

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES
CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
TURÍSTICAS Y HOTELERAS

TÍTULO:
“DISEÑO DE UN PARADOR TURÍSTICO GASTRONÓMICO Y SU PLAN
DE ACOMPAÑAMIENTO EN LA CABECERA CANTONAL DE NOBOL
PARA EL MEJORAMIENTO ECONÓMICO Y SOCIAL DE SUS
HABITANTES”

AUTORES:

Véliz Huacón Kerwin Leonid
Vera Ortega Cinthia Mishel

Trabajo de Titulación Previo a la Obtención del Título de
INGENIEROS EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y
HOTELERAS

TUTOR:

Ing. Jaime Avilés, Mgs.

Guayaquil, Ecuador

2014



UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES
CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
TURÍSTICAS Y HOTELERAS

CERTIFICACIÓN

Certificamos que el presente trabajo fue realizado en su totalidad por **VÉLIZ HUACÓN KERWIN LEONID Y VERA ORTEGA CINTHIA MISHEL**, como requerimiento parcial para la obtención del Título de **Ingenieros en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras**.

TUTOR

Ing. Jaime Avilés Saltos, Mgs.

DIRECTORA DE LA CARRERA

Ing. María Belén Salazar Raymond, Mgs.

Guayaquil, a los 30 días del mes de Agosto del año 2014



UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES

**CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
TURÍSTICAS Y HOTELERAS**

DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

Nosotros, **Véliz Huacón Kerwin Leonid y Vera Ortega Cinthia Mishel**

DECLARAMOS QUE:

El Trabajo de Titulación **Diseño de un Parador Turístico Gastronómico y su Plan de Acompañamiento en la Cabecera Cantonal de Nobol para el Mejoramiento Económico y Social de sus Habitantes** previa a la obtención del Título **de Ingenieros en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras**, ha sido desarrollado en base a una investigación exhaustiva, respetando derechos intelectuales de terceros conforme las citas que constan al pie de las páginas correspondientes, cuyas fuentes se incorporan en la bibliografía. Consecuentemente este trabajo es de mi total autoría.

En virtud de esta declaración, me responsabilizo del contenido, veracidad y alcance científico del Trabajo de Titulación referido.

Guayaquil, a los 30 días del mes de Agosto del año 2014

LOS AUTORES

Kerwin Leonid Véliz Huacón

Cinthia Mishel Vera Ortega



UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES

**CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
TURÍSTICAS Y HOTELERAS**

AUTORIZACIÓN

Nosotros, **Véliz Huacón Kerwin Leonid y Vera Ortega Cinthia Mishel**

Autorizamos a la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, la **publicación** en la biblioteca de la institución del Trabajo de Titulación: **Diseño de un Parador Turístico Gastronómico y su Plan de Acompañamiento en la Cabecera Cantonal de Nobol para el Mejoramiento Económico y Social de sus Habitantes** cuyo contenido, ideas y criterios son de mi exclusiva responsabilidad y total autoría.

Guayaquil, a los 30 días del mes de Agosto del año 2014

LOS AUTORES

Kerwin Leonid Véliz Huacón

Cinthia Mishel Vera Ortega

AGRADECIMIENTO

Nuestro agradecimiento a Dios ante todo, que nos ha permitido llegar hasta este momento y haber cumplido nuestro objetivo académico.

A nuestras familias que fueron un apoyo fundamental en éste camino para poder culminar nuestra carrera universitaria.

A la Universidad Católica Santiago de Guayaquil, Carrera de Ingeniería en Administración de Empresas Turísticas y Hotelera y a sus directivos que se esfuerzan por formar profesionales con responsabilidad social.

Y a nuestros maestros que con su dedicación y paciencia nos supieron impartir sus conocimientos siendo ellos los autores principales para poder culminar ésta etapa. Un agradecimiento especial a nuestro Tutor de éste Proyecto de Titulación Ing. Jaime Avilés, que nos apoyó en todo momento y confió en nosotros.

A todos ellos nuestra gratitud infinita por formar parte de éste proceso educativo.

Kerwin Leonid Véliz Huacón

Cinthia Mishel Vera Ortega.

Agosto, 2014

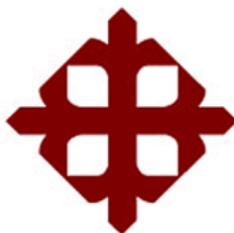
DEDICATORIA

Este Proyecto de Titulación ha sido el resultado de los esfuerzos, de la preparación y de la constancia por lograr nuestra meta académica, por ello se lo dedicamos a nuestros padres que fueron los que nos apoyaron en todo momento y sin ellos no hubiéramos podido realizarlo.

Kerwin Leonid Véliz Huacón

Cinthia Mishel Vera Ortega.

Agosto, 2014



UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES

CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

TURÍSTICAS Y HOTELERAS

CALIFICACIÓN

Apellidos y Nombres	Nota final del Tutor
VÉLIZ HUACÓN KERWIN LEONID	
VERA ORTEGA CINTHIA MISHEL	

Ing. Jaime Avilés Saltos Mgs.

Tutor

ÍNDICE GENERAL

CAPITULO I

1.1 INTRODUCCIÓN.....	20
1.2 ANTECEDENTES.....	22
1.3 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	26
1.4 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....	29
1.5 JUSTIFICACIÓN DEL PROBLEMA.....	29
1.6 OBJETIVOS.....	30
1.6.1 GENERAL.....	30
1.6.2 ESPECÍFICOS.....	31
1.7 MARCO TEÓRICO.....	31
1.8 MARCO REFERENCIAL.....	56
1.9 MARCO LEGAL.....	59

CAPITULO II

2.1 METODOLOGIA DE LA INVESTIGACIÓN.....	62
2.2 ENFOQUES.....	64
2.3 TÉCNICAS PARA RECOLECCIÓN DE DATOS O TRABAJO DE CAMPO.....	65
2.4 DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN A EFECTUAR.....	66
2.5 POBLACIÓN.....	68
2.6 TAMAÑO DE LA MUESTRA.....	69
2.7 TIPO DE MUESTREO.....	72
2.8 TÉCNICA DE ANÁLISIS DE DATOS.....	72

CAPITULO III

3.1 ANÁLISIS PESTA.....	73
3.2 ANÁLISIS FODA.....	78
3.3 OFERTA TURÍSTICA DEL CANTÓN NOBOL.....	81
3.4 ANÁLISIS DE LA DEMANDA.....	89

3.5 ANÁLISIS DEL TURISMO GASTRONÓMICO ACTUAL EN LA CABECERA CANTONAL DE NOBOL.....	90
3.6 ANÁLISIS DE LAS ENTREVISTAS Y FOCUS GROUP.....	95
3.7 PRESENTACIÓN RESULTADOS DE LAS ENCUESTAS.....	103

CAPITULO IV

4.1 GASTRONÓMICO Y SU PLAN DE ACOMPAÑAMIENTO Y DE PROMOCIÓN EN LA CABECERA CANTONAL DE NOBOL.....	104
4.2 PARADOR TURÍSTICO GASTRONÓMICO EN LA CABECERA CANTONAL DE NOBOL.....	117
4.3 PLAN DE ACOMPAÑAMIENTO.....	132
4.4 PLAN DE PROMOCIÓN TURÍSTICA.....	137
4.5 ESTRATEGIA DE RELACIONES PÚBLICAS.....	137
4.6 ESTRATEGIA DE PROMOCIÓN DE VENTAS.....	139
4.7 ANÁLISIS DE LOS IMPACTOS.....	142
CONCLUSIONES.....	145
RECOMENDACIONES.....	147
BIBLIOGRAFÍA.....	149
ANEXOS.....	156

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1: BALANZA TURÍSTICA DEL ECUADOR.....	40
TABLA 2: LLEGADA DE TURISTAS INTERNACIONALES Y GENERACIÓN DE DIVISAS AÑO 2010 – 2013.....	40
TABLA 3: ESTRUCTURA DEL GASTO TURÍSTICO INTERNO.....	45
TABLA 4: TÉCNICA DE DATOS – FUENTE SECUNDARIA.....	65
TABLA 5: TÉCNICA DE CAMPO – FUENTE PRIMARIA.....	65
TABLA 6: ANÁLISIS FODA.....	77
TABLA 7: INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS DE NOBOL.....	81
TABLA 8: INVENTARIO GASTRONÓMICO DEL CANTÓN NOBOL.....	82
TABLA 9: INVENTARIO DE LOCALES QUE OFERTAN COMIDAS TÍPICAS EN LA CABECERA CANTONAL DE NOBOL.....	84
TABLA 10: PERFIL DEL VISITANTE QUE CONSUME COMIDAS TÍPICAS EN NOBOL.....	89
TABLA 11: DISTRIBUCIÓN ABSOLUTA POR SEXO DE LOS VISITANTES QUE CONSUMEN COMIDAS TÍPICAS EN NOBOL.....	103
TABLA 12: DISTRIBUCIÓN ABSOLUTA POR EDAD DE LOS VISITANTES QUE CONSUMIERON COMIDAS TÍPICAS EN NOBOL.....	104
TABLA 13: DISTRIBUCIÓN ABSOLUTA POR LUGAR DE PROCEDENCIA DE LOS VISITANTES QUE CONSUMIERON COMIDAS TÍPICAS EN NOBOL.....	105
TABLA 14: DISTRIBUCIÓN ABSOLUTA SI LOS VISITANTES QUE CONSIDERAN QUE NOBOL ES UN ATRACTIVO TURÍSTICO.....	106
TABLA 15: DISTRIBUCIÓN ABSOLUTA DE FRECUENCIA CON QUE ACUDE A NOBOL A CONSUMIR SU GASTRONOMÍA.....	107

TABLA 16: DISTRIBUCIÓN ABSOLUTA NIVEL DE SATISFACCIÓN DEL SERVICIO DADO POR LOS RESTAURANTES DE COMIDAS TÍPICAS DE NOBOL.....	108
TABLA 17: DISTRIBUCIÓN ABSOLUTA PARA MEJORA DE LA INFRAESTRUCTURA DE LOS RESTAURANTES.....	109
TABLA 18: DISTRIBUCIÓN ABSOLUTA DE HIGIENE BÁSICA AL MOMENTO DE VENDER.....	110
TABLA 19: DISTRIBUCIÓN ABSOLUTA PARA LA MEJORA EN LOS RESTAURANTES DE COMIDAS TÍPICAS.....	111
TABLA 20: DISTRIBUCIÓN ABSOLUTA PARA REUBICACIÓN DE RESTAURANTES A UN PARADOR TURÍSTICO GASTRONÓMICO.....	112
TABLA 21: DISTRIBUCIÓN ABSOLUTA SI LE GUSTARÍA ASISTIR A UN PARADOR TURÍSTICO GASTRONÓMICO.....	113
TABLA 22: DISTRIBUCIÓN ABSOLUTA LE GUSTARÍA QUE EXISTIERA IGUALDAD DE PRECIOS, MENÚS Y PRODUCTOS EN EL PARADOR TURÍSTICO GASTRONÓMICO.....	114
TABLA 23: DISTRIBUCIÓN ABSOLUTA DE SERVICIOS A IMPLEMENTARSE EN EL PARADOR TURISTICO GASTRONOMICO.....	115
TABLA 24: IDENTIFICACIÓN DEL CARGO DE ADMINISTRADOR DEL PARADOR TURÍSTICO GASTRONÓMICO DE NOBOL.....	127
TABLA 25: FUNCIONES DEL DIRECTOR DE TURISMO MUNICIPAL EN EL PARADOR TURÍSTICO GASTRONÓMICO DE NOBOL.....	129
TABLA 26: FUNCIONES DE TESORERÍA MUNICIPAL EN EL PARADOR TURÍSTICO GASTRONÓMICO DE NOBOL.....	128
TABLA 27: FUNCIONES DEL RECAUDADOR MUNICIPAL EN EL PARADOR TURÍSTICO GASTRONÓMICO DE NOBOL.....	129
TABLA 28: FUNCIONES DEL PERSONAL DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL PARADOR TURÍSTICO GASTRONÓMICO DE NOBOL.....	129

TABLA 29: FUNCIONES DEL CARGO DE JARDINERO DEL PARADOR TURÍSTICO GASTRONÓMICO DE NOBOL.....	130
TABLA 30: FUNCIONES DEL CARGO DEL GUARDIA DE SEGURIDAD DEL PARADOR TURÍSTICO GASTRONÓMICO DE NOBOL.....	130
TABLA 31: FUNCIONES DEL RELACIONISTA PUBLICO MUNICIPAL EN EL PARADOR TURÍSTICO GASTRONÓMICO DE NOBOL.....	131
TABLA 32: CAPACITACIÓN DE SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA....	133
TABLA 33: CAPACITACIÓN DE CALIDAD EN EL SERVICIO AL CLIENTE....	134
TABLA 34: CAPACITACIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y COSTOS.....	135
TABLA 35: CAPACITACIÓN DE PROMOCIÓN TURÍSTICA Y CÍVICA.....	136
TABLA 36: CRITERIOS DE VALORACIÓN DEL NIVEL DE IMPACTOS.....	143
TABLA 37: IMPACTO ECONÓMICO DEL PROYECTO.....	143
TABLA 38: IMPACTO SOCIAL DEL PROYECTO.....	144

ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRÁFICO 1: LLEGADA DE EXTRANJEROS AL ECUADOR.....	35
GRÁFICO 2: APORTES DEL TURISMO AL CRECIMIENTO ECONÓMICO.....	39
GRÁFICO 3: POSICIÓN DEL TURISMO EN LA ECONOMÍA.....	41
GRÁFICO 4: ¿POR QUÉ SE PIERDEN CLIENTES?.....	48
GRÁFICO 5: MEJORAMIENTO DEL SISTEMA DE CALIDAD.....	52
GRÁFICO 6: FÓRMULA DE MUESTRA INFINITA.....	70
GRÁFICO 7: ANÁLISIS PESTA.....	73
GRÁFICO 8: COMPONENTES DE ANÁLISIS DEL TURISMO GASTRONÓMICO ACTUAL DE NOBOL.....	90
GRÁFICO 9: DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL POR GÉNERO.....	103
GRÁFICO 10: DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL POR EDADES.....	104
GRÁFICO 11: DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL POR LUGAR DE PROCEDENCIA DE QUIENES CONSUMEN COMIDAS TÍPICAS EN NOBOL.....	105
GRÁFICO 12: DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL, CONSIDERA A NOBOL UN ATRACTIVO TURÍSTICO GASTRONÓMICO.....	106
GRÁFICO 13: DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL POR FRECUENCIA DEL CONSUMO DE GASTRONOMÍA DE NOBOL.....	107
GRÁFICO 14: DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL POR RANGO DE SATISFACCIÓN DEL SERVICIO DADO POR LOS LOCALES DE COMIDAS TÍPICAS.....	108
GRÁFICO 15: DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL PARA MEJORA DE LA INFRAESTRUCTURA DE LOS LOCALES.....	109
GRÁFICO 16: DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE HIGIENE BÁSICA AL MOMENTO DE VENDER.....	110

GRÁFICO 17: DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL PARA MEJORAR EL SERVICIO DE LOS RESTAURANTES DE COMIDAS TÍPICAS.....	111
GRÁFICO 18: DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL, CONSIDERA SE DEBA DAR REUBICACIÓN A UN PARADOR TURÍSTICO GASTRONÓMICO.....	112
GRÁFICO 19: DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL, DEBERÍAN MEJORAR LOS RESTAURANTES SU INFRAESTRUCTURA.....	113
GRÁFICO 20: DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL, CONSIDERA QUE EXISTA IGUALDAD DE PRECIOS, MENÚS Y PRODUCTOS EN EL PARADOR TURÍSTICO GASTRONÓMICO.....	114
GRÁFICO 21: DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL, QUE SERVICIO CONSIDERA SE DEBAN IMPLEMENTAR EN EL PARADOR TURÍSTICO GASTRONÓMICO...	115
GRÁFICO 22: ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL DEL PARADOR TURÍSTICO GASTRONÓMICO.....	126

ÍNDICE DE IMÁGENES

IMAGEN 1: PARADOR DE CARMONA.....	58
IMAGEN 2: UBICACIÓN DEL PARADOR TURÍSTICO GASTRONÓMICO.....	118
IMAGEN 3: PLANO PREDIAL DEL TERRENO PARA EL PARADOR TURÍSTICO GASTRONÓMICO.....	119
IMAGEN 4: PLANO ARQUITECTÓNICO DEL PARADOR TURÍSTICO GASTRONÓMICO.....	120
IMAGEN 5: DISEÑO DE LOS LOCALES DE COMIDA.....	121
IMAGEN 6: DISEÑO DEL PATIO DE COMIDAS.....	122
IMAGEN 7: NOBOL GASTRONÓMICO.....	137
IMAGEN 8: PROMOCIÓN GASTRONÓMICA.....	140
IMAGEN 9: LLAVERO PROMOCIONAL.....	141
IMAGEN 10: BOLÍGRAFO PROMOCIONAL.....	141
IMAGEN 11: GORRA PROMOCIONAL.....	141
IMAGEN 12: CAMISETA PROMOCIONAL.....	141
IMAGEN 13: DISEÑO DEL PARADOR TURISTICO GASTRONÓMICO.....	156
IMAGEN 14: DISTRIBUCIÓN DE LOS LOCALES DE COMIDAS.....	157
IMAGEN 15: DISEÑO DE LOS LOCALES DE COMIDA.....	157
IMAGEN 16: OFICINA DE ADMINISTRACIÓN E INFORMACIÓN TURÍSTICA.....	158
IMAGEN 17: PLAZOLETA.....	159
IMAGEN 18: AREA DE ESTACIONAMIENTOS, DE INGRESO Y SALIDA.....	159
IMAGEN 19: BAÑOS PÚBLICOS.....	159

IMAGEN 20: ÁGORA PARA PRESENTACIONES Y EVENTOS.....	160
IMAGEN 21: CANCHA DE USO MÚLTIPLE.....	160
IMAGEN 22: ÁREA DE HAMACAS.....	160
IMAGEN 23: JUEGOS INFANTILES.....	161
IMAGEN 24: MADURO CON QUESO.....	165
IMAGEN 25: HUMITA.....	167
IMAGEN 26: SECO DE GALLINA CRIOLLA.....	169
IMAGEN 27: SECO DE PATO.....	171
IMAGEN 28: CALDO DE GALLINA CRIOLLA.....	173
IMAGEN 29: CALDO DE SALCHICHA.....	175
IMAGEN 30: PUSUNGO.....	177
IMAGEN 31: BOLLO DE PESCADO.....	179
IMAGEN 32: CAZUELA MIXTA DE PESCADO Y CAMARÓN.....	181
IMAGEN 33: FRITADA.....	183
IMAGEN 34: TORREJA DE CHOCLO.....	185
IMAGEN 35: TORTILLA DE VERDE.....	187
IMAGEN 36: MUCHÍN DE YUCA CON QUESO.....	189
IMAGEN 37: TORTILLA DE VERDE CON CAMARÓN.....	191
IMAGEN 38: JUGO DE CHICHA DE ARROZ.....	193
IMAGEN 39: JUGO DE SOYA.....	195
IMAGEN 40: JUGO DE GUAYABA.....	197

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO 1: PLANO ARQUITECTÓNICO DEL PARADOR TURÍSTICO GASTRONÓMICO DE NOBOL.....	156
ANEXO 2: ENCUESTA A VISITANTES QUE CONSUMEN COMIDAS TÍPICAS EN NOBOL.....	162
ANEXO 3: FICHAS DE PLATOS Y BEBIDAS TÍPICAS QUE SE OFERTAN EN NOBOL.....	164

RESUMEN

En el presente estudio se plantea la propuesta del diseño de un Parador Turístico Gastronómico, su plan de acompañamiento y promoción, para ello se analiza la situación actual de Nobol en cuanto al turismo gastronómico, las debilidades que éste posee actualmente y su grave problema de vendedores informales. Para examinar el contexto se lo realizó mediante la investigación descriptiva y exploratoria, encuestas a los visitantes que consumen en los establecimientos de comidas y se realizó también un focus group donde intervienen los actores principales involucrados en la actividad gastronómica. Los resultados recolectados indicaron que el proyecto era viable y posible debido a la urgente atención que requiere el turismo gastronómico en el cantón por lo que se propone el desarrollo del Parador Turístico Gastronómico con planos del lugar donde sería su ubicación, se plantean las propuestas de promoción para una debida difusión del proyecto y su plan de acompañamiento que está compuesto por capacitaciones que se les dará a los dueños de los locales de comida para que su servicio mejore y sea de calidad ante los clientes que acudan al Parador.

