



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**

**FACULTAD DE SALUD PÚBLICA**

**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

**“ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN NOBOL  
COMO PARTE DE LA CULTURA DE LA PROVINCIA DEL  
GUAYAS”**

**Trabajo de titulación**

**Tipo: Etnografías**

Presentado para optar el grado académico de:

**LICENCIADO EN GESTIÓN GASTRONÓMICA**

**AUTOR: JOHNNY OMAR MORALES TIERRA**

**TUTOR: LCDA. JESSICA ROBALINO**

**RIOBAMBA – ECUADOR**

**2017**

## **CERTIFICADO**

Certifico que el presente trabajo de titulación titulado tipo etnografías **“ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN NOBOL COMO PARTE DE LA CULTURA DE LA PROVINCIA DEL GUAYAS”** del Sr. Johnny Omar Morales Tierra, ha sido revisado y autorizado para su publicación.

Lcda. Jessica Robalino Vallejo.

**DIRECTORA**

Ing. Andrea Garrido.

**MIEMBRO**

## **CERTIFICACIÓN**

Certifico que el presente trabajo de titulación tipo etnografías ha sido revisado y autorizado para su publicación.

Lcda. Jessica Robalino Vallejo.

**DIRECTORA**

Ing. Andrea Garrido.

**MIEMBRO**

## **DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD**

Yo, Johnny Omar Morales Tierra declaro que el presente trabajo de titulación tipo etnografías es de mi autoría y que los resultados del mismo son auténticos y originales. Los textos constantes en el documento que provienen de otra fuente están debidamente citados y referenciados.

Como autor, asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este trabajo de titulación.

Riobamba, Agosto 2017

Johnny Omar Morales Tierra

C.I. 092397682-3

**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**

**FACULTAD DE SALUD PÚBLICA**

**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

El Tribunal de Trabajo de Titulación tipo Etnografías certifica que el: **“ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA DEL CANTON NOBOL COMO PARTE DE LA CULTURA DE LA PROVINCIA DEL GUAYAS”** de responsabilidad del señor Johnny Omar Morales Tierra ha sido minuciosamente revisado, quedando autorizada su presentación.

**DIRECTORA DE TRABAJO  
DE TITULACIÓN**

Lcda. Jessica Robalino

\_\_\_\_\_

**MIEMBRO DEL TRIBUNAL**

Ing. Andrea Garrido

\_\_\_\_\_

**DOCUMENTALISTA  
SISBIB ESPOCH**

Ing. Inty Salto

\_\_\_\_\_

## **DEDICATORIA**

El presente trabajo de titulación está dedicado a mis padres quienes me han apoyado para poder llegar a esta instancia de mis estudios, ya que ellos siempre han estado presentes para apoyarme moralmente y emocionalmente, a mis hermanos que a pesar de la distancia me motivaron a seguir a delante.

También la dedico a mis sobrinos quienes han sido mi mayor motivación para superarme académicamente y poder llegar a ser un ejemplo para ellos.

## AGRADECIMIENTO

El presente trabajo de titulación es un reto académico y personal, constituye un proceso largo de formación en el que de un modo u otras personas importantes en mi vida han contribuido con su enriquecimiento; demostrando su interés, cercanía y apoyo moral. Por ello, quiero expresar mi profundo agradecimiento a: Dios, en primer lugar; pues con su misericordia ha permitido que cada echo en mi vida sea fundamental para llegar a este punto de mi carrera universitaria, a mi madre quien con su esfuerzo logra sacar adelante a sus hijos y nos guía moralmente para ser personas de bien, a mi padre pues a pesar de la distancia y el no poder contar con su presencia cotidianamente quiere lo mejor para mí y mis hermanos apoyándonos en lo que está a su alcance. A mis hermanos, que por designios de Dios hemos crecido distantes en ciertas etapas de nuestra vida, pero siempre permanecemos juntos en nuestra mente y corazón. A mi sobrino Cristhian, pues él fue mi primera motivación para seguir una carrera universitaria, y ahora otra de mis motivaciones es mi sobrino Dylan pues mi anhelo es que ellos vean en mí un ejemplo de superación. A quienes han dirigido este trabajo de titulación: la Lcda. Jessica Robalino y la Ing. Andrea Garrido, por su interés y orientación, sin ellas este trabajo de titulación no hubiera sido posible, por su dedicación y entrega inestimable. A mi enamorada pues ella me ha acompañado a lo largo de mi carrera y ha sido de gran ayuda y siempre me ha apoyado en cuestiones académicas. A mis amigos y compañeros, por todos esos momentos buenos y malos compartidos que de manera indirecta han influido en mí desarrollo en la universidad.

## ÍNDICE DE CONTENIDO

CERTIFICADO .....	i
CERTIFICACIÓN .....	ii
DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD .....	iii
DEDICATORIA .....	v
AGRADECIMIENTO .....	vi
ÍNDICE DE CONTENIDO.....	vii
ÍNDICE DE TABLAS .....	ix
ÍNDICE DE GRÁFICOS .....	x
ÍNDICE DE FIGURAS.....	x
RESUMEN.....	xi
ABSTRACT.....	xii
1. INTRODUCCIÓN.....	1
2. OBJETIVOS .....	2
2.1 Objetivo general .....	2
2.2 Objetivos específicos.....	2
3. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL – CONCEPTUAL.....	3
3.1 Marco teórico.....	3
3.1.1 <i>Etnografía</i> .....	3
3.1.1.1 <i>Características de la etnografía</i> .....	3
3.1.2 <i>Patrimonio</i> .....	4
3.1.2.1 <i>Patrimonio cultural</i> .....	4
3.1.2.2 <i>Patrimonio cultural inmaterial</i> .....	5
3.1.2.3 <i>Patrimonio cultural material</i> .....	6
3.1.2.4 <i>Patrimonio cultural alimentario</i> .....	6
3.1.2.5 <i>Patrimonio cultural alimentario del ecuador</i> .....	7
3.1.3 <i>Cultura</i> .....	7
3.1.3.1 <i>Identidad cultural</i> .....	8
3.1.3.2 <i>Diversidad cultural</i> .....	8
3.1.3.3 <i>Tradición</i> .....	9
3.1.3.4 <i>Tradiciones culturales</i> .....	9
3.1.3.5 <i>Fiestas y celebraciones</i> .....	9
3.1.3.6 <i>Costumbres</i> .....	10
3.1.3.6.1 <i>Ritos</i> .....	10
3.1.3.6.2 <i>Mitos</i> .....	11
3.1.3.6.3 <i>Leyendas</i> .....	11



3.1.3.6.4	<i>Flokklore</i> .....	11
3.1.4	<i>Gastronomía</i> .....	12
3.1.4.1	<i>Historia</i> .....	12
3.1.4.2	<i>Gastronomía del Ecuador</i> .....	13
3.1.4.3	<i>Gastronomía típica</i> .....	13
3.1.4.4	<i>Gastronomía tradicional</i> .....	13
3.1.5	<i>Cantón Nobol</i> .....	14
3.1.5.1	<i>Historia</i> .....	14
3.1.5.2	<i>Ubicación geográfica</i> .....	15
3.1.5.3	<i>División política</i> .....	15
3.1.5.4	<i>Demografía</i> .....	16
3.1.5.5	<i>Hidrografía</i> .....	16
3.1.5.6	<i>Clima</i> .....	16
3.1.5.7	<i>Principales productos que se cultivan en el cantón</i> .....	17
3.1.5.8	<i>Atractivos turísticos culturales y naturales</i> .....	18
3.1.5.8.1	<i>Santa Narcisca De Jesús</i> .....	18
3.1.5.8.2	<i>Santuario Narcisca de Jesús</i> .....	18
3.1.5.8.3	<i>Hacienda San José</i> .....	18
3.1.5.8.4	<i>Río Daule</i> .....	19
3.2	<i>Marco conceptual</i> .....	20
3.3	<i>Marco legal</i> .....	21
3.1.1	<i>Constitución de la República del Ecuador</i> .....	21
3.1.2	<i>Plan Nacional del Buen Vivir</i> .....	21
3.1.3	<i>Ley de Turismo</i> .....	21
4	<b>METODOLOGÍA</b> .....	22
4.1	<i>Localización y temporalización</i> .....	22
4.2	<i>Variable</i> .....	22
4.2.1	<i>Identificación</i> .....	22
4.2.2	<i>Descripción de las variables</i> .....	23
4.2.3	<i>Operacionalización</i> .....	24
4.3	<i>Tipo y diseño de investigación</i> .....	25
4.4	<i>Grupo de estudio</i> .....	26
4.5	<i>Diagrama de procesos</i> .....	30
4.6	<i>Descripción de procedimientos</i> .....	30
5	<b>RESULTADOS Y DISCUSIÓN</b> .....	32
5.1	<i>Identificación de las preparaciones típicas y tradicionales que caracterizan al cantón Nobol</i> .....	32

5.2	Descripción de las prácticas culinarias consideradas como típicas y tradicionales del cantón Nobol .....	42
5.3	Registro de las preparaciones gastronómicas del cantón Nobol como parte de la cultura de la provincia del Guayas mediante una revista .....	45
3.1.1	<i>Modelo operativo de propuesta</i> .....	45
3.1.2	<i>Esquema de la revista de registro de la cultura gastronómica</i> .....	46
6.	PROPUESTA .....	47
7.	CONCLUSIONES .....	51
8.	RECOMENDACIONES .....	52
9.	BIBLIOGRAFÍA .....	51
10.	ANEXOS .....	54

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1-4:</b>	Operacionalización de variables .....	24
<b>Tabla 2-4:</b>	Segmentación por edades .....	28
<b>Tabla 3-4:</b>	Distribución de Instrumentos .....	29
<b>Tabla 1-5:</b>	Edad del Encuestado .....	32
<b>Tabla 2-5:</b>	Genero del Encuestado .....	33
<b>Tabla 3-5:</b>	Gastronomía autóctona del cantón .....	35
<b>Tabla 4-5:</b>	Turismo en la Zona .....	36
<b>Tabla 5-5:</b>	Gastronomía actual del cantón .....	37
<b>Tabla 6-5:</b>	Consumo de comida típica y tradicional .....	38
<b>Tabla 7-5:</b>	Gastronomía Típica del cantón .....	39
<b>Tabla 8-5:</b>	Gastronomía tradicional del cantón .....	40
<b>Tabla 9-5:</b>	Esquema de la revista .....	44

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

<b>Grafico 1-4:</b> Diagrama de procesos.....	30
<b>Grafico 1-5:</b> Edad del Encuestado.....	33
<b>Grafico 2-5:</b> Género del Encuestado.....	34
<b>Grafico 3-5:</b> Gastronomía del cantón.....	35
<b>Grafico 4-5:</b> Turismo en la Zona.....	36
<b>Grafico 5-5:</b> Gastronomía actual del cantón.....	37
<b>Grafico 6-5:</b> Consumo de comida típica y tradicional.....	38
<b>Grafico 7-5:</b> Gastronomía Típica del cantón.....	39
<b>Grafico 8-5:</b> Gastronomía Tradicional del cantón.....	41

## ÍNDICE DE FIGURAS

<b>Figura 1-4:</b> Localización y Temporalización del cantón Nobol .....	22
<b>Figura 1-6:</b> Revista Gastronómica.....	45

## **RESUMEN**

En el presente trabajo etnográfico tiene como objetivo estudiar la gastronomía del cantón Nobol como parte de la cultura de la provincia del Guayas con el fin de documentar cada una de las preparaciones gastronómicas, así como las tradiciones que forman parte ella y que caracteriza a este pueblo, siendo un atractivo a nivel nacional. El tipo de investigación que más predomina en el presente trabajo es la investigación no experimental, pues se observaron los fenómenos tal y como ocurrieron y no se intervino en el desarrollo más bien se observó los acontecimientos y posteriormente fueron analizados. Para la recolección de la información se utilizaron instrumentos como encuestas y entrevistas, los mismos que fueron aplicados a 70 personas de la localidad cuyos resultados determinan las preparaciones típicas como el seco de gallina y otros preparaciones comunes, son platos que se han adaptado al lugar por su preparación, y que se diferencia de otros lugares , mientras que el seco de pato, el caldo de manguera entre otros, son platos tradicionales que se han preparado de generación en generación hasta la actualidad. Como Resultado a esta investigación se procedió con el diseño la revista titulada: “Cultura gastronómica del cantón Nobol, provincia del Guayas” cuyo contenido abarca la cultura de la provincia hasta la gastronomía específica del cantón; siendo esta parte la más esencial y la razón primordial por la cual se realizó el trabajo etnográfico. Concluyendo que las influencias de nuevas tendencias en la cocina dejan en el olvido a las tradiciones gastronómicas autóctonas, haciendo que los pobladores pierdan la esencia de su cultura y dejando como enseñanza el valor a las raíces y tradiciones que hacen únicos e inigualables al cantón y el conocimiento de estas puedan ser transmitidas de generación en generación para la conservación de las mismas.

**Palabras Claves:** <TECNOLOGÍA Y CIENCIAS MÉDICAS>, <ETNOGRAFÍA>, <GASTRONOMIA TRADICIONAL>, <NOBOL (CANTÓN)>.

## **ABSTRACT**

The objective of this ethnographic research was to study the gastronomy of Nobol canton as part of the culture of the province of Guayas so as to document its recipes and traditions, which are characteristics of this place. The research was non-experimental, since it studies the phenomena in a natural setting without manipulating them. Then they are observed and analyzed. Surveys and interviews were administered to 50 people to gather information. The results determined that seco de gallina (chicken stew with rice) and other local dishes have been adapted to the place and are different from other places, whereas seco de pato (duck stew with rice), caldo de manguera (blood sausage, plantain and pork intestines) and other dishes have been traditionally prepared for generations. Of the research results, the Gastronomic culture and the canton gastronomy; the latter is the most essential part and the reason of this ethnographic work. It is concluded that traditional dishes have been left out due to the latest culinary trends resulting in losing its unique culture and traditions. These are necessary to be taught to the next generations.

**Key words:** <TECHNOLOGY AND MEDICAL SCIENCES>, <ETHNOGRAPHY>, <TRADITIONAL CUISINE>, <NOBOL (CANTON)>.

## 1. INTRODUCCIÓN

Las tradiciones culturales son manifestaciones, rasgos de cada pueblo que resaltan la identidad de los mismos; como sus valores, creencias, costumbres y formas de expresión artísticas propias, sobresaliendo de esta manera la cultura popular de cada región la cual se ha repetido de generación en generación, creando sentido de pertenencia en cada ciudadano.

Hoy en día se ha dado más importancia a las tendencias culinarias adquiridas, despojando de esta manera los productos propios; autóctonos del Ecuador, que eran utilizados para sus preparaciones innatas, las cuales eran preparadas por sus antepasados y que en la actualidad se están perdiendo; por ende, las futuras generaciones perderían de alguna manera su identidad gastronómica, conservando tendencias de otras culturas; este es el caso del Cantón Nobol, por ello no poseen un legado el cual pueda ser transmitido y utilizado en su beneficio.

La presente investigación busca demostrar la diversidad gastronómica como aporte a la cultura existente en el cantón Nobol; mediante un registro gastronómico en el cual se describe los principales productos propios de la zona utilizados para la elaboración de los platos típicos, logrando de esta manera mantener viva sus costumbres, y que sean reconocidas a nivel nacional e internacional haciéndonos promotores potenciales de la gastronomía del cantón Nobol.

## **2. OBJETIVOS**

### **2.1 Objetivo general**

Estudiar la gastronomía del cantón Nobol como parte de la cultura de la provincia del Guayas

### **2.2 Objetivos específicos**

- Determinar los referentes teóricos que justifiquen el estudio de la gastronomía del cantón Nobol como parte de la cultura de la provincia del Guayas.
- Identificar las preparaciones típicas y tradicionales que caracterizan al Cantón Nobol
- Describir las prácticas culinarias consideradas como típicas y tradicionales del Cantón Nobol
- Registrar las preparaciones gastronómicas del Cantón Nobol como parte de la cultura de la provincia del Guayas mediante una revista

### 3. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL – CONCEPTUAL

#### 3.1 Marco teórico

##### 3.1.1 *Etnografía*

Según (Woods, 1987), la etnografía se propone describir creencias valores, perspectivas, motivaciones y el modo en que todo eso se desarrolla o cambia con el tiempo de una situación de otra.

La etnografía educativa presta una especial atención para descubrir lo que acontece en la vida de cada día para ello recoge datos significativos de forma predominante descriptiva de lo que va a suceder para luego interpretarlos y poder comprender e intervenir más adecuadamente en lo que se denomina metafóricamente como nicho ecológico.

