abocarse a las preocupaciones del estudio, cuidado, valoración y gestión de su patrimonio. Por lo tanto, puede afirmarse que en cuanto a las valoraciones culturales, en la medida que se procura para ellas una homologación y comunicación “universales”, no se hace otra cosa que estudiar o gestionar su patrimonialización.

En lo que respecta a la gastronomía, como ya se ha indicado, lo que se patrimonializa no es solamente los productos y los platos, si no todo el entorno cultural que los significan, cómo ha variado su obtención o elaboración a lo largo del tiempo y cuáles son los agentes relacionados a esta modificación; aunque no existen parámetros fijos que puedan referir de manera terminante las manifestaciones culturales que deben ser patrimonializadas. Al ser las gastronomías regionales y locales parte del patrimonio vivo de cada comunidad, así como del conjunto de la oferta turística de ésta considerada como destino, se ha llegado a determinar

principios para su valoración, tanto patrimonial como turística, tomándose en cuenta tres aspectos fundamentales:

–Los alimentos regionales como parte del patrimonio cultural.

–El posicionamiento de los alimentos regionales.

–El turismo como instrumento de promoción de los alimentos regionales.

La OMT (2003) ha sentado ciertos lineamientos que pueden ser útiles al momento de emprender una gestión para determinar y proteger el patrimonio alimentario de una localidad, así como ponerlo en valor tanto en el contexto del patrimonio como de la actividad turística:

- Estudio e inventario del patrimonio y de los recursos alimentarios y culinarios.
- Calidad, incentivos y medidas de protección del origen de los alimentos.
- Promoción de la cocina local.
- Estudio de la influencia de la cocina local y desarrollo gastronómico.
- Otras medidas de apoyo a la cocina local.

En cuanto a las cocinas regionales y su valoración para el patrimonio y el turismo cultural en esta línea, se ha dicho que es necesario determinar y valorar los distintos elementos de estas culinarias. En este sentido, cabe averiguar si una propuesta local puede considerarse como expresión regional o nacional. Por lo tanto, se hace oportuno señalar ciertos puntos que estas cocinas deben cumplir, de acuerdo con Gándara y Schlüter (2003):

- Crear sus propios utensilios, insumos y materiales
- Inventar sus modos y maneras propios de cocinar
- Tener en su repertorio platillos que abarquen toda la gama de sabores: del agrio al dulce, del áspero al suave, de lo salado a lo amargo
- Integrar la totalidad de los pasos de una comida, desde la entrada, pasando por los caldos, las sopas secas, los guisados y hasta los postres
- Establecer sus horarios costumbres, etiqueta y ordenamiento
- Que el gusto por el platillo, el guiso y las viandas, haya rebasado tres generaciones, ceñirse al perecer del tiempo, amo y señor de lo caduco y permanente
- Capaz de aprovechar e incorporar los conocimientos de cocina ajenos sin desvirtuar su espíritu

Al considerar estos lineamientos, puede notarse que comprenden los elementos más importantes e inmediatos que hacen una gastronomía. Una valoración semejante se hace más viable en pueblos con una tradición gastronómica muy rica y que poseen una continuidad más que temporal, cultural, significativa, lo mismo puede pensarse de asentamientos o culturas que hayan generado estos pueblos en suelos lejanos. Tal riqueza se suele relacionar a la preocupación por el patrimonio y cierta facilidad para organizarse y generar gestión mancomunada. Pero el mundo es muy amplio y como se ha inferido ya al momento de tratar las culturas gastronómicas y su concepto, existe la preocupación actual y sostenida por valorar las culinarias locales, e incluso las caseras, como afirma Rocío Vázquez en la entrevista citada en ese mismo capítulo, o como lúdicamente afirma un personaje de la película “Conociendo a Joe Black” refiriéndose al gusto de éste por la mantequilla de maní: “...esas comidas sencillas y sustanciosas, que significan algo”, para ilustrar la conexión emocional y cultural hacia un producto o preparación. Todas esas condiciones anteriormente enlistadas para sustentar las tradiciones culinarias para su valoración, aplican más, naturalmente, para las gastronomías nacionales y regionales, en el caso de las cocinas locales, las culturas latinoamericanas tienen mucho que ofrecer, en materia de productos, platos y bebidas, por ejemplo; elementos que pueden guardar mucha representatividad, un entorno y actividades

relacionadas que son susceptibles de valoración tanto cultural como turística, de esta manera se infiere que utilizar una nomenclatura que utilice el término **alimentario** puede aplicar más que nombrarlo **gastronómico**, como es el caso de la terminología que desarrolla Ernesto Barrera para las rutas de Argentina.

Es en este sentido que se enmarca el objetivo principal del presente trabajo, el de realizar el inventario de los recursos gastronómicos del cantón Nobol, que es un inventario precisamente de los recursos que se ha determinado por el análisis metodológico de la información proporcionada por fuentes primarias y secundarias, que poseen potencial turístico. La valoración cultural que se hace de productos y platos típicos está vinculada al patrimonio, al turismo cultural y rural, y en este caso particular, al turismo religioso. A continuación se exponen diversos elementos de valoración cultural de los productos y platos inventariados:

Arroz

El arroz (*Oryza sativa*) es uno de los componentes básicos en la dieta de los ecuatorianos, sobre todo en la región litoral, y es el producto agrícola de mayor producción en la provincia del Guayas que, a pesar de haber padecido de una reciente desmembración en su territorio, el área que conforma la naciente provincia de Santa Elena no es productora de arroz.

El arroz es uno de los muchos productos que trajeron consigo los españoles después de la conquista y, precisamente, se conocía en anteriores generaciones como “arroz de Castilla”. El origen del arroz es todavía materia de discusión pero la teoría más aceptada lo hace provenir de las húmedas llanuras del sur de Asia.

En la actualidad, prácticamente todo el arroz que se destina para consumo humano en el país no es el que procede del arroz que trajeron los europeos, si no de variedades de arroz originarias del sudeste de Asia, de países como Filipinas, Tailandia y China. Las variedades de arroz producidas en el área de Nobol se denominan “Paddy” y son notadas con números: 11, 12, 14, que son las más utilizadas. El arroz que anteriormente se consumía, al ser de calidad inferior, se lo ha destinado a otros usos como la alimentación del ganado.

En el área del cantón Nobol, el arroz tiene una importancia singular porque constituye su primer rubro de producción, incluso tomando en cuenta las actividades agropecuarias en su conjunto. Las actividades vinculadas al sector turístico han atraído con el tiempo la mano de obra del agro en una tendencia que se sostiene pero que no ha llegado a preocupar a la población local, aunque por cifras publicadas por la prensa escrita llega a un 60 % el índice de población vinculada al turismo, que

llega en mayor proporción motivado por la figura de Narcisca de Jesús. De este 60% la gran mayoría se dedica a la restauración, a ofrecer los platos típicos que caracterizan a Nobol. De esta manera, la producción de arroz de la zona, que es limitada, suple en buena medida la demanda de la población local y de los productos culinarios por parte de los visitantes.

De este modo, si bien la variedad de arroz que se produce y consume no es la misma de hace pocas décadas atrás, la continuidad de su importancia productiva y, sobre todo, cultural, se mantiene.

Hay muchos platos típicos nacionales y regionales que llevan arroz, tanto como guarnición, como ingrediente principal en la recetas. Entre los platos típicos de la provincia del Guayas, de acuerdo con la publicación Ecuador Gastronómico (2004), caben señalar los secos: el seco de gallina, de chivo, de pollo, de pato y de guanta, también es muy popular el arroz con menestra y carne asada con patacones, los moros con lenteja, los aguados de gallina y de menudencias, las salchichas y el caldo de manguera, arroz marinero. Como postre podemos destacar el arroz con leche y como bebida, la chicha de arroz, que en una de sus versiones más conocidas lleva el nombre de “resbaladera”.

Varios de estos platos se encuentran en la oferta gastronómica de Nobol, pero de acuerdo a los testimonios recogidos y a la relación bibliográfica,

se han inventariado el seco de pato, el caldo de salchicha y la resbaladera. En cuanto al caldo, no hay que olvidar que las salchichas se rellenan de arroz.

Cabe destacar que la producción de arroz en el área de Nobol se realiza parcialmente con métodos del sistema tradicional, es decir que solo se encuentra parcialmente tecnificada la actividad agrícola, en opinión de Julio Briones Barzola, conocido habitante del cantón, agricultor y propietario de un restaurante, la mayoría de agricultores producen a pequeña escala por lo que no necesitan mayor tecnificación, como sí lo hacen unos pocos. Los pequeños agricultores se encuentran asociados en tres cooperativas que les permiten acceder a procesos tecnificados y a créditos, también organizan centros de acopio y de venta para la zona básicamente, como se ha dicho. Antes el gobierno les asesoraba en la selección de los granos y adquiría parte de la producción, pero en la actualidad, según este testimonio, aparecen con poca frecuencia. La selección y la demanda no exigen mucho en materia de calidad, que suele ser irregular y poco controlada, fijándose más en el precio.

Según Briones, para la siembra se escogen principalmente ciertos meses, principalmente en el verano o en invierno cuando no hay tantas precipitaciones, ya que de lo contrario los arrozales se inundan más de lo debido y se echa a perder la cosecha, para regular el nivel del espejo de

agua en el terreno utilizan un sistema de drenaje sencillo que operan empíricamente. Para la siembra y la cosecha no solo se guían por el nivel de las precipitaciones si no también por los ciclos lunares. En este sentido ellos prefieren recoger la semilla en menguante, cuando el nivel del agua es más bajo y los productos agrícolas así como las maderas se deshidratan un poco, en este caso las semillas recogidas duran más tiempo, a este período denominan “vaciente”. A veces, en época de vaciante, ellos suben a los cerros cercanos a observar los manantiales u “ojos de agua” para ver si tendrán algún problema con la cosecha y, si se da el caso de que tengan falta de aprovisionamiento de agua, la toman de esos manantiales. Problemas por falta de agua en la zona son cada vez más raros porque el servicio de agua entubada es regular y los agricultores asociados en cooperativas o que producen a mayor escala, tienen acceso a sistemas de riego.

Para algunas tareas en la producción de arroz se utilizan tanto maquinarias como insumos agrícolas, agroquímicos. Las máquinas las utilizan para el arado del terreno y su nivelación, y también para la cosecha. La siembra se realiza manualmente, en “arboleo” o rocío manual en forma de abanico. Los insumos se utilizan para fertilizar el terreno, matar maleza y distintas plagas que amenazan los sembríos.

En definitiva, el entorno de la producción de arroz en el área de Nobol es evocador y se encuentra ligado a su modo de vida, bien podría estudiarse la posibilidad de aprovechar los arrozales y los cerros para visitas turísticas, recibir animadas explicaciones sobre la producción por parte de los agricultores locales y probar platos típicos de la región acompañados de una refrescante resbaladera. Según el mercado, esta actividad puede complementar la de motivación religiosa, la recreación o la observación de aves, que se encuentran algunas especies en el entorno de los arrozales, siendo más notorias las distintas familias de garzas.

Maíz

El maíz (*Zea mays*) es otro de los productos agrícolas más importantes del cantón Nobol. Los tipos de maíz de la zona son el amarillo y el blanco, el amarillo puede ser el **seco duro** o el tierno, con su característica textura suave y sabor dulzón, este es el célebre "choclo" que se utiliza en muchas preparaciones típicas y en las carreteras de la provincia es común ver que se lo ofrece asado envuelto aún en sus hojas. El maíz seco duro se lo utiliza mucho como forraje o alimento para el ganado. Preparaciones típicas de la región son las tortillas de maíz, las humitas y torrijas de choclo, el sango de choclo con camarones, hayacas de gallina. El caldo de bolas y los sancochos de carne o hueso y el de pescado, llevan también granos de choclo o de maíz blanco tierno. En

cuanto a las bebidas caben destacar las maicenas y la chicha de morocho; en ambos casos, existe cierta amenaza de que desaparezcan porque cada vez se preparan menos y se ven confinadas a veces –más en el caso de la maicena- a los festivales temáticos de comida típica que en Guayaquil se organizan para las fechas clásicas en ciertos hoteles y restaurantes.

El maíz se originó con mayor probabilidad en Mesoamérica, donde se encuentran el mayor número de variedades, y a su domesticación se atribuye un hecho divino que se asocia al legado del Tláloc que vino del Este, es decir Quetzalcóatl, la Serpiente Emplumada en su labor de civilización, que enseñó los cultivos y las artes para el desarrollo de asentamientos. (Gándara y Schlüter, 2003).

En la región de los Andes la introducción del maíz es de vieja data, superando los ocho mil años en un proceso que todavía se desconoce. El análisis de los **fitolitos** encontrados en los vestigios del sitio de Las Vegas demuestran la antigüedad de su introducción y domesticación. Los fitolitos son restos de materia orgánica de origen vegetal que ha cambiado su composición y así ha podido conservarse en el tiempo, usando otras palabras, se trata de restos fosilizados. Por la misma época, en el llamado por los arqueólogos período **paleoindio**, se desarrolló una cultura con características comunes con la del sitio Las Vegas. En ambos

casos, se sostiene que se trataba de cultivos estacionales, que esos pueblos practicaban un tipo de trashumancia, como se ha explicado en el primer capítulo. Con respecto a la utilización del maíz en la costa, se afirma que los pobladores de los asentamientos de esas culturas rayaban y majaban el maíz para hacer una especie de tortillas.

En la región del actual Perú existe una leyenda acerca de Viracocha, ser en parte divino que llegó por el mar y les enseñó el cultivo del maíz y otros saberes de la civilización. Al maíz se lo ha asociado al Sol como deidad y a la provisión de la Pachamama, la Madre Tierra, como se ha explicado en anterior oportunidad. En este contexto, la agricultura ha estado ligada a los ciclos astronómicos e ideas y símbolos con vocación trascendente en la visión del mundo de estos pueblos, en su tentativa por comprender y manejarse con el entorno obteniendo así lo necesario para su sustento, la vida en comunidad, y, en alguna instancia, el desarrollo de la civilización. Como se puede notar, los mitos de Quetzalcóatl y Viracocha guardan ciertos paralelismos, los cuales se extienden a muchas culturas agrarias en sus relatos fundacionales.

Volviendo al contexto de la culinaria regional y local, en Nobol se preparan platillos a base de maíz que son comunes a otros sitios rurales de la provincia, como son las humitas y torrijas de choclo, que se suelen comer acompañadas de tajadas de queso criollo. También se preparan

las tortillas de maíz pero en el sitio del mercado, siendo más accesibles a los pobladores locales que a los visitantes, que difícilmente las notan.

De los platillos que de acuerdo a los testimonios, el recuento bibliográfico y la observación, se han sumado al inventariado están precisamente las humitas y las torrijas de choclo.

Cerdo

El cerdo (*Suis scofra*, ó *Suis domesticus*) es una de las especies que fueron introducidas por los españoles después de la conquista en el siglo XVI. Los peninsulares trajeron este tipo de cerdo negro y de cabello hirsuto que se aclimató sin problemas y fue aceptado ampliamente por los pobladores de estas tierras en la época colonial (Pazos, 2004). De acuerdo con Jenny Estrada (2005), con los españoles no solo se introdujo el cerdo, si no también su manera de procesarlo.

Autores como Julio Pazos (Ibid.) afirma que en tiempos recientes se extendió el temor entre la población nacional acerca de los parásitos que pueden encontrarse en la carne de cerdo y que pueden causar dolencias incluso graves entre los humanos, pero también sostienen que este hecho se genera más por la falta de higiene de los criadores de los cerdos que a su disposición natural. Aún así, sea por hecho o por mera percepción,

implementar condiciones de seguridad e higiene en todo el proceso, desde la crianza del cerdo, hasta su faenamiento y manipulación, se hace indispensable.

Platos como la fritada y el caldo de salchicha, también llamado caldo de manguera, tienen mucha aceptación por parte de los habitantes de esta provincia, y los recuerdos de sus costumbres, reflejadas en algunas crónicas hablan de épocas y establecimientos en algunos lugares de Guayaquil y de cantones vecinos donde ha sido tradición comer esos platos, y uno de esos sitios es precisamente Nobol. En este cantón se prepara y vende caldo de salchicha desde hace varias décadas y según testimonios de las visitas, se encuentra entre los platos que identifican con Nobol; lo mismo sucede con la fritada por lo cual se ha incluido ambos platillos en el inventario.

Gallina criolla

La gallina doméstica (*Gallus gallus*) se originó en Asia y fue introducida en Europa por los pueblos de las estepas que cada tanto invadían el subcontinente como es el caso de las hordas de pueblos mongoles.

Los europeos introdujeron estas aves en el continente americano con su llegada. Entre los platos que se preparan a base de esta ave, ya

entendida como producto, se encuentra el aguado de gallina, el seco de gallina, el caldo y meloso de gallina. Anteriormente se preparaban también encebollados de gallina, pero esta costumbre se ha ido perdiendo en la región.

Se dice tradicionalmente que la gallina criolla tiene más sabor, pero para muchas personas, sobre todo de las últimas generaciones, tiene un sabor muy fuerte y hasta cierto “hedor”. A esto se suma que tiene la carne más dura y más grasa. Por otra parte, las gallinas criollas no se alimentan con balanceados ni se les proporciona hormonas ni antibióticos, lo que las hace más saludables en cierto sentido.

Pero en mucha gente persiste la percepción tradicional, de que los caldos son mejores si se preparan con gallina criolla, que tiene fama de ser buen alimento para reponer la salud, para curar la resaca y para las mujeres embarazadas...

En todo caso, la gallina criolla y los huevos criollos son parte de la memoria cultural de los sitios rurales de la región y del alma popular de los guayaquileños. Un hecho que lo corrobora es que los caldos de gallina criolla se siguen ofreciendo debido a su demanda en algunos sitios como Nobol.

Una curiosidad histórica respecto a las gallinas criollas radica en que existe una teoría que gana cada vez mayor sustento científico y que consiste en que los chinos llegaron a América alrededor del año 1421, es decir 70 años antes que Colón, y trajeron consigo especies vegetales y animales, entre ellas especies de gallinas distintas a las que conocían los europeos, éstas serían las que ponen los característicos huevos de color azul pálido, a diferencia de las gallinas que trajeron los españoles que ponen huevos de color blanco o crema (Menzies, 2002: 124-126).

Huevos criollos

A los huevos criollos también se los conoce como huevos de matrimonio o de “gallo y gallina” (Estrada, 2005), y están frescos en la memoria del convivir de la urbe a través de las crónicas, pero siguen formando parte del modo de vida de los sitios rurales del Guayas y, en general, trascienden el ámbito montubio debido a que según la “historia oficial” fueron traídos por los españoles en el siglo XVI, aunque se los puede identificar mucho con las etnias del litoral y el montubio, por la razón de que los pueblos quechuas y los incas no los utilizaban para comer, ni los pollos ni gallinas tampoco, si no más bien para efectos oraculares, medicinales y, como suele decirse, proteger los lugares de los malos espíritus (Menzies, 2002). Prácticas que aún hoy tienen relación con el folclor y las técnicas usadas por curanderos y chamanes.

Los huevos criollos vienen en distintos colores, cosa que llama la atención al verlos en cubetas o fundas como a veces se trasportan, unos son blancos, otros de color crema o rosáceo y otros de color azulado o verdoso. La diferencia en este sentido puede explicarse por la teoría citada a propósito de las gallinas criollas, de que unas variedades de gallinas melanóticas serían las responsables de poner estos huevos azulados y que fueron traídas por los enormes buques chinos del siglo XVI, antes de la llegada de los europeos.

Los huevos criollos tienen el color de la yema y el sabor más intenso que los huevos de incubadora, se utilizan en distintas preparaciones típicas de Nobol, como es el caso de las humitas, las torrejitas de choclo y el conocido bizcochuelo nobileño, que deben su característico color amarillo y sabor, en gran medida, a la utilización de huevos criollos.

Pato criollo

El pato doméstico (*Anas platyrhynchos*) se originó en China, por lo que también se denomina pato de Pekín y fue introducido por los españoles. Comidas típicas que se preparan en la provincia del Guayas y en el ámbito cultural del montubio son el seco de pato y, de acuerdo con Estrada (2005) el pepián y el meloso de pato. El pato criollo es muy apreciado por su sabor y se percibe más su preferencia en los sitios más

cercanos a las tradiciones montubias y entre los guayaquileños de generaciones anteriores. Su relación con los ámbitos rurales y montubios se refleja en su difusión y la preferencia por los platos que se preparan en base a esta ave, este es el caso de la vecina provincia de Manabí donde es muy apreciado.

Los patos que se consiguen en el área de Nobol al ser criollos, se crían en fincas y pequeñas propiedades, por lo cual su provisión no es tan regular ni abundante, este hecho podría ser de consideración en caso de que su demanda llegara a crecer significativamente. El seco de pato no es un plato que se haya preparado en Nobol por generaciones, pero debido al hecho de que su aceptación es notoria, según los testimonios de los entrevistados tanto del lado de la oferta como de la demanda, y por estar ligado a las tradiciones rurales y montubias de estas regiones, se ha incluido el pato criollo en el inventario de productos.

El maduro y el verde

También llamado plátano macho, se originó en Asia y es componente esencial de la cocina ecuatoriana, sobre todo de la costa. Se trata en ambos casos, del mismo fruto, solo que, como indica su nombre, cuando está tierno es verde y cuando ha madurado es amarillo y de sabor dulce.

De acuerdo a la publicación Ecuador Gastronómico (2004) son varios los platos típicos del Guayas que se preparan con este fruto, sea como ingrediente principal o como acompañamiento: arroz con menestra y carne con patacones, caldo de bolas de verde, cangrejos rojos acompañados de verdes y maduros cocidos, caldo de manguera, sancocho de pescado, cazuela de pescado y de mariscos, muchines de verde, arroz con mariscos y los secos (que llevan maduros como guarnición), sango de camarón Estrada (1996), tortillas y empanadas de morocho. Entre las bebidas están las coladas de harina de plátano, y entre los postres se tiene la chucula y la torta de maduro.

En Nobol es emblemático el maduro frito con cuajada de queso, que es el queso fresco montubio de estas regiones, aunque en ciertos puestos lo fríen sobre hojas de plátano –también llamado “vijao”- para darle un sabor especial y así tampoco se embeben de aceite y adquieren una textura más agradable. Según Estrada (2005) en Guayaquil era más tradicional el maduro asado con cuajada. Los verdes que se encuentran en el área del cantón provienen de la provincia de Los Ríos.

El verde se utiliza, como se ha afirmado, en muchas preparaciones típicas y se lo emplea para rellenar las salchichas del popular caldo de manguera de Nobol.

Leche y queso criollo

Aunque Nobol no es un área ganadera, cuenta con la suficiente provisión de vacas lecheras para el consumo local, aunque el queso criollo no se produce en el área sino en sitios cercanos como Salitre.

La leche que proviene del ordeño manual de estas vacas no se pasteuriza lo que hace que conserve cierto gusto particular, en casos relacionados se plantea a veces el problema de las condiciones de salubridad e higiene necesarias, asunto que aplica más a otros procesos de valoración y normalización sobre productos y sitios que responden a tradiciones gastronómicas diferentes que han mantenido preocupaciones por el gusto y la calidad por mucho más tiempo y donde tiene más sentido plantear estos asuntos como la falta de pasteurización de la leche desde el inicio. El queso criollo, por ejemplo, que proviene de esta leche, es un queso fresco que no exige sofisticación en materia de calidad en cuanto a su gusto, pero debe su agradable y particular sabor al hecho de que se elabora a partir de la leche sin pasteurizar y adquiere su consistencia a partir de la utilización del cuajo natural que proviene de unas enzimas presentes en las paredes de la entraña de la res, que es donde se vierte la leche para que cuaje. El queso que se ofrece en Nobol no se produce en el área del cantón como en otros tiempos, si no que se lo trae de sitios

cercanos o aledaños como Salitre, pero debido a su importancia cultural y culinaria para el sitio se lo ha incluido en el presente estudio.

Llama la atención, que a algunas personas no les sienta bien tomar la leche de las vacas criollas debido en parte a que no están acostumbradas. Pero, en general, mucha gente tiene problemas con digerir la leche sea pasteurizada o no por ser poco tolerante a la lactosa. De todos modos, existe todavía una conexión emocional y cultural con esta leche y sus derivados, que a decir de Estrada (2005), tienen “gusto a potrero de campo abierto, aire puro y verdor.” Se refiere también a mantequilla blanca típica de la tradición rural y montubia de la región, que se elabora emulsionando manualmente la nata de esta leche cremosa y agregando sal.

Para concluir, con esta leche se elaboran varios platos típicos de la región y de Nobol como son las humitas y las torrijas de choclo, entre los postres se cuenta el bizcochuelo, y en cuanto a las bebidas está la resbaladera, que se prepara también con la leche de las vacas del sector, por lo cual se ha incluido este producto en el inventario.

El bizcochuelo de Nobol

El conocido bizcochuelo es el postre más típico de Nobol y se ha difundido a los sitios cercanos como Guayaquil. Se elabora a partir de la masa básica del bizcocho, pero utilizando leche y huevos criollos para conformarla, agregándose también canela y clavo de olor. Se trata de un postre sencillo y de sabor delicado que deja notar la influencia de la repostería española no solo por su sencillez, si no también por el uso de los ingredientes y las especias.

