



Universidad de Guayaquil

**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL**

Facultad de Ingeniería Química

Carrera Licenciatura en Gastronomía

**TEMA:**

Análisis gastronómico del cantón Nobol de la provincia del Guayas

(Trabajo de Titulación de Licenciatura)

**AUTOR:**

Alexandra León

&

Nilo Vásquez

**TUTOR:**

Ing. Efrén Silva G. MSc.

Guayaquil, 04 de Febrero del 2016



**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL**

Facultad de Ingeniería Química



**ACTA DE APROBACIÓN TRABAJO DE TITULACIÓN**

**Tema:**

Análisis gastronómico del cantón Nobol de la provincia del Guayas  
(Trabajo de Titulación de Licenciatura)

**Trabajo de Titulación presentado por:**

Alexandra León

&

Nilo Vásquez

**Aprobado en su estilo y contenido por el Tribunal de Sustentación:**

Presidente del Tribunal

Ing. Efrén Silva G. MSc.

Tutor

Tcnlga. Grace Molina B. MAE.

Miembro del tribunal

Qf. María Fernanda Carrillo, MSc.

Miembro del tribunal

Fecha de finalización: 04 de febrero del 2016

## DECLARACIÓN

“La responsabilidad del contenido desarrollado en este Trabajo de Titulación, nos corresponde exclusivamente; y la propiedad intelectual de la misma a la Universidad de Guayaquil según lo establecido por la Ley vigente”

Firma del Estudiante: .....

## **DEDICATORIA**

Hermoso Momento que nos Brinda la vida para hacer llegar está dedicatoria con todo Respeto A Nuestros Padres y todas aquellas personas que nos han colaborado en la realización de la misma, y una muy especial a nuestro Tutor y Maestro Efrén Silva ; Por sus Motivaciones y enseñanzas en lo que al ámbito de la Gastronomía se refiere. En este Manual He recopilado Información muy detallada, breve y precisa.

Esperamos que sea del agrado de quienes precisen dicha información la misma que puede ser usada para reforzar los conocimientos en lo que a la Gastronomía del Cantón Nobol del Guayas se refiere.

..... Gracias

## **AGRADECIMIENTO**

A Nuestros Padres y todas aquellas personas que nos han colaborado en la realización de la misma, y una muy especial a nuestro Tutor y Maestro Efrén Silva; Por sus Motivaciones y enseñanzas en lo que al ámbito de la Gastronomía se refiere. En este Manual He recopilado Información muy detallada, breve y precisa sobre El Análisis gastronómico del cantón Nobol de la provincia del Guayas

## ÍNDICE

ACTA DE APROBACIÓN	ii
DECLARACIÓN DE AUTORÍA	iii
DEDICATORIA	iv
AGRADECIMIENTO	vi
ÍNDICE	vii
LISTA DE TABLAS	x
LISTA DE CUADROS U OTRAS ILUSTRACIONES	xi
RESUMEN EJECUTIVO	xii
INTRODUCCIÓN	xiv
PROBLEMA	xv
OBJETIVOS	xvi
<b>CAPÍTULO 1 MARCO TEÓRICO</b>	
1.1 Generalidades del cantón Nobol	1
1.2 La alimentación	3
1.3 Patrimonio tangible e intangible	4
1.4 Cultura	5
1.5 Alimentación y cultura	5
1.6 Gastronomía y estilos de vida	6
1.7 Tradición	6

1.8 Folclore	7
1.9 Producción agrícola en la costa ecuatoriana	8
1.10 Producción agrícola en la Provincia del Guayas	8

## **CAPÍTULO 2 INVESTIGACIÓN EXPLORATORIA**

2.1 Definición	14
2.2 Beneficios	14
2.3 Metodología a utilizar	14
2.4 Técnica a utilizar	15
2.5 Objetivos de la investigación	15
2.6 Población	15
2.7 Determinación del tamaño de la muestra	15
2.8 Recolección de datos	16

## **CAPÍTULO 3 ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS**

3.1 Análisis de la producción agrícola del cantón Nobol	18
3.2 Análisis de la producción ganadera del cantón Nobol	23
3.3 Análisis de la producción pesquera del cantón Nobol	24
3.4 Análisis del Turismo en el cantón Nobol	25
3.5 Análisis del Folclore del cantón Nobol	29
3.6 Análisis de la comida del cantón Nobol de la provincia del Guayas	34

<b>CONCLUSIONES</b>	38
---------------------	----

<b>RECOMENDACIONES</b>	40
------------------------	----

<b>REFERENCIAS</b>	41
--------------------	----

## **LISTA DE TABLAS**

Tabla 1.1 Cultivos transitorios de mayor producción	9
Tabla 1.2 Número total de cabezas de ganado (machos y hembras)	9
Tabla 1.3 Número total de aves	9
Tabla 2.1 Personas entrevistadas en el cantón Nobol	16

## **LISTA DE IMÁGENES**

Imagen 3.1 Plantación de arroz en el cantón Nobol	19
Imagen 3.2 Maíz amarillo producido en los recintos del cantón Nobol	20
Imagen 3.3 Mango producido en la Comuna Petrillo	21
Imagen 3.4 Ovos cultivados en la comuna Petrillo	22
Imagen 3.5 Melón producido en los recintos del cantón Nobol	23
Imagen 3.6 Plantaciones de plátano en los alrededores del cantón Nobol	24
Imagen 3.7 Ganadería de los recintos del cantón Nobol	25
Imagen 3.8 Parque cultural garza roja	27
Imagen 3.9 Gruta de la Santa Narcisa de Jesús en San José de Nobol	28
Imagen 3.10 Malecón del cantón Nobol	29
Imagen 3.11 Santuario del cantón Nobol	30
Imagen 3.12 Recuerdos religiosos ofrecidos en el cantón Nobol	31
Imagen 3.13 Artículos religiosos ofrecidos en el cantón Nobol	32
Imagen 3. 14 Maduro con queso del cantón Nobol	34
Imagen 3.15 Salchicha elaborada en el cantón Nobol	35
Imagen 3.16 Seco de pato del cantón Nobol	35
Imagen 3.17 Comida ofertada en el cantón Nobol	36

## LISTADO DE ANEXOS

Anexo 1 Cuestionario de entrevista	43
Anexo 2 Entrevista Realizada a la Lic. Gisella Morán Directora de la Biblioteca Municipal	44
Anexo 3 Entrevista realizada al Sr. Benito Ruiz, Presidente del Centro Agrícola Cantonal	45
Anexo 4 Entrevista realizada al Sr. José Villamar. Productor de arroz, ex Alcalde del cantón Nobol	48
Anexo 5 Entrevista realizada a la Dra. Grace Pae Alvarado. Presidenta de la Comuna Petrillo	50
Anexo 6. Entrevista realizada al señor César Campuzano	52
Anexo 7. Entrevista al Lic. Ronny León. Director de turismo del cantón	55
Anexo 8. Sr. Mario Morales Administrador del Parque Club Garza Roja	58
Anexo 9. Entrevista Lic. Jennifer Lavayen Secretaria del Santuario del Cantón Nobol	60
Anexo 10. Entrevista a la Señora Gina Castañeda. Servicio en restaurante de Nobol	64
Anexo 11. Entrevista a la Señora Francisca Véliz. Propietaria de restaurante.	66
Anexo 12. Entrevista a la señora María Romero. Oriunda del cantón Nobol	68
Anexo 13. Codificación y Categorización	69
Anexo 14. Fotografías varias	75

## **RESUMEN**

Este proyecto, analiza la relación que existe entre la comida y los distintos componentes de la gastronomía, inherentes al cantón Nobol de la provincia del Guayas, dado que existen diversos planes para potenciar la producción el país; se hace necesario la investigación de los factores que tributan a la gastronomía del cantón. Además se considera un destino turístico encaminado a la actividad turística de carácter religioso, debido a la visita al miles de personas al santuario donde reposan los restos de Santa Narcisa de Jesús. Se analizó el contexto gastronómico, tomando en consideración la metodología cualitativa, técnica entrevista, en la que se realizaron cuestionarios y se preguntaron a diversos expertos, contando con el presidente del centro agrícola del cantón Nobol, personas dedicadas a la agricultura, presidenta de la comuna Petrillo, pescadores artesanales, directores de turismo, conocedores de tradiciones y personas ligadas a la comida desarrollada en el cantón. De este modo, se puede analizar los resultados de la investigación mediante la codificación y categorización de las distintas premisas citadas por las personas entrevistadas y contrastadas mediante la observación exploratoria. Los manjares que se desarrollan en el cantón y que identifican como tradicionales están el maduro con queso, el seco de pato, el seco de pollo, el caldo de gallina, la salchicha, las torrijas de choclo, la humita; los mismos que se relacionan con los distintos géneros de consumo, así como con el folclore, el turismo y la cultura en sí.

Palabras clave: Gastronomía, análisis gastronómico, cultura, tradición, turismo.

## **INTRODUCCIÓN**

Con la finalidad de dar a conocer y mostrar las diferentes costumbres, tradiciones, fe religiosa relacionada con la gastronomía del Cantón Nobol de la Provincia del Guayas, se ha realizado este estudio minucioso del mismo, siendo muy importante también, saber sobre su agricultura, ganadería y pesca. Es imprescindible aprender del lugar el cual encierra mucha historia religiosa ya que el personaje con el que se identifica al pueblo nobileño es la Beata Narcisa de Jesús. La hacienda San José, lugar donde nació la Beata Narcisa de Jesús, el cual es muy visitada por los turistas y que se lo puede utilizar como sitio de retiro.

Otros sitios turísticos de Nobol son el club privado "La Garza Roja", conocido como "Los Canales", sitio turístico y ecológico, con coliseo de gallos y famoso por su rodeo montubio.

En el pueblo se puede encontrar pequeños puestos que ofrecen al turista una variada oferta de comidas típicas como el maduro con queso, deliciosas humitas, tortillas de choclo, caldo de salchichas, fritadas y los deliciosos bizcochos.

## **PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

Mediante la observación directa, se puede constatar la riqueza gastronómica de este cantón, además de su riqueza turística. Contando con estos parámetros, se ha visto necesario realizar un levantamiento de información del tipo gastronómico que sirva de base para futuras generaciones y se deje sentado un precedente para con los demás cantones de esta importante provincia.

## **JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN**

Respecto de sus actividades comerciales y turísticas, en la cual es inherente recalcar su actividad gastronómica, se piensa en desarrollar un análisis gastronómico, el mismo que detalla todos los componentes relacionados al hombre, su entorno y la gastronomía. Como se mencionó antes, solamente mediante la observación directa se puede constatar un gran aporte de un sinnúmero de manjares que se ofrecen a sus pobladores y a turistas.