Según (Rada, 1997) El término etnografía alude al proceso metodológico global que caracteriza a la antropología social, extendido luego al ámbito general de las ciencias sociales. Una extensión que a veces ha conllevado ambigüedades y no pocas confusiones.

La etnografía se traduce etimológicamente como el estudio de las etnias y significa el análisis del modo de vida de una raza o grupo de individuos, mediante la observación y descripción de lo que la gente hace, como se comportan y cómo interactúan entre sí, para describir las creencias, valores, motivaciones, perspectivas y como estos pueden variar en diferentes momentos y circunstancias es decir, “describe las múltiples formas de vida de los seres humanos” (Echeverría, 1990)

##### 3.1.1.1 *Características de la etnografía*

Según (Ortiz, 2007) sus características son:

- Acceso exploratorio y abierto a las contingencias del objetivo de investigación.
- Implicación intensa del investigador en el entorno social que estudia.
- Utilización de métodos y técnicas cualitativas variadas, siendo las más frecuentes la observación participante, la entrevista abierta y la consulta documental.



- Comprensión de los acontecimientos en términos de significación para los actores socialmente compartidos.
- Uso de marcos interpretativos destacando la importancia del contexto.
- Publicación de los resultados en forma descriptiva y escrita

Algunos de los elementos culturales que pueden considerarse en una investigación etnográfica. La estructura social del grupo cristero que combatió en Moreleon, Guanajuato, México, 1929 (Sampieri, 2010) y como forma cultural e indica que esta surgió de una serie de preocupaciones particulares y que sus usos se han desarrollado en respuestas a preocupaciones sociales de modos que hoy nos parecen obvios y naturales, aunque estén lejos de serlo. (Hilse, 2010)

### **3.1.2 Patrimonio**

Según (Franco, 2011), Patrimonio es algo dinámico, vivo (que evoluciona y se transforma), donde el patrimonio fundamental, más allá de ser un producto de la actividad humana, es constituido por las propias personas. O lo que es lo mismo, el patrimonio solo tiene sentido en la medida que las personas de forma individual o colectiva le atribuyen valores que ultrapasan su pura materialidad.

Según (García, 2011), Patrimonio es el Conjunto de bienes heredados de los antepasados. Se entendía, entonces, que el patrimonio era aquello propiedad de un individuo o familia. Pero desde nuestro punto de vista aludimos a bienes y costumbres que transmitimos porque reconocemos en ellos un valor y les atribuimos una propiedad colectiva.

El patrimonio es un recurso indispensable de un país, abarca la identidad, cultura, valores, creencias de un lugar, distinguiéndole del resto de países creando su propia cultura popular.

#### **3.1.2.1 Patrimonio cultural**

El patrimonio comprende las manifestaciones culturales antepasadas de un pueblo.

Según el autor (Mallarino, 2004), manifiesta que el patrimonio cultural es entendido como el conjunto de manifestaciones culturales materiales e inmateriales que una sociedad hereda, interpreta, dota de significado, se apropia, disfruta, transforma y transmite; es referencia para la

identidad, fuente de inspiración para la creatividad y sustento para las proyecciones de futuro de los individuos.

Según la (UNESCO, 1982), El patrimonio cultural de un pueblo comprende las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores, 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.”

El patrimonio cultural es el conjunto de bienes tangibles e intangibles relevantes para la memoria e identidad de las personas, sociedades y colectivos representativos de las diferentes culturas y sociedades en el pasado, presente y futuro.

El patrimonio cultural abarca la esencia y el alma de un pueblo es decir las costumbres, tradiciones innatas del mismo, creando identidad cultural tanto material como inmaterial, transformándose con el pasar del tiempo y siendo transmitida como un legado.

### *3.1.2.2 Patrimonio cultural inmaterial*

(Querol, 2010, pág. 252), manifiesta que se entiende por patrimonio cultural inmaterial los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integral de su Patrimonio Cultural.

Este patrimonio cultural inmaterial que se traspa de generación en generación es enfocado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, conduciéndoles a un sentimiento de identidad y unión contribuyendo de esta manera a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.

El patrimonio cultural inmaterial nos inspira un sentimiento de identidad y pertenencia, estableciendo un vínculo entre el pasado y el futuro a través del presente, además de ayudar a crear y conservar la unión social y el dialogo, proporcionando ingresos y encaminándose al desarrollo sostenible. (Freland, 2009, pág. 23)

### 3.1.2.3 *Patrimonio cultural material*

Es la herencia cultural propia del pasado de una comunidad que poseen un especial interés histórico, artístico, arquitectónico, urbano, arqueológico.

Clasificación:

- Bienes arqueológicos: Sitios, plazas y colecciones arqueológicas.
- Bienes muebles: pinturas, esculturas, retablos, murales, textiles. Orfebrería, filatelia, numismática, piezas etnográficas, patrimonio fílmico y documental, etc.
- Bienes inmuebles: arquitectura civil, religiosa, vernácula, funeraria, plazas, caminos, etc.  
(Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2015)

### 3.1.2.4 *Patrimonio cultural alimentario*

Según el autor (Unigarro, 2014), considera el patrimonio alimentario como el conjunto de prácticas culturales, agrícolas y culinarias que han experimentado una interiorización colectiva es decir una apropiación simbólica y material que es transmitida de generación en generación y que se recrea en las cotidianidades de un grupo social, lo que hace posible su presencia y sentido se habla de patrimonio alimentario para designar el grupo de elementos materiales e inmateriales que están en relación con el universo y la herencia social de un territorio, ese patrimonio comprende el conjunto de productos agrícolas, brutos y transformados, el conocimiento y la experiencia manejada, producciones artesanales incorporadas a la actividad agrícola, así como cualquier objeto y saber vinculado.

Al igual que la identidad el patrimonio es una manifestación construida socialmente que experimenta un continuo proceso de transformación lo cual ha sido posible gracias a un permanente dialogo entre tradición y modernidad.

El patrimonio alimentario se apoya en el pasado, pero se recrea y reproduce en el presente, produciendo identidad cultural la cual permiten formar diferentes vínculos con un territorio, filiaciones con una cultura determinada.

### *3.1.2.5 Patrimonio cultural alimentario del Ecuador*

La gastronomía ecuatoriana debido a su gran valor histórico y amplia riqueza culinaria representa un legado cultural construido a través del compartir sabores y saberes y la adaptación a una gran biodiversidad natural que otorga a cada región del país, una característica particular asociada al placer de comer y beber bien.

Al hablar de patrimonio alimentario no solo se hace relación con la elaboración de platos o bebidas tradicionales. Sino también, con los productos que se utilizan como ingredientes, por ello se habla de patrimonio natural alimentario.

El Patrimonio Natural Alimentario se refiere a los productos nativos con los que se prepara la comida, por ejemplo, la quinua, el maíz, el mortiño. La preparación, el conocimiento, las técnicas y la tradición- transmitidos de generación en generación para elaborar un plato, a más del plato en si se considera patrimonio cultural alimentario (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013)

### **3.1.3 Cultura**

Según el autor (Benitez Garces, 2000, pág. 7) La cultura se manifiesta a través de todos los métodos de comportamiento de una sociedad y en sus productos materiales e interculturales. La cultura es el distintivo del hombre, la crea, la usa y es afectado por ella, mediante las diferentes manifestaciones culturales existentes.

El termino cultura corresponde al conjunto de ideas tradiciones realizaciones y características de un pueblo una nación o un imperio en un momento particular. Son las obras intelectuales, artísticas, filosóficas y científicas de una nación. (Antillon, 2004, pág. 13)

Se entiende como cultura un sistema y un proceso de comunicaciones simbólicas efectivas. No se trata así solo de un mero sistema técnico, sino también de un sistema que produce, conforma y transmite contenidos, valores, modelos de comportamiento, en proceso e implicando prácticas sociales activas o pasivas (Zallo, 1988, pág. 24)

### *3.1.3.1 Identidad cultural*

Se refiere a la conciencia que uno tiene como miembro de una sociedad o comunidad en todas sus manifestaciones. Es por tanto un sentido de pertenencia que relaciona a los individuos a un patrimonio sociocultural específico. Por ello la identidad cultural involucra el aprendizaje de normas, valores, costumbres etc., en un proceso complejo y globalizado en que el encuentro con los otros es fundamental para conseguirlo. De ahí que formar la identidad signifique ir hacia el encuentro de los demás. Significa no el aislamiento sino más bien la capacidad de intercambio entre grupos y culturas (García Martínez & Carbajal , 2007)

El concepto de identidad cultural se basa en la pertenencia a un grupo “identidad” y la diferencia del otro “alteridad”. (Alsina, 1999, pág. 52)

### *3.1.3.2 Diversidad cultural*

La cultura, en su rica diversidad, posee un valor intrínseco tanto para el desarrollo como para la cohesión social y la paz.

La diversidad cultural es una fuerza motriz del desarrollo, no solo en lo que respecta al crecimiento económico, sino como medio de tener una vida intelectual, efectiva, moral y espiritual más enriquecedora. Esta diversidad es un componente indispensable para reducir la pobreza y alcanzar la meta del desarrollo sostenible, gracias, entre otros, al dispositivo normativo, elaborado en el ámbito cultural.

Simultáneamente, el reconocimiento de la diversidad cultural - mediante una utilización innovadora de los medios y de los TIC en particular - lleva al diálogo entre civilizaciones y culturas, al respeto y a la comprensión mutua.

Por consiguiente, el fomento de la diversidad cultural - "patrimonio cultural de la humanidad" (Declaración Universal de la UNESCO sobre la Diversidad Cultural, 2001) y su corolario, el diálogo, constituye un verdadero reto en el mundo de hoy y se sitúa en el núcleo mismo del mandato de la UNESCO.

### *3.1.3.3 Tradición*

Según el autor (Pino, 2013) se define como tradición aquello que se transmite de generación en generación, que forma parte de doctrinas o ritos, una enseñanza a lo largo de los años, una elaboración que implica costumbres propias de un pueblo.

La tradición, es la expresión de una actividad que se ha repetido de generación en generación, y expresa un tipo específico de actividad acompañada de un vocabulario determinado, vestuario específico de un escenario participativo, de una fecha y se convierte en un elemento que aglutina a los grupos humanos un elemento de participación cultural, sensibilidad y sentimiento de pertenencia (Bassas Liberta, 1997, págs. 97-98)

Según el autor (Rama, 2006, pág. 63) La tradición es tradicionalista que significa la conservación de valores estatuidos que por eso mismo se expresa con mayor profundidad

### *3.1.3.4 Tradiciones culturales*

Son formas estandarizadas de comportamiento colectivo, resultado de la fijación, acumulación y transmisión en el espacio tiempo de experiencias adquiridas por los miembros de una comunidad histórica particular en su proceso de adaptación al medio natural y las condiciones sociales globales que enmarcan o delimitan al grupo. Por esta razón las tradiciones culturales se reproducen de generación en generación por lo que constituyen una forma particular de herencia social. En la vida cotidiana estas se manifiestan como repetición de determinados actos y usos preestablecidos. En otras palabras, las tradiciones culturales presuponen ritos, hábitos y costumbres. (Apolo, 2000, págs. 106-107)

### *3.1.3.5 Fiestas y celebraciones*

Toda acción teológica, política, social o cultural, no se piensa hoy como verdaderamente lograda si no termina en una fiesta, en tal sentido esta es una promesa política, cultural, social. Pero la fiesta ha evolucionado, ha pasado de grandes carnavales públicos a pequeñas reuniones empobrecidas y privadas, o se ha instalado como un neo-folklore, explotado por el capitalismo, en una falsa tentativa de recuperar la memoria colectiva.

Si la fiesta es hoy un objeto de estudio, es gracias a la tecnología y el folklore, en virtud de esto es conveniente consultar sus trabajos para enunciar una palabra que permita una mirada sobre este fenómeno. (Valarezo, 2009).

### *3.1.3.6 Costumbres*

Delimitan el conjunto de cualidades e inclinaciones y usos que forman el carácter distintivo de un pueblo determinado. Las costumbres se van transmitiendo de generación en generación convirtiéndose con el tiempo en preceptos que tienen vigencia social y son aceptados por los pueblos (Lopez, 2006)

La costumbre es un modo habitual de obrar que se establece por la repetición de los mismos actos o por tradición. Se trata, por lo tanto, de un hábito. La costumbre es una práctica social con arraigo entre la mayor parte de los integrantes de una comunidad. Es posible diferenciar entre las buenas costumbres (aprobadas por la sociedad) y las malas costumbres (consideradas como negativas). En ciertos casos, las leyes tratan de modificar las conductas que suponen una mala costumbre. Lo habitual es que las leyes concuerden con las costumbres de la sociedad. Las costumbres, de hecho, pueden constituir una fuente del derecho, ya sea de aplicación previa o simultánea a la ley.

Para la sociología, las costumbres son componentes de la cultura que se transmiten de generación en generación y que, por lo tanto, están relacionadas con la adaptación del individuo al grupo social. (Porto, 2014)

#### *3.1.3.6.1 Ritos*

Rito es una palabra con origen en el término latino ritus. Se trata de una costumbre o ceremonia que se repite de forma invariable de acuerdo a un conjunto de normas ya establecidas. Los ritos son simbólicos y suelen expresar el contenido de algún mito. La celebración de los ritos se conoce como ritual y puede ser muy variada. Algunos rituales son festivos, mientras que otros se desarrollan de forma solemne. Los rituales se llevan a cabo de acuerdo a la tradición y pueden ser dirigidos por algún tipo de autoridad (en el caso del catolicismo, los rituales son liderados por los sacerdotes). Los ritos varían de acuerdo a cada sociedad o cultura, pese a basarse en ciertas cuestiones comunes a toda la humanidad. (Gardey, 2010)

#### 3.1.3.6.2 *Mitos*

Un mito es una narración maravillosa protagonizada por dioses, héroes o personajes fantásticos, ubicada fuera del tiempo histórico, que explica o da sentido a determinados hechos o fenómenos. La palabra, como tal, proviene del griego (mythos).

Los mitos, en este sentido, forman parte del sistema de creencias de un pueblo o cultura. Considerados en conjunto, los mitos conforman una mitología. La mitología, como tal, es la que sustenta la cosmovisión de una cultura, es decir, el conjunto de relatos y creencias con los cuales un pueblo se ha explicado tradicionalmente. (Molina Bravo, 2016)

#### 3.1.3.6.3 *Leyendas*

Una leyenda es un relato de tradición popular con una base histórica más o menos reconocible que refiere hechos naturales o maravillosos. Como tal, la leyenda se sitúa en la frontera entre el mito y la realidad y, al igual que el mito, ha pasado de generación en generación mediante la transmisión oral o escrita. La leyenda, a diferencia del mito, que habla de dioses, semidioses y refiere acciones y hechos de personajes arquetípicos, como el héroe, el sabio, el inocente, el malvado, etc. Leyendas son como historias de Robín Hood o la supuesta existencia de la ciudad de la Atlántida. (Jaramillo, 2016)

#### 3.1.3.6.4 *Folklore*

Es una palabra de la lengua inglesa que también se utiliza en nuestro idioma, aunque, de acuerdo al diccionario de la Real Academia Española (RAE), se escribe folclore. En ocasiones, puede aparecer escrita como folcklore, folclor o folklor. (Real Academia Española, 2014)

El término hace referencia al conjunto de las creencias, prácticas y costumbres que son tradicionales de un pueblo o cultura. Se conoce como folklore, además, a la disciplina que estudia estas materias. El folklore incluye los bailes, la música, las leyendas, los cuentos, las artesanías y las supersticiones de la cultura local, entre otros factores. Se trata de tradiciones compartidas por la población y que suelen transmitirse, con el paso del tiempo, de generación en generación.



### **3.1.4 Gastronomía**

La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. Y aunque el eje central de la gastronomía es la comida, no solo tiene relación con este si no también con las diferentes culturas existentes por lo que esta inexorablemente vinculada a la cultura de los países. Constituye por lo tanto un extraordinario vehículo de autorrepresentación y de comunicación, no solo como instrumento de identidad cultural, si no como principal camino, tal vez para entrar en un contacto más íntimo con diferentes culturas. (Patiño, 2015)

#### **3.1.4.1 Historia**

Según (Martín, 2007), la cocina no existe desde siempre el hombre en un inicio se alimentaba de frutos, bayas o raíces. En el periodo paleolítico el hombre se convierte en cazador, pero no es hasta el descubrimiento del fuego donde se produce un cambio gastronómico.