El gusto particular del bizcochuelo lo debe a que está preparado con huevos criollos que le dan su característico color amarillo, a pesar de que se le agrega un punto del colorante conocido como “amarillo de huevo”. La consistencia de su masa también es agradable, algo esponjosa.

La tradición del bizcochuelo de Nobol se ha ido perdiendo y son pocos los que lo preparan y venden, entre ellos se encuentran viejos y conocidos habitantes del cantón, como Fermín Álvarez que también ha ganado renombre por conservar la tradición de preparar resbaladera y jugo de soya –que es más reciente pero que tiene mucha aceptación identificada con los productos típicos de Nobol-, así mismo se encuentra el señor Burgos que aunque no se lo ve tan frecuentemente como en otros tiempos, continúa la tradición de elaborar y vender bizcochuelo.

Caldo de gallina criolla

De acuerdo con Estrada (1996), el caldo de gallina criolla forma parte de las comidas típicas de la región y del folclor montubio, en otra publicación incluye la gallina criolla “de carne consistente y provocativa pechuga” dentro de una crónica dedicada a los “sabores que hemos perdido” (Estrada, 2005:266). Si bien es cierto que en los últimos tiempos de la urbe se escucha cada vez menos hablar del sabor y otras propiedades de este caldo, en sitios rurales como Nobol sigue estando viva la costumbre de ofrecerlo y requerirlo por ecuatorianos de varias generaciones.

El caldo de gallina se prepara con cebolla blanca y un poco de orégano, también se le añaden trozos de yuca (*Manihot suculenta*) y de mazorca de choclo o maíz tierno (*Zea mays*), especies que forman parte muy identificable de la gastronomía regional, étnica y nacional.

Como se ha comentado anteriormente, al caldo de gallina se atribuyen distintas propiedades nutritivas y curativas, sin que se pueda precisar si corresponden a la realidad fáctica o un agente psicológico; lo cierto es que estas tradiciones forman parte del folclor de la región y deben ser preservadas. A algunas personas, sobre todo de las recientes

generaciones, no les gusta este caldo porque encuentran dura la carne de estas gallinas y su sabor muy fuerte. Es cuestión de gustos.

El caldo de gallina criolla es uno de los platos más demandados en Nobol, y su aceptación otorga una razón más a los lugareños y a los visitantes para conocer mejor o no desconectarse del todo del acervo cultural de la región.

Caldo de salchicha

El caldo de salchicha es producto de la fusión de distintas tradiciones y épocas, forma parte de la cultura de los guayacenses y de la tradición montubia, es un caldo que tiene una presentación peculiar por lo que en algunas personas provoca resistencia en lugar de apetito, otros consideran que es una verdadera delicia, a decir de Martha Jurado, ex -directora de la Escuela de los Chefs: “típica de la cocina ecuatoriana, tan rica en sabor como en colesterol”³²

“No existe plato más profundo que el caldo de salchicha”, afirma Jimmy Mendoza, artista plástico y personaje de la bohemia y noche guayaquileña.

³² Diario El Universo Artículo: El caldo de salchicha , un plato que llevo con el cerdo y la gastronomía española <http://www.eluniverso.com/2007/10/04/0001/18/77F51E5CFE804EF8B390E7C541180F78.aspx> Visita realizada el 25/11/2007

La historiadora Jenny Estrada (1996), que incluye el caldo de manguera entre las comidas típicas del montubio, sostiene que los antecedentes de este plato se remontan a la llegada de los españoles, que traen consigo estos cerdos y la manera de procesarlos.

Julio Pazos (2004), por su parte, afirma que estos cerdos que trajeron los españoles, negros y de pelo hirsuto, se aclimataron bien y gozaron al poco tiempo de plena aceptación en la colonia. También afirma que de las morcillas negras que elaboraban los españoles a partir de los cerdos, que eran de la sangre del animal, los pobladores locales inventaron las morcillas blancas, rellenas ya sea de arroz o de verde, aparte de la sangre, especias, refrito y menudencias que forman parte del relleno. Este autor, en el mismo trabajo, afirma que las morcillas blancas se originaron en los Andes, en cambio Estrada (1996) incluye el caldo de salchicha en el folclor alimentario del montubio.

Cronistas e historiadores han buscado conexiones del caldo de salchicha con la tradición guayaquileña, al respecto Jenny Estrada cita la vieja costumbre del "llamao", que consistía en una fiesta que se celebraba a mediados del siglo XX, en el 10 de octubre, Día del Bombero, entonces era costumbre agasajar a los trabajadores del fuego con un asado hecho con carne de res y de cerdo, donde se incluía también otros productos de estos animales como son las salchichas, por cierto que también les regalaban cajas de licos. Estos

regalos, según Garay (1991) venían a cargo de los jefes de compañía ricos, pero Garay menciona solamente las reses. Modesto Chávez en una de sus crónicas comenta que el bombero era un personaje muy apreciado por la comunidad, mientras Garay (Ibidem) sostiene que debido a esta fiesta se conoce a esta plato como caldo de manguera. Lo cierto es que a propósito de esta hipótesis, Estrada sostiene que no existen documentos históricos que la corroboren. En otra crónica Garay comenta que en Guayaquil existían los famosos salchicheros que pregonaban “¡Caliente la Salchicha!, y enumera los distintos manjares que ofrecían: salchichas flaquitas, salchichas medianas, bofe, librilla, corazón, verde cocido, entre otros productos de los que sobresalía el “obispo”, la salchicha más grande y que se vendía más caro.

Cronistas y conocedores de cocina coinciden en que el secreto del sabor del caldo consiste en sazonar bien las salchichas con determinadas especias como hierbabuena y orégano. También se hace énfasis en el hecho de lavar bien las tripas para que pierdan cualquier hedor.

Existen varios sitios en Guayaquil y la provincia del Guayas donde se ha hecho tradición comer el caldo de manguera, uno de estos lugares es Nobol, donde se prepara y vende el caldo desde hace varias generaciones y mantiene su demanda, como lo demuestran los testimonios recogidos y las publicaciones de prensa.

La resbaladera

Es una de las denominaciones populares para la chicha de arroz o chicha de la santa, aunque el cronista Guido Garay (1991) afirma que esta última podía ser de otros cereales y granos. En otra crónica el mismo autor afirma que el nombre de “resbaladera” se debe a que un famoso local donde se ofrecía esta bebida en Guayaquil durante la primera mitad del siglo XX. El nombre luego se popularizó al ser adoptado por locales similares, hasta llegar a designar por igual a la bebida y al local.

Las chichas son bebidas tradicionales de algunas gastronomías latinoamericanas, pero en el caso de Ecuador, ha sido en Guayaquil donde desarrolló su diversidad de ingredientes, sabores y tradiciones. La chicha según Garay (1991) es la bebida tradicional de Guayaquil. Pero hay que recordar que cuando se habla de Guayaquil históricamente también se refiere a su área de influencia. Algunas familias de Nobol tuvieron fuertes lazos con familias Guayaquileñas, compartiendo un universo de usos y tradiciones.

Hablando de la resbaladera, se ha hecho costumbre que en ningún lugar donde la venden la preparan igual, pero en lo que sí coinciden es que elabora a base de arroz, esta tendencia que se da en Guayaquil se repite en

Nobol. Quienes preparan la chicha en el cantón no lo hacen de la misma forma, el mayor y más conocido de ellos, don Fermín Álvarez cuenta que fue él quien enseñó la preparación de la resbaladera y del jugo de soya a todo quien se lo pidiera y así las demás personas que ofrecen estas refrescantes bebidas en Nobol se lo deben a don Fermín, según su testimonio, que fue corroborado por otro de ellos, en el puesto de las Humitas de Ulises. Otra cosa curiosa es que la mayoría de ellos habla de la receta o los ingredientes secretos. Aún así afirman que utilizan en la preparación leche sin pasteurizar, “de vaquita natural”, como ilustra Jenny Estrada (2005), y que utilizan especias como anís, canela y clavo.

La tradición de esta bebida se ha hecho menos notoria en la región, se ha ido perdiendo, pero los establecimientos que la ofrecen, tanto en Nobol como en Guayaquil, tienen clientes fieles que la toman durante la semana por costumbre generalmente transmitida en el seno familiar. La sostenida demanda de esta bebida en Nobol y sus vínculos con la identidad cultural de estas localidades, hacen que se haga necesario preservar, compartir y coadyuvar a la comercialización de su oferta.

Humitas

Las humitas se elaboran a partir del choclo molido, al cual se le agregan, en el caso de Nobol, huevos criollos, leche sin pasteurizar o suero de queso, sal,

y finalmente una rodaja de queso criollo para ponerlos a cocer en agua por 20 minutos. Las humitas son un tipo de comidas llamadas “envueltos” muy comunes de las gastronomías latinoamericanas y del Ecuador, de acuerdo con Julio Pazos (2002), junto con los tamales, ayacas, ayampacos, bollos y quimbolitos. Son parte de las “comidas rápidas” de nuestros países (Schlüter 2003). Jenny Estrada (1996) incluye las humitas dentro del recetario montubio. Por su parte, Guido Garay (1991) en su crónica dedicada a las “portaviandas”, personajes de la primera mitad del siglo XX, que vendían comidas de forma ambulante, solían llevar humitas entre otras delicias por las calles del Guayaquil de esa época.

Los envueltos son comidas que se originaron en estas tierras antes de la llegadas de los españoles, estas preparaciones que según Estrada (1996) se envolvían en hojas para luego cocerlas al vapor o asarlas sobre las brasas. Julio Pazos (2002) difiere de este criterio en el sentido que afirma que las humitas se cocían en agua y no al vapor, y que esta forma de cocción y, en general, una preparación más originaria de las humitas, se ha conservado en Chile. Sea como fuere, estas preparaciones forman parte del legado cultural de la región, considerando que luego los españoles introdujeron el uso de productos lácteos y de los huevos. Las humitas y las tortillas de maíz ya existían en estas tierras antes de los europeos, lo mismo sucede con envolver platos y productos en hojas para asarlos, como se puede ver en los caminos y sitios de la costa como Nobol, donde algunos lugareños envuelven

los maduros y los choclos se asan en sus hojas. A las humitas anteriormente se conocía como “choclotandas” (*tanda* en quechua significa “pan”), nombre que todavía utilizan alguna personas.

Al parecer, el propósito de rescatar o valorar las comidas regionales y locales no solo obedece a una tendencia de la cultura, tanto a nivel académico como de gestión, o como tendencia de la cultura global, lo “glocal”, fomentado en parte por la presión de los medios, lo cierto es que en las urbes y sitios rurales del país se observa como crece la demanda por diversos platillos nacionales, y se puede ver cómo en muchos sitios se ofrecen humitas, tortillas de verde, muchines, corviches, bollos, etc., junto al café que, en el caso de Guayaquil, su consumo había caído en letargo por algunas décadas, siendo común ver personas de distintas generaciones conversar en los cafés o patios de comidas después de las horas de trabajo.

Otra de esas tendencias es la valorización de los entornos rurales y de los rasgos de la identidad local que se reflejan en su gastronomía, manifestación de esa cultura gastronómica, en el caso del Ecuador, consiste en viajar por carretera y pasar comiendo por las distintas localidades algún platillo, y también para comprar frutas.

Por otro lado, en el caso de las humitas, están ligadas a la comunicación dentro del hogar, de cómo se reparten responsabilidades, grados y matices

en la comunicación de la autoridad y el afecto, porque había que levantarse temprano y dividirse el trabajo para preparar las humitas, cosa que generalmente recaía en las mujeres de la familia (Pazos,2002). Por tanto, las humitas tienen ese componente emocional y cálido que vincula a la tibieza del hogar junto a una buena taza de café.

Las humitas de Nobol tienen, por lo general, sabor y consistencia equilibrada y una textura cremosa, debido a la selección de los ingredientes y al cuidado que ponen al hacerlas, son muy solicitadas por la demanda.

Torrejas de choclo

Las torrejas de choclo se preparan con la misma masa de las humitas, ésta se vierte con un cucharón en una paila con aceite caliente, su tiempo de cocción es menor que el de las humitas, de dos a tres minutos.

Estrada (1996) incluye las torrejas fritas de choclo en el recetario montubio y también refleja el mestizaje de esta etnia y, de manera general, de la región y del país. Aunque, en realidad, opinan los expertos en ciencias sociales que todas las naciones actuales son híbridos culturales.

Las torrejas son elaboradas a partir del choclo que es americano y son de la misma masa de las humitas, que son “envueltos”; entonces, aquí tenemos la

influencia de los pueblos aborígenes. De los españoles tiene que es una fritura, vale recordar que los árabes enseñaron a los españoles a freír los alimentos, que luego este procedimiento pasaría con ellos a las Américas. También los españoles introdujeron la utilización de lácteos y huevos en las preparaciones. Aquí no más falta la influencia africana que se caracteriza por la preferencia de los condimentos fuertes y la utilización del plátano verde, influencia que se aprecia en numerosas preparaciones del recetario montubio, costeño y nacional.

Nobol es uno de esos lugares donde se puede probar las torrijas de choclo acompañadas de rodajas de queso criollo, como algunos prefieren hacer también con las humitas, e “inevitablemente”, con el maduro. Como se ha dicho anteriormente, andar por la carretera y los sitios rurales de la región probando los platillos tradicionales es parte de la cultura gastronómica de los ecuatorianos, costumbres que vale preservar y fomentar.

Seco de pato

El seco de pato es un plato propio de los sitios rurales y de las provincias que constituyen el ámbito cultural del montubio. Como todos los secos, forma parte de su recetario y su mestizaje cultural. El seco, en general, es una preparación que forma parte del folclor alimentario del montubio, lo cual se

demuestra por los ingredientes utilizados en su culinaria. Según Estrada (1996):

“En la composición básica de sus comidas destacan el plátano verde (*Musa regia*), la yuca (*Manihot succulenta*), el maíz (*Zea mays*), el arroz, los tomates, el maní, el ají, los frijoles, el achiote (*Bixa orellana*) y las hierbas aromatizantes como el culantro (yerbita), el culantrillo (culantro de monte), el comino y el oreganón de hoja ancha.”

De acuerdo con los testimonios recogidos de fuente primaria, el seco de pato es uno de los platos más solicitados en Nobol, el que ha percibido una especie de auge en los últimos tiempos, tendencia que se ha difundido a otros sitios rurales que ya lo ofrecen.

Según comentan propietarios de establecimientos, el seco de pato no tiene más de 15 años en Nobol y fue introducido por familias manabitas, En Manabí el pato y sus preparaciones son bastante apreciadas. Sin embargo, las tradiciones del mundo del montubio se han ido difundiendo y compartiendo en distintas vías; hay sitios rurales en Manabí donde se ofrecen excelentes caldos de salchicha, por ejemplo, y en cada sitio, conforme pasa el tiempo, se agrega o cambia en algo la preparación. En todo caso, el sabor y consistencia del pato son bastante apreciados y el seco es un plato típico regional que gana presencia y demanda en los sitios rurales a

lo largo de las carreteras en los actuales momentos, cual es el caso de Nobol, donde este plato es uno de los más ofrecidos y solicitados, y es común ver cómo los visitantes, después de visitar el santuario de Narcisa de Jesús, acuden a restaurantes y puestos de comida a servirse este plato entre otros.

Maduro con queso

También se denomina maduro con cuajada de queso, porque el queso fresco montubio del sur de la costa ecuatoriana, para unas personas no es propiamente queso, si no cuajada, “cuajá”, como dicen, o también “quesillo”. Es quizá el plato que más se asocia con las visitas a Nobol. El maduro, como se ha explicado, es el mismo verde madurado (*Musa regia*), y lo traen a Nobol de la provincia de Los Ríos.

La introducción de los plátanos verdes a las Américas es un dilema no resuelto, según Estrada (1996), y explica que algunos investigadores coinciden en que fue introducido a estas tierras por los dominicos en 1516, encabezados por Tomás de Berlanga, pero no se descarta la posibilidad que ya existiera una de sus variedades a menor escala en América, tesis con la que converge Menzies (2005), afirmando que fue una de las especies introducidas por los chinos en el siglo XV. Lo cierto es que la presencia del plátano verde en el folclor alimentario del montubio sorprende por la

abundancia y diversidad de sus usos, lo que infiere que los aborígenes de estas tierras lo conocían y tenían tiempo domesticándolo (Estrada, 1996). También esta investigadora afirma que a través de la presencia africana se introduce la costumbre de comer bolón y patacón pisado.³³

Algunos ofrecen este platillo con maduro frito y otros lo asan envuelto en hojas a la usanza tradicional. El queso es traído principalmente de Salitre y suele ser de “cuajo”, es decir del cuajo natural que se obtiene de la entraña de la res. Es uno de los platos más solicitados por quienes visitan Nobol, sea por motivación religiosa, porque están de paso por la carretera (Av. Río Amazonas) o porque sencillamente fueron a Nobol con ese propósito, de sitios cercanos como Guayaquil.

Jugo de soya

El jugo de soya es otra de las bebidas que se han hecho populares en Nobol, a diferencia de la leche de soya, éste es menos colado y más diluido, su sabor es menos “lácteo” pero más azucarado, y su color, parduzco.

³³Diario el Universo. Artículo: Sabor 2005.
<http://www.eluniverso.com/2005/07/24/0217/219/3D56EBD1B7484B4DA4F1FDA0313A8BB9.aspx> Visita realizada 25/11/2007

La soya es uno de los productos cuya producción se expandió hace unas décadas en el agro del litoral ecuatoriano, su contenido proteico y nutricional es alto. Como afirma don Fermín Álvarez, el más conocido vendedor de estos jugos en Nobol: “El jugo de soya es alimento, la soya es alimento”. Es él quien ha propiciado que se difunda esta costumbre al igual como ha hecho con la resbaladera: “Yo les he enseñado a esta gente, a todos ellos, y sin pedir nada a cambio.” Y así se puede ver cómo en los puestos de comidas y bebidas de Nobol se destacan los enormes jarrones de vidrio con forma de toneles, al pie de la Av. Río Amazonas, la principal, donde todos los días se acercan personas a pie o en automóvil a refrescarse o a acompañar sus platillos con estas bebidas.

Fritada

La fritada es otro de los platos que se preparan tradicionalmente a base de cerdo, aunque su nombre resulte bastante genérico y aplicable a otros productos. La parte del cerdo que se escoge es la de las costillas, que se fríen en enormes pailas; se da en distintos lugares del país.

Estrada (1996) incluye la fritada, a la que llama “fritada de costilla” en el folclor alimentario del montubio, entre los platos elaborados a base de cerdo. La misma investigadora comenta para un artículo de prensa que : “La fritada, si bien elaborada en la Sierra, toma su sitio en las tardes guayaquileñas

servida con mote cocinado, chifles muy calientes, chicharrones, y si gusta un buen llapingacho.”³⁴

Por otra parte, gastrónomos del ámbito nacional como el célebre Epicuro, cuando celebra en un artículo los sabores de la cocina nacional, comparándolos con una fiesta, de la fritada no solo pondera su sabor, si no sobre todo, su textura.

En Nobol, en cambio, se sirve la fritada acompañada de mote, maduro, hojas de lechuga y cebollas curtidas. Se trata, en definitiva, de un plato típico regional, altamente reconocido por los locales y muy demandado por los visitantes del cantón.

³⁴Diario El Universo. Artículo: Sabor 2005.
<http://www.eluniverso.com/2005/07/24/0217/219/3D56EBD1B7484B4DA4F1FDA0313A8BB9.aspx> Visita realizada el 25/11/2007

5.4 Diagnóstico general de los productos inventariados y su valoración turística

5.4.1 Análisis de productos inventariados

Si bien la valoración turística de los productos y platos inventariados en la presente investigación se apoya principalmente en la información registrada en las fichas de inventario, dicha información fue procesada por otras técnicas del diseño descriptivo y del enfoque cualitativo, como son la relación bibliográfica y el análisis de la información recopilada en las entrevistas, a personajes claves, a productores y a restauradores, para tener una idea clara de qué platos son lo que perciben mayor demanda, constituyen preparaciones de la culinaria nacional, regional o local, en otras palabras, que son platos típicos y que se elaboran con productos de la zona. Para conocer las preferencias de la demanda en cuanto a los platos que se ofrecen en Nobol, nos hemos tenido que apoyar en entrevistas realizadas a visitantes. En otra medida, se ha hecho uso de la observación sobre todo como una guía para afinar las búsquedas, para diferenciar, discriminar y relacionar información. En base a estos factores se ha podido llenar las fichas de inventario. Para este propósito se consideró inventariar 10 productos que se encuentran en el sector agrícola y el sector ganadero, como son: choclo, plátano, arroz, leche, queso, huevos, chancho, pato, gallina y soya.

Como se puede apreciar en los resultados de las fichas de inventario en el anexo # 5, todos los productos son reconocidos por la población, siendo parte de la dieta diaria de la comunidad; son, por otra parte, utilizados muy a menudo en la preparación de platos sencillos como un caldo de gallina, pero también en platos elaborados y succulentos como el caldo de manguera. El único producto que se aleja de este reconocimiento es la soya, que a pesar de su gran contenido proteínico, es consumida solo en el jugo de soya, bebida refrescante y tónica cuya tradición se ha ido perdiendo, desplazada cada vez más por las bebidas comercializadas en estos días como gaseosas y jugos sintéticos.

Los productos son en su mayoría originarios del lugar: choclo, arroz, leche, huevos, chancho, pato, gallina; todos son cosechados o alimentados de manera parcialmente orgánica. Buena parte del área del cantón está dotada, básicamente, de pequeñas fincas en las que el propietario cría aves de corral, así como a su ganado en el campo, con una alimentación donde intervienen limitados componentes que constituyen insumos artificiales, por tanto se trata de una nutrición que se puede nombrar como parcialmente orgánica, razón por la cual en el mercado local se encuentra variedad de productos que por tradición se denominan “criollos”.

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, cuya única ventaja de afiliación es poder contar con el sistema de riego. A pesar de encontrarse agremiados les resulta muy difícil acceder a un crédito del Banco Nacional de Fomento por la cantidad de requisitos que dicha entidad financiera solicita.

Durante todo el año se siembra, siendo más aprovechada la temporada de inicio de verano por la humedad de la tierra, ésta debe concentrar cierto nivel de humedad para poder sembrar, pero bajo ciertos límites. El arroz por ejemplo, que crece en terrenos anegadizos, debe permitirse un nivel de inundación y esorrentía controlable, por tanto los productores locales no recomiendan sembrar en temporadas de mucha precipitación, porque un alto nivel del espejo de agua arruinaría el sembrío.

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, o también se puede observar cómo ofrecen su producto a lo largo de la carretera.

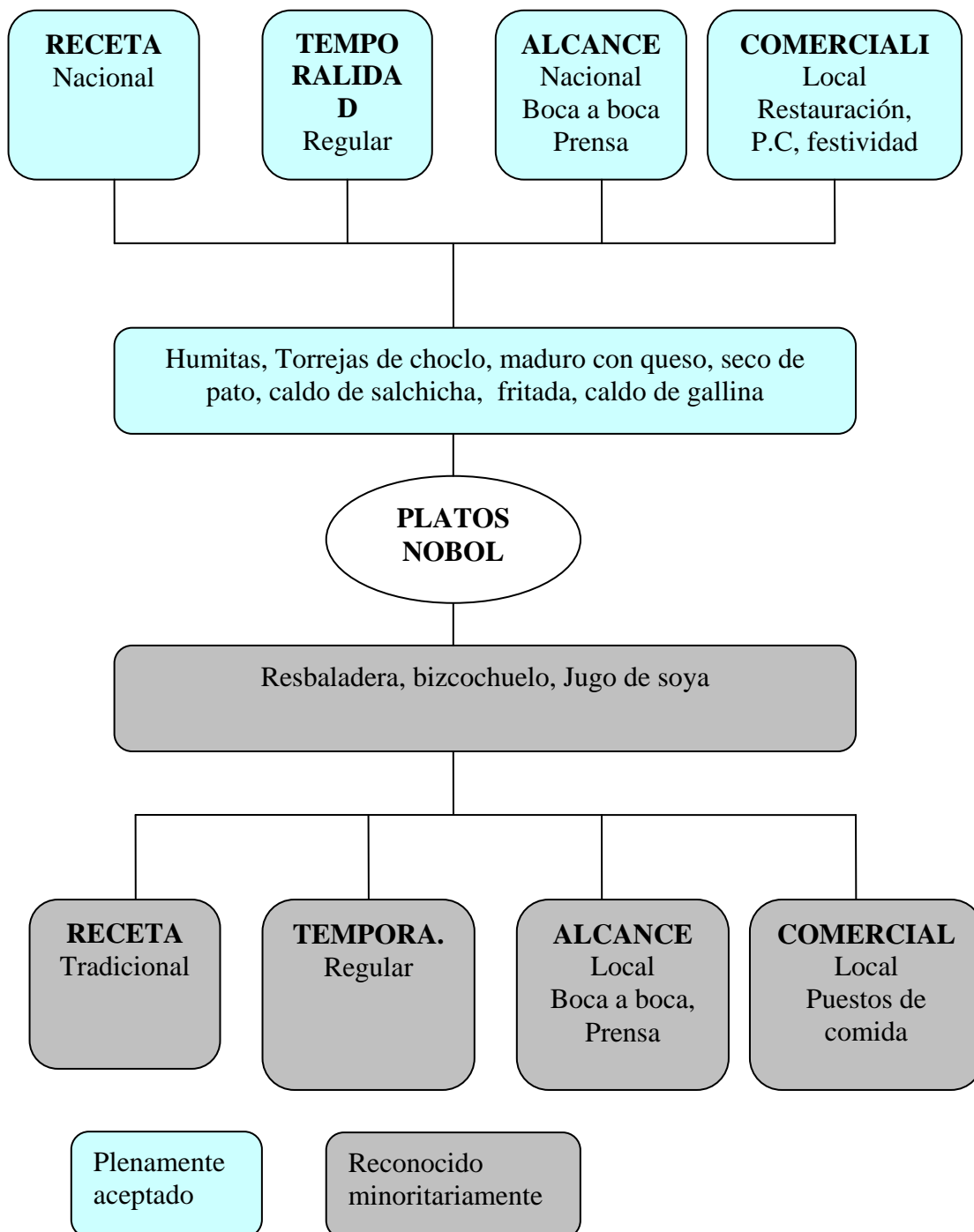
La población conoce de la variedad de productos locales existentes a través de la difusión cultural espontánea, "boca a boca", mas no por algún tipo de

publicidad que realicen.