## **OBJETIVO GENERAL**

Analizar la gastronomía del cantón Nobol de la provincia del Guayas, utilizando técnicas de investigación donde se estudien todos sus componentes con el objeto de generar información válida y sustentada.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Recopilar información teórica que sirva de guía para el desarrollo del proyecto
- Realizar una investigación exploratoria utilizando metodología cualitativa, técnica de entrevista con el objetivo de determinar los componentes de la gastronomía del cantón Nobol.
- Analizar los resultados de la investigación desarrollada en el cantón Nobol de la provincia del Guayas.

## CAPÍTULO 1 MARCO TEÓRICO

### 1.1 Generalidades del cantón Nobol

De acuerdo con la página web de la prefectura de la provincia del Guayas, Nobol se ubica a 35 minutos de Guayaquil. Está asentada a 9 m.s.n.m., su temperatura promedio es de 27°C y su precipitación promedio anual es de 500 a 1000 milímetros. El río principal es el Daule que se encuentra al este del cantón, sus afluentes son el Magro, Bijagual y Guachapelí, en el que se encuentra gran variedad de peces, en donde la pesca artesanal del río es significativa para el consumo doméstico de esta zona.

#### 1.1.2 Producción agrícola

El terreno del cantón es generalmente plano. Hacia el suroeste se levanta la pequeña Cordillera del Paco. El terreno es fértil y propicio para el cultivo de productos tropicales. Hay extensas zonas arroceras y cultivos de gran variedad de frutas como mangos, sandías, naranjas, ciruelas, y demás frutas tropicales. Sus habitantes se dedican a la agricultura y ganadería. Hay una gran cantidad de piladoras. Debido al desarrollo comercial se han instalado algunas fábricas de productos lácteos y materiales de construcción. Pero no se pierde la costumbre de sus artesanos de fabricar artículos de cuero. (Prefectura del Guayas, s/a)

#### 1.1.3 Gastronomía

El maduro con cuajada se lo considera un plato tradicional de Nobol debido a la singularidad de sus ingredientes, ya que estos deben estar en su punto, el maduro bien maduro y el queso con cuajo recién hecho. En la calle principal de Nobol hay muchos locales donde se vende este plato típico. (Prefectura del Guayas, s/a)

#### 1.1.4 Turismo

Se considera que la mayor afluencia de turistas se debe a visitas religiosas ya que el personaje con el que se identifica el pueblo noboleño es la Beata Narcisa de Jesús. Se consideran los siguientes destinos turísticos.

- El Santuario de la Beata Narcisa de Jesús, donde reposan sus restos, al cual acuden día a día cientos de devotos.
- La Capilla Sacramental, es un lugar de oración en donde está expuesto el Santísimo Sacramento. Los peregrinos pueden hacer un retiro espiritual.
- El Museo de la Beata Narcisa de Jesús, en donde se encuentra los atuendos que utilizaba e incluso los silicios con los cuales hacían sus penitencias.
- La hacienda San José, lugar donde nació la Beata Narcisa de Jesús, el cual es muy visitada por los turistas y que se lo puede utilizar como sitio de retiro.
- Otros sitios turísticos de Nobol son el club privado "La Garza Roja", conocido como "Los Canales", sitio turístico y ecológico, con coliseo de gallos y famoso por su rodeo montubio.
- En el pueblo se puede encontrar pequeños puestos que ofrecen al turista una variada oferta de comidas típicas como el maduro con queso, deliciosas humitas, tortillas de choclo, caldo de salchichas, fritadas y los deliciosos bizcochos.

Durante el mes de mayo se realizan los llamados Velorios en los que se desarrollan programas sociales, culturales y deportivos. . (Prefectura del Guayas, s/a)

### 1.1.5 Fiestas

Fiesta religiosa del Aniversario de santificación oficial de Narcisa de Jesús y su santuario, se la realiza en el Santuario de Nobol. Las actividades son el Pregón de inauguración, misas, novenas y quema del castillo el 25 de octubre Feria Dominical, se la realiza a lo largo del Malecón, desde el Santuario Narcisa de Jesús hacia el Sur, todos los sábados, domingos y feriados. Se pueden encontrar artículos en general, mayormente religiosos, comidas típicas, juguetes, jugos, etcétera. El 7 de agosto, día que se celebra la cantonización de Nobol, el 8 de diciembre, aniversario del viaje espiritual de Narcisa al cielo.

### 1.2 La alimentación

La subsistencia se puede definir como todos los elementos básicos que los seres humanos necesitan para su bienestar. La alimentación es parte fundamental de la subsistencia de las poblaciones humanas. (Aguilar, 2002).

Desde el punto de vista biológico, la alimentación consiste en la incorporación de nutrientes necesarios para la supervivencia de los organismos. En las poblaciones humanas este proceso va más allá de lo biológico ya que tiene componentes sociales y culturales. (McClung, Martínez, Ibarra, Adriano, 2014). Como lo señala (Aguilar Piña, 2002), la alimentación es un aspecto fundamental de la cultura ya que permite, por un lado, la expresión de formas organizativas y de relación del hombre con su entorno y, por otro, mantener las condiciones básicas de producción y reproducción de la vida social. Está constituido por etapas básicas de: necesidad, obtención, procesamiento, consumo y replanteamiento de la necesidad de alimentarse. Los procesos de alimentación se generan en ámbitos sociales, económicos, políticos, ecológicos y religiosos (Aguilar, 2002).

### 1.3 Patrimonio tangible e intangible

Existen dos grandes grupos para clasificar al patrimonio, según la UNESCO (s/f) que incluyen a los ya citados: Patrimonio Tangible y Patrimonio Intangible.

El patrimonio tangible se refiere a todo aquello perteneciente al mundo de lo físico, de la materia, susceptible de ser considerado como patrimonio. Mientras que el patrimonio intangible es definido como las prácticas, representaciones y expresiones, los conocimientos y las técnicas, que procuran a las comunidades, los grupos e individuos un sentimiento de identidad y continuidad. Los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales asociados a esas prácticas forman parte integrante de este patrimonio. (Schlüter, 2011)

El patrimonio intangible se manifiesta en los siguientes campos:

- Tradiciones
- Expresiones orales
- Artes del espectáculo
- Prácticas sociales, rituales y festividades
- Conocimientos y prácticas relacionadas con la naturaleza y el universo
- Las técnicas propias de la artesanía tradicional

El patrimonio cultural intangible o inmaterial es transmitido de generación en generación; y éstas lo recrean permanentemente en función de su medio, su interacción con al naturaleza y su historia. La protección de este patrimonio es una garantía de sostenibilidad de la diversidad cultural. (Schlüter, 2011)

#### 1.4 Cultura

Barrera, (2013), en su estudio menciona que Tylor (Grimson, 2008) en 1871 planteó un concepto de cultura asociado a todo aquel conocimientos, tradición, costumbre y hábito inherente a la persona dentro de una sociedad, al ser perteneciente de esta. Harris (2011) cita la definición de Tylor de la siguiente manera:

“La cultura... en su sentido etnográfico, es ese todo complejo que comprende conocimientos, creencias, arte, moral, derecho, costumbres y cualesquiera otras capacidades y hábitos adquiridos por el hombre en tanto que miembro de la sociedad.”

Grimson (2008) prosigue en incluir, por ende, todas las actividades y pensamientos humanos dentro de la susodicha cultura. Poniendo el relieve en que hay diferentes y múltiples culturas siendo el denominador común que la humanidad es un ente cultural.

#### 1.5 Alimentación y cultura

El hombre, a diferencia de los animales, si bien partió de la caza y la recolección también aprendió a cultivar plantas, criar animales y preparar de diferentes formas su alimento mediante diferentes procesos que dieron lugar a lo asado, lo ahumado, lo salado y lo hervido. Esto tuvo una gran influencia en hacer comestibles productos que ordinariamente no lo eran y en el desarrollo de una serie de técnicas relacionadas con la elaboración de recipientes y utensilios de cocina, y en normas para la utilización de cubiertos, juegos de mesa, etcétera, que se tradujeron a su vez en un elaborado sistema de reglas de etiqueta conocidas como modales. (Schlüter, 2011)

*El elemento cultural de la alimentación de alguna manera es la “gastronomía”. El hombre pocas veces consume directamente lo que la Naturaleza le ofrece, comienza por*

*transformarlo, originando tradiciones culinarias que sólo modifica lentamente con el tiempo; pero además no se contenta con nutrirse, no es un acto automático: crea, alrededor de este acto una serie de hábitos, costumbres, ritos, tabúes [...], en una palabra, crea todo un entorno distintivo (Escobedo Mansilla et al. 1998:11).*

## 1.6 Gastronomía y estilos de vida

De Garine (1999:14), citando a Levy Strauss afirma que la gastronomía de una sociedad constituye un lenguaje mediante el cual ésta expresa su estructura de manera inconsciente.

Generalmente las sociedades utilizan en la preparación de sus platos elementos que se desarrollan bien en el área en que residen aunque también con frecuencia incorporan a su dieta alimentos que no se producen en la región. Por un lado se encuentra el deseo de no verse limitadas al autoconsumo y de incorporar a la cocina elementos que realzan el sabor. Por otra parte, también hay consideraciones de carácter religioso que obliga a utilizar o privarse de determinados productos durante ciertas épocas del año. Los cristianos, por ejemplo se abstendrían de comer carne los viernes. Si bien esta costumbre cayó prácticamente en desuso todavía se observa abstinencia el Viernes Santo previo a la Pascua de Resurrección y, en menor medida, el Miércoles de Ceniza que marca el inicio de la Cuaresma. (Schlüter, 2011)

## 1.7 Tradición

La tradición viene a ser tal mediante nuestra acción y, en consecuencia, podemos decir que también la tradición es algo que nosotros hacemos. Sin creación no hay tradición: la tradición misma pertenece a una creación. Incluso lo que viene a ser tradición

no sólo es algo que fue creado en el pasado, sino que viene a ser viva en cuanto tradición mediante la creación en el presente (Kiyoshi, 1995: 368).

La tradición viva se opone a la tradición de los objetos inertes, porque actúa, se traslada de un lugar a otro, crece, se preserva mediante la transformación; sin cambio no hay tradición porque toda repetición o reiteración es sinónimo de transmisión que conlleva un proceso de selección y adaptación. En este sentido el ciclo de la tradición abarca el pasado, el presente y el futuro: “La tradición es algo que activamente es hecho vivir en el presente, pero la acción del presente siempre encierra una relación con el futuro: mediante la acción, la tradición del pasado se une al presente y al futuro” (Kiyoshi, 1995: 366).