Palabras claves: Nobol, gastronomía, turismo gastronómico, restaurantes, comida típica, Parador Turístico Gastronómico.

ABSTRACT

In this study, the proposed design of a Gastronomic Tourist Inn, your promotion plan and support for the present status of Nobol in Culinary tourism is analyzed arises, the weaknesses that it currently owns and serious problem of vendors informal. To examine what the context was performed using descriptive and exploratory research, surveys of people who consume in dining establishments and also conducted a focus group where the main stakeholders involved in the food business. The results collected suggested that the project was feasible and possible due to the urgent attention required gastronomic tourism in the county so the development of Gastronomic Tourism Inn with plans of where would be its location is proposed, promotion proposals arising for proper dissemination of the project and its accompanying plan consists of training that will be given to the owners of local food to improve its service quality and is to customers who come to the Parador.

Keywords: Nobol, gastronomy, Culinary Tourism, restaurants, typical food, project Inn Gastronomic Tourism.

CAPITULO I

1.1 INTRODUCCIÓN

En nuestro país el turismo ha evolucionado favorablemente en los últimos años, constituyéndose en uno de los sectores más dinámicos de la economía. Diferentes niveles de gobierno y comunidades han empezado a reconocer la capacidad del turismo en la generación de beneficios para su área de interés y han intentado incorporarlo como herramienta para el crecimiento económico y como estrategia para mejorar el nivel de vida de sus habitantes.

De esta manera, se ha incrementado el impulso hacia la creación y búsqueda de nuevos atractivos turísticos por parte de los destinos, promoviendo así la diversificación de la oferta y de avanzar hacia un desarrollo turístico sustentable y equilibrado del turismo nacional.

Nobol, cantón joven de la provincia del Guayas, que por muchos años se ha destacado como un importante destino turístico religioso y gastronómico para nacionales y extranjeros, debido a la gran variedad de platos de comida que posee y el turismo religioso que ofrece por la devoción y fé a Santa Narcisa de Jesús oriunda del mismo cantón.

Su cercanía a la ciudad de Guayaquil, capital provincial y financiera del país a solo 35 Kms y 45 minutos por vía terrestre; su estratégica ubicación, paso obligado para quienes se dirigen a las Provincias de Manabí y Los Ríos, así como hacia los cantones de la cuenca norte del Guayas lo convierten en un atractivo destino y punto de parada para los turistas.

Merecedor de uno de los patrimonios gastronómicos más ricos y diversos de los cantones de la provincia del Guayas, tales como: El maduro con queso, humitas, tortillas de choclo, caldo de salchicha, seco de gallina criolla, seco de pato, caldo de gallina criolla, bollo de pescado, cazuela de pescado y fritada.

Por lo que la actividad turística logra ser la principal generadora de ingreso de la población con el transcurso de los años, lo que ha motivado a los habitantes del cantón a desarrollar sus propios negocios de manera deliberada, sin que exista ordenamiento e infraestructura turística, la falta de conocimientos del buen servicio al turista, de técnicas de manipulación de alimentos y control de precios, etc. En la actualidad estos factores limitan, y en otros casos detienen el desarrollo de la actividad turística gastronómica.

Consideramos que es una actividad que debe ser rescatada y a través del presente proyecto proponemos la creación de un Parador Turístico Gastronómico para la reubicación de comerciantes de comidas típicas del cantón, buscar estrategias para el mejoramiento de la calidad del servicio, y promoción del mismo; el cuál será un aporte fundamental para mejorar y acrecentar éste tipo de turismo de manera ordenada y a la vez promover una mejor oportunidad de empleo.

Cabe destacar que con todo aquello se logrará ofrecer una mejor alternativa a los turistas nacionales y extranjeros, en la cual puedan degustar los exquisitos platos típicos, con una excelente atención al cliente e infraestructura turística llegando a posicionar a Nobol en un destino gastronómico por excelencia.

Todo esto basado en lo que indica el Ministerio de Turismo en el objetivo del Plan de Turismo 2020 (2007) *“Coordinar los esfuerzos, públicos, privados y comunitarios para el desarrollo del turismo sostenible basado en sus territorios y bajo los principios de alivio a la pobreza, equidad, sostenibilidad, competitividad y gestión descentralizada”* (p. 128).

1.2 ANTECEDENTES

La Organización Mundial de Turismo señala que entre todas las actividades económicas, el turismo es una de las que más ha crecido en los últimos tiempos a nivel mundial y la tendencia es que así siga ocurriendo (OMT, 2002). Las contribuciones que el mismo puede generar son múltiples y cubren diversos ámbitos: el económico, el social, el cultural, el medio ambiental, etc. Esto lleva a que cada vez sean más los lugares o destinos que intentan utilizar esta actividad como estrategia de desarrollo.

Nobol, ubicado en la provincia del Guayas, a 45 minutos de Guayaquil, un cantón joven que posee recintos muy antiguos desde la época de la colonia, fue parroquia rural del Cantón Daule pero en vista de que existía falta de atención del Concejo de Daule, un grupo de ciudadanos lucharon por su cantonización, después de dos años de gestiones ante el Congreso Nacional se consigue que se apruebe la creación del cantón Nobol el 21 de julio de 1992, quedando establecida como cabecera cantonal la ciudad Narcisa de Jesús, después que el ex Presidente de la República Dr. Rodrigo Borja Cevallos establece el proyecto, fue publicado el 7 de agosto por ello se celebra el aniversario de cantonización.

Nobol ha tenido desde el principio como actividad principal la agricultura, a medida que pasaba el tiempo fueron surgiendo otros tipos de actividades gracias al cambio y al avance que ha ido adquiriendo el cantón, que poco a poco fue teniendo vías regeneradas y servicios básicos, lo que ha facilitado para que sus habitantes actualmente puedan vivir del turismo religioso y gastronómico.

En una entrevista realizada a Gladys Ronquillo Herrera, actualmente de 80 años, quien es dueña de uno de los locales comerciales situados en la calle principal Río Amazonas, indicó que:

...esto era un campo. En el verano, nuestras calles rocosas lucían llenas de polvo. Mientras que en el invierno todo se convertía en un lodazal y dificultaba la movilización. Pero eso se acabó y ahora en cada rincón se observa progreso... (PP El Verdadero, 2012).

Actualmente hay un sinnúmero de locales de comida a los costados de las calles principales del cantón ya que muchos de sus habitantes han puesto sus negocios en sus propias casas aprovechando la afluencia de turistas que los visitan.

Nobol tiene una gastronomía variada y única, por lo que es una de las motivaciones que determinan la decisión de los turistas de viajar a este cantón. Según el Censo Nacional Económico 2010, INEC ¹, la actividad turística con mayor porcentaje en el país con un 79% es el servicio de provisiones de alimentos y bebidas. Por ello sabemos que la gastronomía de un pueblo es una de las razones más importantes y en la que se debe ofrecer un servicio de calidad, con los estándares propicios para dar un mejor servicio al cliente.

Otro de los pilares fundamentales de la economía del cantón Nobol es el turismo religioso, ya que cuenta con el santuario de Narcisa de Jesús.

Narcisa de Jesús Martillo Morán nació en 1832, en la hacienda San José de Nobol, la beata ecuatoriana, consagró su vida a la iglesia y a la oración, después de su muerte el 8 de diciembre de 1869, en 1955 su cuerpo fue llevado a Guayaquil y ahora permanece en su pueblo nativo. El Papa Juan Pablo II declaró a Narcisa de Jesús beata el 25 de

¹ INEC: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos

octubre de 1992 y canonizada por Benedicto XVI en la Plaza de San Pedro el 12 de Octubre 2008.

Desde que Narcisa de Jesús fue beatificada, Nobol es un lugar de visita obligatoria a los turistas que son seguidores de la actual santa, la imagen de Narcisa de Jesús se convirtió en una fuente de comercio y turismo para el cantón y es el personaje con el cual se identifican los nobileños. Al santuario acuden decenas de turistas nacionales y extranjeros en busca de una imagen de Narcisa.

Sobre los parterres de las avenidas Juan Fernández y Tomás Martínez, donde se ubica el santuario, los comerciantes instalan sus mesas llenas de objetos referentes a Narcisa para ofrecer a los turistas. Los turistas no solo aprovechan para visitar el santuario, sino que también disfrutan de la gastronomía que ofrece el cantón ya que el turismo enlaza varias actividades y una de ellas; sin duda, es la de probar la comida típica del sitio que se está visitando.

A través del tiempo la gastronomía ecuatoriana ha sido reconocida a nivel internacional llegando a ser nominada ‘Mejor Destino Gastronómico’ en los World Travel Awards². Gracias al ingenio y creatividad de sus habitantes cada provincia posee una gran cultura gastronómica, una comida auténtica y mestiza que se puede percibir en cada región del país, tiene sus sabores tradicionales y ancestrales de siglos en los que se han ido fundiendo para crear los más exquisitos platos, cada uno basado en los productos que son propios de cada región, esto es lo que hace especial a la gastronomía nobileña que sus platos típicos son elaborados con los productos de su misma región y de ellos nacen: el maduro con queso, las torrijas de choclo, en seco de pato, seco de gallina criolla, entre otros.

Según la ANDES³, el turismo en el Ecuador se ha acrecentado en los últimos años, así nos indicó el ex viceministro de turismo Luis Falconí (2012) *“El turismo en el*

² WORLD TRAVEL AWARDS: Premios Mundiales de Viajes.

³ ANDES: Agencia Pública Nacional de Ecuador y Suramérica.

Ecuador se ha convertido en el cuarto rubro aportante a la economía del país” (párr.1.).

Ecuador se ha convertido en un país que cada año recibe a más turistas extranjeros, debido al gran apoyo del ministerio de turismo del Ecuador el cual ha creado planes de desarrollo para que los turistas tanto nacionales como extranjeros se trasladen hasta los puntos más característicos del país como por ejemplo la amazonia, en la cual se han creado vías de acceso para que los turistas puedan acceder a esa región del país y a otros lugares donde antes el turismo no llegaba, donde la cultura de ciertas poblaciones era desconocida a falta de la promoción y la accesibilidad.

La propuesta de diseñar este Parador Turístico Gastronómico es para reubicar a los comerciantes de comidas típicas del cantón, con esto no solo se busca el mejoramiento de la calidad del servicio, sino también la promoción del mismo, la realización de ésta actividad de manera ordenada y con estándares adecuados, ya que no existe la infraestructura necesaria para que pueda desarrollarse de tal forma.

España ha sido uno de los países que ha impulsado éste tipo de proyectos, posee una red de Paradores de Turismo el cual se ha podido realizar tras un convenio entre el ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y el ministro de Industria, Energía y Turismo, con el fin de promocionar la gastronomía tradicional.

Tal como lo indica el Ministro de Industria, Energía y Turismo de España en la Revista EFE: Agro (2014) *“A través de Paradores, fomentaremos la gastronomía que es un buen instrumento para seguir consolidando al turismo como motor de la economía”* (párr. 10).

Cabe destacar que el gobierno actual le ha dado mucha importancia al turismo, mediante el impulso de campañas turísticas y la promoción de nuestra comida típica

mediante las ferias gastronómicas nacionales e internacionales. Esto ha sido un gran aporte para que los turistas reconozcan a Ecuador no solo por sus playas, paisajes y artesanías sino también por su variada y extensa gastronomía.

Es por ello que éste tipo de proyecto podrá contribuir con este cantón del cual conocemos su potencial como destino turístico y que a la vez contribuirá con el desarrollo del cantón, de sus habitantes y por consecuencia de los sectores aledaños, apegándonos a lo que dice la Constitución del Ecuador en El Plan del Buen Vivir⁴, (Patrimonio, Cultura y Turismo) “... *es necesario retomar una vez más el concepto de economía endógena enfocando la actividad turística sostenible, como opción para las poblaciones locales y canalizando sus beneficios en mejoras de su calidad de vida...*” (p. 106).

1.3 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

En la actualidad existen muchos factores que limitan, y en otras cosas, que detienen el desarrollo de dicha actividad y de otras nuevas que aun no han podido ser explotadas.

El hecho de que Nobol está posicionado en la mente de los turistas y fieles católicos como un destino turístico religioso por excelencia al ser la cuna de Santa Narcisca de Jesús y otorgándole a éste mayor énfasis en la promoción turística dejando así en segundo plano el aspecto gastronómico.

La población tiene un desconocimiento sobre el potencial que poseen sus recursos culturales, la falta de emprendimiento de la población y autoridades en éste recurso

⁴ El Plan Nacional para el Buen Vivir 2013-2017 (impulsado por el gobierno de Rafael Correa) es un instrumento creado para articular las políticas públicas con la gestión y la inversión pública. El Plan cuenta con 12 Estrategias Nacionales; 12 Objetivos Nacionales, cuyo cumplimiento permitirá consolidar el cambio que los ciudadanos y ciudadanas ecuatorianos con el país que anhelamos para el Buen Vivir.

gastronómico que poseen y al no tener la visión de especializarse en la misma. Por cuanto es necesario enfatizar sobre su importancia; ya que los habitantes son los anfitriones de los turistas que llegan al cantón y para proyectarse como un destino turístico programado y organizado en el país.

Otro problema que se suscita y que ha dado lugar a que se cree este proyecto es que no existe un ordenamiento y formalidad en cuanto a la ubicación en donde realizan sus actividades, no poseen un sitio específico con condiciones adecuadas para que todos los turistas puedan acceder con las comodidades necesarias.

Concentrados mayormente en la avenida principal Río Amazonas así como en las calles Thomas Martínez, Malecón, Gregorio Conforme, y Christian Forte, adyacentes al Santuario Nacional Santa Narcisa de Jesús; sitios de mayor concentración de los comerciantes de comida típica, su incorrecta instalación en las calles y la contaminación visual que genera la colocación de múltiples carpas y lonas en los locales no da una buena impresión al turista.

La falta de control de las Autoridades locales referente a precios, ubicación de los establecimientos, medidas de higienes y salubridad ha dado luz verde para el desarrollo descontrolado de la actividad.

La concepción que tienen algunos de los comerciantes que desean obtener fácil y rápidamente mayores ingresos con muy poca inversión en sus instalaciones y uso ingredientes artificiales en la comida propicia la problemática.

Debido a que no hay unión entre los miembros del sector que ofrece la gastronomía del cantón, y a la ausencia de líderes que aglutinen al gremio, ha desembocado en una falta de coordinación con las autoridades locales en busca de dar soluciones colectivas para el bienestar común.

Es de conocimiento que el GAD⁵ Municipal del cantón Nobol en múltiples ocasiones a través del Departamento de Turismo y Medio Ambiente ha impartido capacitaciones y charlas a los servidores turísticos pero con poca concurrencia de ellos, además no se les da el seguimiento de aplicación de estas prácticas ni controles por lo que la iniciativa del Departamento de Turismo queda en vano.

La falta de conocimientos en administración de negocios, servicio al cliente, manipulación de alimentos, presentación e innovación de platos por parte de los servidores turísticos del cantón, es en gran medida una de las principales causales del problema.

Se conoce que hay un potencial de turismo gastronómico gigantesco en este cantón y también estamos conscientes de las carencias y falencias que existen; a esto se suma la poca importancia que se le ha dado, lo que ha generado que se desenvuelvan las actividades turísticas deliberadamente sin un plan estratégico previo y que ha provocado la desorganización en dichas actividades. Sin embargo se tiene la posibilidad de acceder a la información adecuada para tratar estos temas, la misma que ayudará a dar soluciones a los problemas detectados.

Es por ello que surge esta propuesta del “Diseño de un Parador Gastronómico, su plan de acompañamiento y de promoción en la cabecera cantonal de Nobol para su desarrollo socioeconómico”

Para contribuir con este cantón del cual se conoce su potencial como destino turístico y que a la vez podrá contribuir con el desarrollo del cantón, de sus habitantes y por consecuencias de los sectores aledaños.

⁵ GAD: Gobierno Autónomo Descentralizado.

1.4 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿La propuesta de diseño del parador gastronómico y su plan de acompañamiento en la cabecera cantonal de Nobol incidirá en el desarrollo económico y social de sus habitantes?

1.5 JUSTIFICACIÓN

A lo largo del tiempo y de la industria turística la gastronomía a ganado importancia entre las principales motivaciones que determinan las decisiones de viaje y es así que cada vez son mayores los segmentos de mercado en los cuales la gastronomía de un sitio es la principal motivación para conocerlo.