En contraparte, en el inventario se ha considerado unos productos que a pesar de no ser este momento originarios del lugar, como el queso criollo, se incluyen en la dieta de los lugareños, además de formar parte de uno de los platillos más conocidos de Nobol como es precisamente el maduro con queso. El verde, en este caso, viene de la provincia de Los Ríos, y el queso como se ha dicho anteriormente, lo traen del cantón de Salitre. Este queso, elaborado de forma muy tradicional realizando el cuajo en el tripaje de la vaca, 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 apreciado e identificado con el lugar, casi todos los establecimientos cuentan con una bandeja con el tradicional queso a la venta ofreciendo degustaciones a los transeúntes, vendiéndolo ya sea como único producto, por libras, o bien como acompañamiento de un plátano maduro, el célebre maduro con queso de Nobol.

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 el turismo rural como una fuente de ingreso significativa. Sus ingresos provienen tradicionalmente de las producciones tanto ganaderas como agrícolas, pero algunos han optado, como una fuente de ingreso alterna, por dedicarse al comercio o la restauración.

Gráfico 12. Diagnóstico de platos inventariados



Fuente: Trabajo de campo. Benavides J, Jaramillo E, Pesantes F.

Del análisis de los platos inventariados se obtuvieron los siguientes resultados: según el reconocimiento cultural, se encuentran divididos en dos bloques, los que la población reconoce, o sea que forman parte de la dieta diaria de la comunidad y, además, son muy solicitados por los visitantes; en este grupo se cuentan las humitas, torrijas de choclo, maduro con queso, seco de pato, fritada, caldo de salchicha, caldo de gallina. El otro grupo está conformado por los platos cuya tradición y la costumbre de consumirlos se está perdiendo, que solo una minoría de la población los pide regularmente. Estas elaboraciones, a las que por razones técnicas se denominan “platos”, ya que de otra manera se complicaría el diseño de las fichas y habría de crear nuevas formas lo que haría que esta herramienta no convalide su utilidad; estos platos, entonces, incluyen la resbaladera, el bizcochuelo y el jugo de soya.

La cocina popular de Nobol está influenciada por el proceso histórico de integración de los grupos de inmigrantes asentados en el área. Es por esto que los pobladores han adoptado en su consumo diario recetas de origen serrano o manabita, como ejemplo tenemos la fritada, platillo serrano, adaptada al paladar costeño cuya variación consiste en que va acompañada de chifles a diferencia de la serrana que lleva mote o papa. De todos modos, como se expuso en la valoración cultural, Jenny Estrada (1996) la incluye en el folclor alimentario del montubio y en las comidas típicas que se ofrecen en Guayaquil en locales con alguna tradición (Estrada, 2005). En cuanto al

origen de la receta, apartado de la ficha de plato, carece de una casilla correspondiente a una categorización: **regional**, ya que muchos platos típicos que se ofrecen en sitios como Nobol, tienen ese origen como más identificable. Hay numerosas recetas que se han difundido notoriamente en el ámbito cultural del montubio, básicamente por las provincias de Los Ríos, Guayas y Manabí, con ciertas preferencias y variaciones esperadas. La mayor parte de los platos que se ofrecen en Nobol forman parte del recetario montubio (Estrada, 1996), pero platillos nacionales como las humitas también se han incluido en este folclor. Varios platos como el caldo de manguera, el maduro con queso, el seco de pato, la fritada, las torrejas de choclo, pueden incluirse muy bien en las comidas regionales. La fritada, el caldo de gallina y las humitas bien pueden ser referidas como **nacionales**. El caso de la resbaladera es análogo pero de modo inverso, ya que la chicha es definida por autores como Guido Garay (1991) como la bebida tradicional de Guayaquil, entonces se vuelve un dilema acerca de qué se considera Guayaquil debido a que históricamente cuando se habla de Guayaquil muchas veces se lo hace considerando tanto la urbe como sus alrededores, su zona de influencia, a esto se suma los fuertes vínculos que han tenido sobre todo en el pasado, familias de Guayaquil y Nobol, por tanto es prudente señalar la receta de la resbaladera como ancestral y como proveniente de “comarcas vecinas”, en este caso, Guayaquil. Con respecto al jugo de soya sucede algo similar, por estar difundido y ofrecerse en sitios de la provincia de Los Ríos. El bizcochuelo de Nobol es de origen y difusión

local, aunque en años anteriores se vendía también en Guayaquil, pero al ser este agradable postre una variedad de bizcocho muy básica, esta circunstancia no llega a ser muy determinante desde el punto de vista turístico, si bien las tradiciones locales deben preservarse.

Gran parte de los platos que se sirven en Nobol son conocidos a nivel nacional; en principio, se han dado a conocer por un tipo de difusión “boca a boca” a través de los visitantes que llegan a Nobol; son ellos los que en primera instancia divulgan sobre las delicias culinarias que el cantón posee. Otro medio importante de difusión es la prensa escrita, que por medio de los reportajes realizados en el sitio -muchas veces motivados por la figura de Narcisa de Jesús- no dejan de mencionar la gastronomía de Nobol.

En el caso de las humitas, son conocidas incluso a nivel internacional por los inmigrantes que residen en España, y que conocen de la calidad, consistencia y sabor de las humitas noboleñas. Cuando visitan el país hacen pedidos por cientos de este platillo para llevarlos consigo de vuelta.

El dueño del establecimiento de las Humitas de Ulises vende también su producto en Guayaquil, ya sea bajo pedido o él personalmente va a venderlas “a la sencilla”. Salvo por este medio de comercialización, no existe otro modo en que venden su producto y, como sucede con el resto de platos inventariados, su comercialización es solo local, a través de la restauración.

En el caso de la resbaladera, jugo de soya y bizcochuelo, el consumo es a nivel local, los visitantes también lo hacen pero no es tan significativa su demanda, ya que hoy en día sale más económico para calmar la sed comprarse una cola de 2 litros a \$ 1 dólar ante un vaso de jugo de 0,25 centavos. El bizcochuelo se consume muy poco, solo la familia Burgos lo prepara vendiéndolo en los buses que pasan por el cantón.

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

En general, todos los platos salvo las humitas mencionadas anteriormente son comercializados nada más que 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. Por lo demás, considerando las normas elementales de higiene con que en Nobol se manejan los establecimientos de alimentos y bebidas y la no existencia de ningún producto lo suficientemente reconocido por su calidad e identificación con el sitio, como para acceder con el tiempo a una certificación de origen o

para “tematizar” productos, rutas o circuitos turísticos, con un intensivo componente gastronómico de la experiencia, es muy difícil pero no imposible, al menos en el corto plazo, que la gastronomía sea vista como uno de los atractivos principales de Nobol, capaz de motivar por sí misma considerables afluencias de visitas o como un componente muy posicionado en el plano de las primeras asociaciones y decisiones del visitante, que tenga la capacidad en este sentido de potenciar el conjunto de la oferta de Nobol, complementando poderosamente su principal actividad turística, de índole religioso, que sea un lugar que también se visite “para comer bien”, lo que vendría a significar con propiedad, en cualquiera de las dos circunstancias, una diversificación de la oferta turística del cantón que se fundamente en una valoración cultural y turística de su gastronomía.

5.4.2. Análisis FODA de productos inventariados

Factores internos

Fortalezas

F.1. Productos frescos, debido a que en su mayoría son producidos en la localidad.

F.2. Por la alimentación semi orgánica del ganado, la mencionada “carne criolla” garantiza un mayor valor nutritivo al plato.

F.3. Los platos oscilan entre 1,00 y 2,00 dólares precios módicos.

F.4. La elaboración de los platillos con productos criollos poseen un gusto identificado tradicionalmente con las preferencias de una parte de los consumidores nacionales.

F.5. La amabilidad del personal en los establecimientos de comida complementan de manera positiva a los platos.

F.6. La presentación, en general, al momento de servir los platos son vistosos y atractivos a la vista.

Debilidades

D.1. Las normas de higiene en la manipulación de los alimentos son básicas, esto es percibido por los clientes.

D.2. Algunos platillos, como el seco de pato, son un poco grasosos, además del abuso de aliños en algunos establecimientos.

D.3. La carne criolla es un poco dura, lo que le resta calidad al plato.

D.4. 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.

D.5. En algunos establecimientos el personal luce un poco desaliñado lo que afecta la imagen del local.

D.6. La reutilización del aceite, en algunos locales, otorga una mala textura y apariencia al producto.

Factores externos

Oportunidades

O.1. 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.

O.2. La canonización en el corto plazo de la beata Narcisca de Jesús, que se prevé significará incrementos considerables en las afluencias de visitantes al cantón Nobol.

O.3. 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.

O.4. 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.

O.5. 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.

O.6. 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.

O.7. El desarrollo turístico de Guayaquil brinda la oportunidad de diseñar productos que incluyan sus alrededores como es el caso de Nobol, donde se puede considerar la motivación religiosa y gastronómica.

Amenazas

A.1. 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.

A.2. 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.

A.3. 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.

A.4. Las 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.

A.5. 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.

A.6. 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.

A.7. 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.

Estrategia Fortaleza – Oportunidad

F1. O3. Plantear la promoción de Nobol como un destino de comida sana a base de productos frescos.

F2. O6. Atraer parte de la demanda que esta orientada a degustar la gastronomía elaborada con elementos naturales u orgánicos en algún porcentaje.

F3. O1. Promocionar a Nobol como un destino turístico económico.

F5. O2. Consolidar, estudiar e implementar mejoras en la atención a los visitantes por parte de la oferta culinaria en su conjunto, proyectándose a las nuevas afluencias de visitas que percibirá el cantón con motivo de la canonización de Narcisa de Jesús.

Estrategia Debilidad – Oportunidad

D1. O3. Propender al establecimiento de alianzas entre la Municipalidad de Nobol con otras entidades, como la Cámara de Turismo del Guayas, para implementar cursos de capacitación en destrezas relativas a la actividad turística, como atención a los clientes, planes de negocios y manipulación de alimentos.

D2. O6. Mejorar la calidad de algunos platillos para atraer más a la demanda.

D3. O6. Promocionar las bondades de la comida criolla, valor nutritivo y buen sabor; por razones culturales, esto suele compensar alguna desventaja que tengan tales platillos.

D4. O5. Organización de puestos de comidas, reubicándolos o mejorando el lugar donde se encuentran.

D5. O5. Fomentar el uso de uniformes para personal que trabaja en restauración.

Estrategia Fortaleza – Amenaza

F1. A1. Promocionar visitas para degustar la gastronomía en temporadas preferibles de verano.

F3. A6. Crear una marca única en Nobol, promocionándolo como uno de los pocos atractivos que relacionan gastronomía con religión además de ser accesible para todo bolsillo.

F5. A4. Fomentar el conocimiento y la valoración por parte de la comunidad de Nobol hacia sus manifestaciones culturales, para que constituya una base

para sus desarrollos turísticos, y que se pueda ver reflejado este hecho incluso en actividades como la atención a los usuarios.

Estrategia Debilidad – Amenaza

D3. A6. En caso de que elaborar platos a base de productos criollos no sea la mejor opción para garantizar calidad e higiene, como puede ser con el caso de los cerdos, optar por adquirir carnes de marcas reconocidas para mejorar la oferta y ser más competitivos.

D3. A3. Incorporar a la cartera de proveedores los establecidos en cantones aledaños, que ofrezcan mejor calidad pero evitando que con ello incrementen sensiblemente los costos.

CONCLUSIONES

1. De acuerdo al análisis de la información obtenida por las fuentes primarias y secundarias, el 95% de los visitantes llegan a Nobol con motivación de índole religiosa, a visitar el entorno dedicado a la beata Narcisa de Jesús y sus festividades, el restante 5% llega exclusivamente a comer, de este porcentaje unos llegan a Nobol exclusivamente a probar sus platillos y bebidas y otros están de paso por la carretera en cualquier dirección. Como el 60% de la población económicamente activa del cantón se dedica a las actividades relacionadas a las visitas turísticas, que casi en su totalidad constituyen la restauración y el comercio de artículos, recuerdos y souvenirs, siendo el sector de alimentos y bebidas el que predomina de manera notoria, sumando a esta estimación, la información que se ha obtenido del análisis de las entrevistas, tanto de la oferta como de la demanda, donde se relaciona el comportamiento de los consumidores, su tiempo de estadía, el gasto promedio, entre otros factores, se obtiene que del 95% mencionado que acude por motivación religiosa, casi la totalidad come en Nobol, y sólo pequeños grupos reciben este servicio por

parte de la parroquia en su refectorio, en su gran mayoría lo hace en los restaurantes y puestos de comida del sitio atendidos por gente local, salvo en las fiestas, donde acuden en limitado número personas de lugares cercanos a instalar puestos de comida.

2. Para esta investigación se utilizó técnicas cualitativas por diversas razones. En primer lugar, existía el propósito de enmarcar el trabajo bajo materias, tendencias y parámetros que se definen por los vínculos que se observan entre las consideraciones de gastronomía, patrimonio, turismo cultural y rural, sostenibilidad, y en el caso del presente trabajo, el turismo religioso, por lo tanto era necesario buscar los métodos más adecuados a esta labor de ubicar y relacionar contextos, y de explorar la posibilidad de ubicar esos contextos relacionándolos a la vida nacional, regional y local, con su cultura. En este propósito de historizar fenómenos culturales y de explorar líneas estructurales que los vinculen y enmarquen, se ha escogido utilizar el método cualitativo como parte del método etno-histórico que es el característico de las ciencias sociales de las cuales se nutre fundamentalmente el estudio académico del turismo. Por esta razón se ha escogido también el diseño exploratorio. Con este propósito se realizó entrevistas a personajes claves que conocen la vida diaria de

Nobol, su producción, costumbres, problemas y, sobre todo, su oferta culinaria. Otro motivo por el cual se ha escogido el método cualitativo consiste en que existe información y estadísticas recientes acerca del destino y sus actividades en las que se incluye la gastronomía. Por lo tanto, había que fijarse más en detalles del comportamiento de los consumidores y sus preferencias, así como otros factores y matices culturales. Por lo tanto se podía analizar la demanda y sus tendencias con suficiente claridad, porque de la valoración cultural y turística y del análisis de las fichas inventariadas y de la demanda se llega a tener una idea clara del potencial turístico de los recursos inventariados. Otra razón para escoger el método cualitativo es que el tema se concentra en el inventario de recursos gastronómicos, que es una labor descriptiva pero sistemática que se instrumenta a partir de las fichas de inventario y que se apoya en las técnicas cualitativas de la entrevista semi-estructurada a prestadores de servicios de alimentos y bebidas y a productores. De este modo un estudio de mercado cuali-cuantitativo y concluyente hubiera desvirtuado un diseño de la investigación mejor perfilado y hubiera pesado su yuxtaposición. Un estudio semejante era más apropiado para una investigación más concentrada en el análisis de potencial turístico del destino, en el mercado o en el diseño de productos. Por otra parte, para el análisis de la demanda se adopta la técnica

cualitativa de las entrevista en número equivalente a dos grupos focales, es decir de 10 a 20 personas, con un promedio de 16 o 15, como se ha realizado. En este propósito se ha obedecido también al diseño exploratorio, por cuanto del análisis de las entrevistas se obtiene información valiosa acerca del comportamiento de los consumidores lo que ayuda a enmarcar mejor sus preferencias. Y por último, un estudio concluyente en el plano de la demanda puede en relación a este destino perder vigencia en corto plazo, porque la declaratoria oficial de canonización de Narcisa de Jesús es inminente y se prevé, según la información obtenida y disponible, que incrementará el número de visitas al cantón.

3. Existe falta de una conciencia clara en los distintos actores de la comunidad acerca de la importancia y las implicaciones de la actividad turística, de lo que representa su influencia para la vida del cantón. Las visiones e intereses entre un sector y otro son disímiles y se ha llegado al nivel de las disputas legales. Voceros del gobierno local, sin embargo, han manifestado su intención eventual de volver a dialogar sobre estos temas sobre todo con los propietarios de restaurantes y puestos de comida –estos últimos han sido desalojados ya del área del malecón debido a la regeneración urbana-. La reubicación de los puestos en un nuevo parador que se construirá en la carretera, así como la mejora del

servicio que ofrecen son temas urgentes. También las apreciaciones acerca de lo que significa la inminente canonización de Narcisa de Jesús para el turismo en Nobol, son ambiguas y no siempre se reflejan en iniciativas oficiales o de otro sector, porque además existe la razón, según manifestó un vocero del Municipio, que en Nobol es común la falta de comunicación y confianza entre sectores, que siempre salen a flote los intereses, políticos, los celos y personalismos.

4. 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.

5. 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. A este respecto, varios prestadores de servicio de alimentos y bebidas han manifestado su apertura para recibir capacitación por parte de alguna entidad, tanto desde el punto de vista de un plan de negocios, como del directamente gastronómico. Están enterados de ciertas exigencias de higiene, seguridad, atención y presentación de sus servicios. En este sentido, voceros del gobierno local han manifestado su interés que se ha reflejado en anteriores iniciativas por normalizar un poco el servicio de alimentación, pero que esas disposiciones acordadas fueron desechadas al poco tiempo. Pero 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.
6. El nivel de enteramiento de los distintos actores en el destino con respecto a lo que significa para la actividad turística la próxima

canonización de la beata Narcisa no es muy claro, lo que se refleja en que las iniciativas y proyectos de mejoras son limitados en número y muy parciales en sus efectos y sinergias, lo que refleja falta de planificación del desarrollo urbano y del sector turístico en el cantón.

7. No existe planificación urbana ni turística en Nobol, lo cual se manifiesta en que el gobierno local no cuenta con un departamento de turismo, si no que delegan a una empleada de la Municipalidad para esa labor, que se trata con alguna displicencia y desconocimiento, sin verdadera profesionalización. Esto se ha vuelto un lugar común en el estudio y gestión del turismo en áreas rurales y del fenómeno turístico en general, la desconfianza generalizada hacia el sector, salvo para un puñado de actores interesados, cuando los hay.
8. La información turística que se tiene de Nobol, atractivos, eventos, gastronomía, es limitada, no hay oficina ni portal en Internet que ofrezca una información clara, detallada o actualizada sobre todo lo que se puede hacer en Nobol y esto incluye sus fechas y eventos religiosos.

9. No se cuenta con una verdadera promoción turística de Nobol, lo cual está relacionado con la falta de planificación del sector. En cuanto al turismo religioso, la mayoría de grupos vienen en “paquetes” que organizan las parroquias en sus localidades de origen. La información sobre los eventos religiosos y actividades se da a través de las mismas, poca información proporcionan a través de las emisoras radiales, como los fieles testimonian que se hacía en la anterior administración del santuario.

- 10.No existen productos diseñados ni comercializados que incluyan Nobol desde el sector de los viajes, la actividad turística en este sentido tampoco es profesional.

- 11.Faltan mejoras en las vías de acceso al santuario de Narcisa de Jesús, y de señalización hacia el cantón y sus atractivos turísticos. Las vías de acceso hacia el santuario están siendo reacondicionadas por el proceso de regeneración, pero de manera limitada. En cuanto a este tema, el de las obras públicas, el municipio sostiene que no poseen demasiados fondos y no siempre se llega a un acuerdo con la prefectura sobre su gestión o implementación.

12. En el cantón se está implementando un proceso de “regeneración”, de reacondicionamiento del sector urbanizado y público de la localidad, donde se concentra su principal actividad comercial y turística. Para complementar este reordenamiento existe el proyecto de construir un parador para los puestos de comida y los comerciantes. Por otra parte, existe un proyecto para la construcción de un nuevo santuario. Los procesos de regeneración son un asunto complejo y habría que analizar cuáles son los alcances y beneficiados en esta iniciativa considerando que el desarrollo del cantón es esencialmente espontáneo, que no percibe una planificación integral y que los esfuerzos son sectoriales y en ciertas instancias, inconexos. La obra pública y las “regeneraciones” de sitios rurales en el país siguen algunas veces patrones que no constituyen un modelo más integrado o sostenible de desarrollo, que no se incorporan de la mejor manera a su paisaje, entorno natural, ni legado cultural y que son copia de otras experiencias que por otra parte reciben serios cuestionamientos desde sectores académicos y de opinión. Pero estas consideraciones corresponden a otros ámbitos de estudio.

13. El pueblo de Nobol es sencillo, cálido y hospitalario, lo que se ha podido observar en el proceso de esta investigación, y por los

testimonios de los visitantes, que los habitantes de Nobol tienen buena disposición para recibirlos y atenderlos.

14. 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. Muchos de sus documentos históricos y recuentos de tradiciones también han desaparecido, salvo por la labor que ejerce el Sr, Álvarez quien es de hecho el cronista del cantón Nobol. Parte de las tradiciones de Nobol y que comparte con la geografía y cultura del montubio se mantiene únicamente en el área de la educación escolar.

15. A pesar de que la oferta gastronómica en Nobol se ha desarrollado en un nivel precario, con establecimientos de tercera categoría, y puestos de comida poco higiénicos y mal adecuados, los productos que ofrecen, es decir, los platos y bebidas típicas, gozan de general aceptación entre los visitantes, salvo alguna excepción que de algún modo se corresponde con el nivel socioeconómico y de gasto promedio, o por alguna otra razón o experiencia particular. Habría que preguntarse si los propietarios de puestos de comida que estaban ubicados detrás del santuario y que fueron

desalojados, podrán instalarse en el nuevo parador turístico. Ese tipo de proyectos siempre traen impactos y no todos los actores involucrados quedarán satisfechos, pero se han llevado a cabo experiencias similares en otros cantones que han dado resultados al menos en cuanto al ordenamiento y manejo del sitio. Los principales actores de la comunidad y, sobre todo, quien concentra en su mayor parte las decisiones y competencias que es el Municipio, deberían ver la forma reubicar a los restauradores, sobre todo si han tenido mucho tiempo en la actividad y están avalados por alguna asociación. No es sano que la actividad turística en los sitios rurales de la región empiece a manejarse bajo parámetros bidimensionales y decisiones unilaterales, lo cual constituye un tipo de gestión que los hechos prueban va quedando atrás y que además es muy poco sostenible.

16. Prácticamente todos los visitantes del cantón son excursionistas, es decir que no pernoctan en el sitio, que el mismo día que llegan a Nobol regresan a sus entornos habituales, en su mayoría pasan unas horas en el sitio o llegan a media mañana y regresan al atardecer, porque van por motivo religioso y aprovechan las horas de mayor actividad de la parroquia y que a la vez son más usuales en este tipo de desplazamientos.

17. Como los visitantes de Nobol son excursionistas, el servicio de alojamiento es de tercera categoría, y en la parroquia solo existe un hotel para alojarse, los otros dos son utilizados para otra demanda, son “moteles”. Solo en un complejo recreacional en el área adyacente del poblado, existe un conjunto de cabañas con habitaciones para alojamiento y ya están por operar habitaciones flotantes sobre el río Daule.
18. La oferta gastronómica del cantón Nobol ha ganado presencia considerable en las motivaciones y percepciones que tienen los visitantes acerca del destino, los guayaquileños, por ejemplo identifican mucho a Nobol con esta oferta, donde tiene posicionamiento el maduro con cuajada de queso en primer orden, las torrejas de choclo, el caldo de salchicha y el seco de pato y la fritada son también muy populares.
19. La primera motivación que tienen los visitantes para ir a Nobol es de tipo religioso, hecho corroborado por estadísticas y por los resultados del análisis del presente estudio, pero la oferta gastronómica del cantón puede potenciar y diversificar su oferta, complementando esta actividad bajo parámetros técnicos de planificación y manejo del sitio, para que se pueda ofrecer un mínimo de calidad en los servicios y en el aprovechamiento del

espacio y del tiempo, y no haya saturación o entorpecimiento de los flujos ni empobrecimiento del paisaje del sitio y su entorno.

20. La oferta turística del cantón tiene un conjunto de atractivos y actividades diversas y complementarias que pueden aprovecharse mejor, para recibir más visitas y más beneficios de la actividad turística, con una adecuada planificación y políticas de gestión, comunicación y promoción, sin necesidad de inversiones ingentes.