## 1.8 Folclore

De acuerdo a la Real Academia de la Lengua Española, la palabra folclore, viene del inglés *folklore* y se refiere al conjunto de costumbres, creencias, artesanías, canciones, y otras cosas semejantes de carácter tradicional y popular. Los primeros estudios de folclor aparecen a mediados del siglo XIX, en el marco del Romanticismo, entendiéndose por tal el amplio movimiento artístico, literario e ideológico que se extendió por Europa y que predicaba la exaltación del pasado, de los valores tradicionales y populares que se manifestaban. El interés de estos primeros folkloristas, se centró casi sin excepción, en la recolección y el estudio comparado de materiales de la literatura popular, en concreto, de canciones, romances, dichos y expresiones populares, en los cuales era posible descubrir *el alma del pueblo*. (Aguilar, Feixa y Melis, 2000).

### 1.9 Producción agrícola en la costa ecuatoriana

En 2010, el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC) presentó la Encuesta de Superficies de Producción Agropecuaria Continua (Espac), en la que se reveló que Ecuador posee 7,3 millones de hectáreas dedicadas a la agricultura y la mayoría están ubicadas en Manabí, Guayas, Loja, Los Ríos y Esmeraldas. El ingeniero agrónomo Emilio Basantes explica que debido a la posición geográfica y a la diversidad de suelos, como los arcillosos y los arenosos, la producción agrícola en la nación es amplia.

En la Costa existen lugares que no son aptos para la agricultura como los terrenos cercanos al mar. “La corriente marina provoca sequedad en los suelos, transformándolos en más salinos y por ende esto repercute en la producción”, manifiesta Basantes. En general, los productos que se obtienen en esta región son los cultivos de ciclo corto como el arroz y la soya. Además, afirma que también esta zona es apta para productos como yuca, algodón, frutas tropicales, banano, palma africana, café, cacao, caña de azúcar, entre otros. (Hora, 2013)

### 1.10 Producción agrícola en la Provincia del Guayas

De acuerdo a el INEC, (2012) la producción anual de caña de azúcar para azúcar en Guayas representa el 75,2% respecto a la producción nacional de este cultivo y el 100% de la producción se destina a la venta; mientras que, la producción anual de arroz representa el 65,8% de la producción nacional y el 92,3% se destina a la venta.

Tabla 1.1 Cultivos transitorios de mayor producción

<b>Cultivos transitorios</b>	<b>Superficie plantada (Ha)</b>	<b>Superficie cosechada (Ha)</b>	<b>Producción anual (Tm)</b>
Arroz	257.294	237.316	1.029.783
Maíz duro seco	49.927	46.288	238.391

Fuente: (ESPAC, 2012)

Tabla 1.2 Número total de cabezas de ganado (machos y hembras)

Vacuno	Porcino	Ovino	Asnal	Caballar	Mular	Caprino
326.678	91.447	6.770	3.256	31.942	4.062	3.425

Fuente: (ESPAC, 2012)

Tabla 1.3 Número total de aves

Pollos y gallinas en campo	Pollos y gallinas en planteles avícolas
996.875	863.861

Fuente: (ESPAC, 2012)

#### 1.10.1 Producción de arroz (*Oryza sativa*) en Ecuador

Daule es el mayor productor de arroz de Guayas, donde se encuentra el 60% de las 378 600 hectáreas de la gramínea que registró el censo agrícola en el 2011. Buena parte de las tierras destinadas al cultivo de arroz en Guayas se nutre del riego controlado, a través de sistemas administrados por los propios productores, como el Plan América-Lomas, que tiene 5 500 hectáreas. Pero en sectores del recinto Boquerón, los campesinos todavía dependen de las lluvias o del bombeo de pozos profundos, debido a la lejanía del río Daule. (Comercio, 2015)

El arroz tarda entre 14 y 16 semanas en madurar y estar listo para su cosecha. Por ello la gramínea sembrada en enero tiene su pico más alto de recolección a finales de abril y mediados de mayo. Se trata de la cosecha de invierno, llamada así porque coincide con esta época del año y por tal razón los campesinos consideran que es más productiva que la de verano. En el año 2015, la cosecha de invierno alcanzó las 440 000 toneladas, un 25% más que la cosecha invernal del 2014. (Comercio, 2015)

Ese mejor desempeño también se explica porque a la cosecha de invierno hay que sumar otras 380 000 toneladas de la pasada cosecha de verano, que en conjunto irán para el consumo interno, la exportación, y el remanente como provisión para el 2016. (Comercio, 2015)

#### 1.10.2 Producción de maíz (*Zea mays*)

En cuanto a la estimación de superficie sembrada de maíz duro seco para invierno se identificó 276.385 ha, distribuyéndose de la siguiente manera: Los Ríos 35,2%, Manabí 28,9%, Guayas 17,5%, Loja 12,9%, Santa Elena 4,1%, El Oro 0,1% y Manga del Cura 1,4%; en tanto que en la época de verano, la superficie total sembrada fue de 45.969 ha, de las cuales el 68,9% corresponde a la provincia de Los Ríos, 16% Guayas, 10% Manabí, 3,8% Santa Elena y 1,3% Manga del Cura. (MAGAP, 2014)

La provincia de Guayas tiene una superficie sembrada de maíz duro seco en la época invierno de 48.262 ha, que corresponde al 17,5% del total estimado. Los cantones que poseen la mayor superficie son Balzar (13.383 ha), El Empalme (13.481 ha) y Pedro Carbo (12.200 ha), sumando el 78,8% del porcentaje provincial. En la época de verano la

provincia de Guayas aporta en un 16% la estimación total del área de estudio, siendo los cantones con mayor sembrío; El Empalme (2.361 ha), Balzar (1,054 ha), Guayaquil (942 ha) e Isidro Ayora (217 ha). En esta provincia, se identifica una dinámica en el cultivo de maíz duro seco, en la cual la superficie cultivada es mayor en invierno que en verano, debido a la mayor precipitación en la época de invierno, lo cual beneficia a la producción de este cultivo. (MAGAP, 2014)

### 1.10.3 Producción de mango (*Mangifera indica*) en Ecuador

La cosecha de mango suele iniciar en octubre y concluye en mayo del siguiente año, lo que los productores de la fruta conocen como ‘campaña’. La campaña del período 2014-2015 alcanzó, según datos del sector, 10,7 millones de cajas de cuatro kilos. Actualmente, la media de producción es de unas 10 toneladas por hectárea. Casi la totalidad de la fruta que exporta Ecuador es fresca, y su principal mercado es Estados Unidos, que acapara el 84% de la producción nacional. Canadá y Europa son otros destinos, con el 6,4% y el 4%, respectivamente. (Líderes, 2015)

La producción y la exportación de mangos están concentradas en alrededor de 100 plantaciones ubicadas principalmente en la provincia del Guayas. Esas fincas suman unas 7 700 hectáreas (ha), de las cuales 6 500 se cosechan exclusivamente para la exportación del mango fresco. Casi la mitad de las plantaciones de mango están aglutinadas principalmente en fincas de entre una y 50 ha. Apenas 13 fincas abarcan más de 100 ha, según datos de la Fundación Mango, el gremio que agrupa al sector. (Líderes, 2015)

#### 1.10.4 Producción de ovos (Spondias mombin)

La ciruela mueve la economía en las comunas Petrillo, de Nobol, y Juntas del Pacífico, de Santa Elena, ambas distantes cerca de 50 km de Guayaquil. Los pobladores que despachan decenas de cajas entre \$ 5 y \$ 8 se muestran orgullosos de diversificar la producción de la fruta con mermelada, jugos, licor, cocteles, torta e incluso sazonan con ciruela los cangrejos y los chuzos. Ocurre en Petrillo y Juntas del Pacífico, que muestran su fruta en festivales, que incluyen presentaciones artísticas, bailes y entrega de premios en efectivo. En la primera localidad hubo entre escuelas y centros infantiles. Lady Mosquera y Mariela Murillo, de la escuela Raquel Naranjo, prepararon un coctel elaborado con ciruela y licor de menta. (Universo, 2014)

Gralle Palle, presidenta de la comuna Petrillo, dijo que el festival se lo realiza hace 15 años y que es una oportunidad para que lugareños compartan sus preparados, sin costo. (Universo, 2014)

En el año 2014, como lo acostumbrado, se realizó un festival en Juntas del Pacífico, de la parroquia Simón Bolívar (conocida como Julio Moreno), a la que se accede por el km 30 de la vía a la costa. Para muchos nativos, en estos festivales se aprovecha para vender cajas del producto y sus derivados: mermelada, cocteles, yogur y helado. (Universo, 2014)

## **CAPÍTULO 2 INVESTIGACIÓN EXPLORATORIA**

En este capítulo se pretende lograr una mayor penetración y comprensión del problema. Se utilizan técnicas como la entrevista que sirva de base para corroborar y comprobar la información bibliográfica.

### **2.1 Definición**

A través del estudio exploratorio se pretende conocer los componentes implícitos en la gastronomía del cantón Nobol de la provincia del Guayas. Esta clase de estudio se caracteriza por ser flexible y se realiza cuando el tema a investigar ha sido poco analizado, exigiendo al investigador mayor receptividad, serenidad y gran paciencia. (Sampieri , Collado , & Baptista, 1991).

### **2.2 Beneficios**

Los beneficios de la investigación ayudan a obtener información concerniente a los platos tradicionales del cantón Nobol y su relación con los productos agrícolas, ganaderos, el folclor, el turismo, etcétera. Todo este compendio servirá de fuente de consulta para futuras generaciones estudiantiles.

### **2.3 Metodología a utilizar**

El método empleado en la recogida de información se ha basado en metodología cualitativa, mediante un trabajo de campo consistente en visitas a diferentes establecimientos de comida y distintas organizaciones ligadas a la producción y a la cultura. La recepción de la información se llevó a cabo a través de un cuestionario dirigido a representantes políticos, historiadores, profesionales y pobladores del sector.