En la actualidad, las entidades del sector cultural, turístico y patrimonial del país se han preocupado por rescatar y valorar turísticamente las cocinas locales en un marco de estudios que parten de la identidad y sus valores para preservar el patrimonio alimentario y diversificar la oferta gastronómica de los sitios.

Ésta propuesta surge por la falta de infraestructura gastronómica en la cual hemos encontrado en este cantón la oportunidad de desarrollar un proyecto que conlleve al progreso de sus habitantes y que se proyecte en el futuro como uno de los destinos gastronómicos. Por lo que la presente investigación permitirá conocer la realidad existente del turismo gastronómico de la cabecera cantonal de Nobol, la importancia de los actores de la actividad turística, diagnosticar la situación y proporcionar las estrategias para brindar un servicio de calidad.

Esto conllevará a diseñar una propuesta de cambio que presente alternativas de innovación para el beneficio de la población, permitiendo que los servidores turísticos se capaciten, conozcan más de su desempeño en el servicio y tengan mayor rentabilidad; logrando así mejorar la calidad de vida de los propietarios, lograr la obtención de clientes frecuentes y afianzar un crecimiento sostenido y equilibrado en el tiempo.

Todo esto se ha llegado a determinar, gracias a la gran demanda que existe, por la degustación de los platos típicos. La propuesta de diseño de este parador Turístico Gastronómico, sin lugar a duda será un atractivo más al cantón para que los turistas disfruten de un mejor servicio que vaya en beneficio de todos quienes los consuman y obtengan un mayor grado de satisfacción.

En consecuencia este recurso cultural se podrá explotar en todo su potencial haciendo de Nobol un destino turístico gastronómico por excelencia y convirtiéndolo en factor multiplicador de la economía local mejorando las condiciones socioeconómicas de la población, teniendo una incidencia en la generación de empleos.

Esto mostrará una visión distinta a la población de Nobol exponiendo que no solamente se puede subsistir a base de las actividades tradicionales, sino también por medio del turismo y así diversificar la economía del cantón.

1.6 OBJETIVOS

- **1.6.1 GENERAL**

Desarrollar un parador turístico gastronómico y su respectivo plan de acompañamiento en la cabecera cantonal de Nobol pudiendo así aprovechar los recursos culturales que poseen, con la participación del gobierno local, seccional y la población

en general, haciendo de Nobol uno de los cantones más sobresalientes turísticamente de la provincia del Guayas.

• **1.6.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS**

1.- Diagnosticar la situación actual del turismo gastronómico de Nobol.

2.- Realizar una investigación de mercado para determinar los requerimientos de los visitantes, la perspectiva de los habitantes, autoridades y así tomar posibles iniciativas a emprender.

3.- Diseñar un parador turístico gastronómico, su plan de acompañamiento y de promoción en el cantón Nobol para el mejoramiento socioeconómico de sus habitantes.

1.7 MARCO TEÓRICO

Para el avance de la propuesta del Diseño del Parador Turístico Gastronómico y su plan de acompañamiento en la cabecera cantonal de Nobol, es oportuno conocer el origen y desarrollo de los términos y conceptos que con el transcurso del tiempo han cimentado diversos aspectos, características y consecuencias positivas en los actores y gestores de esta industria.

El conjunto de necesidades de los viajeros por carretera ha generado un concepto de proyecto en el mundo el cual se ha denominado como “parador turístico” termino que anteriormente no era tan complejo pero que ahora no sólo busca la satisfacción del viajero, sino que también pretende lograr que este siga regresando, trayendo como consecuencia el impulso económico en las distintas localidades en las que se encuentran.

Actualmente existen pequeños destinos los cuales pueden ofrecer a los viajeros grandes atractivos gastronómicos, pero que por alguna razón no tienen una difusión amplia que permita darlos a conocer de una mejor manera.

Es apropiado en este espacio, conocer y dar importancia a los principios teóricos para el desarrollo de la propuesta, los mismos que serán detallados de la siguiente manera:

- Turismo.
- Turismo Sostenible.
- La importancia del turismo en la economía ecuatoriana.
- Evolución de la industria gastronómica.
- Turismo Gastronómico y su importancia.
- Teorías del servicio al cliente en el ámbito gastronómico.
- La calidad: aseguramiento y gestión de calidad.
- Paradores turísticos.

Es importante reiterar que lo que se manifiesta a continuación será de carácter general, por lo consecuente, desde el medio de la investigación, se busca enlazar de forma clara al lector, en el ambiente donde se desarrollará.

TURISMO

.De la Torre Padilla (1967) afirma:

Es un fenómeno social que consiste en el desplazamiento voluntario y temporal de individuos o grupos de personas que, fundamentalmente con motivo de recreación, descanso, cultura o salud, se trasladan de su lugar de residencia

habitual a otro, en el que no ejercen ninguna actividad lucrativa ni remunerada, generando múltiples interrelaciones de importancia económica y cultural. (p. 15).

Destaca la definición que ha sido adoptada por la OMT⁶ desde 1994 y que engloba todas las definiciones de turismo expuestas a lo largo del tiempo por autores y, a su vez, formaliza todos los aspectos de la actividad turística.

Según la Organización Mundial del Turismo (OMT, 1994) *“el turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos a su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, por negocios y otros motivos”* (Sancho, 1992, p.11).

A lo largo del tiempo, el hombre se ha visto impulsado a trasladarse a diferentes emplazamientos por múltiples razones: comercio, guerras, ocio, religión e incluso guerras, etc.

En la época de la Ilustración⁷, las clases apoderadas viajaban por motivos culturales, esto se dio a conocer con el nombre de Grand Tour. Pero no fue hasta la segunda mitad del siglo XX cuando el sector turístico surge como un fenómeno de masas.

⁶ OMT: Organización Mundial del Turismo

⁷ Época de la Ilustración: se refiere específicamente a un movimiento intelectual histórico que se originó y desarrolló en Europa durante el siglo XVII, renovó especialmente las ciencias, la filosofía, la política y la sociedad.

Con el transcurso de los años, viajar fuera de las fronteras de cada país se fue haciendo cada vez más accesible a la población debido a diferentes factores, como, la creación del avión, mayor poder adquisitivo de las familias, el auge de vacaciones pagadas y el aumento del tiempo libre en los países que eran industrializados. Sumado a esto el avance de los medios de transporte y comunicaciones propició en gran medida las posibilidades de alcanzar nuevas y más lejanos destinos turísticos. De la mano otro factor clave que contribuyó al aumento del turismo internacional fue la globalización que trajo consigo el incremento de los desplazamientos, ya no solo por ocio, sino por otros motivos tales como negocios, salud o estudios.

Lo que conllevó al desarrollo de una oferta estandarizada, y la creación de los famosos paquetes turísticos que permitieron gestionar la demanda de un elevado número de turistas conforme a todos sus intereses y necesidades.

Nuestro país no queda ajeno a este desarrollo, también se vio favorecido por factores como el incremento de los medios de transporte, que mejoraron las posibilidades de movilidad dentro del país. Por otra parte, las mejoras en el nivel de vida de los ciudadanos han permitido que dediquen un mayor tiempo libre a nuevas formas de ocio, así como también la inversión en las infraestructuras básicas por parte de las entidades gubernamentales y seccionales con el objeto de mejorar los desplazamientos, el acceso y el desarrollo turístico hasta llegar a los días actuales.

	2010	2011	2012	2013	2014	Var % '14 / '13
Enero	96.109	105.548	127.116	130.842	152.576	16,61
Febrero	89.924	86.421	99.521	103.768	-	-
Marzo	82.452	87.495	96.948	113.361	-	-
Abril	70.540	87.507	92.627	89.669	-	-
Mayo	77.618	81.870	92.644	98.420	-	-
Junio	91.602	99.949	118.292	121.742	-	-
Julio	110.545	117.966	130.779	138.140	-	-
Agosto	95.219	98.962	106.375	112.576	-	-
Septiembre	71.776	80.090	85.990	97.372	-	-
Octubre	83.701	88.357	99.145	111.519	-	-
Noviembre	81.253	92.573	99.674	112.061	-	-
Diciembre	96.359	113.299	122.790	136.799	-	-
Total	1'047.098	1'141.037	1'271.901	1'366.269	152.576	-

Gráfico 1: Llegadas de extranjeros al Ecuador

Fuente: INEC, Dirección Nacional de Migración. (2014)

Los resultados son alentadores y demuestran el creciente desarrollo con el transcurso de los años. Es así que porcentualmente el crecimiento se ha manifestado de la siguiente manera: 8,23% del año 2010 al 2011, 10,288% del 2011 al 2012 y 6,906% del 2012 al 2013.

Es importante destacar la última campaña publicitaria lanzada por el país a nivel mundial “All You Need is Ecuador” invitando a los viajeros del mundo a que nos visiten con miras a posicionarlo como destino turístico de clase mundial, destacando la cultura, naturaleza, aventura, gastronomía, entre otros; donde puedes encontrar la naturaleza en estado puro, sentirse libres y escapar de la rutina diaria. Y que ha despertado gran interés mundial en redes sociales, revistas, etc. Fue tema del momento en siete países del mundo y su video promocional registró más de 150 mil visitas en los dos primeros días de exhibición YouTube. Con lo que se espera incrementar a un 10% la llegada de turistas hasta 2015, lo que podría dejar al país beneficios alrededor de 1500 millones dólares.

TURISMO SOSTENIBLE

El Ecuador tiene una posición privilegiada en el mundo para desarrollar turismo sostenible gracias a su mega biodiversidad, resultado de la interdependencia de una amplia gama de factores que responden fundamentalmente a la ubicación geográfica del país. Es por ello que Ecuador también se une al compromiso mundial del turismo sostenible como fuente inagotable para la economía de los países y lo garantiza a través de la constitución conociéndolo como sujeto de derechos.

La definición de Wearing y Neil (1999) reconocida internacionalmente nos dice que el turismo sostenible es *“aquel que reporta beneficios económicos al tiempo que mantiene la diversidad y la calidad ecológica, es decir conjuga la conservación con el desarrollo económico”* (p. 57).

Sin duda alguna el turismo sostenible es un modelo económico teniendo como prioridad los recursos naturales y culturales, que con base en la conservación de estos se debe planificar toda la actividad turística en el que se ven involucrados los habitantes, turistas, la administración pública y empresarios, en el que de manera conjunta pueden formular estrategias para el enfoque turístico sostenible

Y tal cual el Ministerio de Turismo en el PLANDETUR 2020 (2007) lo manifiesta *“potenciar en los próximos trece años un desarrollo sostenible integral con visión sectorial para un desarrollo humano en armonía con la naturaleza y con una base institucional sólida”* (p. 18).

Ecuador en la búsqueda del desarrollo de turismo sostenible está planteando oportunidades para mejorar las condiciones de vida de los seres humanos; a través del Ministerio de Turismo del Ecuador se promueven asesoramiento y planes de negocios turísticos sostenibles ya sean privados o comunitarios en cadenas de valor que generen

empleo directo o indirecto para fortalecer la capacidad técnica en la gestión de esas empresas propiciando su desarrollo y que por consecuencia la demanda de servicios turísticos generen experiencias auténticas en el marco de respeto a la naturaleza.

Según el Plan Nacional del Buen Vivir 2013 – 2017 (2013) lo indica *“Posicionar el turismo consciente como concepto de vanguardia a nivel nacional e internacional, para asegurar la articulación de la intervención estatal con el sector privado y popular, y desarrollar un turismo ético, responsable, sostenible e incluyente.”* (p. 301).

Cabe destacar las políticas y planes impulsados por el actual gobierno en su enfoque del cambio de matriz productiva del cual trata este objetivo están conllevando a todos los actores del turismo nacional a la concientización, conservación, valoración y respeto hacia el patrimonio natural y cultural que poseemos los ecuatorianos.

Esto está conllevando un efecto positivo, ya que el dinamismo de todos los tipos de turismo que se desarrollan en el país están realizándose de manera más planificada, y controlada; en especial centrandose la atención en el turismo gastronómico importante patrimonio cultural de nuestro país del cual trata el trabajo, es así que se están implementando capacitaciones a los servidores turísticos gastronómicos a través de entes gubernamentales y seccionales para preservar las costumbres gastronómicas, conservar el uso de ingredientes naturales y autóctonos de las zonas indispensable para la elaboración de los platos típicos así como fortalecer la pertenencia cultural de los habitantes de sus zonas de orígenes. Y lograr la sostenibilidad del recurso de generación en generación y este invaluable patrimonio cultural no se pierda en el tiempo.

LA IMPORTANCIA DEL TURISMO EN LA ECONOMÍA ECUATORIANA

Los efectos del turismo sobre la economía son tal vez los más conocidos y han sido los que en mayor grado han estimulado y despertado el interés de la comunidad mundial por el turismo para hacer de este su principal fuente de ingresos.

....como a partir del desarrollo del turismo potencialmente se puede generar una demanda de bienes y servicios, un desarrollo de infraestructuras y superestructuras, una dinamización de la inversión y la generación de empleos tanto en la actividad turística como en las ramas vinculadas a ella. (J. Quintero, 2004, p. 266).

Y en efecto, las actividades turísticas se desarrollan en casi todos los sectores de la economía de un país tales como: alimentos & bebidas, agricultura, ganadería, transporte, artesanías, comercio, hoteles, construcción, manufactura, comunicaciones, establecimientos financieros, etc. Por lo que la corriente o flujo de divisas para el país producido por el turismo no sólo es una importante fuente de ingresos para las empresas o personas vinculadas directamente con la actividad turística, sino que también beneficia al resto de sectores de la economía, esto genera lo que conocemos como el efecto multiplicador.

El efecto multiplicador resultante del gasto de los turistas en este caso es producto de la interdependencia existente entre los distintos sectores económicos proveedores de la actividad turística; de manera que un aumento en la demanda de los bienes o servicios producidos en este sector genera, a su vez, un incremento en la demanda de bienes o servicios procedentes de otros sectores, que son necesarios para la producción de los anteriores.

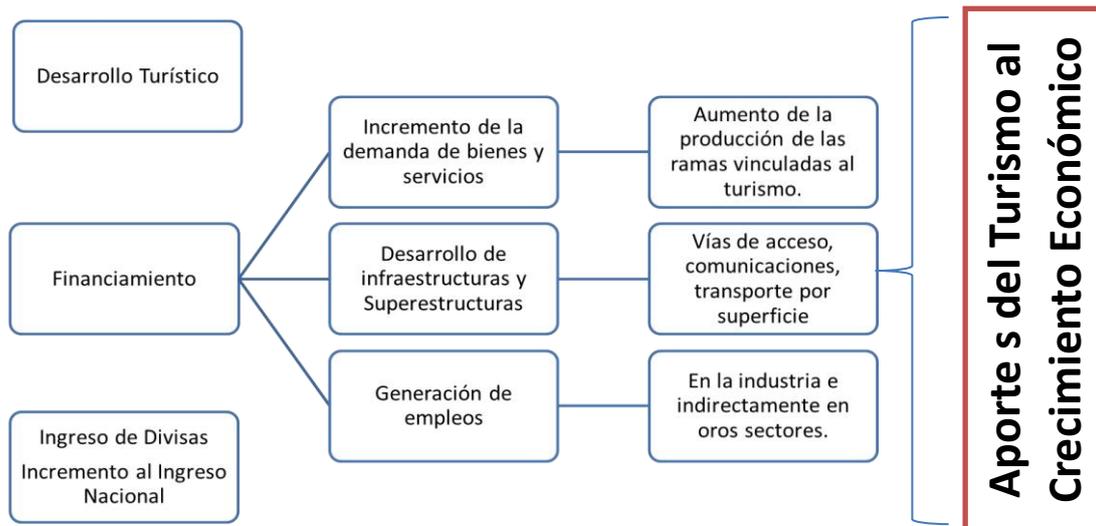


Gráfico 2: Aportes del Turismo al Crecimiento Económico

Fuente: Quintero (2004)

En la gráfica se expone el funcionamiento del ya mencionado desarrollo del turismo en la economía de un país, cada uno de estos flujos de renta desemboca la creación de otros, los ingresos de las empresas, del sector público y privado son destinados a nuevos gastos lo que conlleva un incremento de la demanda y, por consiguiente, un mayor crecimiento económico. También por medio de los ingresos públicos generados por el pago de impuestos y tasas por los turistas, el sector público hace frente al pago de salarios, compra de bienes y servicios, importaciones, etc. De igual manera, las empresas de la industria turística con los ingresos obtenidos por sus ventas, destinan sus pagos de bienes y servicios procedentes de otras empresas. A su vez el aumento de la economía del país motiva al gobierno a invertir en infraestructuras y superestructuras que ayuden a que se expanda el sector, los salarios recibidos por los trabajadores vinculados directa o indirectamente con la actividad turística genera mayores ingresos que puedan ser consumidos en las actividades turísticas; así la actividad turística cobra una gran importancia con el transcurso de los años en la economía ecuatoriana, las cifras lo demuestran.

Tabla 1: Balanza Turística del Ecuador

AÑO	INGRESOS		Egresos	
	(millones)	Var. %	(millones)	Var. %
	USD		USD	
2013	1.251,3	20,5	987	4,6
2012	1.038,7	22,5	943,6	2,9
2011	849,7	8	916,6	6,2
2010	786,5	16,7	863,6	7,1
2009	674,2	-9,5	806,1	2,1
2008	745,2	-	789,4	-

Fuente: Banco Central del Ecuador (2014)

Elaboración: Ministerio de Turismo del Ecuador

El ingreso de divisas por concepto de turismo en el cierre del año 2013 asciende a \$1.251,3 lo que representa un crecimiento de casi el 21% más en comparación al 2012. Por su parte el turismo receptor versus el turismo emisor fue favorable en 264,3 millones de dólares y las expectativas son mayores con el transcurso de los años.

Tabla 2: Llegada de turistas internacionales y generación de divisas años 2010 - 2013

	2010	2011	2012	2013
Turistas Internacionales	1047,098	1141,037	1271,901	1366,269
Generación de Divisas	\$ 786,5	\$ 849,7	\$ 1038,7	\$ 1251,3

Fuente: Banco Central del Ecuador (2014)

Elaboración: Los autores.

Las llegadas internacionales registran una tendencia creciente con el transcurso de los años, con una tasa anual de 6%, superando la caída en el número de visitas del año 2009 debido a la crisis internacional, lo cual no repercutió significativamente al turismo del país. Ya para el cierre del 2013 se generaron un ingreso de 1251,3 millones de dólares.