Gracias al fuego el hombre calienta su hogar, brinda luz y asa los alimentos y lo que es más importante aún, los conserva. Gracias al cocinado de la carne el hombre asimilaba mejor las proteínas, en esa época la cocción se realizaba de una forma muy simple pero más práctica. Colocando sobre un lecho las piedras planas, troncos encendidos y una vez consumidos, se deposita la carne que se aza en las brasas.

Los avances tecnológicos en el 4.000 a.C. marcan el desarrollo de la agricultura, la ganadería y el intercambio como motor económico, apareciendo los primeros platos cocinados. Hacia el 1.200 a.C. el esplendor es de los griegos en la conocida Grecia Clásica. Aparece un nuevo método de conservación la salazón. El cerdo era lo más accesible mientras, mientras que las aves, caza o cordero quedaba para las clases acomodadas.

En el siglo VII, comienza a gestarse la cocina de Al-Ándalus o Hispano-Arábica. Se usaban técnicas de cocción con fuegos moderados, desechando los fritos o asados, los sofritos se hacen indispensables tanto en la elaboración de guisos como de salsas. Es de esta manera como la gastronomía ha ido evolucionando en todo el mundo, cada una con las características distintivas de cada país, haciéndolas promotoras de su propia cocina.

#### *3.1.4.2 Gastronomía del Ecuador*

La gastronomía del Ecuador es una variada forma de preparar comidas y bebidas hechas en dicho país, que se ve enriquecida por las aportaciones de las diversas regiones que componen el mismo. Esto se debe a que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales costa, sierra, oriente y región insular o Galápagos– con costumbres y tradiciones diferentes. Los distintos platos típicos y los ingredientes principales varían en función de estas condiciones naturales. La cocina española está fuertemente influida a lo largo de su historia por los habitantes originarios de la zona, así como de pueblos que conquistaron su territorio (incas y españoles), además de muchas influencias extranjeras, principalmente de países vecinos de Latinoamérica

La comida ecuatoriana es también conocida (dentro del país) como “comida criolla” o “comida típica”, y es muy común ver entre sus platos al Churrasco que se sirve con una buena ración de arroz, acompañado de dos huevos fritos, se trata de un plato muy fuerte pues también se acompaña con papas fritas y ensalada de verduras. La influencia española logró que animales como el cuy fueran apartados de la dieta para reemplazarse por la carne de res, o de cerdo. Pero todavía se preparan platos así, en la parte de la Sierra ecuatoriana podrás encontrar Cuy Asado, que es considerado un plato fino de la región.

#### *3.1.4.3 Gastronomía típica*

La gastronomía ecuatoriana se ve enriquecida por las diferentes regiones naturales que forman el país: la costa, la sierra, las Islas Galápagos y la región oriental. Por este motivo, los platos principales, así como los postres se preparan con una amplia gama de ingredientes, desde pescados y mariscos, hasta carnes, frutas y hierbas aromáticas. Los propios nativos de Ecuador se refieren a sus platos típicos como comida criolla.

#### *3.1.4.4 Gastronomía tradicional*

La cocina tradicional ecuatoriana es el resultado de cientos o miles de años de evolución, donde se mezclan en el tiempo sabores de todos los continentes y regiones del planeta. A nuestros ancestros con el pasar del tiempo los han acompañado europeos, africanos, asiáticos, etc., que con mucho amor situaron aquí sus culturas, tradiciones y hasta sus vidas, todos ellos trajeron conocimiento y variedades de plantas, granos, animales etc., que unidos a los que ya habitaban

en esta querida tierra dieron origen a lo que tenemos hoy. Toda esta tradición que se ha heredado estamos en el deber de mantenerla ya que representa una parte significativa de nuestra cultura, historia e identidad.

Son incontables las muestras de creatividad culinaria que de generación en generación se han ido transmitiendo, venciendo dificultades y al más poderoso de los adversarios, “El tiempo”. (Santana, 2004)

Según el autor (Becerril, 2014) la cocina criolla o indígena en el Ecuador sigue teniendo un gran peso en las costumbres de las zonas rurales, a pesar de que en las grandes ciudades la influencia de la comida rápida y barata constituye un auténtico problema de salud. Se percibe también influencia española en los hábitos tradicionales y en los últimos años la de la gran cocina norteamericana industrializada.

La base de la alimentación es el maíz en sus diversas variedades desde tortillas a rellenos, y este alimento está destinado a otro uso y es que como grasa para cocinar no se utiliza el aceite de oliva si no el del maíz y de grasa de cerdo principalmente. La sierra ecuatoriana y la zona de Quito es la región más tradicional presenta grandes altitudes y está asociada a una cocina tradicional que se vincula con los antiguos pueblos indígenas.

### **3.1.5 Cantón Nobol**

#### **3.1.5.1 Historia**

La población de Nobol, remonta su origen a los años de 1850 en que tomaron posesión de estos parajes que eran tierras baldías, sus primeros pobladores fueron don Juan Álvarez Briones, don Pedro Nolasco Véliz y don Ángel María Villegas, quienes instalaron sus viviendas y sus fábricas de destilar aguardiente. Como el negocio era muy bueno tuvieron la necesidad de contratar trabajadores de otras partes los cuales vivieron con sus familias con los que se formó un importante villorrio, por el año 1869, Nobol se había convertido en un recinto de mucha importancia ya que prácticamente era el sitio de enlace entre las principales provincias de Guayas y Manabí, por esta época las autoridades nombraron al Señor José Domingo Ronquillo, primer inspector del recinto a fin de que hagan respetar los derechos legales de los habitantes. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Nobol, 2014)

Luego de varios años de intensas gestiones, el 28 de abril de 1901, el Concejo de Daule, luego de haber aprobado en transacciones, por decreto municipal, eleva a la categoría de parroquias del recinto Nobol, con el nombre de Piedrahita, en homenaje al sabio eminente y preclaro ciudadano Dr. José Vicente Piedrahita, siendo el Sr. Agustín Washbrum, Presidente encargado del Concejo cantonal de Daule y su secretario el Señor Idelfonso Barahona. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Nobol, 2014)

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. Por lo que un grupo de ciudadanos el 4 de diciembre de 1990, debido a la falta de atención del Concejo de Daule y por el deseo de superación decidió crear 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 y disponiendo que el Tribunal Supremo, convoque a elecciones para dirigir a los dignatarios del primer cabildo. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Nobol, 2014)

#### *3.1.5.2 Ubicación geográfica*

Se encuentra en el centro de la Provincia, en la margen derecha del río Daule. Antes fue parroquia rural del Cantón Daule. Su canonización se efectuó el 7 de agosto de 1992. En Nobol nació la Sierva Narcisa de Jesús Martillo Morán (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Nobol, 2014)

Límites: Al Norte, con el cantón Daule, al Sur, con Guayaquil, al Este con Daule y Guayaquil, y, al Oeste con Isidro Ayora y Lomas de Sargentillo (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Nobol, 2014)

#### *3.1.5.3 División política*

Nobol es uno de los veinticinco cantones que conforman la provincia del Guayas, administrativamente está conformado por una sola parroquia urbana llamada Narcisa de Jesús y

carece de parroquias rurales. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Nobol, 2014)

#### *3.1.5.4 Demografía*

De acuerdo con los datos presentados por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC), obtenidos del último Censo de Población y Vivienda realizado en el país, Nobol presenta una población de 19.600 habitantes la cual representa el 0.5% de la población total de la provincia del Guayas. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Nobol, 2014)

En el área rural del cantón, se encuentra concentrado el 57,9% de su población, mientras que en el área urbana se concentra el 42,1%. La población femenina alcanza el 49,7%, mientras que la masculina el 50,3%. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Nobol, 2014)

#### *3.1.5.5 Hidrografía*

Su sistema hidrográfico está conformado por la sub cuenca hidrográfica del río Daule, que cubre una superficie de 3 Km<sup>2</sup>; Además el río Magro, con una superficie de 0.3 Km<sup>2</sup>; el río y estero Bijagual con un área de 5 Km<sup>2</sup>; Estero Petrillo, con un área de 2 Km<sup>2</sup> aproximadamente dentro del cantón. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Nobol, 2014)

#### *3.1.5.6 Clima*

El Cantón se encuentra compartiendo dos zonas climáticas, una zona de clima Tropical megatérmico Húmedo y una zona tropical Megatérmica Semi-Húmeda, con temperaturas diarias de 24 a 27°C, y precipitaciones anuales de 700 a 1100 mm. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Nobol, 2014)

El número de días secos medios anuales varía desde 150 a 180 en un intervalo medio anual de julio a diciembre. El número de días del período vegetativo favorable para la agricultura va de 140 a 150 entre enero a junio. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Nobol, 2014)

### *3.1.5.7 Principales productos que se cultivan en el cantón*

El sistema de producción en el cantón Nobol incluye a grandes, medianos y pequeños productores; este sistema, cubre un área de 4428,67 ha es el sistema que predomina con un 32,18% de la superficie total. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Nobol, 2014)

Este sistema está distribuido, a lo largo del cantón, se asienta en suelos con pendientes desde 0% y menores a 12%, con texturas arcillosas, arcillo limosas y arcillas pesadas, presentan fertilidad mediana y drenaje moderado. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Nobol, 2014)

Los productos que caracterizan este sistema son principalmente arroz, seguido por mango, maíz ciruelo y teca. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Nobol, 2014)

Para el manejo de los cultivos este sistema emplea un paquete semitecnificado, con el fin de garantizar la producción utilizan semilla certificada para asegurar la producción y el control fitosanitario lo realiza con productos químicos. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Nobol, 2014)

La maquinaria en su gran mayoría es alquilada, casos muy puntuales poseen maquinaria propia, los sitios donde no es imposible mecanizar se utiliza herramientas manuales. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Nobol, 2014)

La gran mayoría de productores, acceden a créditos formales con el Banco Nacional de Fomento y bancos privados, otros trabajan con casas comerciales y fomentadores. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Nobol, 2014)

El destino de la producción es el mercado nacional, la gran mayoría de la producción arroz y maíz es llevada a la cabecera cantonal de Nobol, de ahí se destina a cantones vecinos como Lomas de Sargentillo, Santa Lucía, Samborondón, Guayaquil, en tanto que el ciruelo dentro de este sistema tiene como destinos provinciales, Esmeraldas, Tungurahua y Azuay. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Nobol, 2014)

### *3.1.5.8 Atractivos turísticos culturales y naturales*

#### *3.1.5.8.1 Santa Narcisa De Jesús*

El 12 de octubre de 2008 se celebró la canonización o declaración de Narcisa como santa por el Papa Benedicto XVI, en la iglesia de San Pedro en Roma. Narcisa de Jesús Martillo Morán nació en el año de 1832, cuando aun Nobol no existía como pueblo, sino que se encontraban distintas haciendas en el lugar, sus padres fueron Pedro Martillo Mosquera y Josefa Morán. Los primeros seis años de vida de Narcisa se despliegan en medio de la vida campesina trabajadora, serena y tranquila, sin embargo, la tristeza invadió el hogar de Narcisa por la muerte prematura de su mamá. Don Pedro como padre responsable, no quiso que sus hijos quedasen sin educación, y se preocupó por conseguir una maestra para sus hijos, Narcisa aprendió a leer y a escribir además de sus tareas domésticas unida a ciertas manualidades como tejer, bordar, coser. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Nobol, 2014)

#### *3.1.5.8.2 Santuario Narcisa de Jesús*

La Beatificación de Narcisa de Jesús en 1992 hizo que se construyera con la limosna de los peregrinos un espacioso y hermoso templo, el 22 de agosto de 1998 por S.E Mons. Juan Larrea Holguín, erigiéndolo como Santuario Diocesano. La Canonización solemnemente proclamada por S.S: Benedicto XVI el 12 de octubre de 2008 en la Plaza de San Pedro en Roma, convocó en Nobol a una impresionante multitud de sus devotos los cuales siguen acudiendo en gran número desde las diversas regiones y provincias del país y del exterior. Santuario Narcisa de Jesús. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Nobol, 2014)

#### *3.1.5.8.3 Hacienda San José*

Lugar donde nació y vivió gran parte de su formación católica la hoy Santa Narcisa de Jesús. La Hacienda San José se encuentra a la entrada del cantón Nobol en la carretera Guayaquil – Daule. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Nobol, 2014)

#### *3.1.5.8.4 Rio Daule*

El turismo en Nobol se ha constituido en una actividad económica muy importante para las personas que directa e indirectamente se ven beneficiadas, dando lugar a que día a día se busquen nuevos lugares para su desarrollo, es por esto que un grupo de nobileños ha optado por aprovechar los recursos que ofrece el “Rio Daule” dando a conocer su flora y fauna como garzas, patillos entre otros, además de ser una vía directa a la hacienda donde nació Narcisca de Jesús. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Nobol, 2014)



### 3.2 Marco conceptual

**Gastronomía tradicional:** Es el resultado de cientos o miles de años de evolución, donde se mezclan en el tiempo sabores de todos los continentes y regiones del planeta. (Santana, 2004)

**Rituales:** Conjunto de ritos de una religión, de una Iglesia o de una función sagrada. (Gardey, 2010)

**Migración:** Desplazamiento geográfico de individuos o grupos, generalmente por causas económicas o sociales. (Borisovna, 2002)

**Creencias:** Religión, doctrina. (Muñoz, 2000)

**Tangible:** Que se puede percibir de manera precisa. (Real Academia Española, 2014)

**Censo:** Lista de la población o riqueza de un país o de una comunidad no estamos incluidos en el último censo. (Real Academia Española, 2014)

**Etnografía:** Rama de la antropología que tiene por objeto el estudio y descripción de las razas o de los pueblos. (Echeverria, 1990)

**Intangible:** Que no debe o no puede tocarse. (Real Academia Española, 2014)

**Metodología:** Conjunto de métodos utilizados en la investigación científica (Maria, 2014)

**Patrimonio:** Conjunto de bienes que una persona ha heredado de sus ascendientes: se casó con él por su ingente patrimonio. (Actas del Seminario Internacional, 2008)

**Identidad cultural:** Se refiere a la conciencia que uno tiene como miembro de una sociedad o comunidad en todas sus manifestaciones. (Benitez Garces, 2000)

**Diversidad cultural:** La diversidad cultural es una fuerza motriz del desarrollo como medio de tener una vida intelectual, efectiva, moral y espiritual más enriquecedora. (García, 2011)

**Demografía:** Estudio estadístico de las poblaciones humanas según su estado y distribución en un momento determinado o según su evolución histórica (Llopis, 2004)

**Folklore:** referencia al conjunto de las creencias, prácticas y costumbres que son tradicionales de un pueblo o cultura. (Benitez Garces, 2000)

### **3.3 Marco legal**

#### ***3.1.1 Constitución de la República del Ecuador***

La presente investigación está fundamentada En la Constitución de la República del Ecuador sección cuarta del Ministerio de Cultura en su Art. 21.- en el cual expresa que las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas. No se podrá invocar la cultura cuando se atente contra los derechos reconocidos en la Constitución. (2015-2017)

#### ***3.1.2 Plan Nacional del Buen Vivir***

También está basada en el Plan Nacional del Buen Vivir 2013-2017. Objetivo 5 el cual expresa: convertir espacios de encuentro común y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad, el mandato constituyente aborda la cultura en dos grandes campos: principios y derechos culturales. Los bienes arqueológicos y monumentales y de las tradiciones intangibles, como la música, cocina tradicional, la identidad nacional se nutre con nociones contemporáneas de patrimonio.