## 2.4 Técnica a utilizar

La técnica a utilizar es la entrevista, la misma que se diseñó con base en los objetivos de la investigación, esta es una herramienta que permite conocer la realidad del entorno donde la gente desarrolla su vida cotidiana. Este tipo de entrevistas son muy útiles para obtener la información que proporcionan los entrevistados. Esto permite, por una parte captar historias vividas y, por otra, facilita una cierta confrontación entre lo que se dice y la realidad, aportando mayor veracidad y fiabilidad a la información vivida. (Egg, 2000)

El modelo de las entrevistas se encuentra en el anexo N. 1

## 2.5 Objetivos de la investigación

- Recopilar información acerca de la producción agrícola del cantón.
- Sintetizar información de la producción ganadera del sector.
- Compendiar datos relevantes de la pesca del cantón Nobol.
- Identificar las comidas que representa la tradición del cantón objeto de estudio.
- Codificar notas concernientes a la actividad turística del lugar de estudio.

## 2.6 Población

La población del cantón Nobol y sus recintos forman parte de la investigación exploratoria inherente al presente proyecto.

## 2.7 Determinación del tamaño de la muestra

Considerando que para el método cualitativo, científicamente no se fija un mínimo de personas a entrevistar sino el número necesario para cumplir los objetivos; se escoge entrevistar a personas residentes y oriundas, expertas o conocedoras de los distintos componentes de la Gastronomía, funcionarios del municipio que labore en el

departamento de turismo, en la biblioteca, centro agrícola y a expertos y conocedores del cantón.

Tabla 2.1 Personas entrevistadas en el cantón Nobol

Nombre	Función
Lic. Gisella Morán	Directora Biblioteca
Sr. José Villamar	Ex alcalde de Nobol
Sr. Benito Ruiz	Presidente Centro Agrícola Cantonal
Lic. Ronny León	Director Turismo del cantón Nobol
Dra. Grace Pae Alvarado	Presidente Comuna Petrillo
Sr. César Campuzano	Pescador artesanal
Sra. Francisca Véliz	Dueña de restaurante
Sra. Gina Castañeda	Empleada restaurante
Sr. Mario Morales	Administrador Garza Roja
Lic. Jennifer Lavayen	Secretaria Santuario Nobol
Sra. María Romero	Oriunda del Cantón Nobol

Elaborado: Autores

## 2.8 Recolección de datos

La recolección de los datos se realizó en los meses de noviembre y diciembre del año 2015. Se hicieron 12 viajes al cantón y a los recintos para analizar el objeto de estudio; primero se hicieron observaciones direccionadas a recopilar la información de manera general, luego se acordaron las fechas para las entrevistas a las personas mencionadas en la tabla 2.1

### 2.8.1 Recursos utilizados

Los recursos que se utilizaron para la investigación son:

- 2 Ordenadores
- Paquete de hojas
- Transporte
- 2 Teléfono con cámara incorporada
- Grabadora
- Tubo de tintas a colores
- Cámara fotográfica
- Filmadora

Por otra parte, la codificación y categorización de la información recolectada de las distintas entrevistas se encuentran en el Anexo N.-13

## **CAPÍTULO 3 ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS**

En el presente capítulo se dan a conocer los resultados de la investigación exploratoria efectuada en el cantón Nobol de la provincia del Guayas. Los diferentes componentes vinculados entre sí, tales como los productos agrícolas, ganaderos, pesqueros, la comida, el turismo y las manifestaciones folclóricas.

### **3.1 Análisis de la producción agrícola del cantón Nobol**

El cantón Nobol y sus recintos son conocidos por ser una zona netamente arrocerera. Todos los recintos producen arroz desde los recintos más pequeños hasta los más grandes. Petrillo es la comuna más grande donde se cultivan mangos, ovos y melones. De acuerdo a las declaraciones de la Dra. Grace Pae Alvarado presidenta de la comuna existen en Petrillo 10000 hectáreas para producción agrícola donde se puede cultivar productos de ciclo largo como Ovos, mangos y de ciclo corto como arroz, maíz.

En el campo de Nobol se cultivan 3500 hectáreas de variedades de arroz como arroz grano corto INIAP 11 el mismo que tiene un tiempo de cultivo de 100 a 110 días, se lo destina para consumo local de la provincia y resto del país. La producción de esta variedad de arroz es de 45 a 50 quintales por hectárea. Las otras variedades como el arroz grano largo se cultiva en menor cantidad.

Imagen 3.1 Plantación de arroz en el cantón Nobol



Fuente: Autores

Respecto de la producción de maíz se realiza en la parte alta de la zona. Las variedades son el maíz blanco y maíz amarillo. El blanco para harinas, el amarillo se utiliza en tortillas humitas, balanceado, etcétera. Por lo general el maíz blanco se envía a la Sierra y a Colombia. La producción de maíz se puede cosechar de 80 a 100 quintales por cuadra. Según el señor Benito Ruiz presidente del Centro Agrícola del cantón, 1500 hectáreas se destinan para el cultivo de maíz.

Imagen 3.2 Maíz amarillo producido en los recintos del cantón Nobol



Fuente: Autores

La producción de mango se realiza en verano, en una sola cosecha al año. Existen haciendas certificadas para exportar mango, en especial la variedad *Tommy Atkins*. También se cultivan otras variedades para consumo local como las conocidas vulgarmente como mango de chupar, mango de reina, mango colorado. También se puede reconocer la presencia de colombianos que llegan para realizar la compra de este producto. Se estima que existen 700 hectáreas de cultivos de mango en este sector.

Imagen 3.3 Mango producido en la Comuna Petrillo



Fuente: Autores

La producción de ovos se centra en la comuna Petrillo donde existen grandes extensiones de cultivos de ovos la misma que se obtiene en una sola cosecha al año. Hay dos tipos de ovo, el amarillo y el rosado. La producción se destina para el consumo local. La empresa Ecuajugo compra en mayor cantidad.

Imagen 3.4 Ovos cultivados en la comuna Petrillo



Fuente: Autores

Es importante señalar la poca producción de sandías debido a la inclemencia del clima, por lo que esta fruta ya no se cultiva.

En las distintas fincas se produce también en menor cantidad melón de las variedades pequeño y mediano.

Imagen 3.5 Melón producido en los recintos del cantón Nobol



Fuente: Autores

Otros productos también se cultivan en invierno tales como: vainita, fréjol gandul, zapallo, plátano, níspero, caimito, guayaba, cacao. En las vegas llamadas así por los lugareños a las riberas del río Daule se produce berenjena. En Petrillo se cultiva también papaya, guanábana. Todos estos productos son destinados para mercado local.

Imagen 3.6 Plantaciones de plátano en los alrededores del cantón Nobol



Fuente: Autores

### 3.2 Análisis de la producción ganadera del cantón Nobol

Respecto de las declaraciones y la observación, la ganadería en el sector es mínima. Se evidencia la falta de tecnología, tanto para la crianza como para la producción de carne, leche y derivados. Lo que sí se pudo constatar es ganadería pero a pequeña escala en la parte alta de la zona. En Petrillo en suelo montañoso se ejerce la producción ganadera como ganado bovino, porcino, ciertos criaderos de borregos, lo que se destinan para producción artesanal de carne, leche, queso. El presidente del centro agrícola y demás entrevistados coinciden que la Reforma Agraria terminó con la ganadería del sector. La carne para consumo en el cantón es traída de la provincia de los Tsáchilas.

Imagen 3.7 Ganadería de los recintos del cantón Nobol



Fuente: Autores

### 3.3 Análisis de la producción pesquera del cantón Nobol

La producción pesquera en el cantón es muy limitada, por lo general se puede ver pesca pero en muy raras ocasiones en el sector de San José perteneciente a las riberas del río Daule. También se pesca en el río Bijagual. En la comuna Petrillo hay 20 pescadores artesanales los mismos que en su mayoría realizan su faena de pesca todos los días. De acuerdo a declaraciones del señor César Campusano, pescador artesanal del sector, cuando realiza la faena de pesca, lo hace con materiales no invasivos como red, anzuelo, es decir con lo permitido por la ley. Los peces de agua dulce que se encuentran son: corvina, ahora muy raro el *bocachico*, róbalo, bagre, ratón, ciego, barbudo, *guanchiche*. Esta pesca se distribuye en el pueblo, se utiliza para sancocho, frito, cazuela.

La escasez de peces se lo atribuye al calentamiento global, además los entrevistados cuentan que hace tres años ciertos pescadores envenenaron agua con *cipermetrina*, eliminando gran cantidad peces, larvas y demás especies vivas del río, es por esto que incluso ya no se la *Giúbila* o camarón de río, muy apreciado por su sabor. Así nos cuentan los pescadores que hace tiempos atrás se pescaba de 10 a 15 cajas de bagre, lo cual servía para el sustento de cada familia de pescadores.

### 3.4 Análisis del Turismo en el cantón Nobol

Las actividades turísticas que se pueden realizar en el cantón Nobol son principalmente el turismo religioso, turismo gastronómico, turismo de ocio. Los atractivos visitados son. El santuario donde reposan los restos de Santa Narcisa de Jesús. El malecón de Nobol, la hacienda San José, el club la Garza Roja donde se pueden encontrar piscinas, toboganes, paseo a caballo, lanzamiento de *canopy*; además hay un restaurante con gastronomía local.

Imagen 3.8 Parque cultural garza roja



Fuente: Autores

La hacienda San José, es muy visitada los días domingos debido a la devoción religiosa. En esta hacienda nació la Santa Narcisa de Jesús. En este lugar existe un árbol de guayaba donde se dice que la santa acostumbraba a realizar oraciones. Este lugar es bañado por el río Daule pero no es permitido bañarse debido a muchas muertes anteriormente ocurridas.

Imagen 3.9 Gruta de la Santa Narcisa de Jesús en San José de Nobol



Fuente: Autores

Como estrategia para atraer turistas y de algún modo diversificar las actividades, se han desarrollado festivales gastronómicos como el Festival del seco, Festival del mango.

Estas actividades han tenido gran acogida por turistas locales y extranjero; se desarrollan cada año en el Malecón del cantón.

Imagen 3.10 Malecón del cantón Nobol



Fuente: Autores

Por otra parte, cada domingo en el santuario se desarrollan cinco misas donde pueden albergar alrededor de mil personas en cada una de ellas, tornándose el turismo religioso como el más importante para la localidad.

Imagen 3.11 Santuario del cantón Nobol



Fuente: Autores

También se ha trabajado en el plan de turismo para desarrollar la marca turística del cantón, pensando en dar opciones como destino gastronómico, natural y religioso. Los días más visitados por turistas son los domingos, debido a que miles de devotos visitan el cantón con fines religiosos. Por esta razón se tiene planeado crear una ordenanza para mejorar la calidad de servicio y, manipulación de alimentos en los restaurantes de la ciudad.