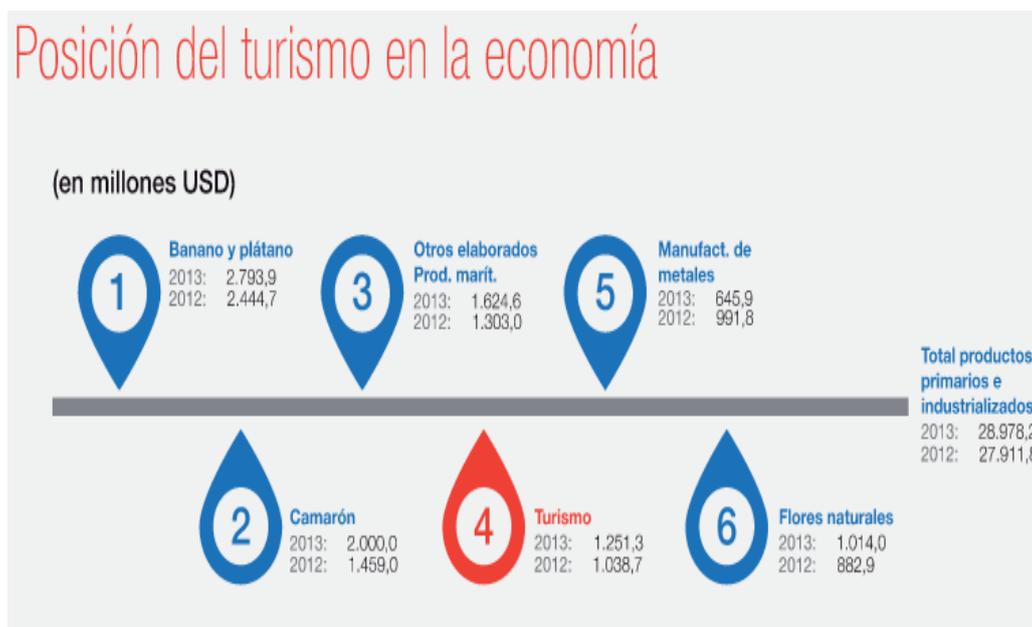


Gráfico 3: Posición del turismo en la economía

Fuente: *Coordinación General de Estadísticas e Investigación del Ministerio de Turismo del Ecuador. (2014)*

La participación del turismo en la economía Ecuatoriana representa la cuarta posición de generación de divisas con \$1.251,3 después del banano, plátano, camarón y otros productos elaborados del mar. El dinamismo que presenta la industria del turismo en Ecuador ha logrado efectos positivos en la economía ecuatoriana a lo largo de los últimos años; estos resultados son frutos de las políticas de gobierno implantadas en el tema de turismo en su búsqueda de alcanzar los Objetivos de Desarrollo del Milenio⁸ (ODM) planteados por las Naciones Unidas, que busca potenciar y mejorar las

⁸ Objetivos de Desarrollo del Milenio: constituyen la principal agenda global del desarrollo que propone reducir para el 2015, por lo menos a la mitad la pobreza, sus causas y manifestaciones. Estas metas mundiales fueron acordadas por los Jefes de Estado y de Gobierno de todo el mundo en la Cumbre del Milenio de las Naciones Unidas. (New York, 2000).

repercusiones positivas del turismo, y claramente se lo manifiesta en el primer objetivo del Plan de Turismo 2020 (2007):

Consolidar al turismo sostenible como uno de los ejes dinamizadores de la economía ecuatoriana, que busca mejorar la calidad de vida de su población y la satisfacción de la demanda turística, aprovechando sus ventajas competitivas y elementos de unicidad del país. (p. 128).

Conociendo que es una actividad económica no extractiva, que propicia el ingreso de divisas al país debido a su efecto multiplicador permite que se profile como una actividad económica capaz de convertirse en una herramienta para la consecución de los Objetivos de Desarrollo del Milenio.

EVOLUCIÓN DE LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA

La cocina no siempre existió, en la antigüedad el hombre prehistórico se alimentaba de lo que la naturaleza le ofrecía, su modo de alimentación era similar a la de los animales. Con el pasar del tiempo, el hombre con su inteligencia creó métodos para cazar y pescar, luego el fuego provocó un cambio en la alimentación, el hombre; sin querer, dejó caer un pedazo de carne al fuego y cuando lo recogió se dio cuenta que la textura y el sabor de la carne había mejorado y es así que de ésta manera el hombre empieza a tomar conciencia del método de cocción y sus beneficios. (de recetas y cocinas, 2009)

Ya en el año 4.000 A.C. en Gran Bretaña se desarrolló unas métodos de cocina básica, posteriormente en la época clásica (Grecia y Roma principalmente) nacen los albergues en Olympia, Grecia, ya que se celebraban los juegos olímpicos en éste lugar.

Así mismo en Roma, con su división de clases, surgen los banquetes que básicamente eran comidas de alto nivel. En los siglos XI y XV se dan varios cambios trascendentales en la industria gastronómica, en gran parte gracias al avance de la comercialización en el mar Mediterráneo entre diferentes culturas. Después del descubrimiento de América y su conquista, se crea un nuevo intercambio de culturas y técnicas que dieron paso a una evolución característica de la gastronomía.

El rey Luis XVI impulsó la gastronomía en Francia y la caracterizó con los grandes banquetes que ofrecía. Ya para el siglo XVIII Francia era reconocida mundialmente por su gastronomía tanto así que la cocina clásica francesa es considerada como la base para las tendencias de cocina actual, en 1756 se abrió el primer restaurante en París y la monarquía principalmente era quien disfrutaba de este arte culinario y en el siglo XIX ya aparecen los chefs, autores de libros de gastronomía y el esparcimiento de los restaurantes. Universidad Interamericana para el Desarrollo [UNID], (s.f).

En la época moderna aparece el francés Auguste Escoffier, a quien se lo considera como el Padre de la cocina moderna, su aporte a la cocina fue significativo ya que modernizó y simplificó la elaborada cocina. Poseía un paladar privilegiado y alma de artista lo cual era notorio en la preparación de sus platos, tuvo el privilegio de preparar y servir las dos primeras cenas celebradas en la Torre Eiffel, trabajó también en "Petit Moulin Rouge" París, donde fortaleció sus conocimientos de la mano del chef Rohant. Servicio Nacional de Aprendizaje [SENA], (2008).

Tras la guerra franco-prusiana Escoffier cayó prisionero y fue trasladado a Alemania, donde, gracias a sus cualidades culinarias fue liberado y contratado para trabajar en "Maison Chevet", de donde salía a servir cenas para las Cortes Reales y los poderosos de la época en Europa, con los más extravagantes menús.

TURISMO GASTRONÓMICO Y SU IMPORTANCIA

Hall y Sharples (2003) manifiestan:

Es la visita a productores primarios y secundarios de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde la degustación de platos y/o la experimentación de los atributos de una región especializada en la producción de alimentos es la razón principal para la realización de un viaje. (p. 10).

Existen muchos tipos y modalidades de turismo de acuerdo con el interés personal del viajero, es decir, del propósito que motiva el viaje; así encontramos que hay quienes visitan un destino sólo para conocer y experimentar determinados tipos de comidas y bebidas de la región o para conocer las singularidades gastronómicas que se preparan a veces en fechas específicas que coinciden con fiestas cívicas o culturales de importancia.

Juega un papel importante en la construcción de identidades y el reconocimiento de un destino ya que los ingredientes reflejan la manera del entorno donde fueron obtenidos y en ocasiones, aquello es lo que hace peculiar el toque característico del plato típico y que no se logre encontrar ese sabor en otro lugar.

Valdría recordar lo que nos indica otro experto en turismo cultural: Arouni (2008), citado de Azambuja (s.f) quien en su trabajo “La Gastronomía como producto turístico”, asegura que:

“La gastronomía está cobrando cada vez mayor importancia como otro producto. Las motivaciones principales se centran en la búsqueda del placer a través de la alimentación y el viaje, pero dejando a un lado lo estándar para favorecer lo genuino” (parr. 11).

El turismo gastronómico es considerado en la actualidad como fuente emergente de nuevo producto turístico, debido al hecho de que más de un tercio del gasto de la actividad se dedica a la alimentación. Por lo que, la gastronomía de un destino es un aspecto de máxima importancia en la calidad de la experiencia de vacaciones. Y al respecto podemos resaltar datos sobre el gasto del turista interno en el que se evidencia que el sector de alimentos y bebidas representa el 34,24% el mayor rubro de todos los servicios turísticos.

Tabla 3: Estructura del Gasto Turístico Interno

SERVICIOS	REPRESENTACIÓN
Alojamiento	9,53%
Alimentos y Bebidas	34,24%
Transporte	29,05%
Paquete Turístico	2,50%
Servidores Culturales	0,85%
Serv. Deportivos	1,42%
Recreacionales	
Souvenirs, regalos y artesanías	8,42%
Otros	14,00%

Fuente: Ministerio de Turismo.

En este contexto, el turismo gastronómico ha ganado creciente popularidad en los últimos años. Los turistas se sienten atraídos por los productos locales y muchos destinos están centrando su desarrollo a este producto y su comercialización. Gran parte

de los turistas incluso retornan a sus destinos familiares para disfrutar de los sabores probados o viajar más lejos en busca de experimentar nuevos platos.

Con la comida tan profundamente conectada con su origen, este enfoque permite comercializar destinos como únicos y atractivos para aquellos viajeros que buscan sentirse parte de su destino a través de sus sabores.

Ciertamente, cuando hacemos un viaje uno de los factores que más se recordará será la buena o mala comida; aun cuando se hayan observado o disfrutado de hermosos atractivos turísticos, siempre recordaremos el lugar por la comida que consumimos, incluyendo la calidad de los alimentos y bebidas, higiene, servicio y el ambiente, todo lo que hace grata e inolvidable la experiencia de viajar.

Tal como señala Arouni (2008), citado de Marcelo Álvarez en su obra, “La cocina como patrimonio intangible” (s.f) *“En los últimos años se está viendo la necesidad de revalorizar el patrimonio culinario..... regional, puesto que se trata de uno de los pilares indispensables sobre los que debería fundarse, en gran parte, el desarrollo del Turismo Cultural”* (parr. 14).

Con el paso del tiempo antiguas costumbres pueden estar en constante peligro de desaparición, por lo que con ese proyecto se logrará mantener ese patrimonio intangible de Nobol que dejaron las generaciones pasadas y evitar así que se pierdan en el tiempo. Al respecto, no deberíamos olvidar que cada pueblo cuenta con un amplio bagaje de tradiciones y costumbres, y que el turismo se vale de ellas para atraer a viajeros interesados en las diferentes manifestaciones culturales.

Al visitar un destino la gastronomía destaca su importancia, forma parte de la cultura que lo representa; sin gastronomía, un destino queda incompleto como producto turístico, asimismo es factor determinante en las nuevas tendencias actuales del turismo

que busca tener un contacto más directo con las comunidades que se visitan, vivir sus costumbres y conocer la elaboración de los platos con productos naturales y autóctonas de las zonas.

TEORÍAS DEL SERVICIO AL CLIENTE EN EL ÁMBITO GASTRONÓMICO

En la actualidad, los compradores perciben más claramente la calidad de los diversos productos que compiten en el mercado y compran de acuerdo a esto. La calidad es factor básico en la decisión del cliente respecto a la adquisición de productos y servicios. (Feigenbaum, 1951)

Partiendo de ésta cita podemos decir que la calidad en los servicios ha sido; desde siempre, el factor decisivo para que las personas elijan y juzguen si el servicio es bueno o es malo; sin embargo, el cliente no solo toma en cuenta el dinero que gasta, también toma en consideración otros factores como: la comodidad, la comparación de alternativas, la acción de la compra en sí misma y la atención que recibe, todos estos elementos hacen que se llegue a la calidad esperada en el servicio.

(Berchoux, 1801) en el poema *La gastronomie*, se refiere a la gastronomía como el “*arte de comer*”. La apreciación de esta experiencia no solo es el deguste de un buen plato, también es importante el buen trato, el servicio de calidad durante su disfrute ya que esto hará que un comensal regrese nuevamente.

Lo que siente el cliente en el momento de recibir un servicio es muy importante ya que ahí se define si se ha logrado el grado de satisfacción deseado para hacer posible su regreso. En Nobol existen varios factores que juegan en contra a ésta calidad de servicio:

- Locales de comida en los parterres.
- la poca de higiene debido a la ubicación de los puestos de comida.
- La falta de estandarización en los platos y en sus precios.
- El desorden formado a causa de la afluencia de personas que acuden a estos establecimientos.



Gráfico 4: ¿Por qué se pierden clientes?

Fuente: (Pineda, 2012)

En éste gráfico podemos ver unas de las tantas razones por las que se pierden a los clientes, la calidad en el servicio es un factor importante ya que de él dependerán las ventas de un establecimiento.

A pesar de estas anomalías que presenta el cantón debemos de considerar que existe el potencial en él para explotar su turismo gastronómico de una mejor manera, es por ello que con el proyecto Parador Turístico Gastronómico buscamos erradicar todas estas falencias que están haciendo de Nobol un cantón con turismo gastronómico desordenado.

Zapata (2011) afirma:

Servicio al cliente es el conjunto de actividades interrelacionadas que ofrece un suministrador llámese empresa comercial de producción o de servicios con el fin de que el cliente obtenga el producto en el momento y lugar adecuado y se asegure un uso correcto del mismo. (p. 14).

Relacionando ésta cita de Zapata con el servicio gastronómico podemos ver que no solo es importante dar un buen servicio con un buen trato al cliente, sino también asegurarnos de que ese servicio se esté dando en las condiciones apropiadas, cómodas y con medidas sanitarias que son necesarias para llegar a la calidad y así acrecentar el turismo gastronómico. Un país debe aprovechar sus recursos; en este caso, la gastronomía del cantón es un recurso para atraer al turista de manera que sea una fuente de empleo, pero haciendo de ésta actividad, una actividad con estándares de calidad y de buen servicio para que el cliente se sienta satisfecho. La gastronomía forma parte esencial del turismo, no se hace turismo sin alimentación y es allí donde se debe de aprovechar la comida típica de un lugar, no solo para mejorar su economía sino para destacar y dar a conocer su cultura.

LA CALIDAD

Partamos por definir que es la calidad, la Norma ISO 8402 define a la calidad como *“el conjunto de características de una entidad, que le confieren la aptitud para satisfacer las necesidades establecidas y las implícitas”* (Fabetsia, 2006, p.1).

Para poder desarrollar este proyecto debemos de tener en claro la importancia de la calidad, no solo para dar un buen servicio, sino para dar un servicio excepcional, que cumpla con las expectativas de los clientes, trabajando de una manera responsable y con eficiencia, durante mucho tiempo Nobol ha tenido durante muchos años un turismo gastronómico en un lugar que no es el adecuado para su realización y con condiciones

inseguras, por ello debe tomarse en cuenta que esta situación no forma parte de una calidad de servicio; sin embargo, creemos que esta realidad puede cambiar mediante el diseño del Parador Turístico Gastronómico.

GESTIÓN DE LA CALIDAD

En la actualidad los sistemas para gestionar la calidad, la satisfacción del cliente, el control de los procesos y las certificaciones externas son conceptos usados habitualmente en la cultura del servicio al cliente; sin embargo, no es desconocido que lo más difícil en un programa que busca la calidad total es el gran esfuerzo que exige el diseñar, organizar e implementar esta actividad.

Según la Norma ISO 9004:2001 se han establecido ocho principios de gestión de calidad, los mismos que al ser aplicados de forma correcta, aseguran un eficiente desarrollo de procesos. (García, Quispe, & Páez, 2003).

Dichos principios son mencionados a continuación:

- **Orientación enfocada al cliente:** Se deben examinar las necesidades y los requerimientos de los clientes, ya que el éxito de una empresa depende de ellos, los directivos y administradores de cualquier tipo de organización deberán analizar si su enfoque está dirigido correctamente hacia el cliente.
- **Liderazgo:** La orientación debe provenir de los líderes de la organización, el mismo que deberá mantener un ambiente interno para impulse la integración e identificación de los empleados hacia los objetivos organizacionales, permitiendo así su éxito.

- **Participación del personal:** El talento humano es la parte más importante de una organización, el compromiso y la responsabilidad que ellos tengan con la empresa será fundamental para el beneficio de la misma.

- **Enfoque a los procesos:** El logro de los resultados que se esperan obtener depende de un proceso determinado, el cual surge de la combinación entre las actividades propias de la empresa y los recursos que se requieran para desarrollarlas.

- **Sistema enfocado hacia la gestión:** La ordenada gestión de los procesos internos y externos que se desenvuelven en la organización crean un elemento que protege el logro de los objetivos.

- **Mejoramiento continuo:** Se llega a la excelencia mediante la mejora continua, por ello para alcanzar el éxito debe ser el objetivo fundamental de la organización.

- **Toma de decisiones basadas en hechos:** Es necesario identificar y analizar los datos que se relacionen con las actividades de la empresa, para una toma de decisiones eficaz.

- **Relación mutuamente benéfica con proveedores:** El manejo de una buena relación entre los proveedores y la organización es de gran beneficio para la empresa ya que afirma que ambos desarrollen su capacidad para lograr mayor valor en sus procedimientos.

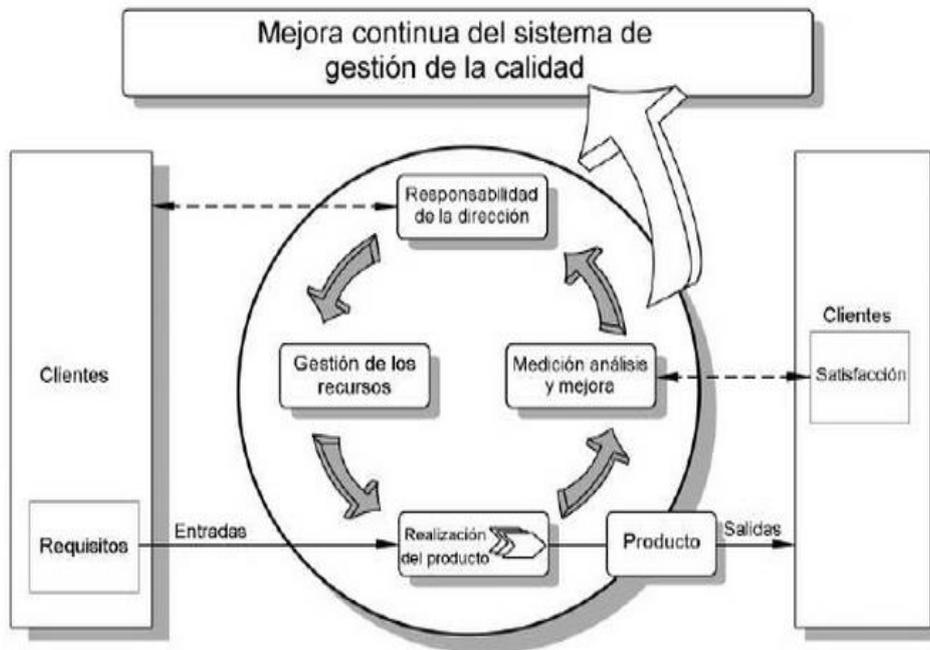


Gráfico 5: Mejora continua del sistema de gestión de la calidad.