21. Implementar condiciones para el desarrollo de un turismo propiamente gastronómico o de una ruta gastronómica que incluya el cantón Nobol es un tanto prematuro, sobre todo si se pretende respetar las consideraciones expuestas de valoración de los recursos culturales y elementos de identidad que ligan la gastronomía al sitio. Es decir, sin imposiciones “de arriba hacia abajo”, lo cual desvirtuaría un proyecto semejante por no ser sostenible para la comunidad. En la oferta gastronómica del cantón Nobol deben llenarse primero un mínimo de requerimientos necesarios para la dotación básica que el servicio de alimentos y bebidas debe implementar en sitios semejantes, atendiendo a elementos como adecuación de la planta, sanidad, manipulación de alimentos, presentación de los platos y del personal encargado de la atención. Estas características de normalización en la

planificación y manejo de sitios, en los que se considera los sitios rurales, guardan relación con las necesidades actuales de las corrientes turísticas. Pero se debe procurar desarrollar estas mejoras sin distorsionar elementos de identidad ligados a la oferta en las distintas fases que componen el sistema alimentario, y que no se generen considerables impactos en la población local ni se deje de prestar un servicio adecuado a los mercados cautivos. Los rasgos de identidad referidos, que se reflejan en las comidas típicas, podrían modificarse en algún momento por atraer otros segmentos preocupados por aspectos como la salud en los alimentos, o se quiera “mejorar” su presentación, esta alternativa es válida bajo ciertos límites y su validación y efectividad continúan en discusión. Aspectos como éste pueden ser tratados eventualmente, si prestadores de servicio lo desean y se capacitan para ello.

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. Cabría apelar a la creación de un comité de mediación para que los distintos actores del sector turístico de Nobol puedan sentarse a negociar sus diferencias y puedan resolver lo mejor en beneficio

mutuo y para la actividad turística y la vida del cantón. Este comité puede estar coordinado por la Cámara de Turismo del Guayas.

4. Es importante que se cuente con el gobierno local para las mejoras y desarrollos en el cantón, y esto incluye los servicios de alimentos y bebidas, con el fin de ir atenuando las tensiones y conflictos y para contar con mayor capacidad de gestión y ciertas facilidades operativas. Los proyectos nacionales de cooperación suelen trabajar con los gobiernos locales, por ejemplo. Pero de no poder hacerlo, los restauradores o sus representantes pueden comunicarse de manera oficial con el ministerio de Turismo para acceder a los beneficios de la partida presupuestaria de Capacitación Nacional, y también del programa de capacitación Turismo Nacional, la primera puede ofrecerles la oportunidad de acceder gratuitamente a cursos de manipulación de alimentos, sanidad, servicio al cliente, y la segunda se enfoca más a la capacitación para crear y manejar un plan de negocios; este servicio también es gratuito según información oficial.
5. Se puede recomendar al gobierno local que solicite asesoría a las universidades o las cámaras en el caso de que decidan profesionalizar la planificación y actividad turística del cantón, estas

entidades pueden colaborar con planes, proyectos y organización de acciones para implementar desarrollos y mejoras.

6. Se hace inminente la creación de un Departamento de Turismo como dependencia de la Municipalidad de Nobol, que esté dotado de la equipamiento e información necesarias, y que esté dirigido por profesionales del turismo, de preferencia naturales de Nobol.
7. El municipio de Nobol puede solicitar al gobierno o al municipio de Guayaquil la posibilidad de una alianza estratégica con el fin de manejar información y promoción turística del cantón Nobol. Esto puede ser útil al momento de catalizar el interés de las operadoras de turismo por diseñar paquetes que incluyan Nobol.
8. Gestionar el acercamiento, conocimiento y familiarización del sector de viajes organizados, las operadoras de turismo con el fin de que diseñen productos donde se incluya Nobol como destino o como complemento del destino Guayaquil o como parte de una ruta o circuito temático que por ahora puede ser de tipo religioso.
9. 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.


10. Aprovechar mejor el entorno del río y del transporte fluvial, para lo cual se debe ser cuidadoso al momento de intervenir el paisaje, por este motivo se hace también necesario un departamento de turismo. La construcción del malecón ya está dada en el marco del proceso de regeneración, pero esto debería incluir la utilización del río desde el punto de vista recreacional y otorgar facilidades para implementar un tipo de transporte más adecuado para paseos y visitas turísticas.


11. Se puede aprovechar mejor los arrozales para diseñar un producto de tema agrario y gastronómico en combinación con la observación de aves o el turismo religioso. El entorno de los arrozales del área de Nobol es sugestivo paisajísticamente y representativo para la vida productiva y cultural del sitio, se pueden potenciar las visitas a los arrozales con productos gastronómicos típicos de Nobol y que lleven arroz en su preparación.


ANEXO 1 FICHAS INVENTARIO GASTRONÓMICO: PLANTA


FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank	Cod. Ficha	I.G-PT- NOB-001	Fecha	26/09/07
Provincia	Guayas	Cantón	Nobol	Parroquia	Narcisa de Jesús
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	El buen sabor				
1.2 Dirección	Calle Tomás Martínez y Juan Hernández				
1.3 Teléfono		1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail		Restaurante	X	Primera	
1.7 Propietario	Rafael Jara	Bar		Segunda	
1.8 Contacto	Luz Jara	Cafetería		Tercera	X
1.9 Tiempo de funcionamiento	10 años	Kiosco de comida		Cuarta	
1.10 servicios disponibles	Baños, televisión	Carreta			
1.11 Precio medio	\$ 2,00	1.12 nº de mesas	6	1.13 nº de plazas	50
2. Personal					
2.1 Número de empleados	3-5				
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	X			
	Superior				
Otras					
3. Menú disponible					
Nombre del plato		P.V.P.		Cod de ficha I.G.	
Seco de pato		\$ 2,00		I.G-PL-NOB-004	
4. Observaciones					
<p>- La señora luz Jara comenta que ellos son de Manabí y ya hace mucho tiempo residen en Nobol y es su familia la que trajo la tradición de comer seco de pato en Nobol y su restaurante fue el primero en ofrecer este plato, luego los demás restaurantes los ofrecieron por el éxito que tuvo.</p>					


FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank	Cod. Ficha	I.G-PT- NOB-002	Fecha	26/09/07
Provincia	Guayas	Cantón	Nobol	Parroquia	Narcisa de Jesús
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Asociación Beata Narcisa de Jesús				
1.2 Dirección	Malecón				
1.3 Teléfono	n/d		1.4 Tipo		1.5 Categoría
1.6 E-mail	n/d		Restaurante		Primera
1.7 Propietario	Presidenta María Caicedo		Bar		Segunda
1.8 Contacto	María Caicedo		Cafetería		Tercera
1.9 Tiempo de funcionamiento	3 años		Kiosco de comida	X	Cuarta
1.10 servicios disponibles	n/d		Carreta		
1.11 Precio medio	\$ 2,00	1.12 n° de mesas	30	1.13 n° de plazas	150
2. Personal					
2.1 Número de empleados	60				
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	X			
	Superior				
	Otras				
					
3. Menú disponible					
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
Seco de pato			\$ 2,00	I.G-PL-NOB-004	
Caldo de salchicha			\$ 2,00	I.G-PL-NOB-005	
Fritada			\$ 1,00	I.G-PL-NOB-006	
Humitas			\$ 0,50	I.G-PL-NOB-001	
Maduro con queso			\$ 1,00	I.G-PL-NOB-003	
Torrejas de choclo			\$ 0,50	I.G-PL-NOB-002	
4. Observaciones					
<ul style="list-style-type: none"> - Son 30 puestos de comida distribuidos en la parte trasera del Santuario de Narcisa de Jesús. - Actualmente tienen una disputa con la alcaldía del cantón ya que los quiere desalojar para la construcción del malecón. - Casi todos los dueños de los puestos de comida son parientes por lo que se ayudan entre sí. 					

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank	Cod. Ficha	I.G-PT- NOB-003	Fecha	26/09/07
Provincia	Guayas	Cantón	Nobol	Parroquia	Narcisa de Jesús
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Humitas de Ulises				
1.2 Dirección	Av. Río Amazonas				
1.3 Teléfono	085072735	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	n/d	Restaurante		Primera	
1.7 Propietario	Julio Briones	Bar		Segunda	
1.8 Contacto	Julio Briones	Cafetería		Tercera	X
1.9 Tiempo de funcionamiento	10 años	Kiosco de comida		Cuarta	
1.10 servicios disponibles	n/d	Carreta			
1.11 Precio medio	\$ 0,50	1.12 nº de mesas	n/d	1.13 nº de plazas	n/d
2. Personal					
2.1 Número de empleados			6		
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria		X		
	Superior				
Otras					
3. Menú disponible					
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
Humitas			\$ 0,75	I.G-PL-NOB-001	
Maduro con queso			\$ 1,00	I.G-PL-NOB-003	
Torrejas de choclo			\$ 0,50	I.G-PL-NOB-002	
4. Observaciones					
<p>-Las personas que trabajan en el puesto son todas familiares o conocidos.</p> <p>- Los empleados tienen divididos sus labores, hay uno que cocina, el que esta en el puesto, los que desgranar y muelen el choclo y los que se suben a vender en los buses.</p>					

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank	Cod. Ficha	I.G-PT- NOB-004	Fecha	26/09/07
Provincia	Guayas	Cantón	Nobol	Parroquia	Narcisa de Jesús
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	La jugada				
1.2 Dirección	Av. Río Amazonas				
1.3 Teléfono	n/d		1.4 Tipo		1.5 Categoría
1.6 E-mail	n/d		Restaurante		Primera
1.7 Propietario	Francisco Galarza		Bar		Segunda
1.8 Contacto	Francisco Galarza		Cafetería		Tercera
1.9 Tiempo de funcionamiento	1 año		Kiosco de comida	X	Cuarta
1.10 servicios disponibles	n/d		Carreta		
1.11 Precio medio	\$ 0,25	1.12 nº de mesas	n/d	1.13 nº de plazas	n/d
2. Personal					
2.1 Número de empleados					1
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	X			
	Superior				
	Otras				
					
3. Menú disponible					
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
Resbaladera			\$ 0,25	I.G-PL-NOB-008	
Jugo de soya			\$ 0,25	I.G-PL-NOB-010	
4. Observaciones					
<p>- El propietario tiene su propia receta que consiste en utilizar leche sin pasteurizar, lo que le da una consistencia más cremosa por lo que previamente debe hervirla.</p>					

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank	Cod. Ficha	I.G-PT- NOB-005	Fecha	26/09/07
Provincia	Guayas	Cantón	Nobol	Parroquia	Narcisa de Jesús
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Narcisa de Jesús				
1.2 Dirección	Av. Río Amazonas				
1.3 Teléfono	n/d		1.4 Tipo		1.5 Categoría
1.6 E-mail	n/d		Restaurante	X	Primera
1.7 Propietario	Amanda Álvarez de Morán		Bar		Segunda
1.8 Contacto	Amanda Álvarez		Cafetería		Tercera X
1.9 Tiempo de funcionamiento	25 años		Kiosco de comida		Cuarta
1.10 servicios disponibles	Baño		Carreta		
1.11 Precio medio	\$ 1,50	1.12 nº de mesas	6	1.13 nº de plazas	40
2. Personal					
2.1 Número de empleados			3		
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	X			
	Superior				
	Otras				
					
3. Menú disponible					
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
Seco de pato			\$ 1,50	I.G-PL-NOB-004	
4. Observaciones					
- Además del seco de pato ofrece también almuerzos y meriendas					


FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank	Cod. Ficha	I.G-PT- NOB-006	Fecha	26/09/07
Provincia	Guayas	Cantón	Nobol	Parroquia	Narcisa de Jesús
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Scarlyn				
1.2 Dirección	Calle Tomás Martínez				
1.3 Teléfono	2708127	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	n/d	Restaurante		X	Primera
1.7 Propietario	Cristina Nieto	Bar			Segunda
1.8 Contacto	Cindy Serrano	Cafetería			Tercera
1.9 Tiempo de funcionamiento	15 años	Kiosco de comida			Cuarta
1.10 servicios disponibles	Baño	Carreta			
1.11 Precio medio	\$ 1,50	1.12 nº de mesas	10	1.13 nº de plazas	55
2. Personal					
2.1 Número de empleados			3		
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	X			
	Superior				
	Otras				
3. Menú disponible					
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
Seco de pato			\$ 2,00	I.G-PL-NOB-004	
Caldo de gallina			\$ 1,50	I.G-PL-NOB-009	
4. Observaciones					
<ul style="list-style-type: none"> - En feriados contratan mayor número de empleados - Solo la cocinera no es de la familia, los demás empleados tienen parentesco 					


FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA						
Datos generales						
Encuestador	Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank	Cod. Ficha	I.G-PT- NOB-007	Fecha	26/09/07	
Provincia	Guayas	Cantón	Nobol	Parroquia	Narcisa de Jesús	
1. Datos del establecimiento						
1.1 Nombre	Manantial del sabor					
1.2 Dirección	Av. Río Amazonas					
1.3 Teléfono	n/d		1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	n/d		Restaurante	X	Primera	
1.7 Propietario	Carlos Navarrete		Bar		Segunda	
1.8 Contacto	Carlos Navarrete		Cafetería		Tercera	X
1.9 Tiempo de funcionamiento	3 años		Kiosco de comida		Cuarta	
1.10 servicios disponibles	Baño		Carreta			
1.11 Precio medio	\$ 2,00	1.12 nº de mesas	6	1.13 nº de plazas		40
2. Personal						
2.1 Número de empleados			3			
2.2 Formación	Sin formación					
	Primaria					
	Secundaria	X				
	Superior					
Otras						
						
3. Menú disponible						
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.		
Seco de pato			\$ 2,50	I.G-PL-NOB-004		
Caldo de salchicha			\$ 1,50	I.G-PL-NOB-005		
Fritada			\$ 2,00	I.G-PL-NOB-006		
Maduro con queso			\$ 1,00	I.G-PL-NOB-003		
Humitas			\$ 0,50	I.G-PL-NOB-001		
Caldo de gallina			\$ 1,50	I.G-PL-NOB-009		
4. Observaciones						
<ul style="list-style-type: none"> - En feriados contratan mayor número de empleados - Utilizan en la elaboración de los platos productos de pronaza para mejorar la calidad de su producto. 						


FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA						
Datos generales						
Encuestador	Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank	Cod. Ficha	I.G-PT- NOB-008	Fecha	26/09/07	
Provincia	Guayas	Cantón	Nobol	Parroquia	Narcisa de Jesús	
1. Datos del establecimiento						
1.1 Nombre	Sabor Sabor					
1.2 Dirección	Av. Río Amazonas					
1.3 Teléfono	2708261		1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	n/d		Restaurante	X	Primera	
1.7 Propietario	Arletty Chiquito Esposo e hijos		Bar		Segunda	
1.8 Contacto	Angel PARRALES		Cafetería		Tercera	X
1.9 Tiempo de funcionamiento	3 años		Kiosco de comida		Cuarta	
1.10 servicios disponibles	Baño		Carreta			
1.11 Precio medio	\$ 2,00	1.12 nº de mesas	7	1.13 nº de plazas		50
2. Personal						
2.1 Número de empleados	3					
2.2 Formación	Sin formación					
	Primaria					
	Secundaria	X				
	Superior					
Otras						
3. Menú disponible						
Nombre del plato	P.V.P.		Cod de ficha I.G.			
Seco de pato	\$ 2,00		I.G-PL-NOB-004			
Caldo de salchicha	\$ 1,50		I.G-PL-NOB-005			
Fritada	\$ 2,00		I.G-PL-NOB-006			
Maduro con queso	\$ 1,00		I.G-PL-NOB-003			
Humitas	\$ 0,50		I.G-PL-NOB-001			
Torrejitas de choclo	\$ 0,25		I.G-PL-NOB-002			
Caldo de gallina	\$ 1,50		I.G-PL-NOB-009			
4. Observaciones						
- En feriados contratan mayor número de empleados						


FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA						
Datos generales						
Encuestador	Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank	Cod. Ficha	I.G-PT- NOB-009	Fecha	26/09/07	
Provincia	Guayas	Cantón	Nobol	Parroquia	Narcisca de Jesús	
1. Datos del establecimiento						
1.1 Nombre	Nuevo México					
1.2 Dirección	Av. Río Amazonas					
1.3 Teléfono	2708333		1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	n/d		Restaurante	X	Primera	
1.7 Propietario	Cecilia Mestaza		Bar		Segunda	
1.8 Contacto	Cecilia Mestaza		Cafetería		Tercera	X
1.9 Tiempo de funcionamiento	30 años		Kiosco de comida		Cuarta	
1.10 servicios disponibles	Baño		Carreta			
1.11 Precio medio	\$ 2,00	1.12 nº de mesas	6	1.13 nº de plazas	55	
2. Personal						
2.1 Número de empleados			10			
2.2 Formación	Sin formación					
	Primaria					
	Secundaria	X				
	Superior					
Otras						
						
3. Menú disponible						
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.		
Seco de pato			\$ 2,50	I.G-PL-NOB-004		
Caldo de salchicha			\$ 1,50	I.G-PL-NOB-005		
Fritada			\$ 2,00	I.G-PL-NOB-006		
Maduro con queso			\$ 1,00	I.G-PL-NOB-003		
Humitas			\$ 0,50	I.G-PL-NOB-001		
Torrejas de choclo			\$ 0,25	I.G-PL-NOB-002		
Caldo de gallina			\$ 1,50	I.G-PL-NOB-009		
4. Observaciones						
- Casi todos los empleados son parientes						


FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank	Cod. Ficha	I.G-PT- NOB-010	Fecha	26/09/07
Provincia	Guayas	Cantón	Nobol	Parroquia	Narcisa de Jesús
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Cómeme si puedes				
1.2 Dirección	Av. Río Amazonas				
1.3 Teléfono	2708032	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	n/d	Restaurante	X	Primera	
1.7 Propietario	Gladis Ronquillo	Bar		Segunda	
1.8 Contacto	Paolo Torres	Cafetería		Tercera	X
1.9 Tiempo de funcionamiento	20 años	Kiosco de comida		Cuarta	
1.10 servicios disponibles	Baño	Carreta			
1.11 Precio medio	\$ 2,00	1.12 nº de mesas	10	1.13 nº de plazas	55
2. Personal					
2.1 Número de empleados	5				
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	X			
	Superior				
	Otras				
					
3. Menú disponible					
Nombre del plato	P.V.P.	Cod de ficha I.G.			
Seco de pato	\$ 2,00	I.G-PL-NOB-004			
Caldo de salchicha	\$ 1,50	I.G-PL-NOB-005			
Fritada	\$ 2,00	I.G-PL-NOB-006			
Maduro con queso	\$ 1,00	I.G-PL-NOB-003			
Humitas	\$ 0,50	I.G-PL-NOB-001			
Torrejas de choclo	\$ 0,25	I.G-PL-NOB-002			
Caldo de gallina	\$ 2,00	I.G-PL-NOB-009			
4. Observaciones					
- Casi todos los empleados son parientes					


FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank	Cod. Ficha	I.G-PT- NOB-011	Fecha	26/09/07
Provincia	Guayas	Cantón	Nobol	Parroquia	Narcisa de Jesús
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Mi comida				
1.2 Dirección	Av. Río Amazonas				
1.3 Teléfono	2708387		1.4 Tipo		1.5 Categoría
1.6 E-mail	n/d		Restaurante	X	Primera
1.7 Propietario	Francisca Veliz		Bar		Segunda
1.8 Contacto	Silvia Castañeda		Cafetería		Tercera X
1.9 Tiempo de funcionamiento	5 años		Kiosco de comida		Cuarta
1.10 servicios disponibles	Baño		Carreta		
1.11 Precio medio	\$ 2,00	1.12 n° de mesas	14	1.13 n° de plazas	85
2. Personal					
2.1 Número de empleados			6		
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria		X		
	Superior				
	Otras				
3. Menú disponible					
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
Seco de pato			\$ 2,00	I.G-PL-NOB-004	
Caldo de salchicha			\$ 1,50	I.G-PL-NOB-005	
Fritada			\$ 2,00	I.G-PL-NOB-006	
Maduro con queso			\$ 1,00	I.G-PL-NOB-003	
Humitas			\$ 0,50	I.G-PL-NOB-001	
Torreas de choclo			\$ 0,25	I.G-PL-NOB-002	
Caldo de gallina			\$ 2,00	I.G-PL-NOB-009	
4. Observaciones					
- Casi todos los empleados son parientes					

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank	Cod. Ficha	I.G-PT- NOB-012	Fecha	26/09/07
Provincia	Guayas	Cantón	Nobol	Parroquia	Narcisa de Jesús
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Mannhatan				
1.2 Dirección	Av. Río Amazonas				
1.3 Teléfono	2708072	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	n/d	Restaurante	X	Primera	
1.7 Propietario	José Álvarez	Bar		Segunda	
1.8 Contacto	José Álvarez	Cafetería		Tercera	X
1.9 Tiempo de funcionamiento	25 años	Kiosco de comida		Cuarta	
1.10 servicios disponibles	Baño	Carreta			
1.11 Precio medio	\$ 2,00	1.12 nº de mesas	11	1.13 nº de plazas	55
2. Personal					
2.1 Número de empleados	3				
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	X			
	Superior				
Otras					
3. Menú disponible					
Nombre del plato	P.V.P.	Cod de ficha I.G.			
Seco de pato	\$ 2,50	I.G-PL-NOB-004			
Caldo de salchicha	\$ 1,50	I.G-PL-NOB-005			
Fritada	\$ 2,00	I.G-PL-NOB-006			
Maduro con queso	\$ 1,00	I.G-PL-NOB-003			
Humitas	\$ 0,50	I.G-PL-NOB-001			
Torreas de choclo	\$ 0,25	I.G-PL-NOB-002			
Caldo de gallina	\$ 2,00	I.G-PL-NOB-009			
4. Observaciones					
- Casi todos los empleados son parientes					


FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank	Cod. Ficha	I.G-PT- NOB-013	Fecha	26/09/07
Provincia	Guayas	Cantón	Nobol	Parroquia	Narcisa de Jesús
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Oro verde				
1.2 Dirección	Av. Río Amazonas				
1.3 Teléfono	2708300	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	n/d	Restaurante	X	Primera	
1.7 Propietario	Margarita Morán	Bar		Segunda	
1.8 Contacto	Gabriel Veliz	Cafetería		Tercera	X
1.9 Tiempo de funcionamiento	6 años	Kiosco de comida		Cuarta	
1.10 servicios disponibles	Baño	Carreta			
1.11 Precio medio	\$ 2,00	1.12 nº de mesas	11	1.13 nº de plazas	55
2. Personal					
2.1 Número de empleados	5				
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	X			
	Superior				
Otras					
3. Menú disponible					
Nombre del plato	P.V.P.		Cod de ficha I.G.		
Seco de pato	\$ 2,00		I.G-PL-NOB-004		
Caldo de salchicha	\$ 1,50		I.G-PL-NOB-005		
Fritada	\$ 2,00		I.G-PL-NOB-006		
Maduro con queso	\$ 1,00		I.G-PL-NOB-003		
Humitas	\$ 0,50		I.G-PL-NOB-001		
Torrejas de choclo	\$ 0,25		I.G-PL-NOB-002		
Caldo de gallina	\$ 2,00		I.G-PL-NOB-009		
4. Observaciones					
- Casi todos los empleados son parientes					


FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO – GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank	Cod. Ficha	I.G-PT- NOB-014	Fecha	26/09/07
Provincia	Guayas	Cantón	Nobol	Parroquia	Narcisa de Jesús
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Papalito				
1.2 Dirección	Av. Río Amazonas				
1.3 Teléfono	n/d		1.4 Tipo		1.5 Categoría
1.6 E-mail	n/d		Restaurante	X	Primera
1.7 Propietario	Karina Caicedo		Bar		Segunda
1.8 Contacto	Karina Caicedo		Cafetería		Tercera X
1.9 Tiempo de funcionamiento	22 años		Kiosco de comida		Cuarta
1.10 servicios disponibles	Baño		Carreta		
1.11 Precio medio	\$ 2,00	1.12 nº de mesas	8	1.13 nº de plazas	50
2. Personal					
2.1 Número de empleados			5		
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	X			
	Superior				
Otras					
3. Menú disponible					
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
Seco de pato			\$ 2,00	I.G-PL-NOB-004	
Caldo de salchicha			\$ 1,50	I.G-PL-NOB-005	
Fritada			\$ 2,00	I.G-PL-NOB-006	
Maduro con queso			\$ 1,00	I.G-PL-NOB-003	
Humitas			\$ 0,50	I.G-PL-NOB-001	
Torreas de choclo			\$ 0,25	I.G-PL-NOB-002	
Caldo de gallina			\$ 2,00	I.G-PL-NOB-009	
4. Observaciones					
- Casi todos los empleados son parientes					


FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank	Cod. Ficha	I.G-PT- NOB-015	Fecha	26/09/07
Provincia	Guayas	Cantón	Nobol	Parroquia	Narcisa de Jesús
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Carmita				
1.2 Dirección	Av. Río Amazonas				
1.3 Teléfono	n/d		1.4 Tipo		1.5 Categoría
1.6 E-mail	n/d		Restaurante	X	Primera
1.7 Propietario	Olga Espinoza		Bar		Segunda
1.8 Contacto	Olga Espinoza		Cafetería		Tercera X
1.9 Tiempo de funcionamiento	3 años		Kiosco de comida		Cuarta
1.10 servicios disponibles	Baño		Carreta		
1.11 Precio medio	\$ 2,00	1.12 nº de mesas	4	1.13 nº de plazas	20
2. Personal					
2.1 Número de empleados			2		
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria		X		
	Superior				
Otras					
3. Menú disponible					
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
Seco de pato			\$ 2,00	I.G-PL-NOB-004	
Caldo de salchicha			\$ 1,50	I.G-PL-NOB-005	
Caldo de gallina			\$ 2,00	I.G-PL-NOB-009	
4. Observaciones					
<p>- En feriados contratan más personal. - En feriados disponen de más mesas y sillas</p>					


FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank	Cod. Ficha	I.G-PT- NOB-016	Fecha	26/09/07
Provincia	Guayas	Cantón	Nobol	Parroquia	Narcisa de Jesús
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Dos Hermanos				
1.2 Dirección	Av. Río Amazonas				
1.3 Teléfono	n/d		1.4 Tipo		1.5 Categoría
1.6 E-mail	n/d		Restaurante	X	Primera
1.7 Propietario	Martha Ronquillo		Bar		Segunda
1.8 Contacto	Martha Ronquillo		Cafetería		Tercera X
1.9 Tiempo de funcionamiento	1 año		Kiosco de comida		Cuarta
1.10 servicios disponibles	Baño		Carreta		
1.11 Precio medio	\$ 2,00	1.12 nº de mesas	4	1.13 nº de plazas	20
2. Personal					
2.1 Número de empleados			2		
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	X			
	Superior				
	Otras				
3. Menú disponible					
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
Seco de pato			\$ 2,00	I.G-PL-NOB-004	
Caldo de salchicha			\$ 1,50	I.G-PL-NOB-005	
Caldo de gallina			\$ 2,00	I.G-PL-NOB-009	
4. Observaciones					
<ul style="list-style-type: none"> - Además del Menú ofrecen también almuerzos - En feriados contratan más personal 					


FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank	Cod. Ficha	I.G-PT- NOB-017	Fecha	26/09/07
Provincia	Guayas	Cantón	Nobol	Parroquia	Narcisa de Jesús
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	La bodeguita				
1.2 Dirección	Av. Río Amazonas				
1.3 Teléfono	n/d		1.4 Tipo	1.5 Categoría	
1.6 E-mail	n/d		Restaurante	X	Primera
1.7 Propietario	Jimmy Ruiz		Bar		Segunda
1.8 Contacto	Jimmy Ruiz		Cafetería		Tercera X
1.9 Tiempo de funcionamiento	16 años		Kiosco de comida		Cuarta
1.10 servicios disponibles	Baño		Carreta		
1.11 Precio medio	\$ 2,00	1.12 nº de mesas	10	1.13 nº de plazas	50
2. Personal					
2.1 Número de empleados			3		
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	X			
	Superior				
	Otras				
3. Menú disponible					
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
Seco de pato			\$ 2,00	I.G-PL-NOB-004	
Caldo de salchicha			\$ 1,50	I.G-PL-NOB-005	
Caldo de gallina			\$ 2,00	I.G-PL-NOB-009	
4. Observaciones					
<p>- En feriados contratan más personal. - Además del Menú ofrecen también almuerzos</p>					


FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank	Cod. Ficha	I.G-PT- NOB-018	Fecha	26/09/07
Provincia	Guayas	Cantón	Nobol	Parroquia	Narcisa de Jesús
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	El comandante				
1.2 Dirección	Av. Río Amazonas				
1.3 Teléfono	n/d		1.4 Tipo		1.5 Categoría
1.6 E-mail	n/d		Restaurante	X	Primera
1.7 Propietario	Isidro Plúas		Bar		Segunda
1.8 Contacto	Isidro Plúas		Cafetería		Tercera
1.9 Tiempo de funcionamiento	4 años		Kiosco de comida		Cuarta
1.10 servicios disponibles	Baño		Carreta		
1.11 Precio medio	\$ 2,00	1.12 nº de mesas	8	1.13 nº de plazas	30
2. Personal					
2.1 Número de empleados			3		
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	X			
	Superior				
Otras					
3. Menú disponible					
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
Seco de pato			\$ 2,00	I.G-PL-NOB-004	
Caldo de salchicha			\$ 1,50	I.G-PL-NOB-005	
Fritada			\$ 2,00	I.G-PL-NOB-006	
Caldo de gallina			\$ 2,00	I.G-PL-NOB-009	
4. Observaciones					
<p>- En feriados contratan más personal. - Además del Menú ofrecen también almuerzos</p>					

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank	Cod. Ficha	I.G-PT- NOB-019	Fecha	26/09/07
Provincia	Guayas	Cantón	Nobol	Parroquia	Narcisa de Jesús
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Cinco Hermanos				
1.2 Dirección	Av. Río Amazonas				
1.3 Teléfono	n/d		1.4 Tipo		1.5 Categoría
1.6 E-mail	n/d		Restaurante	X	Primera
1.7 Propietario	Adelaida Plúas		Bar		Segunda
1.8 Contacto	Adelaida Plúas		Cafetería		Tercera X
1.9 Tiempo de funcionamiento	1 año		Kiosco de comida		Cuarta
1.10 servicios disponibles	Baño		Carreta		
1.11 Precio medio	\$ 2,00	1.12 n° de mesas	4	1.13 n° de plazas	20
2. Personal					
2.1 Número de empleados			3		
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria		X		
	Superior				
Otras					
3. Menú disponible					
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
Seco de pato			\$ 2,00	I.G-PL-NOB-004	
Caldo de salchicha			\$ 1,50	I.G-PL-NOB-005	
Caldo de gallina			\$ 2,00	I.G-PL-NOB-009	
4. Observaciones					
<p>- En feriados contratan más personal. - Además del Menú ofrecen también almuerzos</p>					

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank	Cod. Ficha	I.G-PT- NOB-020	Fecha	26/09/07
Provincia	Guayas	Cantón	Nobol	Parroquia	Narcisca de Jesús
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Miguelito				
1.2 Dirección	Av. Río Amazonas				
1.3 Teléfono	n/d		1.4 Tipo		1.5 Categoría
1.6 E-mail	n/d		Restaurante	X	Primera
1.7 Propietario	María Cristina Ronquillo		Bar		Segunda
1.8 Contacto	María Cristina Ronquillo		Cafetería		Tercera X
1.9 Tiempo de funcionamiento	16 años		Kiosco de comida		Cuarta
1.10 servicios disponibles	Baño		Carreta		
1.11 Precio medio	\$ 2,00	1.12 nº de mesas	13	1.13 nº de plazas	70
2. Personal					
2.1 Número de empleados	3				
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	X			
	Superior				
Otras					
3. Menú disponible					
Nombre del plato	P.V.P.		Cod de ficha I.G.		
Seco de pato	\$ 2,00		I.G-PL-NOB-004		
Fritada	\$ 2,00		I.G-PL-NOB-006		
Maduro con queso	\$ 1,00		I.G-PL-NOB-003		
Humitas	\$ 0,50		I.G-PL-NOB-001		
Caldo de salchicha	\$ 1,50		I.G-PL-NOB-005		
Caldo de gallina	\$ 2,00		I.G-PL-NOB-009		
4. Observaciones					
<p>- En feriados contratan más personal. - Además del Menú ofrecen también almuerzos</p>					

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank	Cod. Ficha	I.G-PT- NOB-021	Fecha	26/09/07
Provincia	Guayas	Cantón	Nobol	Parroquia	Narcisa de Jesús
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Cuatro Hermanos				
1.2 Dirección	Av. Río Amazonas				
1.3 Teléfono	n/d		1.4 Tipo		1.5 Categoría
1.6 E-mail	n/d		Restaurante	X	Primera
1.7 Propietario	María Pico		Bar		Segunda
1.8 Contacto	María Pico		Cafetería		Tercera X
1.9 Tiempo de funcionamiento	16 años		Kiosco de comida		Cuarta
1.10 servicios disponibles	Baño		Carreta		
1.11 Precio medio	\$ 2,00	1.12 n° de mesas	8	1.13 n° de plazas	40
2. Personal					
2.1 Número de empleados	3				
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	X			
	Superior				
	Otras				
3. Menú disponible					
Nombre del plato	P.V.P.		Cod de ficha I.G.		
Seco de pato	\$ 2,00		I.G-PL-NOB-004		
Fritada	\$ 2,00		I.G-PL-NOB-006		
Maduro con queso	\$ 1,00		I.G-PL-NOB-003		
Humitas	\$ 0,50		I.G-PL-NOB-001		
Caldo de salchicha	\$ 1,50		I.G-PL-NOB-005		
Caldo de gallina	\$ 2,00		I.G-PL-NOB-009		
4. Observaciones					
<p>- En feriados contratan más personal. - Además del Menú ofrecen también almuerzos</p>					


FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank	Cod. Ficha	I.G-PT- NOB-022	Fecha	26/09/07
Provincia	Guayas	Cantón	Nobol	Parroquia	Narcisa de Jesús
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	El chavito				
1.2 Dirección	Av. Río Amazonas				
1.3 Teléfono	2708114	1.4 Tipo		1.5 Categoría	
1.6 E-mail	n/d	Restaurante	X	Primera	
1.7 Propietario	Camen Barzola	Bar		Segunda	
1.8 Contacto	Jessica Barzola	Cafetería		Tercera	X
1.9 Tiempo de funcionamiento	20 años	Kiosco de comida		Cuarta	
1.10 servicios disponibles	Baño	Carreta			
1.11 Precio medio	\$ 2,00	1.12 nº de mesas	5	1.13 nº de plazas	20
2. Personal					
2.1 Número de empleados	2				
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	X			
	Superior				
Otras					
3. Menú disponible					
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
Fritada			\$ 2,00	I.G-PL-NOB-006	
4. Observaciones					
<p>- En feriados contratan más personal. - Además del Menú ofrecen también almuerzos</p>					

FICHA DE INVENTARIO DE LA PLANTA TURÍSTICO - GASTRONÓMICA					
Datos generales					
Encuestador	Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank	Cod. Ficha	I.G-PT- NOB-023	Fecha	26/09/07
Provincia	Guayas	Cantón	Nobol	Parroquia	Narcisa de Jesús
1. Datos del establecimiento					
1.1 Nombre	Nuevo Elizabeth				
1.2 Dirección	Av. Río Amazonas				
1.3 Teléfono	n/d		1.4 Tipo	1.5 Categoría	
1.6 E-mail	n/d		Restaurante	X	
1.7 Propietario	Eliza Barzola		Bar		
1.8 Contacto	Eliza Barzola		Cafetería		
1.9 Tiempo de funcionamiento	21 años		Kiosco de comida		
1.10 servicios disponibles	Baño		Carreta		
1.11 Precio medio	\$ 2,00	1.12 nº de mesas	6	1.13 nº de plazas	30
2. Personal					
2.1 Número de empleados			2		
2.2 Formación	Sin formación				
	Primaria				
	Secundaria	X			
	Superior				
	Otras				
					
3. Menú disponible					
Nombre del plato			P.V.P.	Cod de ficha I.G.	
Seco de pato			\$ 2,00	I.G-PL-NOB-004	
Caldo de salchicha			\$ 1,50	I.G-PL-NOB-005	
Caldo de gallina			\$ 2,00	I.G-PL-NOB-009	
Fritada			\$ 2,00	I.G-PL-NOB-006	
4. Observaciones					
<p>- En feriados contratan más personal. - Además del Menú ofrecen también almuerzos</p>					

ANEXO 2

FICHA DE INVENTARIO GASTRONÓMICO: PRODUCTOS

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO									
Datos generales									
Encuestador	Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank			Cod. Ficha	I.G-PR-NOB-001		Fecha	23/10/2007	
Provincia	Guayas			Cantón	Nobol		Parroquia	Narcisa de Jesús	
1. Descripción del producto									
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)									
1.1.1 Denominación	Choclo	1.1.3 Categoría				1.1.4 Tipo		Amarillo	
1.1.2 Variación de denominación	Maíz	Verduras		Frutas		1.1.5 Subtipo (Variedad)		Brasilia y pacífico	
1.1.6 Reconocimiento cultural		Hortalizas		Aceites		1.1.7 Forma de obtención (producto final)			
Plenamente aceptado	X	Legumbres		Lácteos		Cosechado/ recolectado de forma orgánica	X	Especie en crianza o estabulación	Alimentado de manera orgánica
Reconocido minoritariamente por la comunidad		Cárnicos		Cereales		Capturado (caza y pesca)			Alimentado con piensos industriales
Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Pescados		Miel y productos apícolas		Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad
En peligro de desaparición		Mariscos		Granos	X	En conserva			

1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad							
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad			
Alto	X	Originales del lugar	X	Regular	x	Color	Amarillo	Medidas fitosanitarias	X	Existencia de marca de calidad			
Medio		De otros lugares del País		Temporal		Olor		Medidas de manipulación	X	Existencia de marca o denominación de origen			
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor	Dulce	Controles de calidad		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)			
						3. Fuentes de Información							
						<p>Primarias: -Entrevista Personal: Julio Briones</p> <p>Secundarias: - Sistema de información agropecuaria. www.sica.gov.ec. Visitada el 23 de octubre de 2007</p>							
4. Cooperación y Difusión						5. Comercialización				6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto			
4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas		6.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona	X	Visita guiada		Turismo Local	
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida	X	Demostración			
Cantonal	X	Mercado cantonal	X	Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal	X			Museística		Turismo Nacional	
Provincial		Mercado				Mercado		Mercado	X	Degustación			

		provincial			provincial		local				
Nacional		Mercado nacional	Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir		Turismo Internacional
		Mercado Internacional	Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital		Otros		
7. Observaciones											
<ul style="list-style-type: none"> - Cuando la producción es escasa en la zona se lo adquiere de Pedro Carbo, Balzar y algunas veces de la provincia de Manabí. - Los agricultores que están asociados en cooperativas de la zona solo tiene la ventaja de de utilizar la bomba de riego, pero tienen la desventaja de que no son sujetos de crédito del Banco Nacional de Fomento. 											


FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO										
Datos generales										
Encuestador	Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank			Cod. Ficha	I.G-PR-NOB-002		Fecha	23/10/2007		
Provincia	Guayas			Cantón	Nobol		Parroquia	Narcisa de Jesús		
1. Descripción del producto										
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)										
1.1.1 Denominación	Plátano	1.1.3 Categoría				1.1.4 Tipo		Barraganete		
1.1.2 Variación de denominación	Verde	Verduras		Frutas	X	1.1.5 Subtipo (Variedad)				
1.1.6 Reconocimiento cultural		Hortalizas		Aceites		1.1.7 Forma de obtención (producto final)				
Plenamente aceptado	X	Legumbres		Lácteos		Cosechado/recolectado de forma orgánica	X	Especie en crianza o estabulación	Alimentado de manera orgánica	
Reconocido minoritariamente por la comunidad		Cárnicos		Cereales		Capturado (caza y pesca)			Alimentado con piensos industriales	
Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Pescados		Miel y productos apícolas		Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad	
En peligro de desaparición		Mariscos		Granos		En conserva				
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales					1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad					
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo	1.2.2 Procedencia			1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad
Alto	Originales del lugar		Regular	X	Color	Amarillo	Medidas fitosanitarias	X	Existencia de marca de calidad	

Medio	X	De otros lugares del País	X	Temporal		Olor	suave	Medidas de manipulación	X	Existencia de marca o denominación de origen		
Bajo		Del extranjero		Eventual		Sabor	Dulce	Controles de calidad		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)		
3. Fuentes de Información												
						<p>Primaria: Entrevista personal a señor Julio Briones</p> <p>Secundaria: Sistema de información agropecuaria. www.sica.gov.ec. Visitada el 23 de octubre de 2007</p>						
						4. Cooperación y Difusión			5. Comercialización			6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto
4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas		6.2 Alcance
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona	X	Visita guiada		Turismo Local
Local		Mercado local		Prensa local y nacional	X	Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida	X	Demostración		
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal		Mercado local	X	Museística		Turismo Nacional
Provincial		Mercado provincial				Mercado provincial				Degustación		
Nacional		Mercado nacional	X	Festival o festividad		Mercado nacional	X	Festival o festividad		Souvenir		Turismo Internacional
		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital		Otros		

7. Observaciones

- A pesar de ser el maduro con queso un plato típico muy conocido en Nobol, el plátano no es producido en el lugar sino que lo adquieren de la provincia de Los Ríos.


FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO																				
Datos generales																				
Encuestador	Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank				Cod. Ficha	I.G-PR-NOB-003		Fecha	23/10/2007											
Provincia	Guayas			Cantón	Nobol			Parroquia	Narcisa de Jesús											
1. Descripción del producto																				
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)																				
1.1.1 Denominación	Arroz		1.1.3 Categoría				1.1.4 Tipo		Paddy											
1.1.2 Variación de denominación			Verduras		Frutas		1.1.5 Subtipo (Variedad)		INIAP 11-12-14 Filipino											
1.1.6 Reconocimiento cultural			Hortalizas		Aceites		1.1.7 Forma de obtención (producto final)													
Plenamente aceptado	X		Legumbres		Lácteos		Cosechado/recolectado de forma orgánica		X		Especie en crianza o estabulación									
Reconocido minoritariamente por la comunidad			Cárnicos		Cereales		X		Capturado (caza y pesca)				Alimentado de manera orgánica							
Reconocido mayoritariamente por la comunidad			Pescados		Miel y productos apícolas				Procesado				Alimentado con piensos industriales							
En peligro de desaparición			Mariscos		Granos				En conserva				Mediante pastoreo o alimentación en libertad							
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad														
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia			1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad									
Alto	X		Originales del lugar		X		Regular		X		Color		Blanco		Medidas fitosanitarias		X		Existencia de marca de calidad	

Medio	De otros lugares del País		Temporal		Olor	suave	Medidas de manipulación	X	Existencia de marca o denominación de origen				
Bajo	Del extranjero		Eventual		Sabor	Dulce	Controles de calidad		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)				
						3. Fuentes de Información							
						<ul style="list-style-type: none"> - Primarias: entrevista personal al señor Julio Briones - Secundarias: Sistema de información agropecuaria. www.sica.gov.ec. Visitada el 23 de octubre de 2007 							
4. Cooperación y Difusión				5. Comercialización				6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto					
4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas		6.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona	X	Visita guiada		Turismo Local	
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida	X	Demostración			
Cantonal	X	Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)		Mercado cantonal		Mercado local	X	Museística		Turismo Nacional	
Provincial		Mercado provincial	X		Mercado provincial	X	Mercado local			X	Degustación		
Nacional		Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad	X	Souvenir		Turismo Internacional	
		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital		Otros			

7. Observaciones

- Hay que resaltar el hecho de que los mayores beneficiarios del cultivo de arroz son los llamados fomentadores y/o dueños de piladoras, quienes perciben gran parte de las utilidades a través del proceso de comercialización, pagando un precio de mercado inferior al real.
- El cultivo del arroz, como la mayoría de procesos agrícolas en el cantón, se realiza parcialmente por métodos del sistema tradicional. Los agricultores arroceros se guían por los ciclos lunares, el aguaje y el grado de humedad en la madera de ciertos árboles. Por ejemplo, si se quiere guardar el grano por más tiempo se recoge en luna menguante, con el nivel del agua del estero baja o “vaciente”.


FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO																				
Datos generales																				
Encuestador	Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank				Cod. Ficha	I.G-PR-NOB-004		Fecha	23/10/2007											
Provincia	Guayas				Cantón	Nobol		Parroquia	Narcisa de Jesús											
1. Descripción del producto																				
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)																				
1.1.1 Denominación	Leche		1.1.3 Categoría				1.1.4 Tipo													
1.1.2 Variación de denominación			Verduras		Frutas		1.1.5 Subtipo (Variedad)													
1.1.6 Reconocimiento cultural			Hortalizas		Aceites		1.1.7 Forma de obtención (producto final)													
Plenamente aceptado	X		Legumbres		Lácteos		X		Especie en crianza o estabulación		Alimentado de manera orgánica									
Reconocido minoritariamente por la comunidad			Cárnicos		Cereales		Capturado (caza y pesca)				Alimentado con piensos industriales									
Reconocido mayoritariamente por la comunidad			Pescados		Miel y productos apícolas		Procesado				Mediante pastoreo o alimentación en libertad									
En peligro de desaparición			Mariscos		Granos		En conserva													
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad														
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia			1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad									
Alto	X		Originales del lugar		X		Regular		X		Color		Blanco		Medidas fitosanitarias		X		Existencia de marca de calidad	

Medio	De otros lugares del País		Temporal		Olor		Medidas de manipulación	X	Existencia de marca o denominación de origen				
Bajo	Del extranjero		Eventual		Sabor	Dulce	Controles de calidad		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)				
						3. Fuentes de Información							
						- Primarias: Entrevista personal al señor Fermín Álvarez "Colita"							
4. Cooperación y Difusión				5. Comercialización				6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto					
4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas		6.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona	X	Visita guiada		Turismo Local	
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida	X	Demostración			
Cantonal	X	Mercado cantonal	X	Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal	X			Mercado local	X	Museística	
Provincial		Mercado provincial				Mercado provincial		Mercado nacional		Festival o festividad		Degustación	
Nacional		Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir		Turismo Internacional	
		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital		Otros			

7. Observaciones

-La leche del sector proviene directamente del ordeño manual de las vacas y no se somete a ningún proceso industrial, se utiliza en la elaboración de recetas como la resbaladera, humitas, torrijas de choclo y los bizcochuelos de Nobol.


FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO											
Datos generales											
Encuestador	Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank			Cod. Ficha	I.G-PR-NOB-005		Fecha	23/10/2007			
Provincia	Guayas			Cantón	Nobol		Parroquia	Narcisa de Jesús			
1. Descripción del producto											
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)											
1.1.1 Denominación	Queso		1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo		criollo			
1.1.2 Variación de denominación			Verduras		Frutas			1.1.5 Subtipo (Variedad)			
1.1.6 Reconocimiento cultural		Hortalizas		Aceites			1.1.7 Forma de obtención (producto final)				
Plenamente aceptado	X	Legumbres		Lácteos	X	Cosechado/ recolectado de forma orgánica		Especie en crianza o estabulación	Alimentado de manera orgánica		
Reconocido minoritariamente por la comunidad		Cárnicos		Cereales		Capturado (caza y pesca)			Alimentado con piensos industriales		
Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Pescados		Miel y productos apícolas		Procesado	X		Mediante pastoreo o alimentación en libertad		
En peligro de desaparición		Mariscos		Granos		En conserva					
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad					
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad	
Alto	X	Originales del lugar		Regular	X	Color	Blanco	Medidas fitosanitarias		Existencia de marca de calidad	

Medio	De otros lugares del País	X	Temporal		Olor	suave	Medidas de manipulación	X	Existencia de marca o denominación de origen			
Bajo	Del extranjero		Eventual		Sabor	Salado	Controles de calidad		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)			
					3. Fuentes de Información							
					Primarias: Entrevista personal al señor Marco Antonio Álvarez							
4. Cooperación y Difusión				5. Comercialización				6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto				
4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas		6.2 Alcance
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona	X	Visita guiada		Turismo Local
Local		Mercado local		Prensa local y nacional	X	Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida	X	Demostración		Turismo Local
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal				Museística		Turismo Nacional
Provincial		Mercado provincial	X			Mercado provincial	X	Mercado local	X	Degustación		Turismo Nacional
Nacional		Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir		Turismo Internacional
		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital		Otros		Turismo Internacional

7. Observaciones

-Algunos pobladores y restauradores de Nobol prefieren comprar queso de **cuajo**, es decir, del cuajo natural que proviene de la entraña del vacuno -donde se vierte la leche para que repose y cuaje-. También se puede encontrar el queso cuajado a base de insumos industriales que vienen en pastillas. La mayoría de consumidores que conocen esa diferencia prefieren el queso de cuajo natural.