### 3.4 Análisis del Folclore del cantón Nobol

Respecto de manifestaciones folclóricas del cantón, los entrevistados consideran leyendas como la “dama tapada”, “la llorona”. Juegos populares como el palo encebado, trompos, los ensacados, los mismos que se realizan en las festividades. No existe ninguna vestimenta diferenciada, ni artesanías elaboradas en el lugar aparte de figuras en retablo.

Imagen 3.12 Recuerdos religiosos ofrecidos en el cantón Nobol



Fuente: Autores

Imagen 3.13 Artículos religiosos ofrecidos en el cantón Nobol



Fuente: Autores

Punto aparte tiene la devoción religiosa en el cantón, debido a que en este sitio nació Santa Narcisa de Jesús, sus restos reposan en una urna colocada en el altar del santuario, razón por la que en el año 2014 fue visitado por 522.000 personas, tanto turistas locales como extranjeros. De acuerdo a los entendidos, las personas de la Sierra ecuatoriana manifiestan su devoción en mayor proporción.

Debido a que la muerte de Santa Narcisa de Jesús fue el 8 de diciembre, se celebran fiestas en su honor el 9 de diciembre de cada año. En estas fechas, se desarrolla la novena o también llamado velorios, desde el 29 de noviembre hasta 9 de diciembre. En la noche, primero se celebra misa, para luego ser trasladado el cuerpo de santa Narcisa de Jesús a los distintos sectores del cantón. En este lugar se efectúan oraciones propias de la Santa.

No existe la costumbre de consumir algún tipo de comida en especial, más bien, la gastronomía es espontánea; diferentes comerciantes en coches o carretas ofrecen alimentos a los asistentes. Lo que sí se puede destacar en estos días de fiesta es que se desarrolla mucho comercio en los exteriores del santuario. En las fiestas se disponen de carpas, quiscos o carretas de comida como llapingachos, higos con queso, maduro con queso, salchicha, seco de gallina, seco de pato, humitas, tortillas.

Durante la celebración de las fiestas de canonización de la santa, el 12 de octubre se celebran los tres días previos a la fiesta desde el 9, 10, 11 y 12 de octubre. Las actividades son populares como la quema de castillos, festivales artísticos, misas; en el año 2015 se realizó una competencia atlética y un concurso de artes plásticas religiosas.

La misión principal del santuario son las misas, de lunes a sábado se celebran tres misas y los domingos se celebran cinco misas. Las demás costumbres son las similares a las del resto del país, por ejemplo se festeja el carnaval, en semana santa se consume la fanesca, en noviembre se celebra el día de los difuntos, en diciembre Navidad y finalmente el año viejo.

Finalmente, cuando fallece alguna persona, en los velorios brindan café con galletas, *canelazo* y en ciertas familias, cuando es de madrugada, brindan aguado de gallina.

### 3.5 Análisis de la comida tradicional del cantón Nobol de la provincia del Guayas

Según la observación realizada, la comida local es el maduro con queso, humitas, salchicha, seco de pato, seco de gallina, caldo de gallina, torreja de choclo, tortilla de maíz. Estos manjares se ofertan todos los días, pero en mayor cantidad los días domingos. A decir de la declaración del ex alcalde del cantón, el Sr. José Villamar, expresa que el plato que representa al cantón es el maduro con queso debido a que hace unos 50 años, el señor Vicente Briones comenzó a vender este exquisito manjar. Declara también que antes Nobol fue una estación de tránsito donde dos restaurantes ofrecían bolones, *bistec* y maduro con queso a los distintos choferes que viajaban con productos hacia distintos destinos. Incluso a los oriundos del lugar les conocían como los “come bolones”.

Imagen 3. 14 Maduro con queso del cantón Nobol



Fuente: Autores

Imagen 3.15 Salchicha elaborada en el cantón Nobol



Fuente: Autores

Imagen 3.16 Seco de pato del cantón Nobol



Fuente: Autores

Imagen 3.17 Comida ofertada en el cantón Nobol



Fuente: Autores

Hablando de los ingredientes que se utilizan en las distintas recetas, el maduro es traído desde la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas y El cantón Empalme de la provincia del Guayas. El queso o cuajada se trae del cantón Balzar, Salitre y de la localidad de La Maravilla, perteneciente al cantón Daule. El arroz se obtiene de las distintas piladoras locales. El choclo lo traen de El Empalme. Los patos y las gallinas se compran en Salitre.

Como se mencionó anteriormente, con el propósito de atraer turistas, en el cantón también se realiza el Festival del seco, donde se ofertan distintos tipos de este delicioso

manjar. También se realiza el Festival del mango, en el que participan profesionales de la gastronomía de origen nacional e internacional, en el que se realizan distintos platos de cocina de autor.

De acuerdo al catastro de establecimientos de alimentos y bebidas, se reconocen 50 restaurantes de comida tradicional registrados. El director de turismo menciona que se observan el triple de locales informales los fines de semana. No existe comida internacional, sólo se evidenció un quiosco ofreciendo pizza, una panadería colombiana y un restaurante chifa.

Las técnicas de cocción que se realizan las siguientes:

- Fritura para maduro
- Confitado para fritada
- Rehogo para refrito
- Hervido para caldos de gallina
- Cocción al vapor para humitas
- Molienda para carnes de salchicha
- Embutido para salchicha

## CONCLUSIONES

- La información bibliográfica sirvió de base para la consecución de la investigación debido a que se enmarcó como guía para una mejor comprensión y desarrollo del proyecto.
- Respecto de los resultados de la investigación desarrollada, los componentes gastronómicos más representativos son el turismo religioso, debido a que mueve gran cantidad de visitantes, tanto en días normales como en las festividades del cantón, haciendo que exista diversa oferta de comida local.
- La comida local está enmarcada adaptaciones de otras localidades, incluso los ingredientes importantes no son producidos en la zona sino que se consiguen de otros cantones y provincias.
- Otro de los aspectos importantes es que la mayoría de los ingredientes utilizados en la comida local, no se cultivan en la zona, sino que se proveen de otras provincias u otros cantones de la provincia. Sólo el arroz se consigue en el cantón. Existen otros productos agrícolas primarios como el mango, el melón, los ovos de suma importancia en el movimiento económico del cantón, impulsado por la comuna Petrillo, localidad que se considera netamente productiva. La ganadería del cantón es muy pobre; las razones son muy variadas, empezando por la reforma agraria y por falta de organización en el cantón. Tampoco existe pesca local. La razón principal es el calentamiento global y el envenenamiento de las aguas de río Daule.

- Las tradiciones son del tipo religioso, con diversas celebraciones en honor a la Santa Narcisa de Jesús. En estas celebraciones se desarrolla un importante flujo comercial, especialmente el de la venta de comidas del sector. Las demás costumbres se reconocen como en el resto del país, a considerar año viejo, carnaval, día de los difuntos, navidad, etcétera.

## **RECOMENDACIONES**

- Se recomienda ampliar la investigación en diferentes disciplinas o asignaturas que tributen a la comida y componentes gastronómicos de la localidad, por ejemplo el origen de la comida del cantón.
- Realizar proyectos o planes de negocios que contemplen el mejoramiento de la calidad y oferta de productos culinarios.
- Realizar proyectos de desarrollo de productos, mediante la utilización de las distintas materias primas cultivadas en la zona tales como mango, ovo, melón, arroz.

## REFERENCIAS

- Aguilar, E., Feixa, C., Melis, A. (2000). *Tradiciones y escenarios actuales de la antropología en España*. Nueva Antropología, 101 - 122.
- Aguilar, P. (2002). *Una aproximación teórico-metodológica para el estudio de la antropología alimentaria*, México: Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México. Tesis.
- Barrera, R. (2013). *El concepto de la Cultura: definiciones, debates y usos sociales*. Clases historia, 3
- Comercio, E. (16 de Febrero de 2015). Arroceros ecuatorianos proyectan un 25% más de producción. Actualidad, pág. s/n.
- De Garine, I. (1988). *Antropología de la alimentación: entre Naturaleza y Cultura*. En: Oncera La Val de, editors. Alimentación y cultura. Actas del Congreso Internacional (1988). Madrid: Museo Nacional de Antropología; 1999. 14-34.
- Egg, E. A. (2000). *Cómo organizar el trabajo de investigación* . Buenos Aires: Lumen.
- Grimson, A. (2008) *Diversidad y cultura: reificación y situacionalidad*, Tabula Rasa 8:45-67.
- Harris, M. (2011). *Antropología cultural*, Madrid, Alianza Editorial.
- Hora, L. (22 de mayo de 2013). Producción agrícola en el Ecuador. Agro, pág. s/p.
- INEC. (28 de Agosto de 2012). [www.ecuadorencifras.gob.ec](http://www.ecuadorencifras.gob.ec). Obtenido de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/wpcontent/descargas/Presentaciones/PRESENTACION-Espac.pdf>

- Kiyoshi, M. (1995), *Teoría de la tradición*, en Agustín Jacinto Zavala, Textos de la filosofía japonesa moderna. Antología, Zamora, El Colegio de Michoacán/CONACULTA, pp. 365-372.
- Líderes. (19 de Julio de 2015). El clima provocó un revés a la producción de mango. Agro, pág. s/n.
- MAGAP. (30 de Diciembre de 2014). [www.magap.gob.ec](http://www.magap.gob.ec). Obtenido de [http://balcon.magap.gob.ec/mag01/magapaldia/CGSIN/Articulo%20estimacion%20superficie%20seco%20\(2\).pdf](http://balcon.magap.gob.ec/mag01/magapaldia/CGSIN/Articulo%20estimacion%20superficie%20seco%20(2).pdf)
- McClung E., Martínez D., Ibarra E., Adriano C. (2014). *Los orígenes prehispánicos de una tradición alimentaria en la cuenca de México*. Anales de Antropología, s/n.
- Prefectura del Guayas. <http://www.guayas.gob.ec/cantones/nobol>
- Real Academia de la Lengua <http://dle.rae.es/?id=I9k9xD7>
- Sampieri , R., Collado , C., & Baptista, L. (1991). *Metodología de la investigación*. Colombia: Panamericana Formas e Impresos.
- Schlüter, R. (20 de Marzo de 2011). *Turismo y patrimonio gastronómico, una perspectiva*. CIET, 59. Obtenido de <http://201.147.150.252:8080/jspui/bitstream/123456789/1681/1/Turismo%20y%20patrimonio%20gastron%20c3%b3mico%20una%20perspectiva.pdf>
- Universo, E. (1 de Noviembre de 2014). La ciruela, presentada como reina de la mesa. Noticias, pág. s/n.