Fuente: Enfoque basado en procesos. Norma ISO 9000:2005

"la calidad no es otra cosa más que "Una serie de cuestionamiento hacia una mejora continua". (Deming, 2013, p. 3)

Partiendo de la frase de Edwards Deming, nos podemos dar cuenta que la calidad es un procedimiento de mejora continuo, en donde todas las áreas de una empresa u organización participan en el proceso de un producto o servicio en donde el único fin es la satisfacción del cliente y crear una mayor producción.

La calidad en el servicio no puede ser relativa, debe ser absoluta; la cual, es comprobada solamente por el cliente, más no por el proveedor; sin embargo, la calidad puede ser percibida de varias formas por diferentes clientes ya que no todos son iguales.

En el servicio gastronómico es importante el estudio de los procesos de forma sucesiva, la identificación de los fallos y la mejora continua. Estos deben ser el antecedente obligado para poder certificar que los alimentos se produzcan en momentos oportunos.

Se hace mención a los procesos porque son ellos quienes de algún modo asignan, cuando así lo definen, las necesidades de corrección, de desaprender lo que se ha aprendido o de agregar nuevas maneras de hacer ya que indiscutiblemente existe un vínculo inseparable entre la calidad y los procesos. Se debe mantener una actitud positiva que entienda la satisfacción de servir a otras personas ya que los clientes son lo más importante, así como también se debe de considerar que la profesión de los servicios es un constante acto de relaciones humanas.

La producción de preparaciones en las cocinas para cualquier tipo de concepto gastronómico, requieren de una continuación de ciclos que empiezan con la planificación y de una adecuada infraestructura y un adecuado equipamiento.

El cuidado y atención al volumen de producción y de servicio, deben calcularse desde el diseño de las instalaciones hasta en los más sencillos procedimientos.

Las proyecciones evaluadas establecidas por un análisis previo a la apertura de un negocio de restauración, proyectan elementos significativos para empezar a considerar aspectos relacionados con:

El equipamiento que se requiere de acuerdo a los tipos de cocciones, tiempos y técnicas de preparación.

En una cocina de un hotel cinco estrellas podemos encontrar varias áreas y todas con la función de coordinan la pre elaboración y terminación de productos que vayan a ser servidos en los comedores de los restaurantes y salones de eventos del hotel, sobre todo hay que tener en cuenta que nunca se deben subestimar los procesos de producción por muy simples que así parezcan.

El diseño de los menús es otro elemento de gran valor en la producción, las tareas previas de la preparación al servicio resultaran más eficientes y con un esfuerzo reducido, posible mientras mejor estructurado se encuentre en función del equipamiento con el que se cuenta.

Para la capacidad de almacenar y conservar la materia prima se debe considerar cantidades mínimas y máximas de stock de productos de acuerdo a sus volúmenes de venta basadas en la periodicidad de despacho de sus proveedores y utilizando una revisión de los promedios de consumo de los productos según la mezcla de venta de su establecimiento.

Otro punto muy importante para un buen proceso de gestión a miras de la calidad es identificar cuál debe ser las expectativas del personal para que el rendimiento sea el esperado. Por último, el *mise en place*⁹, que es el término con que se detallan las actividades previas el servicio, deben estar perfectamente planeadas de acuerdo al manual de elaboración de los productos.

PARADORES TURÍSTICOS

El Ministerio del Poder Popular para el Turismo de Venezuela (2006) afirma:

⁹ **Mise en place:** se emplea en gastronomía para definir el conjuntos de ocupaciones de realizados, bien sea en la cocina o en el comedor, justo antes de la elaboración de un plato o alimento.

Estructuras parareceptivas destinadas a satisfacer la demanda generada por los turistas que transitan por las principales carreteras del país, tanto de servicios básicos higiénicos-sanitarios, provisión de alimentos, recreación y esparcimiento, como de servicios de información a fin de orientar a los viajeros en el aprovechamiento de nuestros recursos turísticos locales, vinculándolos con las manifestaciones culturales propias de la región. (p. 3).

Poder comer en un parador turístico es tener la oportunidad para hacer turismo gastronómico en un lugar de tránsito, allí se sirve la comida típica de la zona, con productos locales y con sabores hereditarios que hacen de esa gastronomía un atractivo turístico de gran interés para los visitantes. Antiguamente se solía poner la comida típica de una región en los mercados principales del lugar; sin embargo, el consumidor es el motor principal de innovación y sus motivaciones, gustos, necesidades cambian paulatinamente y marcan la evolución natural de los mercados a los paradores turístico gastronómicos que deberá también reflejar el ambiente de la localidad.

Dentro del parador turístico gastronómico queremos fomentar no solo la provisión de alimentos y bebidas; sino, brindar un buen nivel de atención, con precios estandarizados y con condiciones higiénicas satisfactorias con instalaciones apropiadas para el confort de los viajeros, eliminando así la incomodidad de la situación actual.

CRITERIOS DE LOCALIZACIÓN

- Lugares de interés turístico.
- Contar con área para la instalación de los servicios.
- Gozar de un lugar propicio (visual, recreacional o turístico).

SERVICIOS ADECUADOS QUE SE OFRECE EN UN PARADOR TURÍSTICO GASTRONÓMICO.

SERVICIOS ALIMENTICIOS

- Servicio completo de comidas y bebidas propias del lugar.
- Área de mesas y sillas en frente de cada local de comida.

SERVICIOS PÚBLICOS

- Baños para damas y caballeros.
- Información turística.
- Servicio de estacionamiento para vehículos.
- Áreas para la recreación.

1.8 MARCO REFERENCIAL

A continuación se citaran los ejemplos más relevantes de paradores turísticos gastronómicos en Ecuador y en España:

España ha sido uno de los países que ha inducido éste tipo de proyectos, posee una red de Paradores de Turismo el cual se ha podido realizar tras un convenio entre el ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y el ministro de Industria, Energía y Turismo, con el fin de promocionar la gastronomía tradicional.

Tal como lo indica el Ministro de Industria, Energía y Turismo de España en la Revista EFE: Agro (2014) *“A través de Paradores, fomentaremos la gastronomía que es un buen instrumento para seguir consolidando al turismo como motor de la economía”* (párr. 10).

Cabe destacar que el gobierno actual le ha dado mucha importancia al turismo, mediante el impulso de campañas turísticas y la promoción de nuestra comida típica mediante las ferias gastronómicas nacionales e internacionales. Esto ha sido un gran aporte para que los turistas reconozcan a Ecuador no solo por sus playas, paisajes y artesanías sino también por su variada y extensa gastronomía.

En Ecuador existen paradores turísticos gastronómicos en la provincia del Guayas en cantones como:

- Parador Turístico CHI CHA RRÓN en Guayaquil (vía a la costa).
- Parador Turístico Don Papo en Bucay.
- Parador Turístico en Naranjal.
- Y en otras provincias como: Cuenca y Machala.

A pesar de que Ecuador; actualmente, ha adoptado éste sistema de incluir a los Paradores Turísticos con apoyo de las prefecturas, no ha sido un sistema netamente de nuestro país, España y Venezuela han sido uno de los países pioneros en implementar este tipo de atractivo turístico ya que ha sido una manera de rescatar la comida típica de un lugar, darle otro concepto al turismo gastronómico el cual tiene como finalidad proveer de alimentos y bebidas; en este caso, propias de la zona por la cual se esté transitando y a la vez fortalecer mediante el mismo la economía del lugar.

Citaremos un ejemplo de un Parador Turístico Gastronómico de Carmona en España el cual ha sido de gran aporte a su cultura, gastronomía y a la vez a la economía de la zona.

El Parador de Carmona es una propuesta de belleza, tranquilidad, exquisita gastronomía, y hermoso paisaje. Es un impresionante alcázar árabe del siglo XIV que corona el pueblo y te ofrece una fabulosa piscina. El restaurante, antiguo refectorio, es uno de los más espectaculares de la red de Paradores; ofrece vistas preciosas a la piscina y al luminoso horizonte andaluz, además de comida tradicional donde no falta la exquisita repostería con un magnífico bufett de postres ni los platos a base de perdiz. (Paradores, s.f, párr. 1).



Imagen 1: Parador de Carmona

Fuente: Paradores de Turismo de España

Cambiando un poco la percepción de que los restaurantes de comida típica de un lugar deberían estar exclusivamente en un mercado principal; o a la vez, en restaurantes alejados de las vías principales y en muchas ocasiones con precios elevados, se implanta ésta nueva propuesta de diseño del parador turístico gastronómico y su plan de

acompañamiento, el cual se ubicará en un lugar geográficamente estratégico, aprovechando la concentración de personas que transitan por estas vías las cuales son rutas de paso obligatorio para otros cantones y provincias del país.

Cabe mencionar que las prefecturas del país le han dado mucho énfasis a este nuevo concepto de turismo, se han creado varios paradores turísticos; sin embargo, existen más proyectos a futuro para continuar con la realización de estos. Ésta propuesta ha sido un gran aporte para que los turistas reconozcan a Ecuador no solo por sus playas, paisajes y artesanías sino también por su variada y extensa gastronomía.

1.10 MARCO LEGAL

- **REGISTRO DEL RUC CON EL SERVICIO DE RENTAS INTERNAS.**

Éste debe realizarlo cualquier persona jurídica o natural que realicen alguna actividad económica en el Ecuador. En el RUC se incluye información relativa a la actividad comercial de la persona: dirección, teléfono de la matriz y establecimientos, descripción de las actividades que se llevan a cabo. La actualización del RUC no tiene ningún costo.

- **PERMISO DE FUNCIONAMIENTO EN EL CUERPO DE BOMBEROS DE NOBOL.**

Todos los establecimientos de comercio en Nobol deben contar con un permiso de funcionamiento del Cuerpo de Bomberos, deben llenar una solicitud de inspección de locales, adjuntando los documentos. Luego en la visita, el Inspector de Bomberos revisará que en el local se indique la salida en caso de emergencias, si el lugar cuenta con rociadores de agua en caso de ser necesarios.

- **REGISTRO DE ACTIVIDAD TURÍSTICA Y LICENCIA FUNCIONAMIENTO DE TURISMO**

Todas las personas, naturales o jurídicas, que deseen constituir establecimientos turísticos, deben registrarse ante el Ministerio de Turismo. Para ello, se debe llenar una solicitud de registro, anexando varios documentos (el listado se puede solicitar en el piso 8 del Ministerio del Litoral oficina regional para la Costa o mediante la página web). El Ministerio de Turismo calificará el establecimiento en función de sus características y definirá su categoría.

- **PERMISO DE FUNCIONAMIENTO – ARCSA**

El trámite para obtener el permiso de funcionamiento de salud desde el 2013, está a cargo de la **Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA)** reemplazando al Ministerio de Salud Pública. Para obtener el permiso, se debe solicitar, completar y presentar un formulario junto con varios documentos solicitados. El valor a pagar está en función del tipo de establecimiento.

- **REQUISITOS PEDIDOS POR EL GADM DE NOBOL PARA PERMISO DE CONSTRUCCIÓN DE PROYECTOS.**

- Solicitud de línea de fábrica
- Solicitud de Permiso de construcción del Proyecto a realizarse
- Certificado de no ser deudor municipal
- Copia de la última carta de pago de impuestos prediales
- Informe de línea de fábrica emitido por el departamento de planificación
- Copia de escrituras del predio registrada y Catastrada

- Planos Arquitectónicos, sanitarios y electrónicos en dos juegos del proyecto.
 - Planos estructurales (en caso de edificaciones mayor a 4 pisos)
 - Copia de la cédula de ciudadanía del propietario o compañía.
 - Informe de factibilidad emitido por la Sub-Secretaría del Medio Ambiente
-
- **PATENTE MUNICIPAL**

La patente municipal es la inscripción de un negocio en los registros de la municipalidad en cuya jurisdicción se encuentra domiciliada la empresa. Todas las personas que deseen iniciar una actividad comercial en Nobol deben obtenerla y renovarla anualmente.

CAPÍTULO II

2.1 METODOLOGIA DE LA INVESTIGACIÓN

En el Ecuador existen sectores que no han podido desarrollarse en el ámbito socio-económico, gastronómico y turístico, ya sea por falta de apoyo por parte de gobiernos locales, factores climáticos, demográficos, etc. Por este motivo, se determina la necesidad de diseñar un Parador Turístico Gastronómico con su respectivo plan de acompañamiento en la cabecera cantonal de Nobol, para lo cual se tendrán que utilizar una metodología mediante investigaciones y técnicas que permitan reflejar el grado de aceptación de los habitantes a este proyecto y a determinar el nivel de satisfacción por parte de los prestadores de servicio turístico al tener una nueva opción de trabajo en mejores condiciones que las actuales.

La investigación es un proceso sistemático, organizado y objetivo, cuyo propósito es responder a una pregunta o hipótesis y así aumentar el conocimiento y la información sobre algo desconocido. Todo proceso de investigación es producción de conocimiento y dicha producción ocurre porque existe una situación que no satisface ciertas condiciones y ella, en sí misma, es fuente de información para iniciar un proceso de investigación que la cambie, transforme o modifique. (Chacín y Padrón, 1996, p. 225).

La presente investigación se la realizará bajo la modalidad descriptiva y exploratoria, para obtener un mejor conocimiento del escenario del problema ya que el proyecto a realizarse puede ejecutarse en la misma comunidad del cantón Nobol.

INVESTIGACIÓN DESCRIPTIVA

“Mide y evalúa diversos aspectos, dimensiones o componentes del fenómeno o fenómenos a investigar. Desde el punto de vista científico, describir es medir” (Hernández; Fernández; Baptista, 1997, p.71).

Partiendo de esta frase se puede descifrar que la investigación descriptiva tiene como gestión el análisis y la observación de las características de un fenómeno con la mayor precisión posible, sin crear relaciones entre éstas, en este caso que no existe hipótesis, se puede tomar las variables correspondientes; es decir, la investigación descriptiva se interesa más bien por los datos ya existentes obtenidos.

El proyecto utilizará el método descriptivo, el cual es muy utilizado para estudiar el entorno y el estado real del sector, capaz de especificar quién o quiénes tienen que incluirse en la medición. Este método también va de la mano de varias técnicas de investigación, entre las cuales tenemos la observación, que es primordial en todo análisis. Mediante este método se atraerá toda clase de información para que luego se la utilice de una forma correcta después de ser filtrada, de acuerdo a cada lineamiento. El estudio de mercado se efectuará mediante la ejecución de encuestas y con las técnicas de lectura, observación e investigación.

INVESTIGACIÓN EXPLORATORIA

“Los estudios exploratorios tienen por objeto esencial familiarizarnos con un tópico desconocido o poco estudiado o novedoso. Esta clase de investigaciones sirven para desarrollar métodos a utilizar en estudios más profundos” (Hernández, Fernández, Baptista, 1997, p. 77).

Esta clase de estudios son frecuentes en la investigación del comportamiento, sobre todo en situaciones donde hay poca información como es el caso de Nobol.

A través de la investigación exploratoria se busca obtener información necesaria para llevar a cabo una investigación más completa, para conocer más del problema a través de fuente primaria, establecer prioridades para investigaciones posteriores y para sugerir afirmaciones se investigará a los actores principales del estudio con el fin de identificar conductas de satisfacción, las expectativas que tienen del servicio y como tomarían el hecho de crear un mejor servicio con instalaciones apropiadas en un lugar más adecuado.

2.2 ENFOQUES

Estas investigaciones se van a realizar mediante el enfoque mixto usando lo cualitativo y cuantitativo, esto permitirá adquirir un estudio de la realidad, usando técnicas como la correlación de fuentes primarias.

El enfoque cualitativo, se desarrollará ya que este nos indica la dispersión o expansión de los datos o información, ya que también tiene por objetivo describir las cualidades posibles para obtener un mejor entendimiento del problema para lo se emplea entrevistas a la máxima autoridad del cantón Nobol, operadores turísticos, profesionales especializados en gastronomía y personas que aporten con conocimientos óptimos que a la vez son de apoyo a la investigación.

El enfoque cuantitativo, se utilizará para analizar los resultados en forma específica, procura determinar la información, en este caso serán mediante las encuestas que se les realizarán a los consumidores (turistas) para evaluar sus percepciones e ideas y emprender el plan.

Estos enfoques son de gran ayuda ya que permiten determinar los problemas, comportamientos y conductas de las personas ante una situación, con el objetivo de plantear soluciones y mejorar el servicio existente por un servicio adecuado y con sus respectivas normas, ya que a largo plazo esto será un gran aporte para el cantón Nobol.

2.3 TÉCNICAS PARA LA RECOLECCIÓN DE DATOS O TRABAJO DE CAMPO

Tabla 4: Técnicas de Datos – Fuente Secundaria

- Revistas
- Periódicos.
- Documentos de sitio web
- Archivos históricos
- Libros

Elaboración: Los Autores

Tabla 5: Técnicas de campo – Fuente Primaria

Técnicas	Instrumentos
• Observación	• Lista de Chequeo
• Encuestas	• Cuestionario
• Entrevistas	• Guía de entrevista
• Focus Group	• Guía de preguntas

Elaboración: Los autores.

2.4 DISEÑO DE LAS INVESTIGACIONES A EFECTUAR

Para establecer los estimadores acertados en el diseño de la investigación y diagnóstico de las actividades, previo a la propuesta del diseño del parador turístico gastronómico y su plan de acompañamiento, los procedimientos que se recurren para obtener mayor información y explorar algunos criterios de información primaria y secundaria. Las herramientas de las cuales se harán uso son:

Las encuestas dirigidas a los visitantes, turistas y habitantes que consumen la gastronomía de Nobol, para conocer las satisfacciones, necesidades y requerimientos de los turistas y/o clientes. En el cuestionario se abordaron temas como: la frecuencia con que acude a consumir la gastronomía de Nobol, el rango de satisfacción del servicio, evaluación de la infraestructura de los locales, si el servicio que se brinda cumple con higiene básica, características del servicio que deberían de mejorar, si la propuesta del parador ayudaría a mejorar la imagen del cantón, la organización y que las actividades sean regidas por normas de calidad en servicio al cliente, higiene y elaboración de alimentos.