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO											
Datos generales											
Encuestador	Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank			Cod. Ficha	I.G-PR-NOB-006		Fecha	23/10/2007			
Provincia	Guayas			Cantón	Nobol		Parroquia	Narcisa de Jesús			
1. Descripción del producto											
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)											
1.1.1 Denominación	Huevos		1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo		criollo			
1.1.2 Variación de denominación			Verduras		Frutas			1.1.5 Subtipo (Variedad)			
1.1.6 Reconocimiento cultural		Hortalizas		Aceites			1.1.7 Forma de obtención (producto final)				
Plenamente aceptado	X	Legumbres		Lácteos		Cosechado/recolectado de forma orgánica	X	Especie en crianza o estabulación	Alimentado de manera orgánica		
Reconocido minoritariamente por la comunidad		Cárnicos		Cereales		Capturado (caza y pesca)			Alimentado con piensos industriales		
Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Pescados		Miel y productos apícolas		Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad		
En peligro de desaparición		Mariscos		Granos		En conserva					
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad					
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad	
Alto	X	Originales del lugar	X	Regular	X	Color	Blanco	Medidas fitosanitarias		Existencia de marca de calidad	

Medio	De otros lugares del País		Temporal		Olor	Suave	Medidas de manipulación	X	Existencia de marca o denominación de origen				
Bajo	Del extranjero		Eventual		Sabor	salado	Controles de calidad		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)				
						3. Fuentes de Información							
						- Primarias: Entrevista personal al señor José Álvarez							
4. Cooperación y Difusión				5. Comercialización				6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto					
4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas		6.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona	X	Visita guiada		Turismo Local	
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida	X	Demostración			Turismo Nacional
Cantonal		Mercado cantonal	X	Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal	X			Mercado local	X	Museística	
Provincial		Mercado provincial				Mercado provincial		Mercado nacional		Festival o festividad		Degustación	
Nacional		Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		Medio digital		Souvenir		Turismo Internacional	
		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital		Otros			

7. Observaciones

- Se los conocen también como huevos de matrimonio o de gallo y gallina.
- Reconocidos en la población por su gran valor nutricional recomendado sobre todo en la dieta de los niños
- Vale recalcar que los huevos no aplican a ninguna de las categorías sugeridas en la ficha de inventario.


FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO												
Datos generales												
Encuestador	Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank			Cod. Ficha	I.G-PR-NOB-007		Fecha	23/10/2007				
Provincia	Guayas			Cantón	Nobol		Parroquia	Narcisa de Jesús				
1. Descripción del producto												
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)												
1.1.1 Denominación	Chancho		1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo		criollo				
1.1.2 Variación de denominación	Cerdo		Verduras		Frutas		1.1.5 Subtipo (Variedad)					
1.1.6 Reconocimiento cultural			Hortalizas		Aceites		1.1.7 Forma de obtención (producto final)					
Plenamente aceptado	X		Legumbres		Lácteos		Cosechado/recolectado de forma orgánica		Especie en crianza o estabulación		Alimentado de manera orgánica	X
Reconocido minoritariamente por la comunidad			Cárnicos		X Cereales		Capturado (caza y pesca)				Alimentado con piensos industriales	
Reconocido mayoritariamente por la comunidad			Pescados		Miel y productos apícolas		Procesado				Mediante pastoreo o alimentación en libertad	
En peligro de desaparición			Mariscos		Granos		En conserva					
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad						
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia			1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad	
Alto	X	Originales del lugar		X	Regular	X	Color	Rosado	Medidas fitosanitarias		Existencia de marca de calidad	

Medio	De otros lugares del País		Temporal		Olor	suave	Medidas de manipulación	X	Existencia de marca o denominación de origen				
Bajo	Del extranjero		Eventual		Sabor	Salado	Controles de calidad		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)				
						3. Fuentes de Información							
						- Primarias: Entrevista personal al señor Carlos Navarrete							
4. Cooperación y Difusión				5. Comercialización				6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto					
4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas		6.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona	X	Visita guiada		Turismo Local	
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida	X	Demostración			Turismo Nacional
Cantonal	X	Mercado cantonal	X	Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal	X			Mercado local	X	Museística	
Provincial		Mercado provincial				Mercado provincial		Mercado nacional		Festival o festividad		Degustación	
Nacional		Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir		Turismo Internacional	
		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital		Otros			

7. Observaciones

- Muy pocos establecimientos no utilizan el chancho producido en la población, sino el de alguna marca reconocida como por ejemplo pronaza, para ofrecer una mejor calidad en su producto


FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO											
Datos generales											
Encuestador	Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank			Cod. Ficha	I.G-PR-NOB-008		Fecha	23/10/2007			
Provincia	Guayas			Cantón	Nobol		Parroquia	Narcisa de Jesús			
1. Descripción del producto											
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)											
1.1.1 Denominación	Pato		1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo		criollo			
1.1.2 Variación de denominación			Verduras		Frutas			1.1.5 Subtipo (Variedad)			
1.1.6 Reconocimiento cultural		Hortalizas		Aceites			1.1.7 Forma de obtención (producto final)				
Plenamente aceptado	X	Legumbres		Lácteos		Cosechado/ recolectado de forma orgánica		Especie en crianza o estabulación	Alimentado de manera orgánica	X	
Reconocido minoritariamente por la comunidad		Cárnicos	X	Cereales		Capturado (caza y pesca)			Alimentado con piensos industriales		
Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Pescados		Miel y productos apícolas		Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad		
En peligro de desaparición		Mariscos		Granos		En conserva					
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad					
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad	
Alto	X	Originales del lugar	X	Regular	X	Color	Rosado	Medidas fitosanitarias		Existencia de marca de calidad	

Medio	De otros lugares del País		Temporal	Olor		Medidas de manipulación	X	Existencia de marca o denominación de origen					
Bajo	Del extranjero		Eventual	Sabor	Salado	Controles de calidad		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)					
					3. Fuentes de Información								
					- Primarias: entrevista personal a la señora Luz Jara								
4. Cooperación y Difusión				5. Comercialización			6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto						
4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas		6.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona	X	Visita guiada		Turismo Local	
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida	X	Demostración		Turismo Nacional	
Cantonal	X	Mercado cantonal	X	Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal	X			Museística			
Provincial		Mercado provincial				Mercado provincial		Mercado local	X	Degustación			
Nacional		Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir		Turismo Internacional	
		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital		Otros			

7. Observaciones

- No existen granjas avícolas que se encarguen de la producción de pato, los que se comercializan son criados en el campo en fincas de la zona razón por la cual a veces escasea


FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO											
Datos generales											
Encuestador	Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank			Cod. Ficha	I.G-PR-NOB-009		Fecha	23/10/2007			
Provincia	Guayas			Cantón	Nobol		Parroquia	Narcisa de Jesús			
1. Descripción del producto											
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)											
1.1.1 Denominación	Gallina		1.1.3 Categoría			1.1.4 Tipo		criollo			
1.1.2 Variación de denominación			Verduras		Frutas			1.1.5 Subtipo (Variedad)			
1.1.6 Reconocimiento cultural		Hortalizas		Aceites			1.1.7 Forma de obtención (producto final)				
Plenamente aceptado	X	Legumbres		Lácteos		Cosechado/recolectado de forma orgánica		Especie en crianza o estabulación	Alimentado de manera orgánica	X	
Reconocido minoritariamente por la comunidad		Cárnicos	X	Cereales		Capturado (caza y pesca)			Alimentado con piensos industriales		
Reconocido mayoritariamente por la comunidad		Pescados		Miel y productos apícolas		Procesado			Mediante pastoreo o alimentación en libertad		
En peligro de desaparición		Mariscos		Granos		En conserva					
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad					
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia		1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad	
Alto	X	Originales del lugar	X	Regular	X	Color	Rosado	Medidas fitosanitarias		Existencia de marca de calidad	

Medio	De otros lugares del País	X	Temporal		Olor		Medidas de manipulación	X	Existencia de marca o denominación de origen				
Bajo	Del extranjero		Eventual		Sabor	Suave	Controles de calidad		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)				
						3. Fuentes de Información							
						- Primarias: Entrevista personal a señora Luz Jara							
4. Cooperación y Difusión				5. Comercialización				6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto					
4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas		6.2 Alcance	
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona	X	Visita guiada		Turismo Local	
Local		Mercado local		Prensa local y nacional		Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida	X	Demostración			
Cantonal	X	Mercado cantonal	X	Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal	X			Mercado local	X	Museística	
Provincial		Mercado provincial				Mercado provincial	X	Mercado local	X			Degustación	
Nacional		Mercado nacional		Festival o festividad		Mercado nacional		Festival o festividad		Souvenir		Turismo Internacional	
		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital		Otros			

7. Observaciones

- Por lo general las gallinas son criadas en fincas de la zona, pero también existen gallinas que son traídas de la provincia de Manabí y el dueño las comercializa directamente a los establecimientos de comida.

FICHA DE INVENTARIO DE PRODUCTO													
Datos generales													
Encuestador	Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank				Cod. Ficha	I.G-PR-NOB-010		Fecha	23/10/2007				
Provincia	Guayas				Cantón	Nobol		Parroquia	Narcisa de Jesús				
1. Descripción del producto													
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)													
1.1.1 Denominación	Soya		1.1.3 Categoría				1.1.4 Tipo		Merril				
1.1.2 Variación de denominación			Verduras		Frutas		1.1.5 Subtipo (Variedad)		INIAP 303, 305, Júpiter				
1.1.6 Reconocimiento cultural			Hortalizas		Aceites		1.1.7 Forma de obtención (producto final)						
Plenamente aceptado			Legumbres		Lácteos		Cosechado/recolectado de forma orgánica	X	Especie en crianza o estabulación		Alimentado de manera orgánica		
Reconocido minoritariamente por la comunidad	X		Cárnicos		Cereales		Capturado (caza y pesca)				Alimentado con piensos industriales		
Reconocido mayoritariamente por la comunidad			Pescados		Miel y productos apícolas		Procesado				Mediante pastoreo o alimentación en libertad		
En peligro de desaparición			Mariscos		Granos		X	En conserva					
1.2 Factores de procedencia, temporalidad y nutricionales						1.3 Factores sensoriales, de preservación y calidad							
1.2.1 Valor Nutricional de su consumo		1.2.2 Procedencia			1.2.3 Temporalidad (señalar época)		1.3.1 Características organolépticas		1.3.2 Medidas de preservación		1.3.3 Medidas de calidad		
Alto	X	Originales del lugar		Regular		X		Color	Beigue		Medidas fitosanitarias	X	Existencia de marca de calidad

Medio	De otros lugares del País	X	Temporal		Olor	Suave	Medidas de manipulación	X	Existencia de marca o denominación de origen			
Bajo	Del extranjero		Eventual		Sabor	Suave	Controles de calidad		Control de etiquetado (fechas, sanitario, etc.)			
					3. Fuentes de Información							
					<p>Primarias: entrevista personal al señor Fermín Álvarez "Colita"</p> <p>Secundarias: Sistema de información agropecuaria. www.sica.gov.ec. Visitada el 23 de octubre de 2007</p>							
4. Cooperación y Difusión				5. Comercialización				6. Iniciativa e innovación turística en torno al producto				
4.1 Cooperativas		4.2 Alcance		4.3 Vías de difusión		5.1 Alcance		5.2 Vías de comercialización		6.1 Iniciativas		6.2 Alcance
Comunal		Mercado comunal		Mercado turístico		Mercado comunal		Restauración de la zona		Visita guiada		Turismo Local
Local		Mercado local		Prensa local y nacional	X	Mercado local		Puesto pequeños y carretas de comida	X	Demostración		Turismo Local
Cantonal		Mercado cantonal		Boca a boca (vía cultura)	X	Mercado cantonal		Mercado local	X	Museística		Turismo Nacional
Provincial		Mercado provincial				Mercado provincial				Mercado local		Degustación
Nacional		Mercado nacional	X	Festival o festividad		Mercado nacional	X	Festival o festividad		Souvenir		Turismo Internacional
		Mercado Internacional		Medio digital		Mercado Internacional		Medio digital		Otros		Turismo Internacional


7. Observaciones

- No se la produce en Nobol, para hacer los jugos la adquieren de Quevedo

ANEXO 3

FICHA DE INVENTARIO GASTRONÓMICO: PLATOS LOCALES

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS										
Datos generales										
Encuestador		Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank			Cod. Ficha		I.G-PL-NOB-001	Fecha		28/09/07
Provincia		Guayas			Cantón		Nobol	Parroquia		Narcisa de Jesús
1. Descripción del plato										
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)										
1.1.1 Denominación		Humitas			1.1.2 Variación de denominación					
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad	
Alimento	X	Plenamente aceptado		X	Familiar (de antepasados)	Naturales	X	Regular		X
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal	Procesados o en conserva	X			
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas	Originales del lugar	X	Temporal		
		En peligro de desaparición			Nacional	De otros lugares del país	X			
1.2 Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos	Importado países			Especial	
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración			1.2.2 Valor Nutricional de su		2. Recetario					


				consumo						
Muy bajo		Medio		Alto		2.1 Número de porciones	9 porciones			
Bajo		Alto		Medio	X	2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:				
Regular	X	Muy Alto		Bajo		Ingredientes: 3 tazas de choclo desgranado, 2 huevos, 2 cucharadas de margarina, 1/2 libra de queso criollo, 1/2 cucharada de sal, 1/2 cucharada de azúcar, 1/2 litro de leche, 9 hojas de choclo para envolver.				
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					60					
						Preparación: Se desgrana el choclo, luego se limpian los granos de impurezas, se procesan los granos en un molinillo manual; a esta masa se la vierte en un recipiente llano y se le agregan los demás ingredientes excepto el queso. Se revuelve la masa hasta que quede homogénea. Se disponen dos hojas de choclo una sobre otra formando un rombo, sobre ellas se vierte una cucharada de la masa –con un cucharón sopero–; se coloca en la masa un pedazo de queso. Se envuelve cerrando las hojas desde las puntas, hacia adentro, y se amarra con una delgada tira de la cáscara del choclo.				
						4. Comercialización				
3. Difusión						4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión		3.4 Uso comunal de la expresión		Restauración de la zona		
Mercado Local		Mercado turístico		Familiar		<ul style="list-style-type: none"> - Forma parte de la dieta regular de los locales - Mayor consumo en festividades religiosas 	Mercado Local		X	
Mercado Nacional	X	Prensa local y nacional	X	Boca a boca	X		Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida	X
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	X	Educación			Mercado Regional	X	Mercado local	
Mercado Internacional	X	Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina	X		Mercado Internacional		Festival o festividad	X
				TV y radio						

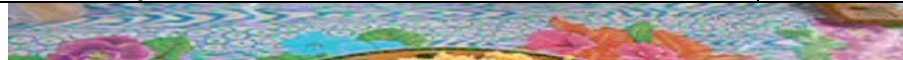
5. Fuentes de Información	6. Observaciones
<p>Primarias:</p> <ul style="list-style-type: none">- Entrevista personal: Marco Antonio Álvarez (empleado de establecimiento Las humitas de Ulises) <p>Secundarias:</p> <ul style="list-style-type: none">- Diario Hoy. www.hoy.com.ec/especial/cocina. Visita realizada el 28 de septiembre de 2007	<ul style="list-style-type: none">-Algunos ecuatorianos residentes en el extranjero, especialmente en España, llevan consigo humitas de Nobol, las cuales prefieren a las de otros sitios.-En Nobol, hay personas que preparan las humitas utilizando huevos criollos, queso criollo, y suero de queso en lugar de la leche.

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS											
Datos generales											
Encuestador		Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank			Cod. Ficha		I.G-PL-NOB-002		Fecha	28/09/07	
Provincia		Guayas			Cantón		Nobol		Parroquia	Narcisa de Jesús	
1. Descripción del plato											
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)											
1.1.1 Denominación				Torrejas de choclo			1.1.2 Variación de denominación				
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad		
Alimento	X	Plenamente aceptado			X	Familiar (de antepasados)		Naturales	X	Regular	X
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad				Social / vecinal		Procesados o en conserva	X		
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad				De otras comarcas		Originales del lugar	X	Temporal	
		En peligro de desaparición				Nacional	X	De otros lugares del país			
1.2 Factores de elaboración y nutricionales						De países vecinos		Importado países		Especial	
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario					
Muy bajo		Medio			Alto		2.1 Número de porciones		15 porciones		
Bajo	X	Alto			Medio	X	2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:				
Regular		Muy Alto			Bajo		Ingredientes: 3 tazas de choclo tierno desgranado, 2 huevos, 2 cucharadas de margarina, 1/2 litro de leche, sal y azúcar al gusto, aceite el necesario para freír.				
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				60							

						Preparación: Se desgrana el choclo, luego se limpian los granos de impurezas, se procesan los granos en un molinillo manual; a esta masa se la vierte en un recipiente llano y se le agregan los demás ingredientes. Se revuelve la masa hasta que quede homogénea. En el aceite muy caliente se fríe la masa dispuesta en pequeñas porciones.					
						3. Difusión					
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión		3.4 Uso comunal de la expresión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización	
Mercado Local	X	Mercado turístico		Familiar		- Forma parte de la dieta regular de los locales - Mayor consumo en festividades religiosas	Mercado Local	X	Restauración de la zona	X	
Mercado Nacional		Prensa local y nacional	X	Boca a boca	X		Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida	X	
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	X	Educación			Mercado Regional		Mercado local		
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina	X		Mercado Internacional		Festival o festividad	X	
				TV y radio							
5. Fuentes de Información						6. Observaciones					
Primarias: - Entrevista personal: Marco Antonio Álvarez (empleado de establecimiento Las humitas de Ulises)						-En Nobol, hay personas que utilizan en la preparación queso criollo y huevos criollos, suero de queso o leche sin pasteurizar. -En otras localidades, como Puerto Hondo, se sirven con rodajas de queso criollo. -La masa es la misma que la de las humitas, se diferencian en la cocción. Las torrejas son fritas y las humitas son cocidas en agua					
Secundarias: - Diario Hoy. www.hoy.com.ec/especial/cocina . Visita realizada el 28 de septiembre de 2007											


FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS										
Datos generales										
Encuestador		Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank			Cod. Ficha		I.G-PL-NOB-003		Fecha	28/09/07
Provincia		Guayas			Cantón		Nobol		Parroquia	Narcisa de Jesús
1. Descripción del plato										
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)										
1.1.1 Denominación		Maduro con queso				1.1.2 Variación de denominación				
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad	
Alimento	X	Plenamente aceptado		X	Familiar (de antepasados)		Naturales	X	Regular	X
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesados o en conserva	X		
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas		Originales del lugar		Temporal	
		En peligro de desaparición			Nacional	X	De otros lugares del país	X		
1.2 Factores de elaboración y nutricionales						De países vecinos		Importado países		Especial
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración			1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario					
Muy bajo	X	Medio		Alto		2.1 Número de porciones	1 porción			
Bajo		Alto		Medio	X	2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:				
Regular		Muy Alto		Bajo		Ingredientes: Maduro, queso, aceite				
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				30		Preparación: se retira al maduro de la cáscara. Se procede a freír en bastante				

				aceite y bien caliente. Se sirve con un pedazo de queso en la mitad del maduro o a un lado.							
3. Difusión					4. Comercialización						
					4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización				
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión		3.4 Uso comunal de la expresión		Mercado Local	X	Restauración de la zona	X
Mercado Local		Mercado turístico		Familiar		<ul style="list-style-type: none"> - Forma parte de la dieta regular de los locales - Mayor consumo en festividades religiosas 		Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida	X
Mercado Nacional	X	Prensa local y nacional	X	Boca a boca	X						
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	X	Educación				Mercado Regional		Mercado local	
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina	X						
				TV y radio		Mercado Internacional		Festival o festividad	X		
5. Fuentes de Información							6. Observaciones				
Primarias: <ul style="list-style-type: none"> - Entrevista personal: Marco Antonio Álvarez (empleado de establecimiento Las Humitas de Ulises) 							<ul style="list-style-type: none"> - A pesar de que Nobol es muy conocido por su maduro con queso vale recalcar que sus productos principales, el maduro y el queso, no son propios del lugar, sino que son traídos de otros lugares, el queso es traído de salitre y el maduro de la provincia de Los Ríos. 				

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS										
Datos generales										
Encuestador		Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank			Cod. Ficha		I.G-PL-NOB-004		Fecha	28/09/07
Provincia		Guayas			Cantón		Nobol		Parroquia	Narcisa de Jesús
1. Descripción del plato										
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)										
1.1.1 Denominación		Seco de pato			1.1.2 Variación de denominación					
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad	
Alimento	X	Plenamente aceptado		X	Familiar (de antepasados)	Naturales	X	Regular		X
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal	Procesados o en conserva	X			
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas	Originales del lugar	X	Temporal		
		En peligro de desaparición			Nacional	X	De otros lugares del país			
1.2 Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos		Importado países			Especial
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario				
Muy bajo		Medio		Alto	X	2.1 Número de porciones	10 porciones			
Bajo	X	Alto		Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:				
Regular		Muy Alto		Bajo		Ingredientes: 1 pato mediano, 3 cucharadas de aceite, 1 cebolla grande, 3 tomates, culantro al gusto, 3 pimientos, achiote al gusto, ½ taza de cerveza				
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					60	Preparación: Hacer un refrito con la cebolla y el ajo, licuar los pimientos, tomates, el culantro y agrega al refrito. Sazonar con sal y pimienta.				
										

						Las presas del pato colocarlas en el refrito y cocina hasta que queden suaves. Servir bien caliente, acompañado con arroz.						
3. Difusión						4. Comercialización						
						4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización				
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión		3.4 Uso comunal de la expresión		Mercado Local	X	Restauración de la zona	X	
Mercado Local		Mercado turístico		Familiar		<ul style="list-style-type: none"> - Forma parte de la dieta regular de los locales - Mayor consumo en festividades religiosas 		Mercado Local	X			
Mercado Nacional	X	Prensa local y nacional	X	Boca a boca	X			Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida		X
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	X	Educación				Mercado Regional		Mercado local		
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina	X			Mercado Internacional		Festival o festividad		X
				TV y radio								
5. Fuentes de Información						6. Observaciones						
Primarias: - Entrevista personal: Luz Jara Martillo (empleada de establecimiento El Buen Sabor)						-En Nobol los patos son a veces escasos porque su procedencia no es industrial ni de granjas, si no que ciertas personas los crían en sus propiedades. -En algunos sitios, el seco es grasoso y muy condimentado.						
Secundarias: - Diario Hoy. www.hoy.com.ec/especial/cocina . Visita realizada el 28 de septiembre de 2007												

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS					
Datos generales					
Encuestador	Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank	Cod. Ficha	I.G-PL-NOB-005	Fecha	28/09/07
Provincia	Guayas	Cantón	Nobol	Parroquia	Narcisa de


										Jesús				
1. Descripción del plato														
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)														
1.1.1 Denominación			Caldo de salchicha						1.1.2 Variación de denominación			Caldo de manguera		
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural				1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes			1.1.7 Temporalidad			
Alimento	X	Plenamente aceptado				X	Familiar (de antepasados)		Naturales	X	Regular		X	
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad					Social / vecinal		Procesados o en conserva	X				
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad					De otras comarcas		Originales del lugar	X	Temporal			
		En peligro de desaparición					Nacional	X	De otros lugares del país					
1.2 Factores de elaboración y nutricionales							De países vecinos		Importado países		Especial			
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario								
Muy bajo		Medio		Alto		2.1 Número de porciones		10 porciones						
Bajo		Alto	X	Medio	X	2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:								
Regular		Muy Alto		Bajo		Ingredientes: Menudencia de cerdo, 6 tazas de sangre del cerdo, 8 verdes, 4 cucharadas de aliño criollo: pimienta picante, comino, ajo y sal, 2 tazas de hierbabuena troceada, 1 taza de culantro picado, 3 tomates, 3 pimientos, 4 cebollas coloradas, 1 libra de arroz cocido, 1 col mediana, 2 cucharadas de orégano, aceite, achiote y sal. Menudencia de cerdo, tazas sangre de cerdo, cebolla blanca, pimiento, arroz, col en rodajas, verdes, ajos, orégano y culantro,								
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					60									
														

				<p>hierba buena, Sal, pimienta y comino.</p> <p>Preparación: Poner en una olla con agua, la menudencia de cerdo, los verdes, la mitad de la col cortada en tiras finas, el condumio del tripaje, la sal, la pimienta, el comino y ajo.</p> <p>Hervir hasta que estén cocinadas las menudencias, agregar las tripas rellenas con arroz, las tripas rellenas de verde (hacer un refrito, agregar dos verdes rallados, culantro y manteca de cerdo, y con esta preparación rellenar las tripas) y cocinar hasta que estas no sangren.</p>							
3. Difusión				4. Comercialización							
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión		3.4 Uso comunal de la expresión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización	
Mercado Local		Mercado turístico		Familiar		- Mayor consumo en festividades religiosas	Mercado Local	X	Restauración de la zona		X
Mercado Nacional	X	Prensa local y nacional	X	Boca a boca	X		Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida		X
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	X	Educación			Mercado Regional		Mercado local		
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina	X		Mercado Internacional		Festival o festividad		X
				TV y radio							
5. Fuentes de Información							6. Observaciones				
<p>Primarias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Entrevista personal: María Elsa Cercado (presidenta de la Asociación Beata Narcisa de Jesús, gremio de propietarios de puestos de comida) <p>Secundarias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diario El Universo www.eluniverso.com/2007/10/04. Visita realizada el 28 de septiembre de 2007 							<ul style="list-style-type: none"> -El caldo de salchicha es un plato que contiene muchas grasas saturadas por lo que su consumo no es recomendable que sea regular. -Para la elaboración y manipulación de las salchichas es necesario observar particulares normas de higiene. Limpiar debidamente las tripas, por ejemplo. -Este plato genera cierta resistencia psicológica debido a su 				

	<p>presentación.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El caldo de salchicha no es fácil de presentar de manera atractiva, podría verse la manera de decorarlo para mejorar su presentación. De igual manera, es difícil mostrarlo en fotografías. -Este caldo es apreciado de manera especial entre los guayaquileños.
--	--

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS					
Datos generales					
Encuestador	Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank	Cod. Ficha	I.G-PL-NOB-006	Fecha	28/09/07
Provincia	Guayas	Cantón	Nobol	Parroquia	Narcisa de Jesús

1. Descripción del plato											
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)											
1.1.1 Denominación		Fritada				1.1.2 Variación de denominación					
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad		
Alimento	X	Plenamente aceptado		X	Familiar (de antepasados)		Naturales	X	Regular	X	
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesados o en conserva	X			
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas		Originales del lugar	X	Temporal		
		En peligro de desaparición			Nacional	X	De otros lugares del país				
1.2 Factores de elaboración y nutricionales						De países vecinos		Importado países		Especial	
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario					
Muy bajo		Medio		Alto		2.1 Número de porciones	10 porciones				
Bajo		Alto		Medio	X	2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:					
Regular	X	Muy Alto		Bajo		Ingredientes: 5 lbs. de carne de chanco, 5 taza de agua, 1 cebolla colorada finamente picada, 4 ramas de cebolla blanca, ajo molido, sal al gusto.					
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					120		Preparación: Se corta la carne de chanco en pedazos grandes y se pone a sofreír en una paila con el ajo, la sal y la cebolla. Luego, añada el agua y espere a que se reduzca para que la carne quede bien seca. Se deja cocinar hasta que la carne este totalmente suave y en la grasa que queda se deje dorar un poco. Sirva en una fuente acompañado de chifles, ensalada y maduro frito.				