#### ***3.1.3 Ley de Turismo***

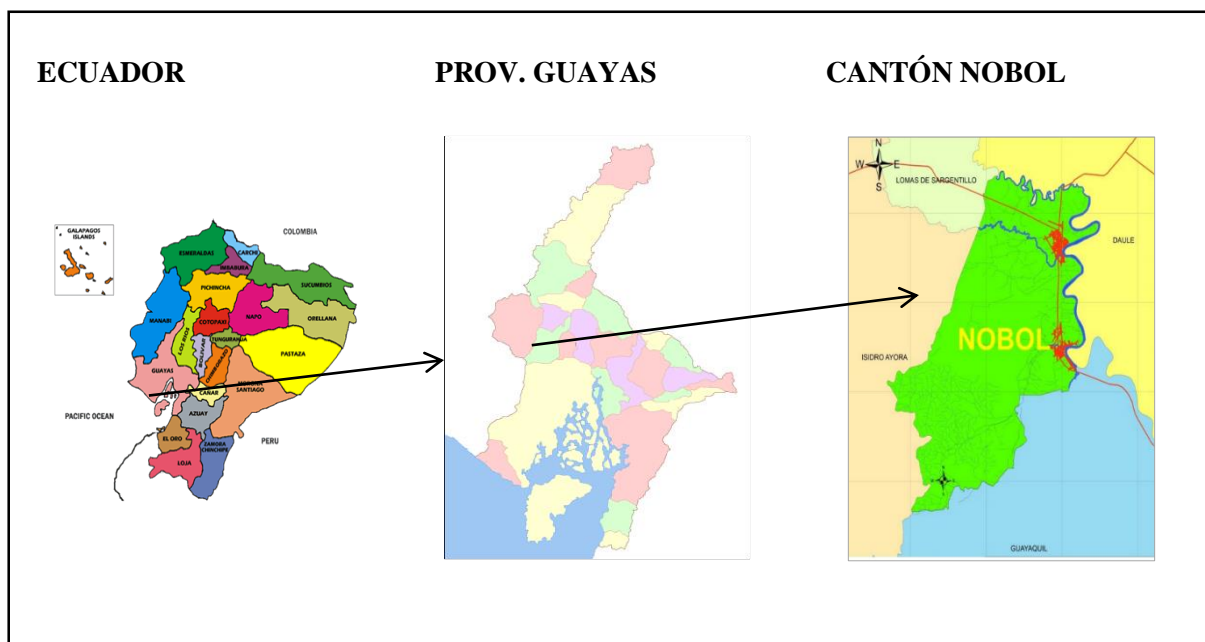
Dentro del Reglamento General a la Ley de Turismo enfatiza: Art. 3.- Políticas y principios de la gestión pública y privada del sector turístico.-El cumplimiento de las políticas y principios del sector turístico establecidos en los artículos 3 y 4 de la Ley de Turismo y en otros instrumentos normativos de naturaleza similar son de obligatorio cumplimiento para todas las instituciones del Estado, del régimen dependiente y del régimen seccional autónomo; y, son referenciales para las personas naturales y jurídicas del sector privado, a través del ejercicio de las potestades, deberes y derechos que a cada uno le corresponda y que tengan relación con el desarrollo del sector turístico. Las declaraciones de políticas para el sector turístico se constituyen en herramientas de interpretación, conjuntamente con las definiciones establecidas en este reglamento, en caso de duda en la aplicación de normas legales o secundarias del sector turístico ecuatoriano.

## 4 METODOLOGÍA

### 4.1 Localización y temporalización

La presente investigación se efectuó en el cantón Nobol en la parte occidental de la Provincia del Guayas, localizado a una distancia de 35 km de la Ciudad de Guayaquil, la misma que tuvo una duración de aproximadamente 6 meses durante el cual se recolectó información y se realizó un respectivo análisis, se pudo identificar las preparaciones típicas y tradicionales del cantón Nobol, así como las prácticas culinarias que estas poseen; culminando de esta manera con la documentación de las tradiciones culinarias del cantón Nobol como aporte a la cultura de la provincia del Guayas a través de una revista.

**Figura 1-4:** Localización y Temporalización del cantón Nobol



**Fuente:** [www.google.com.ec/search?q=mapas+de+ecuador&biw=#tbm=isch&q=mapas+de+ecuador+actuali](http://www.google.com.ec/search?q=mapas+de+ecuador&biw=#tbm=isch&q=mapas+de+ecuador+actuali)

**Elaborado:** Morales Johnny. 2017

### 4.2 Variable

#### 4.2.1 Identificación

- ✓ **Variable independiente:** Cultura de la Provincia del Guayas
- ✓ **Variable dependiente:** Gastronomía del Cantón Nobol

#### **4.2.2 Descripción de las variables**

➤ **Cultura de la provincia del Guayas:**

“Lo forman las instituciones, usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas que por sus diferentes cualidades definen por sí mismos un aspecto destacado de la cultura y las comunidades.

Factor de importante desarrollo social, resaltando el importante papel que representa en contextos de intercambio cultural”. (Actas del Seminario Internacional, 2008, pág. 9)

➤ **Gastronomía del Cantón Nobol:**

Entre los principales insumos o ingredientes tenemos: El maní, el plátano verde y maduro, los mariscos, el arroz, las aves de corral; todos estos de muy fácil obtención.

De esta manera se elaboran platillos gastronómicos tales como: arroz con menestra y carne, secos (pollo, gallina, pato, etc.), la fritada, el bollo de pescado, bolones, cebiches, chicha resbaladera, guatita, entre otros. (Armijos, 2011)

### 4.2.3 Operacionalización

**Tabla 2-4:** Operacionalización de variables

<b>VARIABLES</b>	<b>CATEGORÍA ESCALA</b>	<b>INDICADOR</b>
<b>Gastronomía del cantón Nobol</b>	Recursos alimenticios	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agricultura</li> <li>• Avicultura</li> </ul>
	Menaje	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utensilios</li> <li>• Equipamiento</li> </ul>
<b>Gastronomía del cantón Nobol</b>	Técnicas de preparación	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ebullición</li> <li>• A la parrilla</li> <li>• A la plancha</li> <li>• Rehogado</li> <li>• Al vapor</li> </ul>
	Gastronomía	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Típica</li> <li>• Tradicional</li> </ul>
<b>Cultura de la Provincia del Guayas</b>	Fiestas tradicionales	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rodeo Montubio</li> <li>• Procesiones Religiosas</li> <li>• Desfile de la Integración de los Pueblos</li> <li>• Fiesta de Provincialización</li> <li>• Fiesta gastronómico Sabores de mi Guayas</li> </ul>
	Folklore	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mitos</li> <li>• Leyendas</li> </ul>

Elaborado: Morales. J (2017)

### 4.3 Tipo y diseño de investigación

Para la presente etnografía se utilizó:

**Investigación Bibliográfica.** - Da lugar a las siguientes observaciones:

- a) La investigación puede ser a propósito de una obra, un autor, una cuestión, una materia o una ciencia completa.
- b) Puede tratar sobre cualquier característica de las obras de las que solamente se conocen uno o algunos caracteres individuales. (Otlet, 2007)

Se adquirió información, de libros, revistas, páginas web, periódicos, etc. con la finalidad de recopilar la información necesaria para la investigación.

**Investigación descriptiva.** - “Persigue describir que es lo que está ocurriendo en un momento dado: porcentaje del público, objetivo que consigue una marca en un lugar determinado”. (Merino, Pintado, Sánchez, & Grande, 2015, pág. 73) Se lo llevó a cabo usando técnicas de investigación bibliográficas e investigaciones de campo, con las que se describió cada uno de los procesos para el desarrollo de la investigación.

**Investigación exploratoria.** - “Es aquella en la que se intenta obtener una familiarización con un tema del que se tiene un conocimiento general, para plantear posteriores investigaciones”. (Llopis, 2004, pág. 40). Se examinó cada una de las tradiciones culinarias del Cantón, esto nos sirvió para aumentar el grado de familiaridad con fenómenos relativamente desconocidos.

**Investigación no experimental.** - En ellos el investigador observa los fenómenos tal y como ocurren naturalmente, sin intervenir en su desarrollo. Es de diseño no experimental ya que no se manipulo variables, sino más bien se observarán fenómenos tal y como se dan en su contexto natural, para después analizarlos. (Yuni, 2006, pág. 213)

**La investigación de corte transversal.** - Se recopilan los datos una sola vez en un momento determinado (llamado por esto también análisis puntual o sincrónico) La investigación es de corte transversal, ya que se realizó en un solo periodo de tiempo, en la cual se levantó la información necesaria, la misma que posteriormente se tabulo, discutió y se presentó los resultados. (Heinemann, 2003)

## **Método y técnicas**

Los métodos técnicos que se utilizaron en esta investigación fueron:

**Método Teórico.** - Según el autor (Sánchez, 2004-2011) el método teórico corresponde aquella investigación cuya finalidad es la concepción de las grandes teorías que son el fundamento de determinadas ciencias. En la investigación realizada se utilizó el método teórico ya que se buscaba la creación de un documento propio.

**Método Empírico.** - Plantean fundamentalmente las relaciones causa-efecto; están basados en el conocimiento dado por la experiencia una vez que se realizan numerosas observaciones de la realidad circundante. (Landeau, 2007)

Los instrumentos utilizados para levantar la información fueron:

- ✓ **Entrevista:** Se define como una interacción dinámica de comunicación entre dos personas, el entrevistador y el entrevistado, bajo el control del primero. (Ruiz, 2012)
- ✓ **Encuestas:** Son entrevistas con un gran número de personas utilizando un cuestionario prediseñado. (Maria, 2014)

### **4.4 Grupo de estudio**

El cantón Nobol cuenta con una población de 19600 habitantes según datos del censo de población y vivienda 2010 del INEC, siendo este el vigésimo cantón más poblado de la provincia del Guayas.

El grupo de estudio que se tomó en cuenta para el desarrollo de la etnografía, fueron los dueños de los principales establecimientos de comidas típicas y tradicionales del Cantón Nobol, además un grupo de personas entre 50 y 69 años, quienes colaboraron para determinar la comida típica y tradicional del Cantón.

Por lo tanto, la recolección de datos es extremadamente importante, es por esto que se determinó el tamaño de la muestra para obtener una información válida y confiable, a continuación, se aplicó

la siguiente fórmula estadística, con un tipo de muestra probabilística para determinar el tamaño de la muestra.

Dónde:

- N = Tamaño de la muestra
- Z= 1.96 (nivel de confianza es del 95%)
- p = probabilidad a favor (en este caso 5% = 0.05)
- q = probabilidad en contra (1 – p en este caso 1-0.05 = 0.95)
- d = error muestral permisible (en esta investigación 5%).

### Primer grupo de la muestra

Personas entre 50 y 69 años de edad

**Tabla 2-4: Segmentación por edades**

Población del cantón Nobol por edad	Hombre	Mujer	Total
50	81	71	152
51	66	55	121
52	62	52	114
53	59	40	99
54	46	48	94
55	51	46	97
56	51	42	93
57	36	34	70
58	49	43	92
59	25	13	38
60	48	59	107
61	28	23	51
62	39	34	73
63	31	27	58
64	21	40	61
65	51	55	106
66	23	27	50
67	26	28	54
68	27	19	46
69	12	15	27
<b>Población total de la muestra</b>	832	771	1603

**Fuente:** INEC Instituto Nacional de Estadísticas y Censos

**Elaborado:** Morales J. (2017)



**Tabla 3-4:** Distribución de los instrumentos

Grupo de muestra	Población	Instrumento	Frecuencia
Personas entre 50-69 años	1603	Encuestas	70

Elaborado: Morales J. (2017)

$$n = \frac{N * Z^2 * p * q}{d^2 * (N - 1) + Z^2 * p * q}$$

$$n = \frac{1603 * 1.96^2 * 0.05 * 0.95}{0.05^2 * (1603 - 1) + 1.96^2 * 0.05 * 0.95}$$

$$n = \frac{1603 * 3.84 * 0.05 * 0.95}{0.0025 * 1602 + 3.84 * 0.05 * 0.95}$$

$$n = \frac{292,39}{4.01 + 0.18}$$

$$n = \frac{316,10}{4,19}$$

$$n = 70 \text{ Encuestas}$$

**Segundo grupo de la muestra:** Principales establecimientos de comidas típicas y tradicionales el cantón Nobol.

Según el catastro municipal del cantón Nobol actualmente existen 45 establecimientos legalmente registrados para el expendio de alimentos bajo las normativas legales que impone el gobierno autónomo descentralizado, por lo cual los dueños de estos establecimientos fueron incluidos dentro de la muestra general para la recolección de información.

Principales establecimientos	45	Entrevistas	28
------------------------------	----	-------------	----

$$n = \frac{N * Z^2 p * q}{d^2 * (N - 1) + Z^2 * p * q}$$

$$n = \frac{45 * 1.96^2 * 0.05 * 0.95}{0.05^2 * (45 - 1) + 1.96^2 * 0.05 * 0.95}$$

$$n = \frac{45 * 3.84 * 0.05 * 0.95}{0.0025 * 44 + 3.84 * 0.05 * 0.95}$$

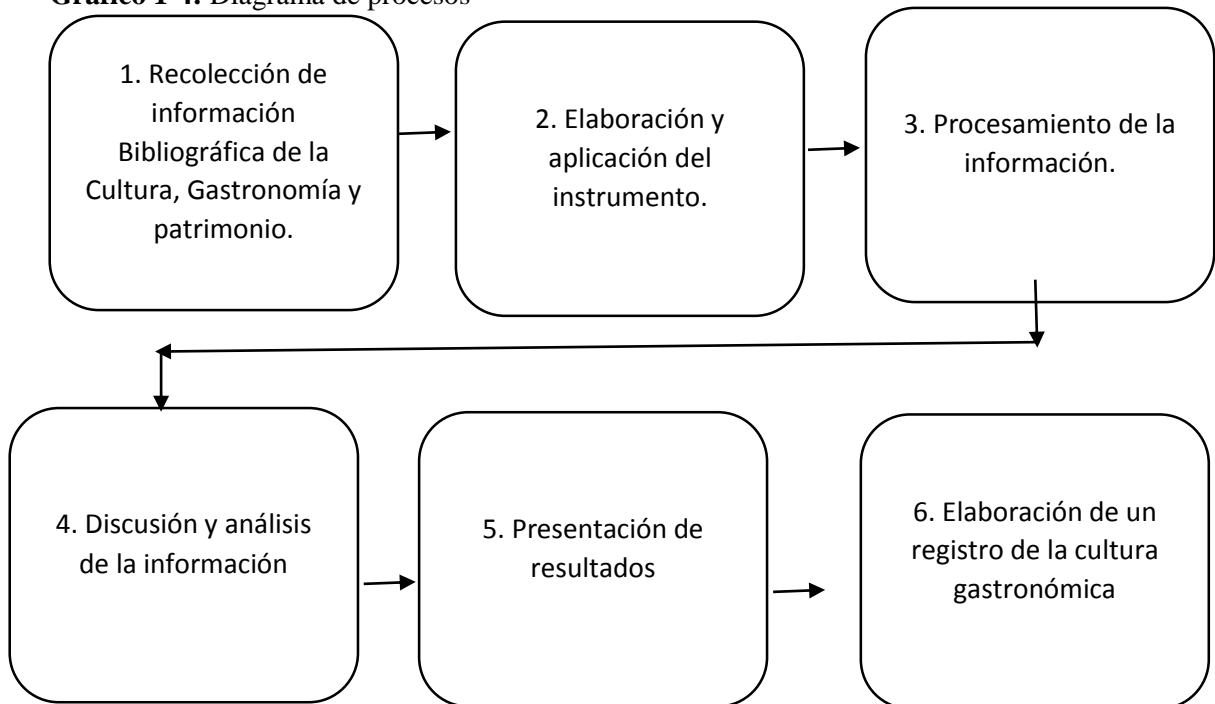
$$n = \frac{8,21}{0,11 + 0.18}$$

$$n = \frac{8,21}{0,29}$$

*n = 28 Entrevistas*

#### 4.5 Diagrama de procesos

**Grafico 1-4:** Diagrama de procesos



Elaborado por: Morales J. (2017)

#### **4.6 Descripción de procedimientos.**

##### **1. Recolección de información bibliográfica de la cultura, patrimonio y gastronomía.**

Mediante la recopilación de datos históricos proporcionados por el Ministerio de Cultura y Patrimonio, los municipios cantonales, fuentes bibliográficas y publicaciones culturales, se adquirió la información suficiente para poder a dar forma a la investigación.

##### **2. Elaboración y aplicación del instrumento.**

Se diseñó el esquema más adecuado para poder recopilar la información, en este caso se realizó encuestas y entrevistas y así poder determinar cuáles son las preparaciones típicas y tradicionales más representativas del cantón, sus fiestas tradicionales y lugares de interés turístico. Además de los métodos, técnicas, utensilios e ingredientes utilizados para la preparación de los plato típicos y tradicionales del cantón Nobol.

##### **3. Procesamiento de la información.**

Para obtener los resultados finales, se tabuló las encuestas realizadas y posteriormente se llenó el cuadro de entrevistas con las respuestas proporcionadas por los entrevistados.

##### **4. Discusión y análisis de información.**

En este punto de la investigación, se analizó todos los procedimientos que se aplicaron para evaluar e interpretar los resultados obtenidos en las entrevistas.