Así como que servicios les gustaría se implementen en la propuesta del diseño del Parador Turístico Gastronómico y por último el perfil de los entrevistados (edad, sexo, lugar de procedencia). Estas se llevaron a cabo los días Domingo 6, 13 y 20 de Julio del 2014 en la Avenida Río Amazonas, Juan Álvarez, Christian Forte y Malecón de Nobol sitio de ubicación de los locales de comidas típicas. Las encuestas incluyen preguntas dicotómicas, de opción múltiple, y escala de satisfacción.; se realizaron de forma directa a los turistas y tenían una duración entre 1,5 a 3 minutos.

Las entrevistas se realizaron a:

- Alcaldesa del Cantón Nobol, llevada a cabo el día Martes 29 de Julio en su oficina ubicada en el Palacio Municipal de Nobol; con la finalidad de conocer las acciones que se realizan actualmente por el turismo gastronómico del cantón, planes que se tengan en futuro en este ámbito, la viabilidad que se pueda dar a nuestra propuesta y si considera que el proyecto puede ser la iniciativa para una planificación adecuada del turismo desarrollando al cantón como un destino turístico gastronómico
- Director de Turismo del Cantón Nobol: diagnóstico actual del turismo en Nobol, la coordinación entre GADM Nobol y servidores turísticos, controles y proyectos a futuros.
- Director de la Escuela de los Chefs ISAAC: llevada a cabo el día 6 de Agosto del 2014, con la finalidad de obtener información importante sobre la gastronomía típica, asesoramiento y propuestas a implementarse en el parador turístico gastronómico.
- Operador Turístico Castro Tour: con la finalidad de conocer si ofertan paquetes de turismo gastronómico nacional, la importancia de la gastronomía en un itinerario turístico, el interés de turistas por destinos gastronómicos, la importancia de la implementación del Parador Turístico Gastronómico en Nobol para su promoción como destino gastronómico e inclusión en su oferta de destinos.

El focus group lo llevamos a cabo el día Martes 29 de Julio del 2014 en la Sala de Sesiones del GADM de Nobol con la presencia de un representante de cada uno de los 4 actores (edil del cantón, director de turismo, propietaria de un local de comida, ciudadano de Nobol) que involucran el desarrollo del turismo gastronómico de Nobol, llevando un diálogo y análisis de cómo se llevan a cabo las actividades en la actualidad. Con la finalidad de conocer los diversos puntos de vista de los diferentes actores y

detectar fortalezas, debilidades y propuestas para aplicar a nuestro plan de acompañamiento.

Las visitas las llevamos a cabo los días de mayor afluencia de turistas y visitantes como son los fines de semana. En especial los días Domingo 8 de Junio, 13, 20 y 27 Julio del 2014. En el cual recorrimos los puestos de comida, llevando a cabo la técnica de observación, analizamos como se llevan a cabo las actividades y consumimos de la gastronomía en algunos locales evaluando el servicio de manera directa.

En cuanto a las informaciones obtenidas por fuentes secundarias (libros, revistas, documentos de páginas web, etc.) y mediante información de algunas instituciones públicas tales como: GADM¹⁰ de Nobol, La Prefectura del Guayas, Ministerio de Turismo; permitieron la obtención de datos importantes para la recolección de información.

Finalmente con toda la información adquirida por las distintas fuentes y medio se analizará la situación del turismo gastronómico actual de la cabecera cantonal de Nobol y emprender las mejores ideas para la propuesta con el plan de acompañamientos que mejore la situación actual haciendo de Nobol un destino turístico gastronómico destacado en la provincia del Guayas y el país.

2.5 POBLACIÓN

Levin y Rubin (2004) afirman: *“Una población es un conjunto de todos los elementos que estamos estudiando, acerca de los cuales intentamos sacar conclusiones”* (p.10).

¹⁰ Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal

Es preciso tener claro el universo/población sobre el cual se deberán beneficiar los resultados del estudio y se desea la información; en este apartado se trata de describir con precisión a quienes vamos a estudiar y en qué cantidad; para este caso está constituida por todos los actores que inciden directa e indirectamente en el turismo gastronómico de la cabecera cantonal de Nobol y éstos los constituyen: los comerciantes de comidas típicas, las autoridades locales, los turistas/visitantes que llegan a Nobol a degustar de sus comidas típicas y los habitantes del cantón Nobol. Son ellos a quienes se pretende generalizar los resultados de nuestro proyecto.

2.6 TAMAÑO DE LA MUESTRA

“Es una porción de la población que se toma para realizar el estudio, el cual se considera representativa del universo” (Oficina de Tesis de Grado de la Facultad de Ciencias de la Salud UASD, 2007, p. 24).

Al realizar esta investigación y lograr seleccionar los datos necesarios para un óptimo resultado del proyecto, se considera como muestra a todos los turistas, visitantes y habitantes de Nobol que degustan de la comida típica del cantón de la provincia del Guayas.

Si los elementos definidos en la muestra representan las características de la población anteriormente descrita, las generalizaciones establecidas en los datos obtenidos pueden aplicarse a todo el grupo; por esta razón para el cálculo de la muestra de la investigación de campo, será empleada la fórmula estadística dirigida a poblaciones infinitas cualitativa debido a que este proyecto no cuenta con referencia de datos anteriores o un estudio similar realizado, podemos indicar que nuestro universo es desconocido. Además la afluencia de los turistas anualmente en los restaurantes no es la misma, así que sería difícil fijar un universo.

Los datos estadísticos, se los obtendrá por medio de todos los comensales que acuden a degustar un plato en cualquiera de los restaurantes de comidas típicas de la cabecera cantonal de Nobol. Estas personas pueden ser visitantes así como personas pertenecientes al cantón ya que se comprobó que también consumen la gastronomía de Nobol. Para el cálculo de la muestra, tomaremos en consideración los datos proporcionados por la administración del Santuario Nacional Santa Narcisca de Jesús ya que el Municipio local ni alguna otra institución cuenta con cifras anuales de visitantes y turistas que visitan Nobol.

Las últimas cifras anuales del Santuario Nacional nos indican que el número de turistas y visitantes que llegan a Nobol es de 479192; por cuanto el tamaño de la muestra es infinita para lo cual será calculada con la siguiente fórmula:

$$n = \frac{z^2 \times p \times (1 - p)}{e^2}$$

Gráfico 6: Fórmula Muestra Infinita

Fuente: Flores (2012)

A continuación se mostrará el significado de cada término que es empleado en la fórmula de la muestra:

- **n:** tamaño de la muestra, es la cantidad que se quiere averiguar mediante la resolución de la fórmula.
- **Z²:** nivel de confianza o coeficiente de confianza deseado.
- **e:** corresponde al margen de error en la proporción poblacional.
- **p:** Probabilidad de éxito

El valor de Z corresponde a un nivel de confianza que comúnmente el usado es de 95% (1,96) pero también se puede usar otros porcentajes como el 90% o 99%. Este nivel de confianza se escoge a consideración del investigador.

El segundo factor E nos indica el margen de error que quiera estimar el investigador al estudio por lo general se estima en un 5% equivalente a 0,05 por lo cual nos acogeremos a ella.

El tercer factor p representa probabilidad de éxito, en esta se debe contar con un estimativo proveniente de un estudio anterior; si no se cuenta con eso se puede asignar el valor de 0.50 que representa el 50% de éxito, puesto que este término nos da el mayor tamaño muestral en lo que respecta a p.

$$z^2: 95\% = 1,96$$

$$p: 50\% = 0,50$$

$$e^2: 5\% = 0,05$$

$$n = \frac{(1,96)^2 \times 0,50 (1 - 0,50)}{(0,05)^2}$$

$$n = \frac{3,8416 \times 0,5 \times 0,5}{0,0025}$$

$$n = \frac{0,9604}{0,0025}$$

$$n = 384,16$$

$$n = 384$$

El número de personas a encuestar será de **384**

2.7 TIPO DE MUESTREO

El muestreo que se llevará a cabo es el probabilístico aleatorio simple en el cual cada elemento de la población tiene la misma probabilidad de ser seleccionado de manera independiente a los demás. Las encuestas se realizarán a todos los visitantes y turistas que hayan terminado de consumir la gastronomía en los locales de comidas típicas de Nobol ubicados en la Av. Principal Río Amazonas, calle Tomás Martínez, Christian Forte, Malecón y Juan Fernández.

Las muestras probabilísticas son esenciales en los diseños de investigación por encuestas donde se pretenden generalizar los resultados a una población. La característica de este tipo de muestra, es que todos los elementos de la población tienen al inicio la misma probabilidad de ser elegidos, de esta manera los elementos muestrales tendrán valores muy aproximados a los valores de la población. (Hernández, Fernández, Baptista, 1997, p.280).

2.8 TÉCNICAS DE ANÁLISIS DE DATOS

Para el análisis y tabulación de los datos se utilizará el programa Excel, donde se ingresarán todos los datos y se agruparán de acuerdo a las respuestas registradas por cada interrogante de las encuestas realizadas. Para la presentación de los resultados se utilizarán las tablas y gráficos que permiten una comprensión mejor de los mismos.

CAPITULO III

ESTUDIO DE MERCADO

3.1 ANÁLISIS PESTA

Para el estudio externo del proyecto se utilizará el análisis PESTA (político, económico, social tecnológico y ambiental) el mismo que permitirá identificar los factores externos en el país que influirán de manera positiva y negativa en el proyecto.

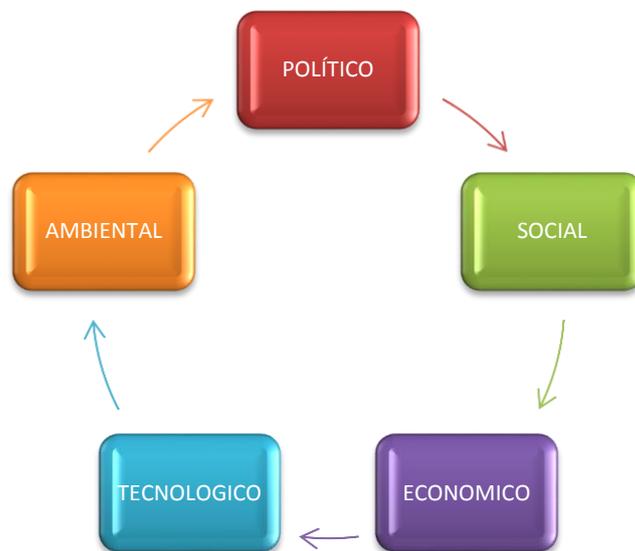


Gráfico 7: Análisis PESTA

Elaboración: Los Autores

POLÍTICO

Durante los últimos quince años; en el ámbito político, el Ecuador ha afrontado una cadena de desprestigio e inestabilidad en las instituciones que conforman el poder del estado (legislativo, ejecutivo y judicial). Sin embargo, a partir del 2007 se ha visto en el poder ejecutivo una estabilidad política.

También se han visto cambios muy significativos en cuanto a las nuevas leyes de gobierno ya que se reformó la constitución de 1998 con el propósito de que éstas sean de apoyo a la sociedad exigiendo así el cumplimiento de las mismas. Otro avance significativo en la administración pública es la reforma y creación de nuevos Ministerios para segmentar los sectores y darles una mayor atención y apoyo. Es importante recalcar que se ha incrementado el gasto público sobre todo en educación, salud y obras públicas afianzando su popularidad ya que estos recursos no llegaban para algunas poblaciones.

ECONÓMICO

El Ecuador está experimentando transformaciones profundas en los últimos años así lo destaca el artículo “el crecimiento económico y productivo de Ecuador es inclusivo y democrático” en la página del Ministro Coordinador de Producción, Empleo y Productividad:

Entre el año 2007 y 2013 el país experimentó en promedio un crecimiento más alto que lo alcanzado en los últimos 30 años en relación al PIB No petrolero, pasando de un 3,4% a uno 5,1%. Este ritmo de crecimiento nos ha permitido reducir a niveles históricos la tasa de desempleo y la pobreza en el Ecuador. (Espinoza, 2014, parr.3).

El Ecuador está presentado un progreso significativo, ya que cada vez más se está haciendo menos dependiente de la exportación de productos primarios, todo esto con el fin de llegar a ser un país industrializado.

El Ministro Richard Espinoza, mencionó también en este artículo que el Ecuador ha sido reconocido internacionalmente por el Foro Económico Mundial, el mismo que lo ubica al país entre los tres países de Latinoamérica con las mejores carreteras de la región. Al igual que los demás países Ecuador es propenso y vulnerable a factores externos que pueden desequilibrar su economía; como por ejemplo, negociaciones políticas con gobiernos y organismos financieros internacionales. Por otro lado el Presidente Correa (2014) sostiene que la inflación es de aproximadamente 3,2% con un crecimiento del PIB de un 4,5% al 5,1% que resulta bastante bueno, de hecho superior al de América latina.

El Ecuador tenía en las últimas décadas una balanza negativa ya que el número de importaciones excedía al de las exportaciones, por lo que el Gobierno tomo acciones para contrarrestar esta situación mediante imposición de cuotas, incremento de aranceles y el impuesto a la salida de divisas. Todo esto con el fin de proteger la producción nacional e incentivar a consumir el producto ecuatoriano para así dejar de importar bienes que puedan ser fabricados en el país. Por otra parte, la crisis de EEUU y Europa no ha sido un factor que haga decaer la economía del país, debido a los altos costes del petróleo a nivel mundial, el Gobierno opto por dirigir las ventas del petróleo a China lo que no debilito la economía como se esperaba.

SOCIAL

En lo social, uno de los pilares fundamentales para el desarrollo de la sociedad ha sido el “Plan del Buen Vivir” que es una herramienta creada para articular políticas públicas el cual está compuesto por 12 objetivos que tienen como fin crear un mejor estilo de vida en las ciudadanas y ciudadanos fomentando la armonía, la equidad, la igualdad, diversidad de cultura, entre otros. Cabe destacar que actualmente el gobierno está invirtiendo en la mejora de la educación creando nuevos establecimientos

educativos; y en otros casos, renovando unidades educativas en mal estado. Esto hace que la sociedad confíe en que la educación es la base para el buen vivir.

Ecuador ha sido un país cuya actividad mayoritaria ha sido la agricultura; sin embargo, ésta no daba las ganancias esperadas, no era una ventaja económica para la población por lo que se hizo muy común la migración dentro y fuera del país a EEUU y Europa. Los migrantes han generado al país mediante las remesas un ingreso que ha permitido sostener; en parte, la economía del país durante muchos años, sin embargo debido a la crisis financiera que estos países han atravesado los ingresos se redujeron drásticamente, sin embargo, se ha creado por parte de la Secretaria Nacional del Migrante el “Plan Retorno” el cual impulsa a que los ecuatorianos migrantes que hayan salido del país por más de un año regresen sin tener que pagar impuestos por su menaje de casa e instrumentos de trabajo.

TECNOLÓGICO

Ecuador ha tenido un cambio notable durante el periodo del gobierno actual ya que se ha fomentado la visión de no ser solo exportadores de materia prima sino que se puede llegar a ser creadores de los productos y maquinarias, para ello el gobierno ha invertido en la educación creando varios proyectos como la Universidad Yachay, un plan de nivel internacional el cual tiene como objetivo preparar a los estudiantes en ramas que permitan adquirir conocimientos como la ciencia y tecnología, con el afán de fortalecer la matriz productiva.

Otro de los proyectos que permite la mirada del mundo en el Ecuador es la Universidad de las artes donde se fomenta el aprendizaje por el arte y la cultura, lo que ha permitido que mucha gente deje de migrar por estudiar fuera del país ya que las carreras de estas ramas eran escasas. Es necesario recalcar que mediante la iniciativa del Vicepresidente Jorge Glas que fusiono 3 empresas de telefonía, la cual dio paso a la

creación de la compañía CNT¹¹ el acceso a internet fue de un costo moderado para que las personas puedan acceder al servicio.

AMBIENTAL

Cualquier actividad humana genera impactos ambientales y la actividad turística no es la excepción; sin embargo, el hecho de que el turista elija espacios naturales para alejarse de las zonas urbanas, provoca un deterioro en dichos lugares los cuales en algunas ocasiones no han tenido una modificación humana con la debida planificación y el debido cuidado para su correcto uso, lo cual produce un impacto ambiental, esto es debido al número de personas o la masificación. Todas estas circunstancias pueden ocasionar deterioro en el entorno natural y por consiguiente aumenta la degradación ambiental del área turística.

En la actualidad el Ecuador posee leyes y normas ambientales que promueven la protección del medio ambiente las mismas que las empresas del sector público o privado deben acatar al momento de alguna construcción para que generen el menor impacto ambiental mediante una evaluación previa y la ley lo sostiene en el artículo siguiente:

Art. 21.- Los Sistemas de manejo ambiental incluirán estudios de línea base; evaluación del impacto ambiental, evaluación de riesgos; planes de manejo; planes de manejo de riesgo; sistemas de monitoreo; planes de contingencia y mitigación; auditorías ambientales y planes de abandono. Una vez cumplidos estos requisitos y de conformidad con la calificación de los mismos. El Ministerio del ramo podrá otorgar o negar la licencia correspondiente. (Ley de Gestión Ambiental, 1999, parr. 26).

¹¹ **CNT: Corporación Nacional de Telecomunicaciones.**

3.2 ANÁLISIS FODA

Tabla 6: Análisis Foda

FORTALEZAS

- Productos frescos pues en su mayoría son elaborados en la localidad a diario y muchos otros al instante.
- Mayor valor nutritivo del plato, garantizado por el uso de productos y carnes criollas propias del lugar.
- Elaboración de los platos con productos criollos los que otorgan una sazón especial que es atraída por los visitantes.
- Premios nacionales sobre mejores platos típicos otorgados algunos de los vendedores de comidas típicas por parte de Sabor Ecuador by Diners Club.
- Aprovechar la fortaleza (el imán) que posee la gastronomía típica en la industria turística en los actuales momentos.
- Realización de ferias gastronómicas por parte del departamento de turismo local y la APTHEC (Asociación de Profesionales en Turismo y Hotelería) para promocionar los platos típicos del cantón.
- Variedad de platos típicos a precios accesibles.