														
						3. Difusión				4. Comercialización				
3.1 Alcance				3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmisión		3.4 Uso comunal de la expresión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		
Mercado Local		Mercado turístico		Familiar		- Mayor consumo en festividades religiosas	X	Mercado Local	X	Restauración de la zona		X		
Mercado Nacional	X	Prensa local y nacional	X	Boca a boca	X			Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida			X	
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	X	Educación				Mercado Regional		Mercado local				
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina	X			Mercado Internacional		Festival o festividad		X		
				TV y radio										
5. Fuentes de Información								6. Observaciones						
Primarias: - Entrevista personal (María Cercado, Presidenta asociación Beata Narcisa de Jesús, gremio de puestos de comida) Secundarias: M.I. Municipalidad de Guayaquil www.visitaguayaquil.com/recetas . Visita realizada el 28 de septiembre de 2007								-Hay lugares en el área de Guayaquil donde la fritada se sirve con mote, verde o papas. -En la sierra se acompaña de mote, llapingachos, papas, maíz tostado						

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS									
Datos generales									
Encuestador	Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank			Cod. Ficha	I.G-PL-NOB-007		Fecha	28/09/07	
Provincia	Guayas			Cantón	Nobol		Parroquia	Narcisa de Jesús	
1. Descripción del plato									
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)									
1.1.1 Denominación	Bizcochuelo				1.1.2 Variación de denominación				
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad	
Alimento		Plenamente aceptado		X	Familiar (de antepasados)	X	Naturales	X	Regular
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesados o en conserva	X	
Repostería	X	Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas		Originales del lugar	X	Temporal
		En peligro de desaparición			Nacional		De otros lugares del país		
1.2 Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos		Importado países		Especial
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración			1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario				
Muy bajo		Medio		Alto		2.1 Número de porciones	8 porciones		
Bajo	X	Alto		Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:			
Regular		Muy Alto		Bajo	X	Ingredientes: 250 g de azúcar, 4 huevos, 500 g de harina - 50 g de polvo de hornear, 1 pizca de sal.			
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos				60		Preparación: Batir las yemas de los huevos con 1/2 taza de azúcar, hasta			




obtener una masa cremosa. Agregar la harina. Aparte batir las claras de huevo a punto de nieve con el azúcar e incorporar a la mezcla anterior con movimientos envolventes.

Colocar en un molde enharinado y enmantecado y hornear por 30 minutos a 350°

3. Difusión						4. Comercialización					
						4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización			
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmisión		3.4 Uso comunal de la expresión		Mercado Local	X	Restauración de la zona	
Mercado Local	X	Mercado turístico		Familiar		- Mayor consumo en festividades religiosas					
Mercado Nacional		Prensa local y nacional	X	Boca a boca	X			Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida	X
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	X	Educación							
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina	X			Mercado Regional		Mercado local	
				TV y radio				Mercado Internacional		Festival o festividad	
5. Fuentes de Información						6. Observaciones					
Primarias: - Entrevista personal: Fermín Alvarez Secundarias: - Diario hoy. www.hoy.com.ec/especial/cocina visita realizada el 28 de septiembre de 2007						- En Nobol, en algunos sitios utilizan huevos criollos - Antiguamente para batir utilizaban una especie de molinillo manual.					

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS											
Datos generales											
Encuestador		Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank			Cod. Ficha		I.G-PL-NOB-008		Fecha		28/09/07
Provincia		Guayas			Cantón		Nobol		Parroquia		Narcisa de Jesús
1. Descripción del plato											
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)											
1.1.1 Denominación		Resbaladera			1.1.2 Variación de denominación		Chicha de arroz				
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad		
Alimento		Plenamente aceptado			Familiar (de antepasados)	X	Naturales	X	Regular		X
Bebida	X	Reconocido minoritariamente por la comunidad			Social / vecinal		Procesados o en conserva	X			
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas		Originales del lugar	X	Temporal		
		En peligro de desaparición			Nacional		De otros lugares del país				
1.2 Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos		Importado países		Especial		
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario					
Muy bajo		Medio		Alto		2.1 Número de porciones		4 vasos			
Bajo	X	Alto		Medio	X	2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:					
Regular		Muy Alto		Bajo		Ingredientes: Media libra de arroz, 1 litro de leche, esencia de vainilla al gusto, azúcar al gusto, cereales como la soya o avena, helado, pimienta de olor o					
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					60						

				canela. Preparación: Primero se colocan todos los ingredientes en una olla: arroz, cereales, leche. Luego se separan estos ingredientes y solo se queda con el líquido, a éste se le coloca esencia de vainilla o canela, y azúcar. Presentación: Se sirve en un vaso con hielo											
				3. Difusión				4. Comercialización							
3.1 Alcance				3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmisión		3.4 Uso comunal de la expresión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización			
Mercado Local		X		Mercado turístico		Familiar		- Mayor consumo en festividades religiosas		Mercado Local		X			
Mercado Nacional		X		Prensa local y nacional		Boca a boca				Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida		X	
Mercado Regional		X		Boca a boca (vía cultura)		Educación				Mercado Regional		Mercado local			
Mercado Internacional				Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina				Mercado Internacional		Festival o festividad			
TV y radio															
5. Fuentes de Información										6. Observaciones					
Primarias: - Entrevista personal Francisco Galarza (propietario de La jugada)										La receta es tradicional, pero hay quienes la preparan con leche entera sin pasteurizar porque es más cremosa, también utilizan otras especias como el anís. En otros sitios, como Guayaquil, se la sirve también con helado.					
Secundarias: - Diario El Universo. Sábado 22 de septiembre del 2007. Pág. 4, Ciudad.															

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS												
Datos generales												
Encuestador		Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank			Cod. Ficha		I.G-PL-NOB-009		Fecha	28/09/07		
Provincia		Guayas			Cantón		Nobol		Parroquia	Narcisa de Jesús		
1. Descripción del plato												
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)												
1.1.1 Denominación		Caldo de gallina			1.1.2 Variación de denominación							
1.1.3 Categoría		1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad			
Alimento	X	Plenamente aceptado			X	Familiar (de antepasados)	Naturales	X	Regular		X	
Bebida		Reconocido minoritariamente por la comunidad				Social / vecinal	Procesados o en conserva	X				
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad				De otras comarcas		Originales del lugar	X	Temporal		
		En peligro de desaparición				Nacional	X	De otros lugares del país				
1.2 Factores de elaboración y nutricionales						De países vecinos		Importado países		Especial		
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración				1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario						
Muy bajo			Medio		Alto		2.1 Número de porciones		10 porciones			
Bajo	X	Alto		Medio	X	2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:						
Regular		Muy Alto		Bajo		Ingredientes: 1 gallina gorda mediana, 1 cebolla paiteña picada, 3 dientes de ajo machacados, 1 rama de cebolla blanca, 1/2 cucharadita de comino, 1/4 cucharadita de pimienta, 1/4 de taza de apio y perejil, yucas cocinadas sin sal, 1 zanahoria, 1 cubo de caldo de pollo, sal al gusto						
1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos					60							




Preparación: Cocine la gallina en agua y sal. Durante la cocción, retire la espuma que se forme encima. Agregue los cubos de caldo, la mitad de las cebollas picadas, ajos, zanahorias, apio y deje cocer a fuego medio alto. Cuando esté lista la gallina, desmenúcela y agréguela nuevamente al caldo. Ponga la sal y sirva con el resto de cebolla y perejil.

Presentación: Espolvoreado cebolla y perejil picados

3. Difusión						4. Comercialización					
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de transmisión		3.4 Uso comunal de la expresión		4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización	
Mercado Local	X	Mercado turístico		Familiar		- Parte de la dieta diaria de la población - Mayor consumo en festividades religiosas	Mercado Local	X	Restauración de la zona		X
Mercado Nacional		Prensa local y nacional	X	Boca a boca	X		Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida		X
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	X	Educación			Mercado Regional		Mercado local		
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina	X		Mercado Internacional		Festival o festividad		X
				TV y radio							
5. Fuentes de Información						6. Observaciones					
Primarias: - Entrevista personal Luz Jara (administradora restaurante el Buen Sabor)						Para darle mayor sabor y mayor valor nutricional en la mayoría de establecimientos de comida realizan el caldo con gallina criolla criada en el campo. En lugar de la yuca se puede poner papa o verde y también puede contener fideo.					
Secundarias: - Pronaca. www.pronaca.com visita realizada el 28/09/2007											

FICHA DE INVENTARIO DE PLATOS										
Datos generales										
Encuestador	Benavides José, Jaramillo Erika, Pesantes Frank			Cod. Ficha	I.G-PL-NOB-010	Fecha	28/09/07			
Provincia	Guayas			Cantón	Nobol	Parroquia	Narcisa de Jesús			
1. Descripción del plato										
1.1 Factores Sociales y Culturales (valorización social y cultural)										
1.1.1 Denominación	Jugo de soya				1.1.2 Variación de denominación	Jugo de colita				
1.1.3 Categoría	1.1.4 Reconocimiento cultural			1.1.5 Procedencia de la receta		1.1.6 Tipo y procedencia de los ingredientes		1.1.7 Temporalidad		
Alimento		Plenamente aceptado			Familiar (de antepasados)	X	Naturales	X	Regular	X
Bebida	X	Reconocido minoritariamente por la comunidad		X	Social / vecinal		Procesados o en conserva	X		
Repostería		Reconocido mayoritariamente por la comunidad			De otras comarcas		Originales del lugar		Temporal	
		En peligro de desaparición			Nacional		De otros lugares del país	X		
1.2 Factores de elaboración y nutricionales					De países vecinos		Importado países		Especial	
1.2.1 Nivel de dificultad elaboración			1.2.2 Valor Nutricional de su consumo		2. Recetario					
Muy bajo		Medio		Alto	X	2.1 Número de porciones	4 vasos			
Bajo		Alto		Medio		2.2 Ingredientes, preparación, presentación y necesidad de utensilios especiales:				
Regular	X	Muy Alto		Bajo		Ingredientes: soya, agua, canela, azúcar al gusto				

1.2.3 Tiempo de elaboración en minutos		60		Preparación: moler la soja, previamente tostada, para así hervirla con canela. A esta preparación se le añade azúcar al gusto, cerniéndola bien el momento de servir.						
										
3. Difusión						4. Comercialización				
						4.1 Alcance		4.2 Vías de comercialización		
3.1 Alcance		3.2 Vías de difusión		3.3 Formas de trasmisión		3.4 Uso comunal de la expresión				
Mercado Local	X	Mercado turístico		Familiar		- Mayor consumo en festividades religiosas	Mercado Local	X	Restauración de la zona	
Mercado Nacional		Prensa local y nacional	X	Boca a boca	X		Mercado Nacional		Puestos pequeños y carretas de comida	X
Mercado Regional		Boca a boca (vía cultura)	X	Educación			Mercado Regional		Mercado local	
Mercado Internacional		Festival o festividad		Prensa escrita y libros de cocina	X		Mercado Internacional		Festival o festividad	
				TV y radio						
5. Fuentes de Información						6. Observaciones				
Primarias: - Entrevista personal: Fermín Alvarez						- La soja es traída de Quevedo o Salitre - Esta bebida esta siendo olvidada por la comunidad, la dificultad de la elaboración los hace preferir las bebidas gaseosas que salen más baratas y están al alcance de todos.				

ANEXO 4

RESULTADO DE FICHAS DE INVENTARIO PLANTA

Nº FICHA	NOMBRE ESTABLECIMIENTO	PROPIETARIO	DIRECCIÓN	CATEGORÍA	TIPO	TIEMPO FUNCIONAMIENTO	PRECIO MEDIO	Nº MESAS	Nº PLAZAS	Nº EMPLEADOS
I.G-PT-NOB-001	El Buen Sabor	Rafael Jara	Calle Tomás Martínez y Juan Hernández	Tercera	Restaurante	10 años	\$ 2,00	6	50	3 a 5
I.G-PT-NOB-002	Asociación Beata Narcisca de Jesús	María Caicedo. Presidenta	Malecón	Tercera	Puestos de comida	2 años	\$ 2,00	30	150	60
I.G-PT-NOB-003	Humitas de Ulises	Julio Briones	Av. Río Amazonas	Tercera	Puestos de comida	10 años	\$0,50			6
I.G-PT-NOB-004	La jugada	Francisco Galarza	Av. Río Amazonas	Tercera	Puestos de comida	1 año	\$ 0,25			3
I.G-PT-NOB-005	Narcisca de Jesús	Amanda Álvarez	Av. Río Amazonas	Tercera	Restaurante	20 años	\$ 1,50	6	40	3
I.G-PT-NOB-006	Scarlyn	Cristina Nieto	Calle Tomás Martínez	Tercera	Restaurante	15 años	\$ 1,50	10	55	3
I.G-PT-NOB-007	Manantial del Sabor	Carlos Navarrete	Av. Río Amazonas	Tercera	Restaurante	3 años	\$ 2,00	6	49	3
I.G-PT-NOB-008	Sabor Sabor	Arlette Chiquito Esposo e hijos	Av. Río Amazonas	Tercera	Restaurante	3 años	\$ 2,00	7	50	3
I.G-PT-NOB-009	Nuevo Mexico	Cecilia Mestaza	Av. Río Amazonas	Tercera	Restaurante	30 años	\$ 2,00	6	55	10
I.G-PT-NOB-010	Comeme si puedes	Gladis Ronquillo	Av. Río Amazonas	Tercera	Restaurante	20 años	\$ 2,00	10	55	5
I.G-PT-NOB-011	Mi comida	Francisca Veliz	Av. Río Amazonas	Tercera	Restaurante	5 años	\$ 2,00	14	85	6
I.G-PT-NOB-012	Mannhatan	José Alvarez	Av. Río Amazonas	Tercera	Restaurante	25 años	\$ 2,00	11	55	3
I.G-PT-NOB-013	Oro Verde	Margarita Morán	Av. Río Amazonas	Tercera	Restaurante	6 años	\$ 2,00	11	55	5
I.G-PT-NOB-014	Papalito	Karina Caicedo	Av. Río Amazonas	Tercera	Restaurante	22 años	\$2,00	8	50	5
I.G-PT-NOB-014	Carmita	Olga Espinoza	Av. Río Amazonas	Tercera	Restaurante	3 años	\$ 2,00	4	20	2
I.G-PT-NOB-015	Dos Hermanos	Martha Ronquillo		Tercera	Restaurante	1 año	\$ 2,00	4	20	2
I.G-PT-NOB-016	La Bodeguita	Jimmy Ruiz	Av. Río Amazonas	Tercera	Restaurante	16 años	\$ 2,00	10	50	3
I.G-PT-NOB-017	El Comandante	Isidro Plúas	Av. Río Amazonas	Tercera	Restaurante	4 años	\$ 2,00	8	30	3
I.G-PT-NOB-018	Cinco Hermanos	Adelaida Plúas	Av. Río Amazonas	Tercera	Restaurante	4 años	\$ 2,00	4	20	3
I.G-PT-NOB-019	Miguelito	María Cristina Ronquillo	Av. Río Amazonas	Tercera	Restaurante	16 años	\$ 2,00	13	70	3
I.G-PT-NOB-020	Cuatro Hermanos	María Pico	Av. Río Amazonas	Tercera	Restaurante	16 años	\$ 2,00	8	40	3
I.G-PT-NOB-021	El Chavito	Carmen Barzola	Av. Río Amazonas	Tercera	Restaurante	20 años	\$ 2,00	5	20	2
I.G-PT-NOB-022	Nuevo Elizabeth	Eliza Barzola	Av. Río Amazonas	Tercera	Restaurante	21 años	\$ 2,00	6	30	2

ANEXO 5
RESULTADOS DE FICHAS INVENTARIO PRODUCTOS

PRODUCTO	DESCRIPCION DE PRODUCTO		FACTOR DE PROCEDENCIA, TEMPORAL. Y NUTRIC			FACTORES DE PRESERVACION Y CALIDAD	
	Cod. Ficha	Reconocimiento cultural	Forma de obtención	Valor nutricional	Procedencia	Temporalidad	Medidas de preservación
Choclo	I.G-PR-NOB-001	Plenamente aceptado	Cosechado/recolectado manera orgánica	Alto	Originario del lugar	Regular	Medidas fitosanitarias y manipulación
Plátano	I.G-PR-NOB-002	Plenamente aceptado	Cosechado/recolectado manera orgánica	Medio	Otro lugar del país	Regular	Medidas fitosanitarias y manipulación
Arroz	I.G-PR-NOB-003	Plenamente aceptado	Cosechado/recolectado manera orgánica	Alto	Originario del lugar	Regular	Medidas fitosanitarias y manipulación
Leche	I.G-PR-NOB-004	Plenamente aceptado	Cosechado/recolectado manera orgánica	Alto	Originario del lugar	Regular	Medidas fitosanitarias y manipulación
Queso	I.G-PR-NOB-005	Plenamente aceptado	Procesado	Alto	Otro lugar del país	Regular	Medidas de manipulación
Huevo	I.G-PR-NOB-006	Plenamente aceptado	Cosechado/recolectado manera orgánica	Alto	Originario del lugar	Regular	Medidas de manipulación
Chanco	I.G-PR-NOB-007	Plenamente aceptado	Alimentado de manera orgánica	Alto	Originario del lugar	Regular	Medidas de manipulación
Pato	I.G-PR-NOB-008	Plenamente aceptado	Alimentado de manera orgánica	Alto	Originario del lugar	Regular	Medidas de manipulación
Gallina	I.G-PR-NOB-009	Plenamente aceptado	Alimentado de manera orgánica	Alto	Originario del lugar	Regular	Medidas de manipulación
Soya	I.G-PR-NOB-010	Reconocido minoritariamente	Cosechado/recolectado manera orgánica	Alto	Otro lugar del país	Regular	Medidas fitosanitarias y manipulación

COOPERACIÓN Y DIFUSIÓN			COMERCIALIZACIÓN		Iniciativas turísticas		
Medidas de calidad	Cooperativas	Alcance	Vías de difusión	Alcance	Vías de comercialización	Iniciativas	Alcance
n/d	Cantonal	Mercado cantonal	Boca a Boca	Mercado cantonal	Restauración, puestos de comida, mercado local	n/d	n/d
n/d	n/d	Mercado nacional	Prensa local y Nacional Boca a Boca	Mercado nacional	Restauración, puestos de comida, mercado local	n/d	n/d
n/d	Cantonal	Mercado provincial	Boca a Boca	Mercado provincial	Restauración, puestos de comida, mercado local	n/d	n/d
n/d	Cantonal	Mercado cantonal	Boca a Boca	Mercado cantonal	Restauración, puestos de comida, mercado local	n/d	n/d
n/d	n/d	Mercado provincial	Prensa local y nacional, Boca a Boca	Mercado provincial	Restauración, puestos de comida, mercado local	n/d	n/d
n/d	n/d	Mercado cantonal	Boca a Boca	Mercado cantonal	Restauración, puestos de comida, mercado local	n/d	n/d
n/d	Cantonal	Mercado cantonal	Boca a Boca	Mercado cantonal	Restauración, puestos de comida, mercado local	n/d	n/d
n/d	Cantonal	Mercado cantonal	Boca a Boca	Mercado cantonal	Restauración, puestos de comida, mercado local	n/d	n/d
n/d	Cantonal	Mercado cantonal	Boca a Boca	Mercado cantonal	Restauración, puestos de comida, mercado local	n/d	n/d
n/d	n/d	Mercado nacional	Prensa local y nacional, Boca a Boca	Mercado nacional	Puestos de comida, mercado local	n/d	n/d

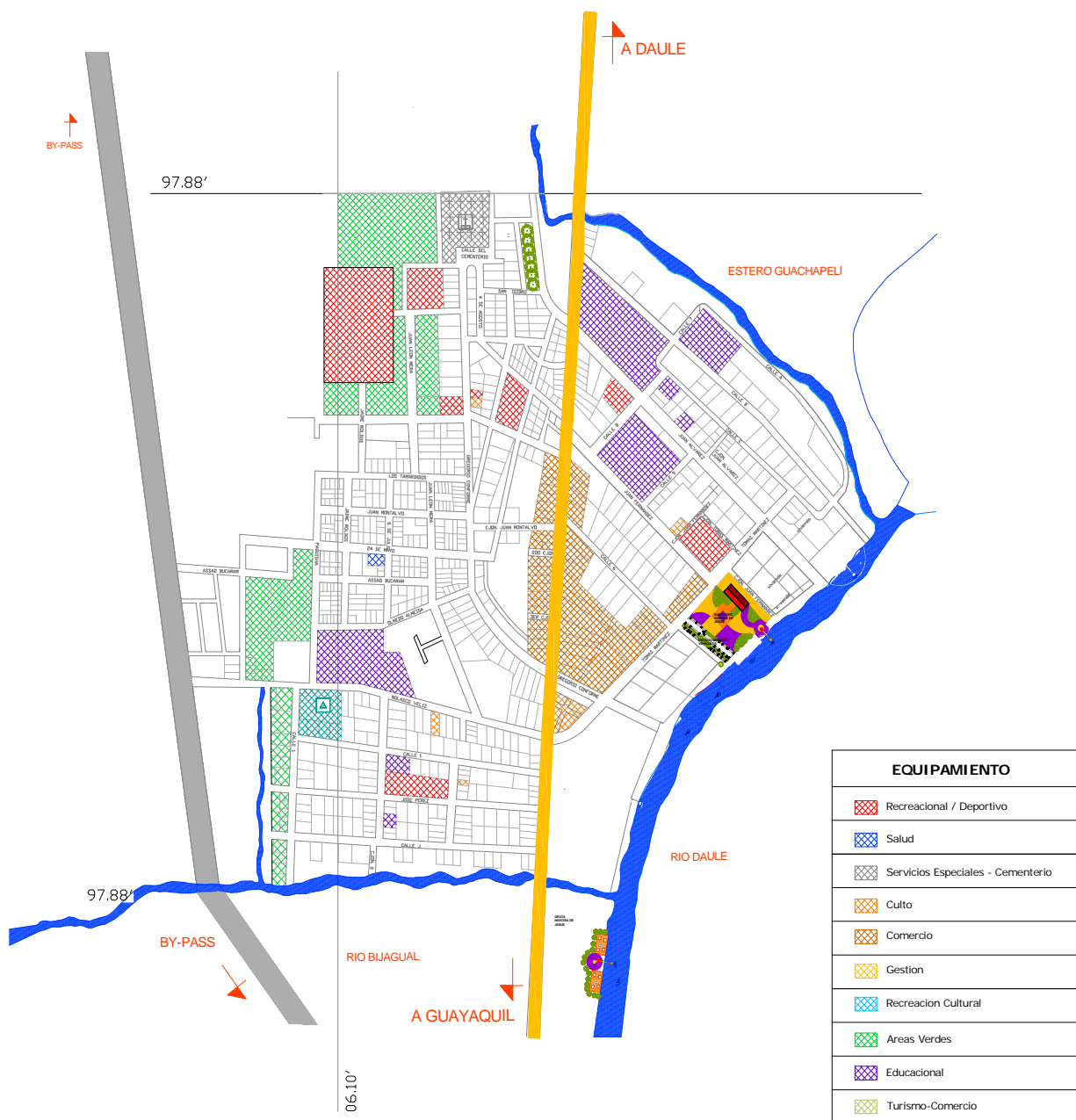
ANEXO 6
RESULTADOS FICHAS INVENTARIO PLATOS LOCALES

PLATO	DESCRIPCION DEL PLATO			Procedencia de receta	Tipo y proc. De ingred.	Temporalidad	Nivel de dificultad
	Cod. Ficha	Categoría	Reconocimiento cultural				
Humitas	I.G-PL-NOB-001	Alimento	Plenamente aceptado	Nacional	Naturales, procesados o en conserva, originales del lugar, de otros lugares del país	Regular	Regular
Torreas de choclo	I.G-PL-NOB-002	Alimento	Plenamente aceptado	Nacional	Naturales, procesados o en conserva, originales del lugar, de otros lugares del país	Regular	Bajo
Maduro con queso	I.G-PL-NOB-003	Alimento	Plenamente aceptado	Nacional	Naturales, procesados o en conserva, de otros lugares del país	Regular	Muy bajo
Seco de Pato	I.G-PL-NOB-004	Alimento	Plenamente aceptado	Nacional	Naturales, procesados o en conserva, originales del lugar	Regular	Bajo
Caldo de salchicha	I.G-PL-NOB-005	Alimento	Plenamente aceptado	Nacional	Naturales, procesados o en conserva, originales del lugar	Regular	Alto
Fritada	I.G-PL-NOB-006	Alimento	Plenamente aceptado	Nacional	Naturales, procesados o en conserva, originales del lugar	Regular	Regular
Bizcochuelo	I.G-PL-NOB-007	Repostería	Reconocido minoritariamente	Familiar (de antepasados)	Naturales, procesados o en conserva, originales del lugar	Regular	Bajo
Resbaladera	I.G-PL-NOB-008	Bebida	Reconocido minoritariamente	Familiar (de antepasados)	Naturales, procesados o en conserva, originales del lugar	Regular	Bajo
Caldo de gallina	I.G-PL-NOB-009	Alimento	Plenamente aceptado	Nacional	Naturales, procesados o en conserva, originales del lugar	Regular	Bajo
Jugo de soya	I.G-PL-NOB-010	Bebida	Reconocido minoritariamente	Familiar (de antepasados)	Naturales, procesados o en conserva, de otros lugares del país	Regular	Regular