## **ANEXOS**

### Anexo 1 Cuestionario de entrevista

1. Cuántas parroquias urbanas tiene el cantón Nobol
2. Cuántas parroquias rurales tiene el cantón Nobol
3. Cómo se llamaba antes de la parroquialización de Nobol
4. Sus primeros asentamientos, sus primeros colonos
5. ¿A qué se dedicaban?
6. Cuáles son las principales fuentes de ingreso del cantón
7. Dónde producen productos agrícolas
8. Lugares de producción ganadera
9. Dónde se obtiene productos pesqueros
10. Proyectos desarrollándose en general, urbanísticos, turísticos, etcétera.
11. Folklore, Fiestas, historias, cuentos, leyendas, costumbres, tradiciones
12. Comida tradicional
13. Comida internacional
14. Turismo en el cantón, sitios turísticos
15. Cuántos turistas llegan semanalmente, mensual, anual

Anexo 2 Entrevista Realizada a la Lic. Gisella Morán Directora de la Biblioteca Municipal

1. Cuántas parroquias urbanas tiene el cantón Nobol
2. Cuántas parroquias rurales tiene el cantón Nobol
3. Cómo se llamaba antes de la parroquialización de Nobol
4. Sus primeros asentamientos, sus primeros colonos
5. ¿A qué se dedicaban?
6. Cuáles son las principales fuentes de ingreso del cantón
7. Dónde producen productos agrícolas
8. Lugares de producción ganadera
9. Dónde se obtiene productos pesqueros
10. Proyectos desarrollándose en general, urbanísticos, turísticos, etcétera.
11. Folklore, Fiestas, historias, cuentos, leyendas, costumbres, tradiciones
12. Comida tradicional
13. Comida internacional
14. Turismo en el cantón, sitios turísticos
15. Cuántos turistas llegan semanalmente, mensual, anual

Anexo 3 Entrevista realizada al Sr. Benito Ruiz, Presidente del Centro Agrícola Cantonal



1. ¿Qué tipo de productos agrícolas se cultivan en el cantón Nobol y sus recintos?

El cantón Nobol es netamente arrocería

2. ¿Qué variedades de arroz se cultivan en la zona?

Grano corto INIAP 11

3. Indique el tiempo de cultivo del arroz

Arroz INIAP 11: 100 a 110 días

4. ¿Dónde se comercializa este arroz?

Consumo local

5. ¿Cuánto cuesta un quintal de arroz pilado?

A nivel de finca o productor cuesta entre \$ 35 y \$ 37

6. ¿Cuánta producción de arroz existe?

45 a 50 quintales por hectárea

7. ¿Cuántas hectáreas de terreno se utilizan para arroz?

Más o menos 3500 hectáreas se dedican al cultivo de arroz

8. ¿Existe producción de maíz en la zona?

Si, en la parte alta también se siembra maíz

9. ¿Qué tipos de maíz se cultivan?

Maíz blanco y maíz amarillo

10. Para qué se utiliza este maíz

El blanco para harinas, el amarillo tortillas, humitas, balanceado

11. ¿Dónde se destina la producción de maíz?

Se envía a la Sierra ecuatoriana y a Colombia

12. ¿Cuánta producción de maíz existe?

Una cuadra de maíz produce entre 80 y 100 quintales

13. ¿Cuántas hectáreas?

1500 hectáreas de maíz

14. Aparte de la producción de arroz y maíz. ¿Qué otros productos se cultivan en el sector?

En invierno la vainita, fréjol gandul, zapallo, en las vegas berenjena

Para mercado local

15. ¿Qué otros productos?

Papaya mediana, en el cantón y en Petrillo guanábana

16. Háblenos de la producción de mango

La producción se realiza en verano, una cosecha por año. Mango de chupar, mango de reina, mango colorado o extranjero

17. ¿Cuánta producción de mango?

El mango se produce en un 20% de 3500 hectáreas

18. ¿Dónde se comercializa el mango?

Para consumo local y exportación

También se cultivan en las fincas el níspero, caimito, guayaba, cacao

19. Háblenos de la producción de ovos

Petrillo tiene grandes extensiones de cultivos de ovos, en una sola cosecha al año

Hay dos tipos de ovo, la amarilla y la rosadita

Para consumo local

Ecuajugo

20. Don Benito, y la producción de sandías

Las sandías se cultivan en verano, la localidad de Petrillo

21. El melón también se cultiva en la zona de Petrillo

Pequeño y Mediano

Anexo 4 Entrevista realizada al Sr. José Villamar. Productor de arroz, ex Alcalde del cantón Nobol



1. ¿Cuáles son los recintos aledaños a Nobol que más producen Arroz?

Todos los recintos producen arroz, son recintos pequeños, Petrillo es el más grande donde también cultivan mango, ciruelas y melones. En el recinto San Augusto también producen melones. Poca sandía.

2. ¿Existen datos acerca de la producción agrícola?

No existen datos porque no existe mucha desorganización. Este pueblo está muy atrasado.

3. ¿Tal vez usted conoce acerca de la producción de ganadería?

La ganadería aquí es mínima. No hay tecnología, no hay producción de carne, esta traen de Santo Domingo. No hay potreros para ejercer ganadería.

4. Usted sabe algo de las comidas de Nobol?

La gastronomía de aquí es maduro con queso, humitas, la salchicha, el seco de pato

5. ¿Desde cuándo se realiza esta comida?

La comida la hacen todos los domingos. Existía un señor Vicente Briones. El comenzó hace unos 50 años a vender el maduro con queso en una mesa. Antes nos conocían los come bolones, habían dos restaurantes donde se hacían bolones con bistec de carne, era riquísimo en la madrugada; aquí era una estación de tránsito donde paraban los camioneros bananeros. Entonces a Nobol se lo conocía por los bolones, ahora el maduro con queso y Narcisa de Jesús.

6. ¿O sea que usted dice que el maduro con queso se hace por más de 50 años?

Si 50 años. Recuerdo que cuando yo era niño ya veía a Don Vicente ejerciendo esa actividad

7. ¿Dónde consiguen los productos para elabora esta comida?

Ni el maduro es de aquí, el maduro lo traen de Santo Domingo. El queso lo traen de Balzar porque es ganadero y allí hacen la feria del queso.

Anexo 5 Entrevista realizada a la Dra. Grace Pae Alvarado. Presidenta de la Comuna Petrillo



1. ¿Cuántas hectáreas de terreno se utilizan para producción agrícola?

Existen diez mil hectáreas destinadas para la producción agrícola. En ciclo largo como Ovos, mango. En cuestión de ciclo corto, se produce arroz, maíz y a nivel de las vegas se cultivan verduras aunque hay menos producción que antes. Ahora se dedican más a la producción de mango y arroz. Las plantaciones de maíz están en la parte interna de la comuna. Existe mucha cantidad de tierra sin cultivar debido a la inminente venida del fenómeno del Niño.

2. ¿Existe ganadería en el sector?

En suelo montañoso se ejerce la actividad ganadera. Aparte del ganado Bovino, también existe ganado porcino y ciertos criaderos de borregos. La producción de carne y leche. Pocas personas entregan en grandes cantidades, se está

considerando realizar un convenio con grandes empresas de alimentos para entregar la leche. Las personas que tienen poca producción, venden su leche al menudeo y otros hacen queso para ser entregado al cantón Nobol y Guayaquil.

3. ¿Existe producción de sandía?

Muy poco, debido a los cambios bruscos del clima, se pierde mucho la producción., incluso la producción de ovo ha sido muy poca en este año 2015

4. Háblenos de la producción de mango

El mango si hay en buenas cantidades. Existen haciendas certificadas que entregan para exportación y también se expende al menudeo. Los colombianos vienen a comprar mucho mango y también para consumo local. Existen muchos intermediarios.

5. ¿Existe producción de pesca?

Si, existen alrededor de 20 pescadores artesanales, con redes. Pescan corvina, muy raro el bocachico pero ya no hay mucha pesca debido a que ciertos pescadores envenenaron las aguas con *cipermetrina* y se perdieron toda la larva pequeña. La *güñbila* casi ya no se ve, este camarón grande de río es delicioso.

6. ¿Cuándo y dónde se puede conseguir a los pescadores?

Tenemos a don César Campuzano y toda su familia

Anexo 6. Entrevista realizada al señor César Campuzano



1. ¿Qué tipo de peces se pueden conseguir en este sector?

Aquí se coge el robalo, la corvina, el bagre, ratón, bocachico, el ciego, barbudo, el guanchiche cuando hay, pero ahorita se ha escaseado.

2. ¿Por qué no hay ahora?

Es que por motivo del calentamiento global, por eso el pez ha huido.

3. ¿Estos peces son de agua dulce verdad?

Si. Son de agua dulce

4. ¿Usted sabe por qué estos peces también son de mar y de agua dulce?

Claro, es que el pez migra, tanto baja como sube. Por ejemplo ahora en invierno, el pez emigra porque la corriente es fuerte, regresa cuando las aguas están más tranquilas. En este tiempo incluso se pesca la lisa.

5. ¿Desde qué edad usted pesca?

Yo pesco desde mi infancia.

6. ¿Qué hacen con lo que usted pesca?

Yo lo distribuyo, porque esto es mi sustento

7. ¿Quiénes compran?

Aquí mismo, yo le vendo al pueblo, en el mercado, y cuando yo recién me inicié, comencé a bajar a Guayaquil a la plaza del sur. Iba con mi padre

8. ¿Cuánto pescaban ustedes?

Pescábamos hasta 10, 15 cajas de bagre, vendíamos a 10 sucres la caja

9. ¿Y ahora cuánto pesca?

Ahora ya no hay, hay poco. Hace un tiempo atrás ciertos pescadores envenenaron las aguas

10. ¿Pero usted no utiliza estos venenos?

No, yo utilizo red, aquí tengo la muestra, yo utilizo lo que manda la ley, lo que la ley prohíbe no lo tengo porque la ley ahora es muy fuerte.

11. ¿Cada qué tiempo sale a pescar?

Yo salgo todos los días

12. ¿Y en la noche?

También salgo en la noche

13. ¿Cómo es el proceso adecuado u horario adecuado para la pesca?

Digamos que no existe una hora adecuada para la pesca sino que todo depende que haya peces. De esto depende el tipo de herramienta para pescar.

14. ¿Ahora qué tipo de peces hay?

Ahorita no hay nada. Anoche salí y no cogí nada. Cuando estoy de suerte se puede captura dos o tres

15. ¿Qué tipo?

Corvina o robalo, lo que entra a la red. Lo entrego en mi bicicleta.