Oportunidades

- Captar la afluencia de turistas que llegan a Nobol movidos por el turismo religioso y la fé que origina la Santa Narcisa de Jesús.
 - La privilegiada situación geográfica de Nobol punto obligado de paso para algunos cantones y provincias de la Costa ecuatoriana (Esmeraldas, Manabí y Los Ríos).
 - Su cercanía a la ciudad de Guayaquil capital económica de la provincia del Guayas y el país; además que constituye la mayor parte del mercado que consume los platos típicos de Nobol.
 - Es sitio de paso de más de 10 cooperativas de transporte inter cantonales y
-

inter provinciales que transitan por Nobol.

- Vías de acceso a Nobol están en óptimas condiciones lo que ayuda acortar distancias y tiempo.
- La apertura de la nueva vía El Chorrillo en el km 30 de vía a Daule que une y acorta distancias con la Provincia de Santa Elena.
- Promoción turística radial por parte de la Prefectura del Guayas sobre la gastronomía de Nobol.
- Capacitaciones mensuales gratuitas para los servidores turísticos de la provincia del Guayas brindada por la Dirección de Turismo provincial y la Universidad de Especialidades Espíritu Santo.
- Algunos platos como el maduro con queso, seco pato y gallina criolla están posicionados en la mente de los ecuatorianos como plato ícono de Nobol.
- Programa Nacional de Capacitación Turística del Ministerio de Turismo del Ecuador otorgada de manera gratuita a todos los involucrados en el sistema turístico del país.
- Nuevas tendencias que valoran la gastronomía típica local atrayendo nuevos visitantes de mercados cercanos como Guayaquil y cantones vecinos a Nobol para degustar de su gastronomía.
- Visitantes amantes de la gastronomía que valoran la comida preparada con alimentos naturales y orgánicos.
- Agencias de viajes que crean nuevas combinaciones en el diseño de su oferta turística incluyendo a Nobol en sus itinerarios.

Debilidades

- Falta de planificación y organización de las actividades turísticas en el Cantón.
- Infraestructura inadecuada para el expendio de las comidas típicas.
- Mala ubicación de los puestos de comida por lo que no brindan comodidad a los consumidores.
- No existe control en precio e higiene en los locales de comidas típicas.
- Falta de capacitaciones de los servidores turísticos tanto en administración, servicio al cliente, higiene y manipulación de alimentos, etc.

-
- Mala imagen visual que provocan las instalaciones en su mayoría por el uso de carpas.
 - La imagen del personal a cargo del servicio al cliente en los locales no es la adecuada restando confianza e inseguridad al cliente.
 - Algunos de las comidas poseen un elevado nivel de grasa y condimentos en ciertos locales.
 - Normas de higienes son muy básicas y es claramente percibido por los consumidores.
 - Reutilizan el aceite implementos de cocina en algunos locales afectando la calidad e higiene de las comidas.
 - El riesgo que supone la ubicación de los cilindros de gas, exponiéndolos a los rayos solares, al ambiente y en constante contacto con los clientes generando peligro.
-

Amenazas

- Cantones vecinos que también ofrecen gastronomía típica similar por lo que puede dispersar la demanda.
 - Otros sitios de las provincias aledañas como Manabí y Los Ríos van desarrollándose por lo que sus habitantes ya no tienen la necesidad de viajar a Guayaquil para cubrir sus necesidades ocasionando que la demanda de viajeros que pasan por Nobol y degustan de su gastronomía vaya disminuyendo.
 - Los cambios de cultura que trae las nuevas tendencias de un mundo globalizado (comidas rápidas, hábitos alimenticios) puede ocasionar cambios en la tradición de los visitantes desplazando la comida típica por otras.
 - El cobro del peaje a todos los transportes motorizados que ingresan y salen de Nobol aumenta el gasto del turista pudiendo que estos obtén por dirigirse a otros destinos.
-

Elaboración: Los autores

3.3 OFERTA TURISTICA DEL CANTÓN NOBOL

ATRATIVOS TURÍSTICOS QUE OFRECE EL CANTÓN NOBOL

Tabla 7: Inventario de atractivos turísticos de Nobol

Atractivo turístico	Categoría	Tipo	Subtipo	Jerarquización
Santuario Nacional Santa Narcisa de Jesús	Manifestaciones culturales	Histórica	Arquitectura religiosa	III
Museo Santa Narcisa de Jesús	Manifestaciones Culturales	Histórica	Museo Religioso	III
Malecón de Nobol	Manifestaciones culturales	Histórica	Arquitectura civil	II
Río Daule	Sitios Naturales	Río	Riberas	II
Hacienda San José	Manifestaciones culturales	Histórica	Zonas histórica	II
Centro turístico la Garza Roja	Sitios Naturales	Sistema de Áreas protegidas.	Área nacional de recreación.	II
Gastronomía	Manifestaciones culturales	Etnografía	Comidas y bebidas típicas	II
Aniversario Santificación Narcisa de Jesús	Manifestaciones Culturales	Etnografía	Manifestaciones religiosas	III
Día de Santa Narcisa de Jesús	Manifestaciones Culturales	Etnografía	Manifestaciones religiosas	III

Elaboración: Los Autores

INVENTARIO DE LA GASTRONOMÍA QUE SE OFERTA EN NOBOL

Tabla 8: Inventario gastronómico del cantón Nobol

Atractivo	Categoría	Tipo	Subtipo	Jerarquía
Maduro con queso	Manifestaciones Culturales	Etnografía	Comidas y Bebidas Típicas	II
Humita	Manifestaciones Culturales	Etnografía	Comidas y Bebidas Típicas	II
Queso fresco	Manifestaciones Culturales	Etnografía	Comidas y Bebidas Típicas	II
Seco de gallina criolla	Manifestaciones Culturales	Etnografía	Comidas y Bebidas Típicas	II
Seco de pato	Manifestaciones Culturales	Etnografía	Comidas y Bebidas Típicas	II
Caldo de Gallina criolla	Manifestaciones Culturales	Etnografía	Comidas y Bebidas Típicas	II
Caldo de Salchicha	Manifestaciones Culturales	Etnografía	Comidas y Bebidas Típicas	II
Pusungo	Manifestaciones Culturales	Etnografía	Comidas y Bebidas Típicas	II

Bollo de pescado	Manifestaciones Culturales	Etnografía	Comidas y Bebidas Típicas	II
Cazuela mixta de pescado y camarón	Manifestaciones Culturales	Etnografía	Comidas y Bebidas Típicas	II
Fritada	Manifestaciones Culturales	Etnografía	Comidas y Bebidas Típicas	II
Torreja de choclo	Manifestaciones Culturales	Etnografía	Comidas y Bebidas Típicas	II
Tortilla de verde con queso	Manifestaciones Culturales	Etnografía	Comidas y Bebidas Típicas	II
Muchín de yuca con queso	Manifestaciones Culturales	Etnografía	Comidas y Bebidas Típicas	II
Tortilla con camarón	Manifestaciones Culturales	Etnografía	Comidas y Bebidas Típicas	II
Chicha de arroz	Manifestaciones Culturales	Etnografía	Comidas y Bebidas Típicas	II
Jugo de soya	Manifestaciones Culturales	Etnografía	Comidas y Bebidas Típicas	II
Jugo de Guayaba	Manifestaciones Culturales	Etnografía	Comidas y Bebidas Típicas	II

Elaboración: Los Autores

LOCALES QUE OFERTAN COMIDAS TÍPICAS EN LA CABECERA CANTONAL DE NOBOL

Tabla 9: Inventario de locales que ofertan comidas típicas en la cabecera cantonal de Nobol

	Nombre del Local	Propietario	Dirección	# de mesas	# de Sillas
1.	S/N	Sr. Julio Barzola	Av. Río Amazonas	3	12
2.	Las Nenas	Sra. Ángela Morán	Av. Río Amazonas	5	18
3.	Comedor Blanquita	Sra. Claribel Romero	Av. Río Amazonas	9	32
4.	Papalito	Sra. Karina Caicedo	Av. Río Amazonas	5	18
5.	Mannhatan	Sr. José Álvarez	Av. Río Amazonas	12	55
6.	Mi comida	Sra. Francisca Véliz	Av. Río Amazonas	18	80
7.	Cómeme si puedes	Sra. Gladys Ronquillo	Av. Río Amazonas	12	60
8.	Nuevo México	Hnos. Mestanza	Av. Río Amazonas	8	32
9.	Las Ricuras de Nobol	Sr. Jhonny Larrosa	Av. Río Amazonas	4	16
10.	S/N ¹²	Sra. Nora Morán	Av. Río Amazonas	6	20
11.	S/N	Sr. Bartolo Morán	Av. Río Amazonas	1	4

¹² S/N: Sin Nombre

	Nombre del local	Propietario	Dirección	# de mesas	# de sillas
12.	S/N	Sra. Susana León	Av. Río Amazonas	3	10
13.	Sabor Sabor	Sra. Arletty Chiquito	Av. Río Amazonas	8	32
14.	S/N	Sr. Carlos Navarrete	Av. Río Amazonas	12	45
15.	El Colorado	Sr. Giovanni Almeida	Av. Río Amazonas	8	25
16.	S/N	Sr. Kléver Mera	Av. Río Amazonas	0	0
17.	Genita	Sra. Matilde Márquez	Av. Río Amazonas	3	12
18.	Sra. Vilma	Sra. Vilma Caicedo	Av. Río Amazonas	3	13
19.	Normita	Sra. Norma Marquez	Av. Río Amazonas	3	18
20.	Rey de Reyes	Sra. María Belén Ramos	Av. Río Amazonas	10	30
21.	S/N	Sr. Ángel Larrosa	Av. Río Amazonas	2	10
22.	El Bam Bam	Sra. Zully Mestanza	Av. Río Amazonas	4	20
23.	S/N	Sr. Ángel Nieto	Av. Río Amazonas	2	8
24.	S/N	Sra. Rosa Tutiven	Av. Río Amazonas	6	17
25.	S/N	Sr. Jorge Barzola	Av. Río Amazonas	2	8
26.	Aquí es Colita	Srta. Marieta Álvarez	Av. Río Amazonas	5	19

	Nombre del local	Propietario	Dirección	# de mesas	# de sillas
27.	Hermanos Barzola Torres	Sra. María Luisa Torres	Av. Río Amazonas	9	25
28.	S/N	Sr. Edison Fajardo	Av. Río Amazonas	1	4
29.	Rincón de Ulises	Sr. Julio Briones	Av. Río Amazonas	1	3
30.	Picantería El Chavito	Sra. Carmen Barzola	Av. Río Amazonas	6	13
31.	S/N	Sra. Martha Ruíz	Av. Río Amazonas	4	11
32.	S/N	Sra. Mery Mestanza	Av. Río Amazonas	5	16
33.	El Sabrosón	Sr. Douglas Véliz	Av. Río Amazonas	5	22
34.	S/N	Sra. Lucy Véliz	Av. Río Amazonas	6	14
35.	S/N	Sra. Mará López	Av. Río Amazonas	5	13
36.	S/N	Sra. Mónica Holguín Ruíz	Av. Río Amazonas	3	12
37.	S/N	Sra. Fanny Ruíz	Av. Río Amazonas	2	10
38.	Rey de Reyes	Sra. Mercy Lavayen	Av. Río Amazonas	6	15
39.	S/N	Sr. Rigoberto Chaguay	Av. Río Amazonas	1	8
40.	S/N	Sr. Winston Figueroa	Av. Río Amazonas	2	8
41.	Zoilita	Sra. Zoila Almeida	Av. Río Amazonas	3	10

	Nombre del local	Propietario	Dirección	# de mesas	# de sillas
42.	Cafetería Joselyn	Sra. Isabel Figueroa	Av. Río Amazonas	7	25
43.	Jehová es mi Pastor	Sr. Patricio Figueroa	Av. Río Amazonas	4	20
44.	Ángela	Sra. Ángela Figueroa	Av. Río Amazonas	4	25
45.	Ricas Comidas Típicas	Sr. Miguel Chóez	Av. Río Amazonas	3	11
46.	S/N	Sra. Mireya Torres	Av. Río Amazonas	2	8
47.	Las Gatas	Sra. María Cercado	Callejón entre Calle Tomás Martínez y Malecón	18	52
48.	S/N	Sr. Mario Cercado	Malecón	15	40
49.	S/N	Sra. Azucena Cercado	Malecón	12	50
50.	S/N	Sra. Roxana Torres	Malecón	32	90
51.	El Sabrosito	Sra. Alexandra Chaguay	Malecón	12	60
52.	Brisas del Río	Sra. Aracely Torres	Malecón	14	70
53.	S/N	Sra. Narcisa Romero	Malecón	22	70
54.	S/N	Sra. Gina Romero	Calle Tomás Martínez y Gregorio Conforme	9	24
55.	La Delicia	Sra. Agustina Suárez	Calle Tomás Martínez	10	32

	Nombre del local	Propietario	Dirección	# de mesas	# de sillas
56.	S/N	Sra. Aracely Martillo	Calle Tomás Martínez	9	18
57.	S/N	Sr. Jinsop Maya	Calle Tomás Martínez	6	10
58.	S/N	Sr. David Romero	Calle Tomás Martínez	3	8
59.	El Especial	Sra. Joselina Mestanza	Calle Tomás Martínez	8	32
60.	S/N	Sra. Betty Mestanza	Calle Tomás Martínez y Eloy Alfaro	6	24
61.	Scarlett	Sra. Cristina Nieto	Calle Tomás Martínez	7	35
62.	El Buen Sabor	Sr. Rafael Jara	Calle Juan Fernández y Tomás Martínez	10	50
63.	S/N	Sra. Betty Mejía	Calle Juan Fernández	8	20
64.	Jayla e Isis	Sra. Ingrid Chaguay	Calle Tomás Martínez	15	50
65.	Yan Mary	Sra. Alexandra Chaguay	Calle Tomás Martínez	10	40
66.	3 Hermanas	Sra. Francisca Martillo	Calle Juan Álvarez y Tomás Martínez	6	24
67.	3 Hermanos	Sra. Fernanda Gavilánez	Calle Tomás Martínez	16	60
68.	S/N	Sra. Jacoba Chaguay	Calle Juan Fernández y Cristhian Forte	3	10
69.	S/N	Sra. Margarita Figueroa	Calle Juan Fernández y Cristhian Forte	4	14

Fuente: Investigación directa

Elaboración: Los Autores

3.4 ANÁLISIS DE LA DEMANDA

PERFIL DEL VISITANTE

Tabla 10: Perfil del Visitante que consume comidas típicas en Nobol

ASPECTOS GEOGRÁFICOS.
Turistas nacionales y extranjeros. Su gran mayoría de Guayaquil.
ASPECTOS DEMOGRÁFICOS.
Edad: 18 – 72
Género: Ambos sexos.
Nivel adquisitivo: medio, medio- bajo, bajo.
ASPECTOS PSICOGRÁFICOS:
Conservadores, convencionales
ASPECTOS COMPORTAMENTALES.
Motivación: Religiosa y gastronómica.
Mayor afluencia: fines de semana y feriados.
Tiempo de permanencia: 2 - 4 horas.
Con quien realizan el viaje: Con familia, amigos y en peregrinaciones.
Gasto promedio: 5 – 20 dólares.

Elaboración: Los Autores

3.5 ANÁLISIS DEL TURISMO GASTRONÓMICO ACTUAL EN LA CABECERA CANTONAL DE NOBOL



Gráfico 8: Componentes de análisis del turismo gastronómico actual en Nobol
Elaboración: Los Autores

INFRAESTRUCTURA

La situación en Nobol en cuanto a infraestructura es muy positiva ya que cuenta con una cobertura de servicio eléctrico del 94,61%, agua potable con una cobertura del 80% en la cabecera cantonal y la telefonía está al alcance de la gran mayoría de pobladores. Cuentan también con alcantarillado sanitario y tratamiento de aguas servidas en un 40%, según datos proporcionado por el Jefe Técnico de ECAPAN-EP¹³.

¹³ ECAPAN-EP: Empresa Cantonal de Agua Potable y Alcantarillado de Nobol

En el cantón es evidente la falta de señalización de los atractivos, otro de los problemas de suma importancia es el manejo de los desperdicios al no contar con un proceso apropiado de recolección, ni suficientes cubos o tachos para depositar la basura, tampoco se conoce que haya un plan de limpieza e higiene pública. Nobol debe contar con una señalética adecuada, la misma que indique de manera sencilla y clara la forma de llegar a los diferentes sitios, así como la colocación de depósitos para desperdicios clasificados en las calles más transitadas.

La falta de baños públicos para uso de los visitantes y turistas que llegan al cantón es evidente para el uso de las necesidades básicas. La carencia de una oficina de información turística que esté estratégicamente ubicada para brindar información, guianza y promocionar los atractivos que tiene el cantón.

TRANSPORTE Y ACCESIBILIDAD

Actualmente el cantón Nobol es reconocido por su turismo religioso y gastronómico; sin embargo, aún no cuenta con cooperativas de transporte propio ni tampoco con una terminal de embarque, lo que es un aspecto que debe considerarse ya que la afluencia de turistas cada vez aumenta. Las personas que quieren llegar a Nobol deben tomar otras cooperativas de cantones aledaños que pasan por ahí, y que, de manera permanente brindan sus servicios.

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

- Transporte Señor de los Milagros (Daule).
- Transporte Santa Lucía.
- Cooperativa Mi Piedacita (Pedro Carbo).
- Transporte Santa Rosa de Colimes

- Rutas Empalmeñas
- Rutas Balzareñas
- Rutas Vinceñas
- Express Sucre

El viaje dura 45 minutos aproximadamente y tiene un costo de \$1,25.

En cuanto al transporte interno, el cantón Nobol cuenta con el servicio de moto-taxis o tricimotos, que tienen un costo entre 0,25 y 0,50 centavos, dependiendo de la distancia del trayecto, también hay lugares donde no se puede asistir por vía terrestre, es por ello que se realiza el traslado mediante el transporte fluvial. A ambas orillas del río Daule se puede ir en pangas y canoas con motor. Una alternativa de viaje hacia la hacienda San José desde el santuario es el traslado en canoa de 0,50 centavos a \$1.

Las vías de acceso al cantón Nobol se encuentran en buen estado, la carretera que conduce a Nobol (Vía Guayaquil- El Empalme) se encuentra en buenas condiciones gracias al trabajo de la concesión entre OPEVIAL S.A e Hidalgo & Hidalgo lo que agiliza la llegada al cantón. Por otra parte, las calles que se encuentran dentro de Nobol, entre ellas la avenida principal que lleva por nombre Río Amazonas importante arteria vial del Cantón se encuentra asfaltada y según fuente de las autoridades locales será regenerada; también la gran parte de las calles de la cabecera cantonal están adoquinadas y las adyacentes al santuario regeneradas.