##### **5. Presentación de resultados.**

Una vez obtenida y analizada la información, se presentó la investigación adquirida de tal manera que sea muy clara y precisa, es decir de total entendimiento para el lector.

##### **6. Registro del estudio**

Una vez realizada la investigación bibliográfica, la investigación de campo mediante las encuestas, las entrevistas, la discusión y análisis de la información adquirida y presentación de resultados, se obtuvo todos los fundamentos necesarios para registrar la aportación de la

gastronómica del Cantón Nobol a la Cultura de la provincia del Guayas mediante una revista la cual servirá como una fuente de información para todos los habitantes del cantón y fuera del mismo.

## 5. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

### 5.1 Identificación de las preparaciones típicas y tradicionales que caracterizan al cantón Nobol

#### INFORMACIÓN GENERAL

##### 1. Edad

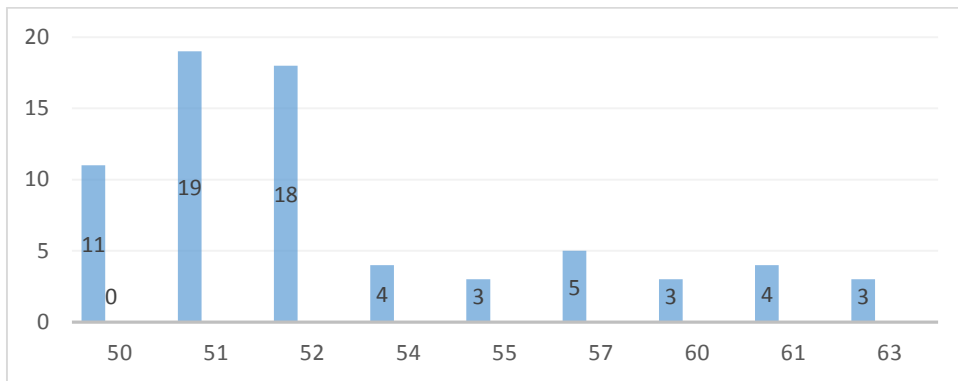
**Tabla 1-5:** Edad del Encuestado

	Frecuencia	Porcentaje
50	11	15,7
51	19	27,1
52	18	25,7
54	4	5,7
55	3	4,3
57	5	7,1
60	3	4,3
61	4	5,7
63	3	4,3
Total	70	100,0

**Fuente:** Encuestas aplicadas a pobladores del cantón Nobol

**Elaborado por:** Morales J. (2017)

**Grafico 1-5: Edad del Encuestado**



**Fuente:** Encuestas aplicadas a pobladores del cantón Nobol

**Elaborado por:** Morales J. (2017)

### **Análisis:**

La edad de los encuestados es un punto determinante en esta etnografía pues esta variable determina si los encuestados forman parte del grupo considerado como portadores de la información gastronómica que se transmite de generación en generación, esta es la razón por la cual se tomó en consideración la edad del encuestado.

Se pudo determinar que las personas que aportaron con mayor información en esta investigación están entre 50 y 52 años lo cual es favorable pues tienen un rango de edad adecuado para corroborar que la información obtenida sea verídica y la más exacta pues son los que más cercanía tienen a los orígenes de la fuente de información.

### **Género**

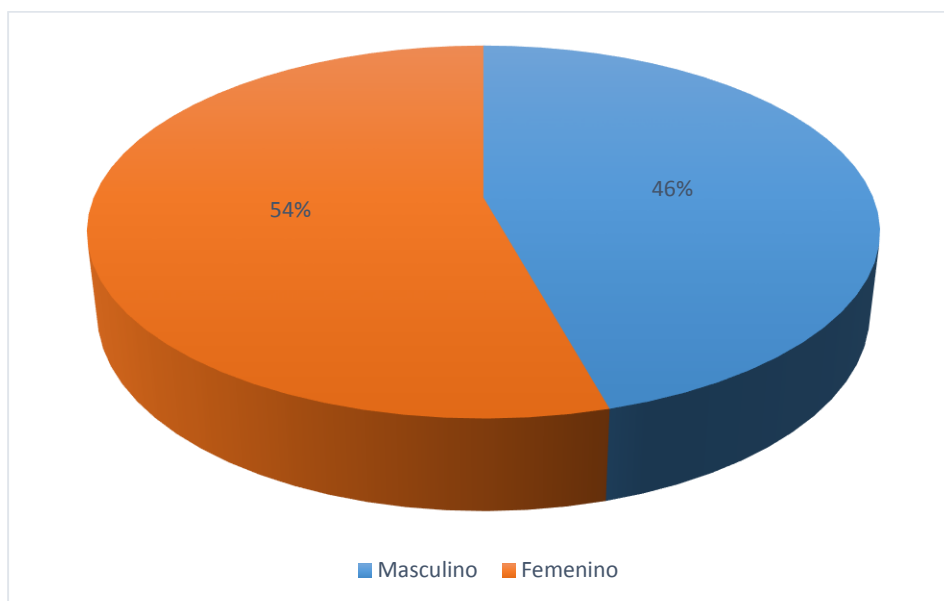
**Tabla 2-5: Género del Encuestado**

	Frecuencia	Porcentaje
Masculino	32	45,7
Femenino	38	54,3
Total	70	100,0

**Fuente:** Encuestas aplicadas a pobladores del cantón Nobol

**Elaborado por:** Morales J. (2017)

**Grafico 2-5: Género del Encuestado**



**Fuente:** Encuestas aplicadas a pobladores del cantón Nobol

**Elaborado por:** Morales J. (2017)

### **Análisis:**

Dentro al ámbito social ha habido muchos prejuicios en torno al tema del género, pero dentro de la investigación es un tema de mucha importancia pues tanto el género femenino como el género masculino son el encargado de sobrellevar la sustentación moral y cultural del hogar, de esta manera los dos géneros son los que transmiten el conocimiento de las diferentes tradiciones que han llevado celebrando de generación en generación.

Se observa que en un mayor porcentaje con mínima diferencia se encuentra las personas de género femenino pues ellas como pilar fundamental en el hogar son las encargadas de la formación y estabilidad de sus hijos y cónyuges, y por ende son las que en teoría transmiten la información gastronómica que estamos buscando, mientras que las personas de género masculino al igual que el otro grupo tienden a manejar de igual manera el conocimiento de las diferentes tradiciones; lo cual hace favorable el presente trabajo etnográfico ya que son los dos géneros quienes aportan con la información requerida

## Preguntas:

### 1. ¿Considera usted que actualmente se mantiene gran parte de la gastronomía autóctona del cantón?

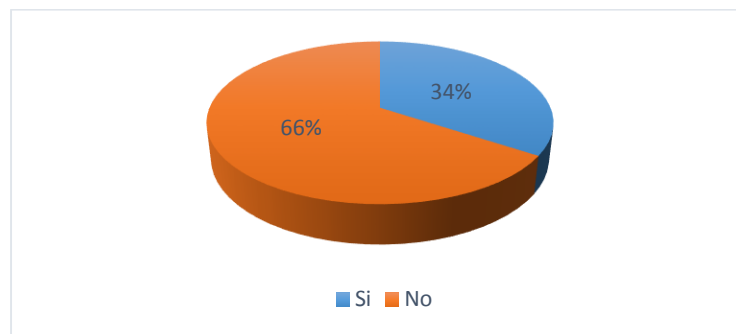
**Tabla 3-5: Gastronomía autóctona del cantón.**

	Frecuencia	Porcentaje
Si	24	34,3
No	46	65,7
Total	70	100,0

Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores del cantón Nobol

Elaborado por: Morales J. (2017)

**Gráfico 3-5: Gastronomía del cantón.**



Fuente: Encuestas aplicadas a pobladores del cantón Nobol

Elaborado por: Morales J. (2017)

## Análisis:

Hablar de la comida autóctona es hablar de la historia propia, de la supervivencia de las tradiciones a las nuevas costumbres que colonizadores trajeron hasta convertir esos aportes en parte de la cotidianidad.

Un 66% del grupo encuestado determina que la gastronomía autóctona del cantón no se mantiene hasta la actualidad, mientras que el 34% menciona que si debido a diversos factores como a la pérdida de la herencia gastronómica que se transmite de generación en generación debido a la migración de los pobladores a ciudades grandes o también por la introducción del consumismo moderno.



2. ¿Considera usted que la gastronomía conlleva una mayor afluencia turística en la zona?

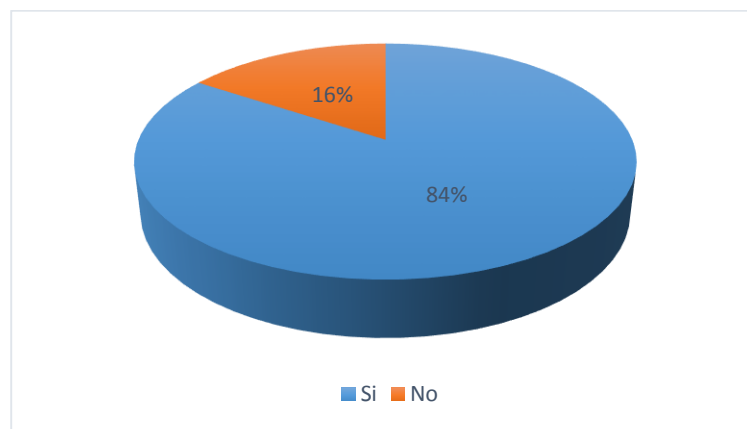
**Tabla 4-5:** Turismo en la Zona.

Si	59	84,3
No	11	15,7
Total	70	100,0

**Fuente:** Encuestas aplicadas a pobladores del cantón Nobol

**Elaborado por:** Morales J. (2017)

**Grafico 4-5:** Turismo en la Zona.



**Fuente:** Encuestas aplicadas a pobladores del cantón Nobol

**Elaborado por:** Morales J. (2017)

**Análisis:**

El turismo es una actividad económica muy importante, a través de este no solo se obtienen ganancias, sino también el promover los lugares y las costumbres de un determinado lugar. A pesar de que la gastronomía autóctona ha sido afectada por la introducción de nuevas tendencias gastronómicas.

Un 84% de los encuestados aseguran que la gastronomía es un factor que conlleva mucho al turismo y es por eso que sus pobladores tratan de rescatar estas tradiciones gastronómicas expendiendo comida típica y tradicional especialmente los días de feria que suelen ser todos los domingos; se determina claramente que la mayoría del grupo encuestado tiene bien en claro que sí se oferta a los turistas un producto gastronómico de calidad estos estarán satisfecho no solo por los lugares turísticos visitados, sino por la gastronomía consumida en la localidad lo que conlleva a un retorno seguro al cantón.

**3. ¿La gastronomía que actualmente encontramos en el cantón, es la misma que se consumía antiguamente?**

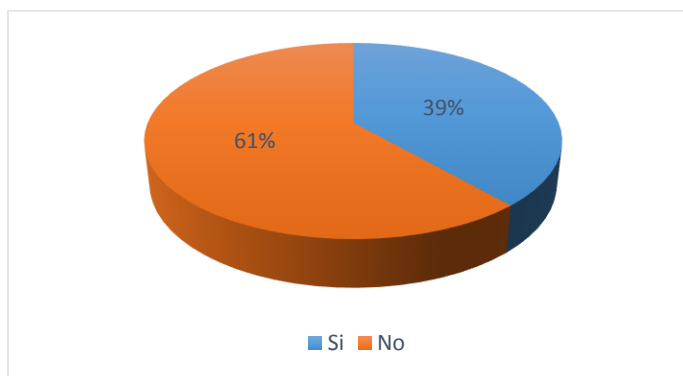
**Tabla 5-5:** Gastronomía actual del cantón

	Frecuencia	Porcentaje
Si	27	38,6
No	43	61,4
Total	70	100,0

**Fuente:** Encuestas aplicadas a pobladores del cantón Nobol

**Elaborado por:** Morales Johnny 2017

**Grafico 5-5:** Gastronomía actual del cantón



**Fuente:** Encuestas aplicadas a pobladores del cantón Nobol

**Elaborado por:** Morales J. (2017)

**Análisis:**

La cocina moderna no podría existir sin la cocina de toda la vida. Podemos decir que la una complementa a la otra. La única diferencia es que la primera, es minimalista y la segunda, muy muy abundante.

La gran mayoría del grupo encuestado (61%) determino que la Gastronomía que actualmente encontramos en el cantón Nobol, no es netamente la que se podía encontrar antes pues con las nuevas tendencias alimentarias que se han introducido al cantón han hecho que los pobladores expendan y consuman alimentos introducidos por la sociedad moderna, sin embargo existe aún personas que continúan con sus tradiciones alimenticias de antaño, colaborando directamente la conservación de la tradiciones gastronómicas.

#### 4. ¿Qué tipo de gastronomía degusta usted con frecuencia?

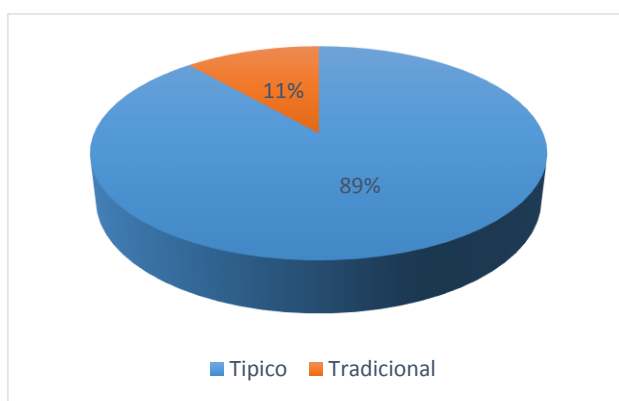
**Tabla 6-5:** Consumo de comida típica y tradicional

	Frecuencia	Porcentaje
Típico	62	88,6
Tradicional	8	11,4
Total	70	100,0

**Fuente:** Encuestas aplicadas a pobladores del cantón Nobol

**Elaborado por:** Morales J. (2017)

**Grafico 6-5:** Consumo de comida típica y tradicional



**Fuente:** Encuestas aplicadas a pobladores del cantón Nobol

**Elaborado por:** Morales J. (2017)

#### **Análisis:**

Desde que empezó el auge de la comida moderna, se ha devaluado la tradicional y típica cuando no debe ser así ya que una complementa a la otra.

El 89% de los encuestados hicieron ver una realidad latente en el cantón, pues la mayoría de los pobladores tienden a consumir comida típica de la zona que se la puede encontrar al paso en la mayoría de establecimientos alimenticios contribuyendo a que la comida tradicional atraviese por un declive y esta vaya perdiendo identidad; provocando de esta manera que los turísticas afluentes a la localidad, visiten el cantón por sus atractivos turísticos mas no por su gastronomía lo que conlleva a una pérdida de identidad gastronómica de la localidad.

5. A su criterio, indique que platos son típicos del cantón.

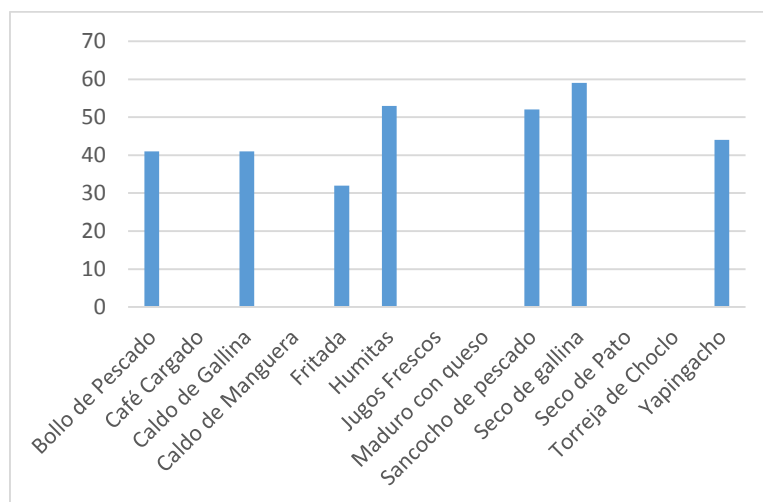
**Tabla 7-5:** Gastronomía Típica del cantón

	Frecuencia	Porcentaje
Bollo de Pescado	41	12,7%
Café Cargado	0	0,0%
Caldo de Gallina	41	12,7%
Caldo de Manguera	0	0,0%
Fritada	32	9,9%
Humitas	53	16,5%
Jugos Frescos	0	0,0%
Maduro con queso	0	0,0%
Sancocho de pescado	52	16,1%
Seco de gallina	59	18,3%
Seco de Pato	0	0,0%
Torreja de Choclo	0	0,0%
Yapingacho	44	13,7%
	322	100%

**Fuente:** Encuestas aplicadas a pobladores del cantón Nobol

**Elaborado por:** Morales J. (2017)

**Grafico 7-5:** Gastronomía Típica del cantón



**Fuente:** Encuestas aplicadas a pobladores del cantón Nobol

**Elaborado por:** Morales J. (2017)

**Análisis:**

La gastronomía ecuatoriana se ve enriquecida por las diferentes regiones naturales que forman el país: la costa, la sierra, las Islas Galápagos y la región oriental. Los nativos de Ecuador suelen referirse a sus platos típicos como “comida criolla”.