16. ¿Para qué utilizaban antes estos pescados?

Para comer en sancocho, frito, cazuela. Entrego en casas.

## Anexo 7. Entrevista al Lic. Ronny León. Director de turismo del cantón

### 1. Indíquenos las actividades que se realizan para atraer turistas al cantón

En mi gestión de hace tres años atrás se realizó el festival del seco, varios tipos del seco por el tema.

El siguiente año buscamos hacer algo diferente, que se pueda aprovechar mejor y que se pueda vender mejor.

Aprovechamos un fruto apetecido por todos como es el mango. Entonces utilizamos el mango como un recurso natural para tener una alternativa entonces creamos el festival gastronómico del mango, donde todos los platos en ese día son elaborados con mango. Gracias a dios hemos tenido mucha aceptación que hasta hemos tenido cobertura nacional y la gente se va bastante contenta con la calidad de servicio, con la calidad de la comida y por lo novedoso que resulta hacer este tipo de eventos.

También creamos la marca turística del cantón, intentamos vender al cantón Nobol como un destino gastronómico, natural y religioso.

### 2. ¿Cuántos restaurantes de comida tradicional existen?

Restaurantes que hayan pedido permiso, si no me equivoco de unos 50, informales, los fines de semana el triple.

### 3. ¿Ellos no piden permiso? ¿O sea no hay control de eso?

Pagan un impuesto

### 4. ¿Y restaurantes de comida internacional?

No. No hay

5. ¿Qué variedad de mango se produce?

El de chupar, el *tommy atkins*, en Petrillo se puede encontrar todos estos productos.

Para los platos se fusionaron con pollo, pato, chuleta, todo con mango

6. ¿Dónde se realizó el festival?

En el malecón de Nobol

7. ¿Qué costumbres, tradiciones tiene Nobol?

Más que del cantón, del sector diría yo. Los temas que se escuchan como la dama tapada, el tema de la llorona, historias que por lo general se dieron aquí o en el sector.

8. ¿Aparte de lo religioso que más se acostumbra?

Se acostumbran los juegos típicos como el palo encebado, los trompos, los ensacados.

9. ¿Cuándo se realizan?

Para el 12 de octubre

10. ¿Algo relacionado con la comida, algún cuento o alguna historia?

No.

11. ¿Alguna vestimenta en particular?

No. Vestimenta así como tal, diferenciada no

12. ¿Qué días son los más visitados?

Los domingos, tenemos 5 misas en el santuario, en cada misa entran mil personas entonces al día serían ocho mil, nueve mil personas hasta diez mil personas por día solamente en Nobol por el tema gastronómico, religioso, etcétera.

13. ¿Existe algún plan de turismo?

Nosotros presentamos la necesidad para que se elabore un proyecto. En el tema gastronómico existe un calendario de actividades en las cuales se contemplan eventos públicos y capacitaciones, hemos trabajado con la Universidad de Guayaquil, la Asociación de Chefs del Guayas, hemos trabajado con la Prefectura, pero ahora queremos mejorar en el tema gastronómico porque no podemos enseñar a cocinar a la gente, eso ya lo saben, pero si hay que mejorar la calidad del servicio, su imagen y manipulación de alimentos. Estuvimos en conversaciones con la Universidad para trabajar en conjunto con la municipalidad y el ministerio de salud Pública porque ellos pueden ser un poco más estrictos al momento de crear una ordenanza fuerte y adecuada para generar permisos a los establecimientos con sus respectivos certificados.

Anexo 8. Sr. Mario Morales Administrador del Parque Club Garza Roja



1. ¿Qué es la Garza Roja?

Buenos días, la Garza Roja comprende canchas, piscinas, toboganes, museo filosófico y un restaurante de comida típica.

2. ¿Qué platos de comida típica se ofertan?

Platos de la región como es el maduro con queso, patacón con queso, humitas, tenemos como plato fuerte la menestra con carne, con pollo, seco de pollo, menestra con chuleta, arroz con camarón y los feriados vamos a tener ceviche de concha y ceviches mixtos.

3. ¿Qué tipo de turistas se reciben?

Locales e internacionales.

4. ¿Cuántas personas visitan el lugar semanalmente?

Semanalmente nos visitan de mil a mil quinientas personas

5. ¿Cuáles son los horarios de atención?

De 08:00 a 17:00

6. ¿Y para el servicio de comida?

Los feriados y fines de semana se sirven todo el día

7. ¿Los demás días?

Los demás días sólo se trabaja bajo pedido

8. ¿Qué nivel profesional tiene los encargados de la cocina?

Una persona con mucha experiencia maneja la cocina

9. ¿Cuántas personas trabajan en la cocina?

Una persona como líder y seis ayudantes

10. ¿Qué promedio de precios tienen los platos?

Entre 5 y 7 dólares

11. ¿Qué otras actividades se pueden realizar aquí?

Aparte de eso se puede realizar el paseo a caballo y el lanzamiento de canopy

12. ¿Qué tiempo de creación tiene el complejo?

18 años

Anexo 9. Entrevista Lic. Jennifer Lavayen Secretaria del Santuario del Cantón Nobol



1. Cuéntenos acerca de las costumbres religiosas de la gente en el cantón

Es un cantón nuevo, tiene una historia amplia a nivel religioso, justamente porque Santa Narcisa de Jesús nació en este lugar, mucho antes de que Nobol sea cantón Incluso antes de que sea parroquia y es lo que ha dado a Nobol reconocimiento en el país e internacionalmente a nivel religioso. Narcisa es Nobol y Nobol es Narcisa. Va mucho de la mano la religiosidad no solo de la gente del pueblo sino de la gente de afuera como un punto de peregrinación. Es por esta razón que este santuario es visitado siempre y de manera continua por miles de personas

2. ¿Cuántas personas visitan el santuario?

Tuvimos en el año 2014 tuvimos 522.000 personas aproximadamente al año.

3. ¿Personas locales o extranjeras?

Locales y extranjeras también, obviamente el fuerte de los peregrinos son nacionales, eso sí hay una mayor devoción por la gente de la Sierra.

4. ¿Cuándo se celebra la fiesta de Narcisa de Jesús?

Se celebra oficialmente en la Inmaculada Concepción el 9 de diciembre. También se celebra la fiesta de su canonización el 12 de octubre. Fue canonizada el 12 de octubre del 2008 por el Papa Benedicto XVI. Se celebró una misa campal en la hacienda San José

5. ¿Desde cuándo se celebra el 9 de diciembre?

Desde su canonización aunque desde el año de 1992 ya se comenzó a celebrar el 9 de diciembre.

6. ¿El santuario desde cuándo existe?

Desde el año 1998. La gente siempre ha celebrado desde mucho antes porque ya conocía de la muerte de la santa el 8 de diciembre.

7. ¿Qué actividades se realizan los 9 de diciembre?

Se realiza una novena. Se llaman también velorios desde el 29 de noviembre hasta el 9 de diciembre. Se hacen las misas en la noche, se invitan a los sectores, se invitan a las diferentes instituciones también. La gente llega a la misa y luego se lleva la imagen de Narcisa a los distintos sectores

8. ¿En los sectores que actividades se realizan?

Se realiza la novena con oraciones propias de la santa

9. ¿Quiénes son los responsables?

Son los que colaboran, los jefes de sectores. Se encargan de seleccionar a las familias para que arreglen una gruta o un lugar adecuado. Entonces vienen primero a la misa que es a las 19:30 y luego se trasladan.

10. ¿Cuántos barrios hay aquí en el cantón?

Son sectores a nivel parroquial. Son diez sectores religiosos.

11. ¿Van a algún recinto?

No. Más bien ellos vienen y participan, están incluidos en la novena.

12. ¿Tal vez brindan algún tipo de bebida o comida especial en estas novenas?

No. Más bien es del tipo religioso. De pronto la gastronomía es espontánea con diferentes comerciantes preparan y venden. Por ejemplo en los días previos a la fiesta toda la calle del santuario está repleto de comerciantes, de pequeñas carpas. A nivel de comida lo típico de acá en esos días son los llapingachos, los higos con queso, y toda la comida popular como el maduro con queso, los secos de gallina, de pato, las humitas, las tortillas. Eso es lo típico, de hecho eso se ve acá todos los fines de semana, hay comedores populares, tanto en la avenida principal como en los alrededores del Santuario. Por eso le digo, Nobol ha venido despuntando turísticamente debido a la devoción a Narcisa, obviamente hay mucha gente del sector que se dedica a la agricultura, la ganadería, pesca, pero el fuerte en el centro es el comercio o la comida y con los vendedores informales y eso se ha venido desarrollando debido a la Santa.

13. ¿Qué otra actividad se realiza?

El 12 de octubre se celebra la canonización. Se celebran los tres días antes a la fiesta, el 9, 10, 11 y 12, todas son celebraciones populares como la quema de castillos, festivales artísticos aquí en la plazoleta del santuario. Aparte de las misas y todo lo que es litúrgico dentro del templo. Incluso este año se hizo una competencia atlética 7 k; cosas coma para que la gente también se vaya integrando sin perder el eje central. De igual modo en diciembre se hizo un concurso de artes plásticas inspirados en el arte religioso.

14. ¿Quién organiza estas actividades?

El santuario con la ayuda de varias personas, el auspicio de empresas y el padre.

15. ¿La misión del santuario es como cualquier otra iglesia católica?

Claro, como misión principal del santuario es: las misas, la celebración de la eucaristía diariamente, solo el Viernes Santo y el sábado Santo no hay misa, pero el resto del año, siempre hay misas, de lunes a sábado hay tres misas de 8:30, 11:00 y 16:00. Los domingos hay cinco misas 8:00, 9:30, 11:00, 14:00 y 16:00. Cuando es novena a las 19:30, entonces nuestra principal preocupación es que siempre la gente esté atendida con la Santa misa y con las confesiones.

16. ¿Tal vez usted conoce y las demás costumbres son similares a las del resto del país como en semana Santa consumir Fanesca y así?

Si, si, si, fanesca, humitas y todo lo que corresponde a esa fecha. Se hacen procesiones y demás.

17. ¿Y en navidad o el resto de festividades?

Lo mismo, pavo, cerdo, muy similar al resto del país y ahora en fin de año la quema del viejo, en carnaval la *mojadera*. Muy similar al resto de la provincia y el país.

18. Las artesanías religiosas, ¿dónde son elaborados o dónde se consiguen?

Lo que es retablo, se producen aquí en un taller y el resto se adquiere en diversos lugares. De pronto Quito y otros lugares.