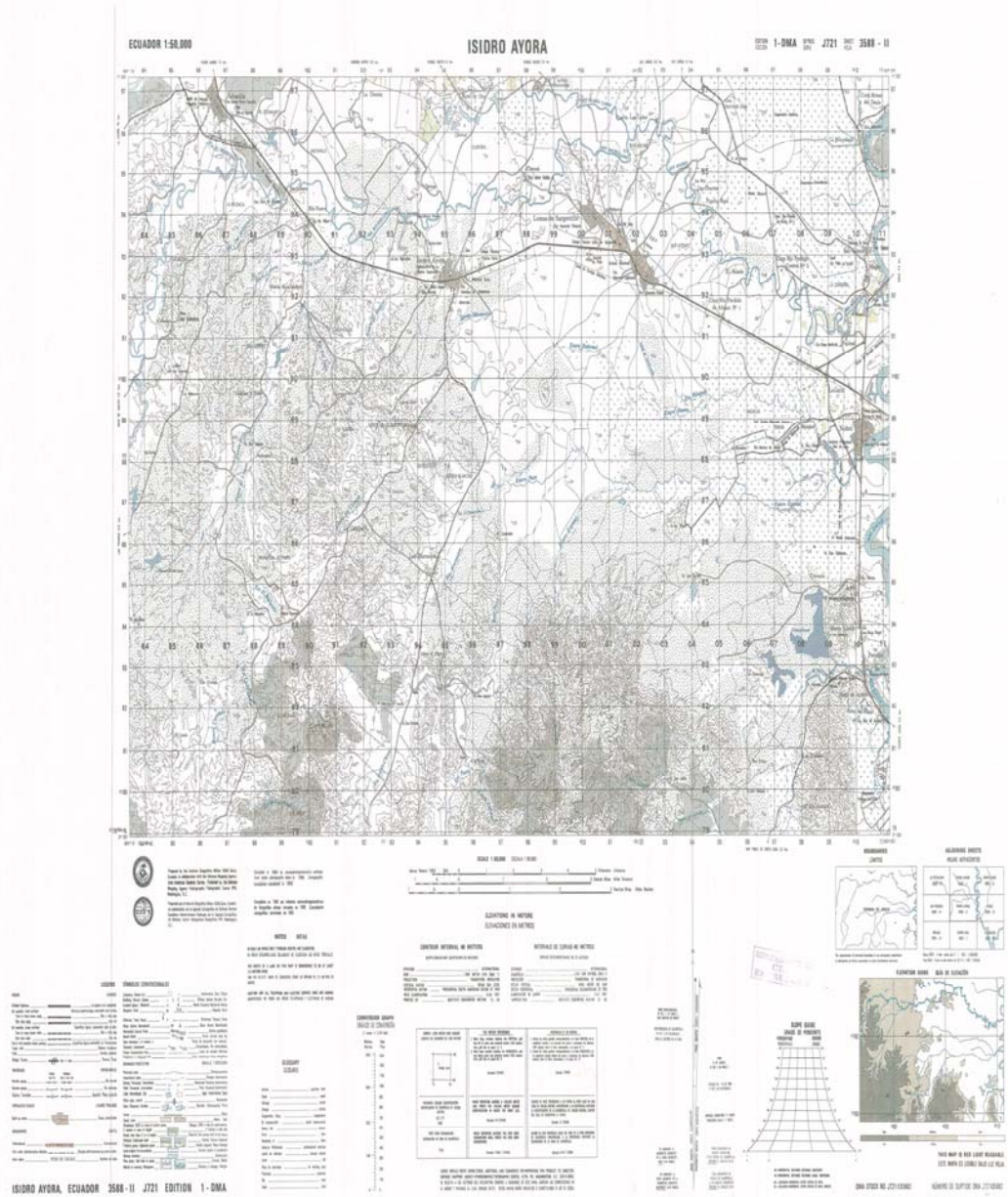
DIFUSIÓN			COMERCIALIZACIÓN		
Valor Nutricional	Alcance	Vías de difusión	Formas de transmisión	Alcance	Vías de comercialización
Medio	Mercado nacional, mercado internacional	Prensa local y nacional, boca a boca	Boca a boca, prensa escrita y libros de cocina	Mercado regional	Restauración de la zona, puestos de comida, festividad
Medio	Mercado local	Prensa local y nacional, boca a boca	Boca a boca, prensa escrita y libros de cocina	Mercado local	Restauración de la zona, puestos de comida, festividad
Medio	Mercado nacional	Prensa local y nacional, boca a boca	Boca a boca, prensa escrita y libros de cocina	Mercado local	Restauración de la zona, puestos de comida, festividad
Alto	Mercado nacional	Prensa local y nacional, boca a boca	Boca a boca, prensa escrita y libros de cocina	Mercado local	Restauración de la zona, puestos de comida, festividad
Medio	Mercado nacional	Prensa local y nacional, boca a boca	Boca a boca, prensa escrita y libros de cocina	Mercado local	Restauración de la zona, puestos de comida, festividad
Medio	Mercado nacional	Prensa local y nacional, boca a boca	Boca a boca, prensa escrita y libros de cocina	Mercado local	Restauración de la zona, puestos de comida, festividad
Bajo	Mercado local	Prensa local y nacional, boca a boca	Boca a boca, prensa escrita y libros de cocina	Mercado local	Puestos de comida
Medio	Mercado local	Prensa local y nacional, boca a boca	Boca a boca, prensa escrita y libros de cocina	Mercado local	Puestos de comida
Medio	Mercado local	Prensa local y nacional, boca a boca	Boca a boca, prensa escrita y libros de cocina	Mercado local	Restauración de la zona, puestos de comida, festividad
Alto	Mercado local	Prensa local y nacional, boca a boca	Boca a boca, prensa escrita y libros de cocina	Mercado local	Puestos de comida

ANEXO 7

PLANO: NARCISA DE JESUS (NOBOL)



ANEXO 8 MAPA GEOGRÁFICO GUAYAS CENTRAL



ANEXO 9

CUADRO DE REGISTRO DE INFORMANTES CLAVES

NOMBRE	RESIDENCIA	SEXO	EDAD	OCUPACIÓN	TELÉFONO
Jaime Cedeño	Nobol	Masculino	40	Rector de Santurario	
José Luis Cedeño	Guayaquil	Masculino	38	Parroco de Nobol	84777522
Manuel Romero	Nobol	Masculino	51	Profesor	2708250
Nazario Álvarez	Nobol	Masculino	42	Funcionario Municipio	2708250
Patsy Tabares	Nobol	Femenino	37	Funcionario Municipio	2708250
Julio Briones A.	Nobol	Masculino	45	Comerciante	85072735
Marco Álvarez	Nobol	Masculino	35	Comerciante	85072735
Luz Jara Martillo	Nobol	Femenino	36	Comerciante	
María Cercado	Nobol	Femenino	53	Comerciante	
Fermín Álvarez	Nobol	Masculino	67	Comerciante	
Francisco Galarza	Nobol	Masculino	38	Comerciante	
Julio Briones B.	Nobol	Masculino	68	Agricultor	2708366
Cindy Serrano	Nobol	Femenino	20	Comerciante	708121
Carlos Navarrete	Nobol	Masculino	35	Comerciante	708127
Ángel Parrales	Nobol	Masculino	45	Comerciante	2708261
Cecilia Mestaza	Nobol	Femenino	44	Comerciante	2708333
Francisca Veliz	Nobol	Femenino	62	Comerciante	2708387
José Álvarez	Nobol	Masculino	47	Comerciante	2708072
Paolo Torres	Nobol	Masculino	53	Comerciante	2708032
Gabriel Veliz	Nobol	Masculino	55	Comerciante	2708300
Karina Caicedo	Nobol	Femenino	35	Comerciante	
Olga Espinoza	Nobol	Femenino	52	Comerciante	
Martha Ronquillo	Nobol	Femenino	34	Comerciante	
Jimmy Ruiz	Nobol	Masculino	57	Comerciante	
Isidro Plúas	Nobol	Masculino	46	Comerciante	
Adelaida Plúas	Nobol	Femenino	38	Comerciante	
María Cristina Ronquillo	Nobol	Femenino	53	Comerciante	
María Pico	Nobol	Femenino	47	Comerciante	
Jessica Barzola	Nobol	Femenino	28	Comerciante	
Eliza Barzola	Nobol	Femenino	35	Comerciante	
Harold Acuña	Guayaquil	Masculino	22	Comerciante	2722954
Elizabeth Tama	Guayaquil	Femenino	48	Ama de casa	
Verónica Marcillo	Petrillo	Femenino	27	Ama de casa	2267033
Hector Timbiano	Petrillo	Masculino	30	Administrador	
Verónica Gaibor	Guayaquil	Femenino	22	Empleada pública	
Lupe Noboa	Guayaquil	Femenino	53	Profesora	
Silvia Palacios	Babahoyo	Femenino	65	Ama de casa	
Juliana Torres	Guayaquil	Femenino	21	Estudiante	
María José Torres	Guayaquil	Femenino	16	Estudiante	
Luis Ortega	El Empalme	Masculino	40	Agricultor	
Victoria Coello	El Empalme	Femenino	32	Ama de casa	

ANEXO 10

DISEÑO DE ENTREVISTA DIRIGIDA A PERSONAL DE ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA DEL CANTÓN NOBOL

Objetivo.- Recoger información cualitativa de los dueños de establecimientos de comida del cantón Nobol para analizar la demanda turística.

Nombre:	Edad:	
Teléfono:	Ocupación:	Procedencia:

Preguntas

Información de platos

1. ¿Cuáles son los platos que más venden en su restaurante?
2. ¿Dónde compran los productos gastronómicos para su restaurante?
3. ¿La misma variedad de menú se ofrece durante todo el año?
4. ¿Cuáles son las temporadas que reciben más clientes?
5. ¿Utilizan algún utensilio antiguo para la elaboración de los platos?

Información de establecimiento

6. ¿Qué medidas de seguridad alimentaria usted maneja en su local?
7. ¿Qué mejoras le gustaría hacer en su restaurante?
8. ¿Qué cursos desearía recibir?
9. ¿Cuáles son las quejas más frecuentes de sus clientes?

Información del destino

10. ¿Cómo la comunidad se organiza para la venida de turistas?
11. ¿Cómo se prepara la población en las épocas festivas?
12. ¿Pertenece a alguna organización gremial, qué beneficios tienen?

ANEXO 11

DISEÑO DE ENTREVISTA DIRIGIDA A VISITANTES DEL CANTÓN NOBOL

Objetivo.- Recoger información cualitativa de los visitantes del cantón Nobol para analizar la demanda turística.

Nombre:	Edad:	
Teléfono:	Ocupación:	Procedencia:

Preguntas

Perfil del visitante

1. ¿Qué lo motivo a visitar Nobol?
2. ¿Cuándo visita Nobol, lo realiza con amigos o con la familia?
3. ¿Cuándo visita Nobol, lo hace en grupos organizados o en forma
4. independiente?
5. ¿Qué otros atractivos conoce de Nobol?
6. ¿Qué actividades realiza en su visita a Nobol?
7. ¿Cuál es el promedio de gasto diario en Nobol?
8. ¿De cuántos días es su visita a Nobol?

Percepción del visitante hacia el destino

9. ¿Qué obras le gustaría que haga la municipalidad en Nobol?
10. ¿Piensa usted que Nobol es un destino turístico caro?

Opinión de visitantes hacia la gastronomía

11. ¿Cuál es su plato favorito cuando visita Nobol?
12. ¿Qué opina acerca de la higiene y el cuidado de los establecimientos?
13. ¿El precio que pagó le parece el adecuado por el producto que recibió?
14. ¿Cómo le pareció el trato del personal en los servicios?
15. ¿Dónde prefiere(n) comer, en restaurante o puestos de comida?

ANEXO 12

DISEÑO DE ENTREVISTA DIRIGIDA A INFORMANTES CLAVES

Objetivo.- Recoger información cualitativa de informantes claves del cantón Nobol para analizar la situación actual del destino.

Nombre:	Edad:	
Teléfono:	Ocupación:	Procedencia:

Preguntas

1. ¿Cuáles son los santos patronos a los que la población nobileña tienen devoción?
2. ¿Cuáles son las fechas importantes del calendario religioso de Nobol?
3. ¿Qué actividades se realizan en estas celebraciones?
4. ¿Quiénes participan?
5. ¿Qué actividades religiosas acostumbran a realizar los habitantes de Nobol alrededor de la Semana Santa y día de muertos?
6. ¿Qué actividades culturales además de las religiosas se realizan?
7. Según su experiencia o lo que ha escuchado ¿Cree usted que las tradiciones de antaño se están perdiendo? ¿Qué factores pudieron haber influenciado, cree que el turismo es uno de esos?
8. ¿Alrededor de las costumbres religiosas, conoce de alguna costumbre culinaria?
9. ¿Cuántas horas se quedan los feligreses en Nobol?
10. ¿Cómo ve la actividad de restaurantes con relación a las visitas al Santuario?
11. ¿Piensa que puede haber incrementado la influencia de visitantes a partir del anuncio de cantonización?

12. ¿En ritos sacramentales como bautizo, primera comunión, matrimonio, los habitantes de Nobol tienen alguna costumbre que los identifique?
13. ¿Qué recomendaciones daría usted a los puestos de comida?
14. ¿Qué sabe usted sobre la construcción del nuevo santuario, va a contar con servicio de puestos de comida?
15. Los grupos que visitan Nobol, conoce usted si son grupos organizados por alguna empresa u organización?
16. ¿Con que otras organizaciones tienen contacto para organizar sus actividades, tienen apoyo del gobierno local?
17. ¿Qué hacen para difundir a las localidades, sus actividades?
18. ¿Conoce de algún medio que se ha encargado de la difusión?
19. ¿Cómo ve la accesibilidad hacia Nobol?
20. ¿Qué otras cosas se pueden hacer para facilitar el acceso hacia Nobol?
21. ¿Cómo es el manejo de la seguridad durante las fiestas religiosas?

BIBLIOGRAFÍA

1. ABEL, TOM. *Evolution in Cultural and Natural Systems. Center for Environmental Policy.* Gainesville, Estados Unidos, 1998.
2. BARITE, MARIO. *Glosario sobre organización y representación del conocimiento. Clasificación. Indización. Terminología.* 1997
3. BEARDSWORTH, ALAN Y KEIL, TERESA. *Sociology on the menu. An invitation to the study of food and society.* , Routledge, Londres, 1997
4. BONFIL, G. *El Patrimonio Cultural de México: un laberinto de significados. Folklore Americano.* UNAM. 1989.
5. BOULLÓN, ROBERTO C. *Planificación del Espacio Turístico.* México D. F: Serie Trillas – Turismo. Trillas. 2006.
6. CARLETON, STEVENS COON. *The Races of Europe.* 1939. Capítulo V, sección 6.
7. CHILDE, GORDON. *Los orígenes de la civilización.* Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica. 1992.
8. CONTRERAS, JESÚS. *Antropología de la alimentación.* . Madrid: Editorial Eudema. 1993
9. CORREA, FRANCISCO. *Todo Guayas en sus manos.* Guayaquil: Editorial Justicia y Paz. 2002
10. CUCHE, DENYS. *La noción de cultura en las ciencias sociales.* Buenos Aires: Nueva Visión. 1999.
11. CUFRE, HÉCTOR. *Culturas y Estéticas contemporánea,* Ediciones POLIMODAL, 2003.
12. D'ADAMO, PETER J. Y WHITNEY, CATHERINE. *Eat right for your type.* Nueva York: G. P. Putnam's Sons. 1996.
13. DEWEY, KATHRYN G. *Agricultural development, diet and nutrition. Ecology of Food and Nutrition.* Amherst: School of Public Health and Health Sciences. 1979. vol. 8

14. Diccionario Clarín. Buenos Aires: Arte Gráfico Editorial Argentino S.A. 2003
15. DILLON, MILES Y CHADWICK, NORA. *The Celtic Realms*. Nueva Jersey: Castle Books. 2006.
16. DOBLES TREJOS, CECILIA. *Proyecto: Patrimonio Inmaterial. Inventario Nacional de Patrimonio Inmaterial de Costa Rica*. UNESCO/Ministerio de Cultura, Juventud y Deportes. En Prensa. 2004
17. ESCOBEDO MANSILLA, RONALD, et al. *Alimentación y Gastronomía: Cinco siglos de intercambio entre Europa y América*. Pamplona: Asociación Española de Americanistas / New Book Ediciones. 1998
18. ESTRADA, JENNY. *Del tiempo de la yapa: Crónicas costumbristas ilustradas*. Editorial Diario El Universo. Guayaquil, 2005.
19. ESTRADA, JENNY. *El montubio: Un forjador de identidad*. Editorial Banco del Progreso. Guayaquil, 1996.
20. ESPEITX, ELENA. *Patrimonio Alimentario y turismo: una relación singular. Turismo y patrimonio cultural*. Pasos: revista de turismo y patrimonio cultural. 2004 Vol 2 (2): 193-213.
21. FIMA - Fundación para la Investigación Científica en Microfundios Agropecuarios. *Las hierbas para la agüita de vieja*. En: *Ecuador Terra Incognita*. Quito: Imprenta Mariscal, 1998. No. 1.
22. GÁNDARA, JOSÉ Y SCHLÜTER, REGINA. *Gastronomía y Turismo: Una introducción*. Buenos Aires: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos. 2003
23. GARAY, GUIDO. *Estampas de Guayaquil*. Fundación Pedro Vicente Maldonado. Guayaquil, 1991
24. GOELDNER, CHARLES R. et al. *Turismo: principios, prácticas, filosofías*. Nueva York: John Wiley & Sons Inc. 2000
25. HARRIS, MARVIN Y ROSS, ERIC. *Food and evolution. Toward a theory of human food habits*. Filadelfia: Temple University Press. 1987

26. INIESTA, MONTSERRAT. *Los tratamientos patrimoniales del paisaje. Leer, escribir y mostrar el entorno*. México: Universidad Autónoma de Querétaro. 1991
27. INEC – Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. *En: "VI Censo de Población y Vivienda". Resultados Definitivos: Provincia del Guayas*. Quito: INEC, 2006 pp. 123-124, vol. 5.
28. KLIPPENDORF, JOSÉ. *Sociología del turismo*. Sao Paulo: Aleph. 2000
29. LACANAU, GLORIA Y NORRILD, JUANA. *Gastronomía y Turismo: Cultura al plato*. Buenos Aires: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos. 2003
30. LANQUAR, ROBERT. *Marketing Turístico*. España: Editorial Ariel, S.A. 2001
31. LÉVY-STRAUSS, CLAUDE. *Le cru et le cuit*. Paris: Colección Mythologiques, 1. Editorial Plon. 1964
32. MACIEL, M. *Tesis: Análisis del Patrimonio cultural de la Ciudad de Puebla como motivante del Turismo de desplazamiento de interés cultural*. Puebla: Departamento de Administración de Hoteles y Restaurantes, Puebla. Cholula. 2000.
33. MALO, CLAUDIO. *Patrimonio Cultural intangible y globalización*. Colombia: Conferencia de Turismo. 2000
34. MASLOW, ABRAHAM. *A Theory of Human Motivation. Psychological Review*. Nueva York. 1943
35. MENZIES, GAVIN. *1421: The year China discovered de world*. Bantam Press. Random House. Londres, 2002.
36. MILLS, J.S. *System of Logic Racionative and Inductive*. Londres; Routledge and Keagan Paul. 1973
37. NEUMANE, SANTIAGO Y SILVA, KAREN. *Santa Narcisa de Jesús Martillo Morán vida y legado*. Guayaquil: Unieditorial S.A. 2007

38. NICHOLSON, REYNOLD A. *Poetas y Místicos del Islam*. Madrid: Editorial Barath. 1986
39. OMT. *Introducción al Turismo*. Madrid: OMT. 1998
40. OMT. *Local food and tourism international conference*. Madrid: OMT. 2000
41. OMT. *La política del turismo en relación con los alimentos locales*. Madrid: OMT. 2000
42. ONU y OMT. *Recomendaciones sobre estadísticas del turismo*. Nueva York: ONU. 1994
43. PAZOS, JULIO. *Allimicuna: "Caldo de Pata"*. En: *Ecuador Terra Incognita*. Quito: Imprenta Mariscal, 2001. pp. 39. No. 14.
44. PAZOS, JULIO. *Allimicuna: "Fanesca"*. En: *Ecuador Terra Incognita*. Quito. Imprenta Mariscal, 2001. pp. 29. No. 12.
45. PAZOS, JULIO. *Allimicuna: "Frescos"*. En: *Ecuador Terra Incognita*. Quito. Imprenta Mariscal, 2002. pp. 43. No. 16.
46. PAZOS, JULIO. *El sabor del choclo*. Allimicuna. Revista Ecuador Terra Incógnita. Quito, 2002. SIMBIOE, No 18.
47. PAZOS, JULIO. *Estimación de las morcillas*. Allimicuna. Revista Ecuador Terra Incógnita. Quito, 2004. SIMBIOE, No 31.
48. PRATS, LLORENC. *Antropología y patrimonio*. Barcelona: Ariel. 1997
49. REECE, ALFONSO. *Reportaje Gourmet: "Rocío Vásquez: La gastronomía es la carta de presentación del país"*. En: *Revista elgourmet.com: Tener pasta; menú a la italiana*. Quito: Ediciones LATINWEB, 2006. pp. 38-42. No. 05.
50. REECE, ALFONSO. *Reportaje Gourmet: "Pablo Corral: Cocina, la geografía del corazón"*. En: *Revista elgourmet.com: Puro cacao, 100% de placer*. Quito: Ediciones LATINWEB, 2006. pp. 32-38. No. 06.

51. REECE, ALFONSO. *Reportaje Gourmet: "Abdón Ubidia: Cocina y literatura, idénticas e inseparables"*. En: *Revista elgourmet.com: Sopas para todos los gustos*. Quito: Ediciones LATINWEB, 2006. pp. 38-42. No 02.
52. ROMERO, MANUEL. *La niña Narcisa –estampas de una vida –* Guayaquil: Comité Católico Narcisa de Jesús. 1973
53. ROMERO, MANUEL. *Nobol: la Tierra de la Santa 1901-1981*. Guayaquil: Comité Católico Narcisa de Jesús. 1981
54. SANFUENTES ECHEVERRÍA, OLAYA. *Europa y su percepción del nuevo mundo a través de las especies comestibles y los espacios americanos en el siglo XVI*. Santiago: Universidad de Santiago (Historia) 2006. vol. 39
55. SANTANA, AUGUSTO. *Patrimonios culturales y turistas: Unos leen lo que otros miran. Turismo y patrimonio cultural*. México, 2003
56. SANTOS, EDUARDO. *Patrimonio cultural y turismo. Turismo y Análisis*. Brasil, 2000
57. SCHLÜTER, REGINA. *Turismo y Patrimonio Gastronómico: Una perspectiva*. Buenos Aires: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos. 2003
58. SUÀREZ-INCLÀN, MARÍA ROSA. *Ètica, patrimonio e identidad. Una cuestión de valores y una solución de equilibrio evolutivo*. 2002
59. TAMAYO, MARIO. *El Proceso de la investigación*. México: Limusa Noriega Editores. 1982
60. TAYLOR, S; BOGDAN, R; *Introducción a los métodos culitativos en investigación*. España: Paidos. 1998
61. THOMPSON, JOHN B. *Ideología y cultura moderna. Teoría crítica social en la era de la comunicación de masas*. Xochimilco: División de Ciencias Sociales y Humanidades de la Universidad Autónoma Metropolitana. 2002

62. TYLOR, EDWARD B. *La ciencia de la cultura. El concepto de cultura.* .
Barcelona: Anagrama. 1995.
63. UNESCO, Declaración de México. México D.F: UNESCO. 1982