Todos los encuestados llegaron a determinar e identificar preparaciones gastronómicas las cuales identifican como típicas del cantón, algunas en un mayor porcentaje y otras en menor porcentaje, y estas servirán de guía para realizar nuestras entrevistas pues es importante que estas sean identificadas plenamente para que los turistas y todas las personas que consumen alimentos en el cantón Nobol sepan qué tipo de gastronomía están consumiendo.

**6. A su criterio indique cuales son las preparaciones Tradicionales del cantón**

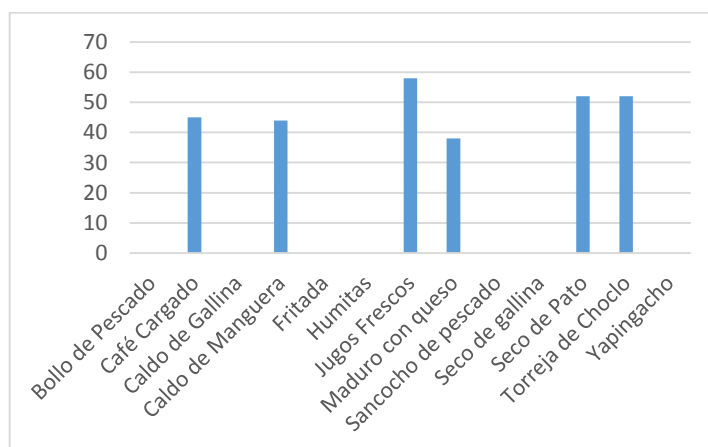
**Tabla 8-5:** Gastronomía tradicional del cantón

Platos Tradicionales	Frecuencia	Porcentaje
Bollo de Pescado	0	0,0%
Café Cargado	45	13,2%
Caldo de Gallina	0	0,0%
Caldo de Manguera	44	12,9%
Fritada	0	0,0%
Humitas	0	0,0%
Jugos Frescos	58	17,0%
Maduro con queso	38	11,1%
Sancocho de pescado	0	0,0%
Seco de gallina	0	0,0%
Seco de Pato	52	15,2%
Torreja de Choclo	52	15,2%
Yapingacho	0	0,0%
	289	84,6%

**Fuente:** Encuestas aplicadas a pobladores del cantón Nobol

**Elaborado por:** Morales J. (2017)

**Grafico 8-5:** Gastronomía Tradicional del cantón



**Fuente:** Encuestas aplicadas a pobladores del cantón Nobol

**Elaborado por:** Morales J. (2017)

**Análisis:**

La gastronomía tradicional del cantón se diversifica día a día como una muestra de la identidad cultural del cantón Nobol. Estas otorgan un distintivo y hace que el cantón sea conocido por ellas.

De las 15 preparaciones gastronómicas presentadas en la encuesta, 6 fueron identificadas como tradicionales por parte de los encuestados, las mismas no es muy común encontrar en el cantón en un día normal, estas las podemos encontrar por lo general los días que hay mayor afluencia de gente en la localidad; eh aquí la importancia de que estas sigan prevaleciendo y se retomen con fuerza como lo hacían en tiempos antiguos.

## **5.2 Descripción de las prácticas culinarias consideradas como típicas y tradicionales del cantón Nobol**

### **Análisis de las entrevistas aplicadas al grupo muestral.**

#### **¿Cuántos años lleva preparando el plato?**

Se puede determinar mediante las entrevistas aplicadas que los platos típicos y tradicionales identificados son los de más trayectoria en el mercado, debido a que son preparaciones que vienen trascendiendo de generación en generación, y a pesar que los propietarios de los negocios donde se expenden estos no llevan mucha trayectoria en el negocio, son preparaciones muy representativas en el cantón Nobol.

#### **¿Cómo comenzó con la preparación del plato?**

Las entrevistas aplicadas dieron a conocer que diferentes factores en el origen de las preparaciones, en el caso de la gastronomía típica estas preparaciones tienen un origen alejado a las costumbres del cantón ya que no son autóctonas de la localidad, para posteriormente adaptarla a sus costumbres mientras que la gastronomía tradicional del cantón tiene una trascendencia en la que abarca ciertas tradiciones y costumbres que se han venido realizando generación tras generación y han logrado prevalecer ante nuevas tendencias gastronómicas, posteriormente han hecho de estas costumbres gastronómicas una fuente de ingreso económica creando de manera indirecta una identidad gastronómica al cantón.

#### **¿Qué métodos de cocción utiliza para su preparación?**

Previo a una pequeña identificación de métodos existentes las personas entrevistadas manifestaron que el método de cocción que sobresale es la cocción por medio líquido o húmedo en el cual encontramos el hervido pues es el que más se utiliza en las diferentes preparaciones gastronómicas ya sean típicas o tradicionales sin embargo se identificó otros métodos de cocción como el rehogado o salteado identificados como cocción en medio graso, así como baño maría en el caso de las humitas, en los maduros asados se utiliza cocción en seco; a la parrilla y para las torreas y llapingachos se aplica a la plancha.

### **¿Habido cambio en los métodos de cocción y preparación del plato?**

La mayoría de las personas entrevistadas, manifiestan que se mantienen los mismos métodos de cocción pues sin estos se perdería la esencia de los mismos y por ende se vería afectado las costumbres que llevan en el trasfondo ya que es estos métodos son lo que le caracteriza al plato.

### **¿Cuáles son los utensilios de cocina antigua que utilizaba y utiliza en la actualidad para la preparación del plato?**

Los utensilios de cocina son necesarios para la preparación de alimentos, hoy en día las tendencias gastronómicas han ido cambiando, pasa lo mismo con los utensilios de cocina los cuales ha ido modernizando de poco a poco por comodidad, seguridad y facilidad al momento de realizar las diferentes preparaciones gastronómicas. Sin embargo, existen personas que conservan los utensilios utilizados en la antigüedad quienes de vez en cuando lo siguen utilizando para no perder esa tradición.

### **¿Cuáles son los ingredientes del plato?**

El grupo muestral manifestó que la gastronomía típica, debido a que no es autóctono del cantón, se puede encontrar ingredientes que no se cultivan en la zona; con sus excepciones respectivas como es el caso de las humitas pues estas al no ser netamente una preparación gastronómica del cantón se la identifica como típica por la utilización de la mazorca dándole esa identidad representativa del cantón, mientras que en la gastronomía tradicional se utilizan ingredientes de fácil obtención debido a la producción agrícola o avícola local.

La mezcla de sus ingredientes propios de la zona junto a las costumbres y tradiciones del cantón, logra que toda la belleza y folklore se vea manifestado en las diversas preparaciones gastronómicas del cantón Nobol.

Según las entrevistas aplicadas se puede determinar que las personas que preparan platos típicos y tradicionales tienen el suficiente conocimiento sobre los mismos, debido a que llevan años preparando los platos gastronómicos y tienen una trayectoria en el mercado. Con relación de cómo se empezó a preparar los platos, no tienen bien definido el origen específico ya que han seguido con la tradición que se ha dado de generación en generación desde su abuelita en ciertos casos, hasta la actualidad, otras simplemente lo aprendieron y desde allí comenzaron a elaborarlos para ofrecer a los comensales y así tener ingresos económicos como también no dejar perder la tradición que se ha mantenido hace años.



Respecto a los métodos de cocción que se utiliza, se han conservado en algunos platos gastronómicos como: Jugos Frescos, el caldo de manguera, el café cargado, en otros casos como el de la fritada tanto la leña como, la cocción a gas son algo que se lo puede alternar o dejarlo al criterio al momento de la cocción de los mismos, es decir la leña es indispensable para darle ese toque especial al plato y es lo que lo caracteriza de los demás, pero en la actualidad utilizan más la cocina a gas.

También según las entrevistas realizadas los platos típicos más representativos del cantón son el bollo, sancocho de pescado, el caldo y seco de gallina, fritada, no saben cómo empezaron con la preparación, pero siguen manteniendo su tradición por varios años, los platos tradicionales más representativos que han venido de generación en generación y se mantiene sus métodos de cocción, son el caldo de manguera, café cargado, torreja de choclo, maduro con queso, jugos frescos y café cargado.

El seco de pato, el caldo de manguera sigue conservando esa tradición de ser elaborados en cocina de leña, sin embargo, han optado por la cocina a gas ya que es más fácil pero no económica, es decir que para estas preparaciones usan un tipo de cocción mixto. En las demás preparaciones se usa un método moderno como es la cocina a gas a pesar de que en la antigüedad se utilizaba la ancestral es decir que habido cambios en los métodos de cocción como también en sus preparaciones ya que se han ido adaptando a los cambios modernos que existe hoy en día.

En cuanto a los utensilios de cocina han ido cambiando con el paso del tiempo, pero aún se siguen conservando algunos como, las bateas, la piedra de moler, la cuchara de palo, el molino de mano ya que son cosas importantes que se necesita para llegar a elaborar un plato inigualable. Y sin duda cada una de las personas que preparan platos gastronómicos tiene su forma de hacerlo como también sus secretos al momento de poner los ingredientes en la preparación, le ponen ese toque especial que hace que no se parezca a ningún otro.

### **5.3 Registro de las preparaciones gastronómicas del cantón Nobol como parte de la cultura de la provincia del Guayas mediante una revista**

#### **“Revista gastronómica del Cantón Nobol, provincia del Guayas”**

El trabajo etnográfico “Estudio de la gastronomía del cantón Nobol como parte de la cultura de la provincia del Guayas” se da a conocer mediante la elaboración de una revista que anexa todos los datos relevantes de dicho cantón y la cultura gastronómica de la provincia del Guayas ya que esta necesidad se proviene de la carencia de revista, libros, programas u otros que den a conocerla gastronomía ancestral del lugar anteriormente mencionado.

Esta revista está dirigida a todas las personas que tengan negocios, estudiantes de gastronomía, estudiantes de turismo, para los turistas nacionales y extranjeros, para que así conozcan la cultura gastronómica que ofrece el cantón y puedan identificar fácilmente el sitio turístico de su preferencia o preparación gastronómica que deseen consumir; difundiendo de esta manera todo lo mencionado anteriormente y aportando al desarrollo económico del cantón indirectamente.

#### ***5.3.1 Modelo operativo de propuesta***

El Registro de la cultura gastronómica del cantón Nobol, está diseñado con una portada que representa la tradición gastronómica del cantón. Está organizado por preparaciones típicas y tradicionales. La gastronomía que ofrece la parroquia consta del listado de ingredientes, preparación, fotografía del plato.

### 5.3.2 Esquema de la revista de registro de la cultura gastronómica

**Tabla 9-5:** Esquema de la revista

Portada	<p>Es la parte más gruesa del texto, lleva el nombre de revista gastronómica, el nombre, como se le denomina al cantón. Diseñada para hacerle identificable, el texto color blanco, café y negro, con una imagen característica del cantón de fondo</p> <p>Nombre de la revista: Cultura gastronómica del cantón Nobol, provincia del Guayas.</p> <p>Títulos: 30 pts</p> <p>Texto: Miso Bold, a tamaño 12 pts</p> <p>Sello de la ESPOCH y del municipio del cantón Nobol</p>
Anteportada	Editorial, color negro, fondo café.
Índice	En donde está la lista de cada una página, información general del cantón, atractivos culturales del cantón, atractivos turísticos, gastronomía del cantón.
Cuerpo de la obra	En la presentación de la revista se encuentra una breve reseña de la cultura de la provincia del Guayas y una introducción al cantón, fotos de sus iglesias, y los platos típicos y tradicionales de cada cantón, con sus ingredientes, preparación y fotografías.
Fotografías	<p>En cada una de las preparaciones se muestra las fotografías con nombre su plato típico.</p> <p>El tamaño de la fotografía no se establece debido a que ciertas fotos se encuentran hasta más de un elemento y no se forman ángulos.</p> <p>Las fotografías fueron tomadas en cada uno de los cantones del cantón Nobol.</p>

**Fuente:** Revista "Cultura gastronómica del cantón Nobol, provincia del Guayas"

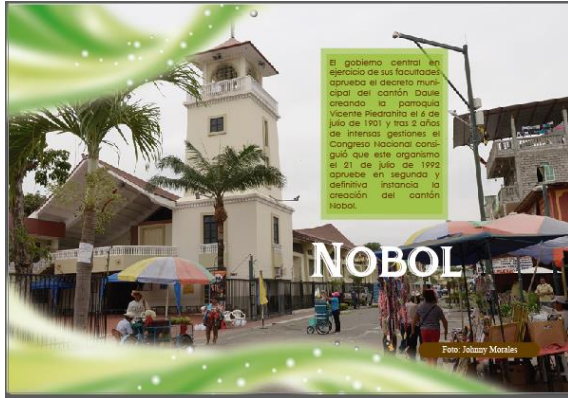
**Elaborado por:** Morales J. (2017)

## 6. PROPUESTA

Figura 1-6: Revista Gastronómica







El gobierno central en ejercicio de sus facultades aprueba el decreto municipal del cantón Daule creando la parroquia Vicente Piedrahíta el 6 de julio de 1901 y tras 2 años de intensas gestiones el Congreso Nacional consiguió que este organismo el 21 de julio de 1992 apruebe en segunda y definitiva instancia la creación del cantón Nobol.

## HISTORIA

La población de Nobol remonta su origen a los años de 1850 en que tomaron posesión de estos parajes que eran fincas baldías, sus primeros pobladores fueron don Juan Alvarez Briones, don Pedro Nolasco Véliz y don Angel María Villegas, quienes instalaron sus viviendas y sus fábricas de destilar aguardiente. Como el negocio era muy bueno tuvieron la necesidad de contratar trabajadores de otras partes los cuales vivieron con sus familias con las que se formó un importante villorrio, por el año 1869, Nobol se había convertido en un recinto de mucha importancia ya que prácticamente era el sitio de enlace entre las principales provincias de Guayas y Manabí, por esta época las autoridades nombraron al Señor José Domingo Ronquillo, primer inspector del recinto a fin de que hagan respetar los derechos legales de los habitantes.

Luego de varios años de intensas gestiones, el 28 de abril de 1901, el Concejo de Daule, luego de haber aprobado en transacciones, por decreto municipal, eleva a la categoría de parroquias del recinto Nobol, con el nombre de Piedrahíta, en homenaje al sabio eminente y preclaro ciudadano Dr. José Vicente Piedrahíta, siendo el Sr. Agustín Washburn, 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 Piedrahíta el 6 de julio de 1901. Nobol permaneció como parroquia del cantón Daule por espacio de 91 años, Por lo que un grupo de ciudadanos el 4 de diciembre de 1990, debido a la falta de atención del Concejo de Daule y por el deseo de superación decidió crear 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 Narcisca de Jesús y corno jurisdicción política administrativa la que hasta entonces era la parroquia Piedrahíta y disponiendo que el Tribunal Supremo, convoque a elecciones para dirigir a los dignatarios del primer cabildo.

## ATRATIVOS TURÍSTICOS DE NOBOL

### SANTA NARCISA DE JESÚS

El 12 de octubre de 2008 se celebró a cantonización o declaración de Narcisca como santa por el Papa Benedicto XVI, en la iglesia de San Pedro en Roma Narcisca de Jesús Marillo Morán nace en el año de 1832, cuando aun Nobol no existía como pueblo, sino que se encontraban distintas haciendas en el lugar, sus padres fueron Pedro Marillo Mosquera y Josefa Morán.

Los primeros seis años de vida de Narcisca se despliegan en medio de la vida campesina trabajadora, serena y tranquila sin embargo la tristeza invadió el hogar de Narcisca por la muerte prematura de su mamá.



Don Pedro como padre responsable, no quiso que sus hijos quedasen sin educación, y se preocupó por conseguir una maestra para sus hijos, Narcisca aprendió a leer y a escribir además de sus tareas domésticas unido a ciertas manualidades como tejer, bordar, coser.