Anexo 10. Entrevista a la Señora Gina Castañeda. Servicio en restaurante de Nobol

1. Díganos por favor los inicios del restaurante

Mi mamá comenzó vendiendo caldo de salchicha, maduro con queso, tortilla, fritada, seco de gallina, caldo de gallina.

2. ¿Y su madre de dónde es?

De aquí del cantón Nobol

3. ¿Cuántos años tiene?

77 años

4. ¿Su madre, cómo se llama?

Francisca Véliz

5. ¿Cómo empezaron el negocio?

Aquí no había mucha competencia

6. ¿Hace cuántos años empezaron?

Unos 20 años. Empezamos como un restaurante pequeño, se vendía salchicha y caldo de salchicha porque mi mamá aprendió de sus tíos que tenían un restaurante y hacían salchicha y caldo de salchicha

7. ¿Qué platos venden en este restaurante?

Caldo de salchicha, fritada, maduro con queso, la humita, torreja de choclo, tortilla de maíz, muchín de yuca.

8. ¿Dónde consiguen los productos?

El maduro lo compramos en el mercado o del Empalme, el choclo también se lo compra, el queso lo traen de Salitre.

9. ¿Qué queso se utiliza?

Se utiliza queso con poca sal, es cuajada.

10. ¿Y para el seco de pato?

Para el seco de pato, se compra en Salitre, la gallina también. Vienen a ofrecer y aquí les compramos.

11. ¿Cuando era niña, tal vez ya probó usted el maduro con queso?

Recuerdo que sí, ya se vendía.

12. ¿Y los refrescos que se ven en las calles?

También, ya vendían

Anexo 11. Entrevista a la Señora Francisca Véliz. Propietaria de restaurante.

1. ¿Desde cuándo usted inició el negocio?

Hace 20 años. Comencé a hacer comida para sobrevivir

2. ¿Cómo empezó?

Por un primo que me ayudó a formar el restaurante

3. ¿Por qué vende maduro con queso y seco de plato?

Porque pensamos en productos que no se vendían en otros locales y al pato nadie lo utilizaba.

4. ¿Y el caldo de salchicha?

Me enseñó mi mamá. Usted sabe antes en las casas se mataban cerdo y se aprovechaba todo de él.

5. ¿Dónde se consiguen los maduros?

En los puestos del mercado, lo traen de Quevedo, el Empalme

6. ¿Y el queso de dónde traen?

De la Maravilla un recinto de Daule

7. Los refrescos, ¿Desde cuándo hacen acá?

Desde hace mucho tiempo también. Ya tienen años vendiendo eso.

8. ¿Habían pescados de agua dulce antes?

Claro, hasta con anzuelo pescaban. Se utilizaban para hacer pescado frito, cazuela.

Había corvinas y bagre

9. ¿Qué ingredientes utiliza para hacer seco de pato?

Maracuyá, tomate cebolla, pimienta. Se pone a licuar y el pato. Para la gallina es igual

10. ¿Dónde consiguen el pato?

Se compra en Salitre. Ya no hay mucho

11. ¿El arroz dónde lo consiguen?

En las piladoras locales

12. ¿Los cerdos, dónde compran?

En Daule, se compra piernas, chuleta, sangre, tripas.

13. ¿Y para las torrijas de choclo?

Se muele el choclo, se añade huevo. El mismo choclo de la humita, huevo y queso, un poco de azúcar.

14. ¿El choclo, dónde lo consiguen?

Hay carros que entregan, vienen del Empalme

15. Tal vez usted sabe. ¿Qué consumen cuando hay velorios?

Café con galletas, y cuando ya es de madrugada ofrecen aguado de gallina, *canelazo* también.

16. ¿Tal vez hay alguna tradición o fiesta diferente en los recintos de Nobol?

En Petrillo he oído que hacen eligen la reina de la ciruela.

17. ¿Qué platos son típicos de los recintos?

Igual que aquí, seco de poto, de gallina. Ahora todo mundo hace el seco de pato, arroz con menestra

18. ¿Qué técnica se utiliza para el maduro con queso?

Fritura, porque asado solo para la familia.

Anexo 12. Entrevista a la señora María Romero. Oriunda del cantón Nobol

1. ¿Cuántos años tiene usted?

76 años

2. ¿Qué platos son oriundos de aquí?

Aquí consumen el maduro con queso, caldo de salchicha, caldo de gallina, seco de gallina

3. ¿Qué plato en especial recuerda cuando era niña?

Caldo de gallina, seco de gallina

4. ¿Cómo era antes el cantón?

Eran tierras para la agricultura y la ganadería

5. ¿Desde cuándo venden el maduro con queso, y la demás comida de Nobol?

Desde hace unos 5 o 6 años. Para atraer el turismo

6. ¿Qué tipo de plantaciones habían aquí?

Arroz, yuca, el verde, mango, ovos.

## Anexo 13. Codificación y Categorización

### 1. Producción agrícola

No existen datos exactos

Zona netamente arrocerá

Todos los recintos producen arroz

Los recintos son pequeños

Petrillo es el más grande donde se cultivan mangos, ovos y melones

Existen 10000 hectáreas en Petrillo para producción agrícola

Ciclo largo como Ovos, mangos

Ciclo corto como arroz, maíz

Variedades de arroz

Grano corto INIAP 11

Tiempo cultivo de 100 a 110 días

Arroz para consumo local

Producción arroz 45 a 50 quintales por hectárea

3500 hectáreas de cultivo de arroz

Producción de maíz en la parte alta de la zona

Maíz blanco y maíz amarillo

El blanco para harinas, el amarillo tortillas humitas, balanceado

El maíz se envía a la Sierra y a Colombia

Producción de maíz de 80 a 100 quintales por cuadra

1500 hectáreas de maíz

Producción de mango en verano

Existen haciendas certificadas para exportar mango

Variedades de chupar, mango de reina, mango colorado

700 hectáreas de mango

Consumo local y exportación

Los colombianos llegan a comprar

Existen muchos intermediarios

Producción de Ovos

En Petrillo existen grandes extensiones de cultivos de ovos una sola cosecha al año

Hay dos tipos de ovo, amarillo y rosado

Consumo local

Ecuajugo

Poca producción de sandías

Debido al clima

Se produce también melón

Pequeño y mediano

Otros productos

Para mercado local

En invierno la vainita, fréjol gandul, zapallo, níspero, caimito, guayaba, cacao

En las vegas berenjena

En Petrillo se cultiva también papaya, guanábana

## 2. Producción ganadera

Ganadería aquí es mínima

No hay tecnología

No hay producción de carne

Muy poca en la parte alta, Reforma Agraria

En Petrillo en suelo montañoso se ejerce la producción ganadera

Ganado bovino, porcino, ciertos criaderos de borregos

Carne, leche, queso

### 3. Producción pesquera

En Petrillo hay 20 pescadores artesanales

Todos los días se sale a pescar

Pesca no invasiva con red o con le permitido por la ley

Peces de agua dulce

Pescan corvina, muy raro el bocachico, róbalo, bagre, ratón, ciego, barbudo, guanchiche.

Se distribuye en el pueblo

Para comer en sancocho, frito, cazuela

Escasez de peces

Calentamiento global

Envenenaron agua con cipermetrina

Ya no se ve la Güfbila

Antes se pescaban de 10 a 15 cajas

### 4. Turismo

Atractivos turísticos del cantón

Turismo Religioso

Turismo gastronómico

Turismo de ocio

El santuario

La garza roja

Piscinas, toboganes, paseo a caballo, *canopy*

La hacienda San José

El malecón de Nobol

Turistas locales y extranjeros

Marca turística como destino gastronómico, natural y religioso

Los días más visitados por turistas son los domingos

Nobol está despuntando turísticamente debido a la devoción por Narcisa

Plan de turismo

Crear ordenanza

Mejorar en el tema gastronómico

Mejorar la calidad de servicio

Manipulación de alimentos

## 5. Folclore

Leyendas como la dama tapada, la llorona

Los juegos típicos como el palo encebado, trompos, los ensacados

Devoción religiosa

Santa Narcisa de Jesús

En el año 2014 visitaron el santuario 522.000

Personas locales y extranjeras

Mayor devoción gente de la Sierra ecuatoriana

Muerte de Santa Narcisa de Jesús el 8 de diciembre

Se celebran fiestas el 9 de diciembre en honor a la santa

Se celebran novenas o velorios desde el 29 de noviembre hasta 9 de diciembre

Misas en la noche

Trasladan a la santa Narcisa de Jesús a los distintos sectores

10 sectores

Oraciones propias de la Santa

Gastronomía es espontánea

Diferentes comerciantes

Mucho comercio en los exteriores del santuario

En las fiestas existe comida como llapingachos, los higos con queso, maduro

con queso, salchicha, secos de gallina, seco de pato, humitas, tortillas

Fiestas de canonización el 12 de octubre

Se celebran los tres días antes a la fiesta 9, 10, 11, 12 de octubre

Celebraciones populares como la quema de castillos

Festivales artísticos

Misas

Competencia atlética

Concurso de artes plásticas religiosas

La misión principal del santuario son las misas

De lunes a sábado tres misas

Los domingos se celebran cinco misas

La demás costumbres son las similares a las del resto del país

Fanesca, Carnaval, Día de los difuntos, Navidad, Año viejo

En los velorios se brindan café con galletas

En la madrugada aguado de gallina

Canelazo

En Petrillo eligen la reina de la ciruela

Las artesanías de retablo son del lugar

El resto se compra en otros lugares

No hay vestimenta diferenciada

## 6. Comida

La comida local es el maduro con queso

Humitas

Salchicha

Seco de pato

Seco de gallina

Caldo de gallina

Torreja de choclo

Tortilla de maíz

La comida se oferta en mayor cantidad los domingos

El señor Vicente Briones comenzó a vender maduro con queso hace unos 50 años

Nobol Estación de tránsito

Bolones y maduro con queso

El maduro es de Santo Domingo, el Empalme

El queso de Balzar, porque es zona ganadera

Queso de Salitre

Queso de la Maravilla, Daule

El arroz de las piladoras locales

El choclo del Empalme

Cuajada con poca sal para maduro con queso

Los patos y las gallinas se compran en Salitre

Festival del seco

Festival del mango

50 restaurantes de comida tradicional registrados

El triple de informales los fines de semana

Las técnicas de cocción

Fritura para maduro

Rehogo para refrito

Hervido para caldo de gallina

No existe comida internacional

Se evidenció pizza en un quiosco

Panadería colombiana

Un restaurante chifa

Anexo 14. Fotografías varias