### SANTUARIO NARCISCA DE JESÚS

La Beatificación de Narcisca de Jesús en 1992 hizo que se construyera con la limosna de los peregrinos un espacio y hermoso templo, el 22 de agosto de 1998 por S.E. Mons. Juan Larrea Holguín, erigiéndolo como Santuario Diocesano. La Canonización solemnemente proclamada por S.S. Benedicto XVI el 12 de Octubre de 2008 en la Plaza de San Pedro en Roma, convocó en Nobol a una impresionante multitud de sus devotos los cuales siguen acudiendo en gran número desde las diversas regiones y provincias del país y del exterior.

### HACIENDA SAN JOSÉ

Lugar donde nació y vivió gran parte de su formación católica la hoy Santa Narcisca de Jesús. La Hacienda San José se encuentra a la entrada del cantón Nobol en la carretera Guayaquil - Daule

### CLUB GARZA ROJA

El Parque Cultural Garza Roja es un parque ubicada en el km. 37 del cantón Nobol, dentro de la Conurbación de Guayaquil. Lo dirige actualmente Ramón Sonnenholzner, quien es propietario del espacio. Dentro del complejo se puede visitar el Museo PH, una propuesta de reflexión filosófica sobre el pensamiento y acción del hombre en el curso de la historia. Las instalaciones se dividen en tres salas y estas, a su vez, en varios campos.



### RÍO DAULE

El turismo en Nobol se ha constituido en una actividad económica muy importante para las personas que directa e indirectamente se ven beneficiadas, dando lugar a que día a día se busquen nuevos lugares para su desarrollo, es por esto que un grupo de noboleños ha optado por aprovechar los recursos que ofrece el "Río Daule" dando a conocer su flora y fauna como garzas, patillos entre otros, además de ser una vía directa a la hacienda donde nació Narcisca de Jesús. Lugar donde nació y vivió gran parte de su formación católica la hoy Santa Narcisca de Jesús. La Hacienda San José se encuentra a la entrada del cantón Nobol en la carretera Guayaquil - Daule.

## GASTRONOMÍA

La gastronomía Nobolleña en la actualidad se ha convertido en un atractivo turístico para los visitantes que no solo llegan para conocer la tierra de la Santa Narcisca de Jesús sino también para degustar de la variedad gastronómica que esta posee.

El maduro con cuajada, la humita, el seco de pato, el caldo de salchicha, las tortilla de chacio se los considera platos tradicionales de Nobol debido a la singularidad de sus ingredientes. Existe básicamente dos tipos de establecimientos de comida: restaurantes y puestos de comida, los que están ubicados en la zona comercial de Nobol a lo largo de la Av. Río Amazonas y a los alrededores del Santuario.



## GASTRONOMÍA TÍPICA

Se refiere a la gastronomía adaptada de otros lugares, caracterizada por prepararla con productos propios de la zona.



**10**

## SECO DE GALLINA

### INGREDIENTES

- 1 Gallina (4 lbs)
- 3 ramas de cebolla blanco
- 2 tomates medianos
- 1 hoja de laurel
- 4 clavos de olor
- 4 dientes de ajo
- 1 pimienta roja picada
- 1 litro de agua
- 2 lbs. de papas peladas y cocinadas
- 1 lb. de arroz al vapor, sal.



Foto: Johnny Morales

### PREPARACIÓN

- Moler las ramas de cebolla, los dientes de ajo y la sal.
- Despresar la gallina y sazonar cada presa con el aliño y dejar reposar.
- Hacer un refrito en una cacerola con aceite, cebolla y pimienta roja.
- Agregar el tomate troceado e incorporar la gallina y el agua.
- Añadir el laurel y el clavo de olor.
- Cocinar a fuego lento hasta cuando se desprenda la carne del hueso y comprobar la sal.
- Agregar al plato una porción de arroz, una papa y una grisa de gallina con el jugo.

**11**

## FRIDADA

### INGREDIENTES

- 3 a 4 libras de carne de chanchito cortada en trozos medianos (1 libra de costillas y 2 libras de lomo)
- 1 cucharadita de comino molido
- 10 dientes de ajo (5 enteros y 5 machacados)
- 1 cebolla blanca, cortada en trozos
- 1 cebolla pallería pequeña cortada en trozos
- 3 tazas de agua
- 1 taza de jugo de naranja
- Sal y pimienta al gusto



Foto: Johnny Morales

### PREPARACIÓN

- Sazonar la carne de chanchito con el comino molido, ajo machacado, sal y pimienta.
- Poner la carne de chanchito, la cebolla blanca y pallería, los dientes de ajo enteros y el agua en una sartén grande y cocinar hasta que ya casi no quede nada de agua.
- Añadir el jugo de naranja y cocinar hasta se reduza todo el líquido.
- La carne se empieza a dorar, con una cuchara de palo revolver la carne de vez en cuando para evitar que se queme. Cocinar la carne hasta que todos los trozos estén dorados.
- En la misma sartén añadir la yuca, el mote y los plátanos fritos.
- Servir la fritada con la yuca, mote, plátanos fritos, curtido, aguacate y ají criollo.

**12**

## HUMITAS

### INGREDIENTES

- 12 tazas de choclo maduro desgranado
- 8 onzas de mantequilla
- 4 onzas de manteca de cerdo
- 1/2 kg de queso fresco desmenuzado
- 2 cucharadas de azúcar
- 3 cucharaditas de polvo para hornear
- 6 huevos sal
- Hojas de choclo



Foto: Johnny Morales

### PREPARACIÓN

- Pelar los choclos, sacar las hojas y tratar de mantener cada hoja intacta, las hojas más grandes se usan para envolver las humitas y las más pequeñas se rompen en tiras para amarrarlas.
- Poner las hojas en agua hirviendo durante un par de minutos, luego cenir y guardar las hojas hasta el momento de envolver las humitas.
- Limpiar bien los choclos pelados y desgranar los mismos. Lavar los granos y batir en una licuadora o un procesador de alimentos. Demerir en una sartén la manteca y la mantequilla, y a continuación agregar el choclo junto con el queso, azúcar y polvo para hornear.
- Revolver bien con la cuchara de madera, luego agregar sal y remover nuevamente. Separar las yemas de las claras. Echar las yemas uno a uno en la preparación y mezclar bien después de cada adición. Por último batir las claras hasta lograr punto nieve e incorporar en forma envolvente en la preparación.
- Sobre cada hoja de choclo poner un poco de la preparación, ablar primero el medio y luego los bordes hacia abajo. En una cacerola con agua hirviendo poner las humitas crudas una por una y siempre con los bordes para abajo. Dejar cocinar entre 20 a 30 minutos y servir bien calientes.

**13**

## CALDO DE GALLINA

### INGREDIENTES

- 1 gallina criolla
- 1 yuca
- 1 cebolla colorada
- 1 cebolla blanca
- 1 pimienta
- Alfalfa
- Ajo
- Sal
- Cilantro



Foto: Johnny Morales

### PREPARACIÓN

- Despresar la gallina.
- Poner a hervir en agua suficiente y agregar la cebolla y todos los aliños.
- Cuando esté blanda la gallina, agregar la yuca y dejar hervir hasta que ablande.
- Por último, añadir la sal, cebolla blanca y cilantro.

**14**

## SANCOCHO DE PESCADO

### INGREDIENTES

- 1 cabeza de pescado o huesos y pieles
- 2 dientes de ajo
- 3 cucharadas de cilantro picado
- 1 cebolla blanca
- 2 verdes
- 3 trozos de yuca
- 1 libra de pescado
- 4 onzas de arvejas
- 1 tallo de opio
- 2 zanahorias
- 2 cucharadas de aceite
- 1 cucharada de sal
- 1/2 cucharadita de comino
- 1 pizca de pimienta



Foto: Johnny Morales

### PREPARACIÓN

- Poner en una olla dos litros de agua y dejar hervir, luego agregar un trozo de cebolla, el tallo de opio y una zanahoria cortada en cuartos, dejar que estos ingredientes estén perfectamente cocinados y agregar los huesos, pieles o la cabeza de pescado, cocinar hasta obtener un caldo y retirar la carne de la cabeza.
- Hacer un sofrito en el recipiente que va a trabajar el sancocho utilizando el aceite, y la cebolla, cuando note que estos ingredientes están sancochados agregar la zanahoria cortada en cuadrados pequeños. Agregar a la preparación anterior el caldo, de los huesos de pescado, dejar que hierva e inmediatamente agregar el verde troceado.

**15**

## BOLLO DE PESCADO

### INGREDIENTES

- 1 libra de albacora
- 1 1/2 libra de mani licuado en poco agua
- 6 verdes rallados
- 2 tomates picados
- 2 cebollas picadas
- 1 pimienta picada
- Hoja de plátano para envolver
- 1 taza de canela
- 2 cucharadas de hierba picada



Foto: Johnny Morales

### PREPARACIÓN

- Hacer un refrito con cebolla, tomate, pimienta y ajo. Separar un poco de este refrito, agregar agua y cocinar el pescado. Añadir el verde rallado y majado con un poco de mani, hierbitas, pescado cocinado y desmenuzado.
- En la hoja de plátano colocar un poco de masa de verde, en medio un trozo de condumio de pescado, envolver y llevar al vapor por 1 hora y servir.

**16**

## LLAPINGACHOS

### INGREDIENTES

- 1/4 Taza de Leche
- 1.5 Kilogramos de Papa
- 500 Gramos de Queso
- 1/4 Kilogramo de Mani molido
- 1 Taza de Cebolla



Foto: Johnny Morales

### PREPARACIÓN

- Hervir las papas con un poco de sal y aplastar hasta que formen la consistencia de puré.
- Hacer bolas de papa y rellenar con el queso desmenuzado. Aplastar la masa con el queso hasta formar tortillas, gruesas y planas.
- Freír las tortillas de papa en una sartén con poco aceite, cocinar hasta dorar por ambos lados y reservar. Estas tortillas son los llapingachos.
- Aparte, hacer un sofrito con cebolla y mantequilla. Cortar la cebolla finamente y cuando empiece a estar transparente agregar la leche y el mani molido hasta formar una salsa espesa.
- Para servir los auténticos llapingachos, preparar el plato de la siguiente forma: Colocar los llapingachos sobre una cama de lechuga, encima de cada tortilla servir un huevo frito, colocar la salsa preparada anteriormente a un lado y del otro el chorizo.

## GASTRONOMÍA TRADICIONAL

Se refiere a aquella gastronomía que ha venido preparándose de generación en generación. Sus ingredientes e procedimientos no se han alterado con el pasar de los años, la cual va ligada a ciertas costumbres y tradiciones de un lugar específico.



**18**

## SECO DE PATO

### INGREDIENTES

- 1 kg de pato cortado en presas
- 1/2 kg de cebolla cortada finita
- 1 cda de ajos molidos
- 1/2 cda de pimienta negra molida
- 2 cda de ají panca molido
- 1 cda de ají mirasol molido
- 2 tazas de chicha
- 1/2 taza de aceite
- 2 cda de culantro molido
- 1/4 de kg de arvejas
- Sal al gusto

### PREPARACIÓN

Freír en aceite caliente las presas de pato, previamente enharinadas y sazonadas hasta que doren. En el mismo aceite agregar la cebolla y los ajos, freír hasta que empiece a dorar, añadir el comino, la pimienta, el ají panca y el ají mirasol, mezclar bien.

Agregar la chicha, hasta que hierva y añadir las presas de pato. Dejar cocer, a fuego lento, durante una hora y media con la olla tapada. Pasado ese tiempo añadir las arvejas, el culantro, sal, pimienta y dejar que se cocinen las arvejas.

Acompañar con yucas y amoz.



Foto: Johnny Morales

**15**

## TORREJA DE CHOCLO

### INGREDIENTES

- 2 tz choclo tierno
- 1/2 tz leche o agua
- 1 tz queso criollo
- 2 huevos
- Sal
- Acéite
- 4 cda de refrito de cebolla, tomate y pimienta

### PREPARACIÓN

- Llavar los choclos con las tasa de leche o agua durante 1 minuto, que la masa se sienta muy fina al tocar con los dedos
- Agregar los huevos y licuar rápidamente
- Llevar a un tazón y agregar el refrito y el queso, se mezcla bien y rectificar la sal
- En un sartén poner una cucharada de aceite, cuando este caliente verter la masa como si fuera panqueques
- Dejar dorar de un lado y virar con cuidado hasta que se dore del otro, servir inmediatamente.



Foto: Johnny Morales

**20**

## CALDO DE MANGUERA

### INGREDIENTES

- Visceras o mepudo de cerdo pequeño
- 1 tripije de cerdo pequeño
- 3 ó 4 tazas sangre de cerdo
- 8 tazas arroz cocido
- 1/2 col pequeño picada en trozos
- 5 hojas col
- 2 cebollas pailera grande
- 1 pimienta grande
- 1 zanahoria mediana
- 3 cda ajo molido
- 1 cd oregano
- 1 ramillete grande de cilantro
- 1 ramillete grande de hierbabuena
- Limonas c/n
- Harina c/n
- 5 plátanos verdes
- 4 cda manteca de cerdo
- Achiote c/n
- Sal y pimienta
- Cebolla en rama finamente picada

### PREPARACIÓN

Lavar el tripije con abundante agua, frotarlas con las cascara del plátano, sal, harina, limón y hierbabuena, repetir esta operación hasta que quede bien limpias y sin olores, reservamos.

Hacer un refrito con el achiote, la cebolla finamente picada, pimienta, comino, ajo, un puñado grande cilantro, un puñado grande de hierbabuena, salpimentar y reservar.

Aparte en un bowl grande poner la col bien picada y agregar el arroz que debe estar al ambiente y no completamente cocido, agregar la sangre del cerdo y la mitad del refrito, mezclar bien y rellenar con esta preparación las tripijes de cerdo y reservar una tripa sin rellenar.

Rallar los plátanos verdes, mezclar con la otra mitad del refrito, cilantro, achiote, manteca de cerdo, un poco de agua hasta que la masa tome consistencia para poder rellenar la tripa.

### CALDO:

- Poner en una olla grande a hervir unos 4 o 5 litros de agua, agregar ajo, comino, las vísceras de cerdo limpias, el plátano verde cortado en trozos de 3 cm, y la col cortada en trozos.
- Dejar hervir por una hora aproximadamente, salpimentar y verificar si las menudencias están totalmente cocidas, cuando lo estén, sacar del caldo y reservar en una bandeja grande.
- Luego, agregar las mangueras o salchichas al caldo y dejar cocinar, por espacio de una hora, o hasta que estén cocinadas.
- Al caldo agregar un puñado de cilantro y de hierbabuena y dejar cocer unos 5 minutos antes de apagarlo.
- Montar el plato cortando las salchichas en trozos de 2 ó 3 cm, y trozos de vísceras, agregar el caldo bien caliente y espolvorear con cebolla blanca y cilantro finamente picado.



Foto: Johnny Morales

**21**

### PREPARACIÓN

#### SALCHICHA:

- Lavar el tripije con abundante agua, frotarlas con las cascara del plátano, sal, harina, limón y hierbabuena, repetir esta operación hasta que quede bien limpias y sin olores, reservamos.
- Hacer un refrito con el achiote, la cebolla finamente picada, pimienta, comino, ajo, un puñado grande cilantro, un puñado grande de hierbabuena, salpimentar y reservar.
- Aparte en un bowl grande poner la col bien picada y agregar el arroz que debe estar al ambiente y no completamente cocido, agregar la sangre del cerdo y la mitad del refrito, mezclar bien y rellenar con esta preparación las tripijes de cerdo y reservar una tripa sin rellenar.
- Rallar los plátanos verdes, mezclar con la otra mitad del refrito, cilantro, achiote, manteca de cerdo, un poco de agua hasta que la masa tome consistencia para poder rellenar la tripa.

### CALDO:

- Poner en una olla grande a hervir unos 4 o 5 litros de agua, agregar ajo, comino, las vísceras de cerdo limpias, el plátano verde cortado en trozos de 3 cm, y la col cortada en trozos.
- Dejar hervir por una hora aproximadamente, salpimentar y verificar si las menudencias están totalmente cocidas, cuando lo estén, sacar del caldo y reservar en una bandeja grande.
- Luego, agregar las mangueras o salchichas al caldo y dejar cocinar, por espacio de una hora, o hasta que estén cocinadas.
- Al caldo agregar un puñado de cilantro y de hierbabuena y dejar cocer unos 5 minutos antes de apagarlo.
- Montar el plato cortando las salchichas en trozos de 2 ó 3 cm, y trozos de vísceras, agregar el caldo bien caliente y espolvorear con cebolla blanca y cilantro finamente picado.

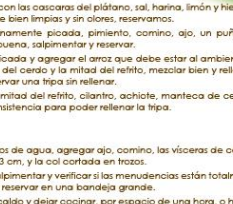


Foto: Johnny Morales

**22**

## MADURO CON QUESO

### INGREDIENTES

- Plátanos maduro
- Queso fresco

### PREPARACIÓN

- Escoger previamente el maduro óptimo para llevarlo al carbón, una vez en la parrilla girar constantemente para que se cocine por todos los lados de manera igual.
- Cuando el maduro este cocinado hacer un corte a lo largo y colocar en el centro una rodaja de queso y lo puede acompañar con café.



Foto: Johnny Morales

**23**

## CAFÉ CARGADO

### INGREDIENTES

- Café molido
- Azúcar
- Agua

### PREPARACIÓN

- Colocar el grano de café ya molido en la chuspa o colador de tela
- Agregar agua hirviendo, al resultado de este proceso colocar en una taza y agregar azúcar.



Foto: Johnny Morales

**24**

## JUGOS FRESCOS

### INGREDIENTES

- Esencia de vainilla/coco
- Azúcar
- Pulpa de frutas
- Hielo
- Leche

### PREPARACIÓN

- Verter la leche/agua en un recipiente y poner el azúcar al gusto.
- Añadir la esencia de preferencia al gusto, mezclar con la pulpa de la fruta deseada hasta que de sabor.
- Luego proceder a mezclar, raspar el hielo y servir.



Foto: Johnny Morales

## BIBLIOGRAFÍA

Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Nabal. (2014). Nabal. Obtenido de [http://app.ingob.ec/ingob/portal/3N1/data\\_siga\\_d\\_guayadibaco/documento/10960006100001\\_P0Y07K20V0G0L\\_15-03-2015\\_17-44-51.pdf](http://app.ingob.ec/ingob/portal/3N1/data_siga_d_guayadibaco/documento/10960006100001_P0Y07K20V0G0L_15-03-2015_17-44-51.pdf)

Gobierno Provincial del Guayas. (s.f.). Guayas, diversidad gastronómica. Obtenido de <http://www.guayas.gob.ec/turismo/atractivos/guayas-diversidad-gastronomica>



Foto: Johnny Morales

## AGRADECIMIENTO

Un agradecimiento especial a todas las personas que colaboraron con la información necesaria para las diferentes preparaciones gastronómicas presentes en esta revista.

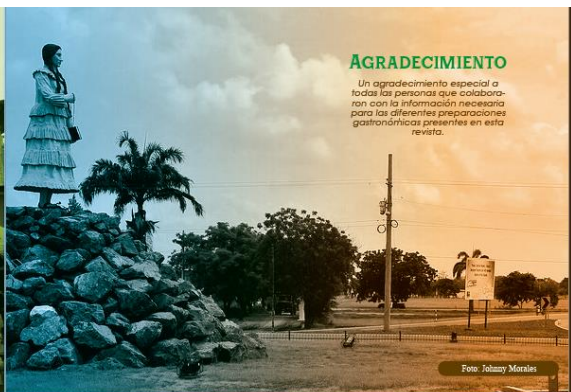


Foto: Johnny Morales

## 7. CONCLUSIONES

- La investigación permitió conocer a fondo las tradiciones, costumbres, y sobre todo la gastronomía típica y tradicional de Nobol, ya que algunos platos tradicionales son preparados de generación en generación y son desconocidas por las personas que visitan el cantón.
  
- La gastronomía típica se adapta a un sector cambiando ciertos aspectos como su preparación, mientras que la gastronomía tradicional es transmitida de generación en generación la cual busca mantener identidad de sabores, es así que se concluye que la fritada, las humitas, los llapingachos y el resto de preparaciones típicas presentes en el trabajo etnográfico se lo encuentra en algunas localidades del país, sin embargo cada sector tiene ese toque especial que lo hace diferente a todos los demás.
  
- La gastronomía tradicional del cantón se destaca porque están vinculadas a las tradiciones culturales del cantón y están elaborados con productos que se dan en la zona, y que se han usado de generación en generación, siendo los más representativos el café cargado, caldo de manguera, jugos frescos, maduro con queso, seco de pato y la torreja de choclo.
  
- Se concluye que las prácticas culinarias aplicadas a la gastronomía típica y tradicional del cantón Nobol, han tenido pequeñas variaciones a lo largo de los años, pues si bien es cierto estas prácticas vienen de generación en generación, se han visto afectadas por la gastronomía moderna y los procesos que estas conllevan.
  
- Como medio de difusión se procedió al diseño de la revista de la cultura gastronómica del cantón, la cual contiene los aspectos más importantes que realzan la cultura del cantón y de la provincia del Guayas además de su gastronomía, ya que esto servirá para difundir la cultura gastronómica del cantón Nobol.



## 8. RECOMENDACIONES

- Se recomienda el apoyo de instituciones de la localidad ya sean públicas o privadas, para este tipo de trabajos etnográficos, pues ellos son quienes tienen identificado los diferentes grupos de personas con los que se puede trabajar.
  
- Se recomienda la utilización de los productos locales y más representativos, así como las especias que los acompañan, procurando utilizar los métodos de cocción apropiados que les brinda ese sabor característico a las preparaciones y que las hace únicas, con el fin de mantener la gastronomía tradicional intacta.
  
- Realizar ferias gastronómicas informativas donde se puedan compartir los resultados de esta y varias investigaciones etnográficas para dar a conocer las costumbres, tradiciones, gastronomía típica y tradicional del cantón Nobol logrando así un fortalecimiento y sostenibilidad de identidad y que esta siga prevaleciendo generaciones tras generaciones.

## 9. BIBLIOGRAFÍA

- Actas del Seminario Internacional.** (2008). *El patrimonio cultural inmaterial*. Murcia: Ediciones Tres Fronteras.
- Alsina, M. R.** (1999). Identidad Cultural. En M. R. Alsina, *Comunicacion Intercultural* (pág. 52). España: Anthropos.
- Antillon, J. J.** (2004). Cultura. En J. J. Antillon, *La evolucion de la cultura de las cavernas a la globalizacion del conocimiento* (pág. 13). Costa Rica: URC.
- Apolo, M. E.** (2000). Tradiciones culturales. En M. E. Apolo, *Los mestizos ecuatorianos y las señales de identidad cultural* (págs. 106-107). Quito: Tramasocial.
- Armijos, K.** (31 de mayo de 2011). *Gastronomía del Guayas*. Obtenido de fundaciondeguayaquil.wordpress.com:  
<https://fundaciondeguayaquil.wordpress.com/gastronomia-de-guayaquil/>
- Bassas Liberta.** (1997). Tradicion Cultural. En B. Liberta, *Aristos diccionario ilustrado de la lengua española* (págs. 97-98). Editorial Ramon Sopena, Equipopersonal.
- Becerril, A. V.** (2014). *Cocina española o internacional, arte culinario atraves de los productos, recetas e historia*. España: Vigo.
- Benitez Garces, L. A.** (2000). Flokllore. En L. B. Garces, & L. A. Benitez Garces , *Culturas ecuatorianas, ayer y hoy*. (pág. 7). Ecuador: Abya-Yala.
- Borisovna, L.** (2002). *Movilidad geográfica de la población*. Puebla: Ramon Santillan.
- Echeverria, A. G.** (1990). *Etnografía y comparacion*. Barcelona: España.
- Franco, A. M.** (2011). *La gestion del patrimonio histórico como instrumento para un desarrollo sostenible*. España: Salamanca.
- Freland.** (2009). Patrimonio. En F.-X. Freland, *Captar lo inmaterial, una mirada al patrimonio vivo*. (pág. 23). Paris: Unesco.
- García Martínez, H. A., & Carbajal , A.** (2007). *La Interculturalidad:Desafío para la Educacion*. Madrid: DYKINSON.S.L.
- García, P.** (2011). *El patrimonio cultural, onceptos básicos* (Primera ed.). Zaragoza, España: Prensas universitarias de Zaragoza.
- Gardey, A.** (2010). *Rito*. Obtenido de definicion.de: <http://definicion.de/rito/>
- Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Nobol.** (2014). *Nobol*. Obtenido de [sni.gob.ec: http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL\\_SNI/data\\_sigad\\_plus/sigadplusdocumentofinal/0960006180001\\_PD\\_YOT%20NOBOL\\_15-03-2015\\_17-44-51.pdf](http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/0960006180001_PD_YOT%20NOBOL_15-03-2015_17-44-51.pdf)
- Heinemann, K.** (2003). Corte transversal. En K. Heinemann, *Introducción a la metodología de la investigación empírica en las ciencias del deporte* (pág. 176). Barcelona- España: Paidotribo.
- Hilse, C.** (2010). *Coleccion nuevas tenologias y sociedad*. Perú: UGC.

- Jaramillo, C.** (15 de Junio de 2016). *Leyenda*. Obtenido de calameo.com: <http://es.calameo.com/read/0009987157fbf558b5757>
- Landeau, R.** (2007). Metodo empírico. En R. Landeau, *Elaboración de trabajo de Ivestigación* (pág. 11). Venezuela: ALFA.
- Llopis, R.** (2004). *Grupos de discusión* . Madrid : @ ESIC EDITORIAL .
- Lopez, J. O.** (2006). Costumbres. En J. O. Lopez, *Folclor, costumbres y tradiciones colombianas* (pág. 56). Bogota: Colombia S.A.
- Mallarino, O. P.** (2004). Patrimonio cultural. En O. P. Mallarino, *La fiesta la otra cara del patrimonio, valoración de su impacto económico, cultural y social*. (pág. 28). Bogota: Andres Bello.
- Maria, G.** (2014). *Metodología de la investigacion*. Mexico: Grupo Editorial Patria.
- Martín, A.** (2007). Aspectos transversales. En J. A. Artacho, & R. Lozano, *Procesos de cocina* (págs. 7-11). Madrid- España: Vision Libros.
- Merino, M., Pintado, T., Sánchez, J., & Grande, I.** (2015). *Introducción a la investigación de mercados* (Segunda ed.). Madrid, España: @ ESIC EDITORIAL.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio.** (2013). El patrimonio alimentario fortalece las identidades comunitarias. *Patrimonio Alimentario, 2*.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio.** (14 de mayo de 2015). *Patrimonio cultural*. Obtenido de culturaypatrimonio.gob.ec: <http://www.culturaypatrimonio.gob.ec/patrimonio-cultural/#>
- Molina Bravo, M. J.** (14 de Junio de 2016). *Mitos*. Obtenido de definicionabc.com: <https://www.definicionabc.com/historia/mito.php>
- Muñoz, J.** (2000). *Compendio de epistemología*. Madrid: Andres Bello.
- Ortiz, M.** (2007). *Abordaje hermenautico de la investigacion cualitativa*. Colombia: Universidad Cooperativa de Colombia.
- Otlet, P.** (2007). Investigación bibliográfica. En P. Otlet, *El Tratado de Documentación* (pág. 335). Murcia: Edit.um.
- Patiño, J. P.** (4 de Agosto de 2015). *Gastronomía*. Obtenido de El Mundo.com: [http://www.elmundo.com/portal/cultura/cultural/que\\_es\\_gastronomia.php#.VcES4\\_1\\_Oko](http://www.elmundo.com/portal/cultura/cultural/que_es_gastronomia.php#.VcES4_1_Oko)
- Pino, A. M.** (2013). Tradición. En A. M. Pino, *Comidas bastardas, gastronomía, tradición e Identidad en américa latina* (pág. 68). Venezuela: Cuarto Propio.
- Porto, J. P.** (16 de 06 de 2014). *Costumbres*. Obtenido de definicion.de/: <http://definicion.de/costumbres/>
- Querol, M. A.** (2010). Patrimonio cultural. En M. A. Querol, *Manual de gestion del patrimonio cultural* (pág. 252). Madrid: Graficas Rogar.
- Rada, V. y.** (1997). *Etnografias*. Barcelona: Ramon.
- Rama, A.** (2006). Tradición. En A. Rama, *Literatura, cultura, sociedad en américa latina* (pág. 63). Montevideo-Uruguay: Trilcel.
- Real Academia Española.** (2014). *Diccionario de la lengua española*. España: Tricentenario.

- Ruiz, F. J.** (2012). Entrevista. En F. J. Ruiz, *Temas de Investigación Comercial* (pág. 128). España: Club Universitario.
- Sampieri, D. H.** (2010). *Metodología de la investigación*. Perú: McGRAW-HILL/INTERAMERICANA EDITORES,S.A DE C.V.
- Sánchez, J. C.** (2004-2011). Metodos de investigación. En J. C. Sánchez, *Metodología de la investigación científica y tecnológica* (pág. 84). Madrid: Díaz de Santos S.A.
- Santana, L.** (2004). Gastronomía ecuatoriana. En L. Santana, *Cocina Ecuatoriana Tradicional 2* (pág. 3). Guayaquil: Eneditec S.A.
- UNESCO.** (1982). *Definicion Elaborada por la Conferencia mundial de la UNESCO sobre Patrimonio Cultural*. Mexico: UNESCO.
- Unigarro, C.** (2014). Patrimonio alimentario. En C. Unigarro, *De la Chacra al Fogón* (pág. 10). Quito: Digital Center.
- Woods, P.** (1987). *Humanizacion etnografica*. GE Hernández Flores.
- Yuni, J. A.** (2006). Tecnicas Para Investigar. En J. A. Yuni, *Investigacion Cientifica* (págs. 30-32). España: Brujas.
- Zallo, R.** (1988). Cultura. En R. Zallo, *Economía de la comunicacion y la cultura* (pág. 24). Madrid: Akal S.A.

## 10. ANEXOS

### Anexo A: Modelo de Encuesta



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE SALUD PÚBLICA**  
**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

La presente encuesta tiene como objetivo identificar la comida típica y tradicional que encontramos dentro de la gastronomía del cantón Nobol, por favor contestar las siguientes preguntas con la mayor sinceridad

#### INFORMACIÓN GENERAL

1. Edad \_\_\_\_\_
2. Genero  
Masculino \_\_\_\_\_ Femenino \_\_\_\_\_

#### PREGUNTAS

3. ¿Considera usted que actualmente se mantiene gran parte de la gastronomía autóctona del cantón?  
Sí \_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_
4. ¿Considera usted que la gastronomía conlleva a una mayor afluencia turística en la zona?  
Sí \_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_
5. ¿La gastronomía que actualmente encontramos en el cantón, es la misma que se consumía antiguamente?  
Sí \_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_
6. Qué tipo de gastronomía degusta usted con frecuencia.  
Típico \_\_\_\_\_ Tradicional \_\_\_\_\_
7. A su criterio, indique que platos son típicos del cantón.

Seco de pato	Humitas	Maduro con queso	
Seco de Gallina	Yapingacho	Jugos frescos	
Bollo de Pescado	Caldo de Manguera	Café cargado	
Caldo de Gallina	Torreja de choclo	Fritada	
Sancocho de Pescado			

8. A su criterio indique cuales son las preparaciones Tradicionales del cantón

Seco de pato	Humitas	Maduro con queso	
Seco de Gallina	Yapingacho	Jugos frescos	
Caldo de Gallina	Caldo de Manguera	Café cargado	
Bollo de Pescado	Torreja de choclo	Fritada	
Sancocho de Pescado			

**Anexo B: Esquema de entrevistas aplicadas.**

<b>PREGUNTAS</b>	<b>RESPUESTAS</b>			
	<b>001</b>	<b>002</b>	<b>003</b>	<b>004</b>
<b>¿Cuál es el plato Típico más representativo que prepara?</b>				
<b>¿Cuántos años lleva preparando el plato?</b>				
<b>¿Cómo comenzó con la preparación del plato?</b>				
<b>¿Qué métodos de cocción utiliza para su preparación?</b>				
<b>¿Habido cambio en los métodos de cocción y preparación del plato?</b>				
<b>¿Cuáles son los utensilios de cocina antigua que utilizaba y utiliza en la actualidad para la preparación del plato?</b>				
<b>¿Cuáles son los ingredientes del plato?</b>				
<b>¿Cuál es la preparación del plato?</b>				

Fuente: Entrevista aplicada a personas del cantón Nobol.

Elaborado: Morales J. (2017)

**Anexo D: Registro fotográfico de la investigación.**