ORGANIZACIÓN

La carente organización de los comerciantes es un problema fundamental del cantón, no poseen personería jurídica como asociación, no se sacan permisos municipales en el GADM de Nobol para poder utilizar la vía pública y ubicar sus

puestos por lo que promueve la desorganización; consecuencia de esta acontecimiento los fines de semana y feriados hay una gran multitud de comerciantes locales que ocupan la Avenida Principal y calles cercanas al santuario, instalándose en cada lado de las aceras lo que dificulta de gran manera la accesibilidad y tránsito.

ACTIVIDADES TURÍSTICAS.

En Nobol desde Octubre de 1992 fecha en que Narcisa de Jesús fue beatificada por Juan Pablo II, ha sido un lugar de parada obligatoria para los fieles católicos seguidores de la beata. Y luego después de su ascenso a la santidad el 12 de Octubre del 2008 por su santidad Benedicto XVI el flujo de turistas, devotos y peregrinos es mayor; esto fue mayor causal para que los habitantes de Nobol y de otras partes se motiven a instalar sus diversos puestos relacionados al turismo. Esto ha hecho que en el cantón la imagen de Narcisa de Jesús se convierta en una fuente de comercio y turismo. En el santuario de la Violeta de Nobol como es conocida; los domingos es sin duda el centro del turismo religioso, el olor a incienso y a sahumerio atraen a las personas a la Santa Narcisa de Jesús desde los distintos rincones del país e incluso del extranjero que encomiendan su futuro para que la Santa interceda ante Dios.

La acogida de la Santa Narcisa es tal; que, se puede apreciar a muchos visitantes que se disponen a viajar a Italia, España y otros destinos internacionales, asistir en busca de una imagen de Narcisa en las avenidas Juan Fernández y Tomás Martínez, así como también en el Nuevo Centro Comercial “El Mirador” adyacente al santuario construido por el ¹⁴GAD de Nobol, que es en donde se encuentran los puestos de imágenes y objetos alusivos a la Santa en donde encontrarán desde una estampita de 0,25 centavos hasta una imagen de tamaño natural que puede llegar a los 600 dólares; y un sin número de artículos religiosos alusivos a la Santa.

¹⁴ GAD: Gobierno Autónomo Descentralizado.

La gastronomía es otro atractivo del lugar, es por ello que los turistas que acuden a Nobol aprovechando su visita al santuario; también disfrutan de platos típicos que hay en el cantón, los que pueden ser degustados en restaurantes como en puestos de comidas, que se encuentran alrededor del santuario y en la calle principal, tomando en cuenta que el maduro con queso es el plato emblemático, famoso incluso antes del auge de devoción a Narcisa de Jesús, era este plato por el que muchos acudían a Nobol.

AUTORIDADES

Las autoridades con la competencia directa de regular las actividades en Nobol conforman el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Nobol, dentro del GADM se encuentra el departamento de Turismo, el cual hasta hace unos 5 años atrás no existía.

Es notable que la situación en Nobol es heterogénea, por la falta de controles, estrategias y de políticas que ayuden a mejorar las actividades turísticas. Los progresos en el cantón se han dado de manera espontánea y por iniciativas sectoriales, y esto es lo que refleja también su actividad turística, por consecuencia de la falta de conocimiento, de profesionalización en sus actividades, de planificación y manejo de sus sitios; sin embargo, Nobol actualmente está dando un paso a la prosperidad con nuevos proyectos turísticos de esta nueva administración que no solo favorecen a la imagen del cantón, sino a la población en general.

No se controlan los precios de los platos que se expenden y es notoria la variación de precios entre algunos locales. Sumado a eso no se realizan inspecciones de higiene y salud en las cocinas, sitios de almacenamiento de los insumos, manipulación de alimentos, exhibición de los productos, etc. Ya que no existe la voluntad de los vendedores de mejorar las instalaciones y sus servicios; al no existir tampoco inspecciones ni ordenanzas que controlen y ayuden a mejorar estas actividades es por lo que no se reflejan mejoras y el problema se sigue propagando. Existe una ordenanza

municipal que regule y controle la actividad turística en el Cantón, pero la ciudadanía no la conoce, no se hace difusión de la misma y no se la hace cumplir.

3.6 ANÁLISIS DE LAS ENTREVISTAS Y FOCUS GROUP

ENTREVISTA REALIZADA A LA SRA. MARIANA JÁCOME

ALCALDESA DEL CANTÓN NOBOL

¿Cree usted que la propuesta de un diseño de un Parador Turístico Gastronómico y su plan de acompañamiento para la cabecera cantonal de Nobol incidirá en el desarrollo económico y social de sus habitantes?

Es muy importante esta idea y este proyecto porque da una mejor imagen al turista que nos visita tanto nacional y extranjero y para la comunidad de nuestro cantón en general.

¿Considera usted que si presentamos este proyecto al municipio podría ser viable y a través de qué medios se podría fijar el financiamiento?

Lo haríamos a través del Municipio, Ministerio de Turismo, Consejo Provincial o Ministerio de Obras Públicas, lo que haría falta aquí es tener el proyecto listo para poder ejecutarlo y presentarlo a cualquier institución que nos pueda brindar el financiamiento, si ustedes logran presenta más rápido el proyecto pues más rápido se pueden conseguir los recursos.

¿Cree usted que este proyecto cambiaria la imagen del turismo gastronómico que se está dando en el cantón?

Cambiaría muchísimo porque si haríamos este proyecto ya no veríamos las carpas en la calle y es por eso que debería hacerse un buen estudio y una buena socialización

con cada una de estas personas que tienen sus negocios porque no se puede dejar sin trabajo a alguna de ellas, existen las ordenanzas sin embargo hay gente que no las respeta y coloca sus puestos en distintos lugares pero con este proyecto de reubicación va a ser muy fácil controlar esta situación y poder ejecutar la ordenanza y así ya con esto poder avanzar con el proyecto que me parece muy beneficioso para toda la comunidad del cantón y para los turistas.

Este proyecto puede ser una iniciativa para una planificación adecuada del turismo y para desarrollar al cantón Nobol como un destino netamente gastronómico. ¿Qué piensa al respecto?

Con el departamento de turismo se trabaja en el aspecto gastronómico incluso mediante redes sociales y ferias nuestro cantón ya es reconocido a nivel de país yo creo que es muy importante recalcar q el cantón debe ser turístico gastronómico porque ya somos un cantón de turismo religioso gracias a nuestra Santa Narcisa de Jesús pero también tenemos gastronomía y ustedes tienen todo mi apoyo para el proyecto.

ENTREVISTA AL LCDO. RONNY LEÓN, DIRECTOR DE TURISMO Y MEDIO AMBIENTE DEL GADM DE NOBOL

¿Cuál es su opinión acerca de la viabilidad del proyecto de un Parador Turístico Gastronómico?

Para mí el proyecto es excelente a veces el problema son los estudios por su costo; sin embargo, planteando el proyecto es mucho más fácil que sea aceptado. Para este proyecto hay viabilidad y fomento por todos lados, puede ser de las entidades públicas por ejemplo, es tedioso pero presentando el proyecto las posibilidades serían altas, si se realiza mediante el Ministerio de Turismo ellos te piden la donación de los terrenos y los estudios.

¿Qué disponibilidad hay en la gente para aceptar el proyecto y poder reubicarse al Parador Turístico Gastronómico si se diera el caso?

Todos los proyectos se hacen en base a una necesidad y la necesidad existe, de hacerse posible el proyecto se haría conjuntamente con las ordenanzas municipales por ejemplo los planes de reordenamiento territoriales.

La propuesta es excelente puede crear un malestar pero todo proceso siempre crea un grado de incomodidad y esta actividad se efectúa con personas que la realizan de manera empírica sin embargo si se les propone algo y se les enseña que es para mejorar ellos responderán de la mejor manera y acataran la orden y pagaran lo que les toque pagar ya que sus servicios mejoraran, y será de otro nivel sin duda beneficiosos para el bien común.

¿Cree usted que es necesario una estandarización de precios en el Parador Turístico Gastronómico?

Sí, creo que debe especificarse un rango de precios para los productos, eso hará que las personas no eleven sus precios y por consecuencia eso obligará que entre ellos compitan de manera sana en servicio y calidad por atraer gente.

¿Promocionan en sus paquetes turísticos algún destino gastronómico o ruta gastronómica?

Que el principal objetivo sea gastronómico; no. Ofrecemos destinos de comunidades, deportes extremos y que van mezclados con la gastronomía propia del lugar; sin embargo, promocionamos como destino de paso los dulces de Yaguachi por las fiestas.

¿Según su experiencia qué importancia constituye la gastronómica de un lugar en sus paquetes?

Tiene muchísima importancia pero también tiene que ver con las condiciones para atender al cliente, porque muchas veces hay lugares donde cocinan excelente pero no tienen las condiciones para poder atenderlos.

ENTREVISTA A SANTIAGO GRANDA, DIRECTOR DE LA ESCUELA DE LOS CHEF

¿Qué considera usted que es un Parador Turístico Gastronómico?

Un Parador Turístico Gastronómico debe estar en la carretera, debe ser de paso para que las personas que viajan puedan comprar. Un parador no funciona si es que no tiene la facilidad de parqueo ya que la gente prefiere comprarle a los vendedores que se acercan a su auto a comprar por la incomodidad de no encontrar parqueo en el PTG. Otro de las causas por las que un parador no tiene éxito es que todos los locales venden lo mismo y ninguno se especializa en nada, por ello ustedes deben enfocarse en seleccionar un grupo de personas que se especialicen en algo y escoger para que vendan platos diferentes y que no todos vendan lo mismo y no haya esa competencia.

¿Qué piensa de la gastronomía de Nobol y que considera que le hace falta?

La verdad no la conozco mucho pero lo que sí es significativo y lo que la gente tiene en su mente como producto ancla es el maduro con queso, entonces sería bueno que en Nobol se haga un festival de maduro con queso con una buena estrategia de marketing para atraer a la gente y exponer los demás platos que se venden ahí para que las personas los vayan reconociendo.

¿Qué nos puede manifestar según su experiencia sobre la transición de un modelo tradicional a un modelo de Parador turístico?

Lo que se tiene que cuidar es que el cambio no sea radical y que no cambie la esencia, que se conserven aspectos propios del lugar en la decoración, mejorando

ligeramente detalles en la ambientación que sea típica y turística. También se les debe dar a los dueños de los locales capacitaciones de higiene, seguridad, atención al cliente y un curso de administración y costos para que poco a poca vayan mejorando. También es importante que se dé un curso de promoción cívica y turística para que las personas conozcan bien la historia de Nobol y la historia de sus atractivos y que puedan hablarles a las personas que visitan sus establecimientos.

¿Cuáles son los servicios que deben implementarse en un Parador Turístico Gastronómico?

A parte del patio de comidas, debe tener un estacionamiento eso es fundamental, un centro de información turística, servicios higiénicos, unos lavaderos de manos que estén afuera que la gente que quiera solo lavarse las manos no tenga que entrar al baño, gel desinfectante para manos.

¿Cree usted que la estandarización de precios en este proyecto es necesaria?

Yo pienso que no es necesario porque cada persona sabe cuánto vale sus platos para venderlos y también están conscientes que si le ponen un precio exagerado nadie les va a comprar, mi sugerencia es que no toquen los precios.

ENTREVISTA AL ING. CHRISTHIAN CASTRO, REPRESENTANTE DE LA OPERADORA DE TURISMO CASTROTOUR

¿Ofertarían a Nobol en un itinerario como un destino turístico gastronómico de paso?

Si, es un gran destino; interesante, quizás sería mejor promocionarlo más para los extranjeros y las personas de otras provincias fuera de Guayaquil ya que las personas de aquí van por su propia cuenta y ya tienen en su mente posicionado a Nobol como destino religioso.

¿Considera que con la propuesta de un Parador Turístico Gastronómico y tomando en cuenta que el servicio mejorará rotundamente, Nobol podría ser incluido en uno de sus paquetes turísticos?

Si por supuesto, siempre y cuando salgan de la monotonía porque eso también es importante ya que teniendo los platos básicos puede ser un poco aburrido para el cliente podrían hacer platos más elaborados, mas gourmet no siempre lo gourmet debe ser caro pero creo q deben variar un poco más en sus propuestas. En otros países he visto que a la gente le gusta conocer y ver como se hace la comida o como se hace alguna bebida típica, también buscan información turística como souvenirs, la gente no solo busca comer sino también involucrarse con la cultura.

OBTENCIÓN DE RESULTADOS MÉTODO FOCUS GROUP.

El focus group se llevó a cabo en una reunión, el día martes 29 de Julio del 2014, en la sala de reuniones del GAD Municipal de Nobol, los actores que intervinieron fueron el Director de Turismo Lcdo. Ronny León, Concejal Sandra Fajardo, la representante de los dueños de puestos de comida; la señora María Cercado y un ciudadano del Cantón Nobol, el Sr. Sócrates Peña. El desarrollo de la reunión se efectuó de manera abierta intentando enfatizar las reacciones de los participantes, y la espontaneidad con la que se fue dialogando de la propuesta de un Parador Turístico Gastronómico para el cantón Nobol.

RESUMEN DEL FOCUS GROUP

MODERADORES: Kerwin Veliz y Mishel Vera.

Se inició la reunión con una breve introducción describiendo la propuesta del Parador Turístico Gastronómico y su respectivo plan de acompañamiento, para darle datos a considerar a los participantes antes de abordar con la evaluación del tema.

Conclusiones de los participantes:

1er Participante: Lcdo. Ronny León, comenta que la propuesta es excelente y favorable para el cantón ya que se ve lleno de comerciantes informales en las calles que gracias a la demanda de turistas esto constituye un índice bueno a contemplar sin embargo afecta a la imagen de Nobol por la aglomeración de vendedores y el mal servicio que esto produce. Menciona que hay que tomar en cuenta que las personas que se dedican al servicio gastronómico son empíricas y están acostumbrados a trabajar a su manera y como siempre lo han hecho, por lo tanto al proponerles un proyecto como este en el que el cambio debe ser notorio en todo aspecto no se les puede imponer una nueva manera de trabajo a estas personas, y tener en cuenta que el proceso debe ser poco a poco porque ellos saben que deben cambiar y deben mejorar su trabajo.

Conclusión: Resalta que con ésta propuesta se puede mejorar la imagen, el servicio, la salud, el orden y por ende el Buen vivir para todas las personas.

2do. Participante: Lcda. Sandra Fajardo, menciona que la propuesta es muy buena en todo aspecto y que actualmente las personas que se dedican al servicio gastronómico no tienen un espacio cómodo para realizar esta actividad y que con esta propuesta se puede fomentar también la parte artística ya que existen muchas personas que tienen talentos como los guitarristas, personas que hacen teatro, etc. Comenta que sería bueno incluir un espacio para ellos también y que se puedan dar estos espectáculos en la noche para que el Parador funcione no solo en el día sino en la noche también.

Conclusión: Indica que este proyecto es muy bueno no solo para las personas que expenden el servicio gastronómico sino para todos los habitantes de Nobol, dará vida al sector estimado a realizarse el proyecto y podría crear una vida nocturna con tertulias que sería otra opción de entretenimiento.

3er Participante: Sra. María Cáceres, explica la importancia de un proyecto como este ya que en su posición de dueña de un local de comida típica recalca la importancia de conocimientos en cuanto a la seguridad alimentaria, servicio al cliente y sobre todo de las ordenanzas municipales para colocar un puesto en las calles ya que cada vez más se incrementa el número de vendedores ambulantes, sin embargo, comenta que tampoco hay el control adecuado sobre aquello. También apoya el hecho de que el Parador sea un lugar abierto y con espacio de recreación para las personas.

Conclusión: Destaca que el proyecto elevará la calidad de los servicios gastronómicos en todos los aspectos y generará una mejor imagen y confianza a los visitantes que adquieran los productos.

4to Participante: Sr. Sócrates Peña, señala el grave problema que afronta Nobol con el exceso de vendedores informales, la falta de control por parte del Comisario Municipal y la falta de disciplina por parte de los mismos vendedores. Mencionó como otro problema la falta de voluntad al cambio que debe empezar por el Municipio, por hacer cumplir las ordenanzas.

Conclusión: Espera que el GAD Municipal del cantón acoja el proyecto ya que indica que es favorable para el cantón y de hacerlo posible se controle el cumplimiento de las ordenanzas.

3.7 PRESENTACIÓN DE RESULTADOS DE LAS ENCUESTAS

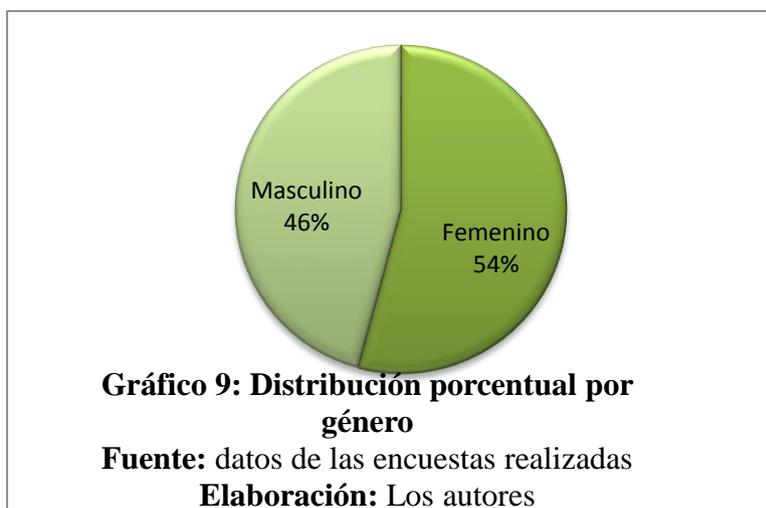
A continuación se presentan los resultados y los respectivos análisis de la investigación la cual se realizó por medio del cuestionario Cada gráfica representa el resultado de las preguntas diseñadas para conocer cómo perciben y califican el servicio de los restaurantes. La representación se hace relacionando cada pregunta elaborada en el cuestionario con su número de gráfica correspondiente, mostrando los resultados obtenidos mediante porcentajes. Finalmente, se realizan los comentarios, interpretaciones y conclusiones del análisis de los datos.

Tabla 11: distribución absoluta por sexo de los
Visitantes que consumieron comidas típicas en Nobol

Sexo	Fi	%
Femenino	208	54%
Masculino	176	46%
Total	384	100%

Fuente: datos de las encuestas realizadas en la investigación

Elaboración: Los autores



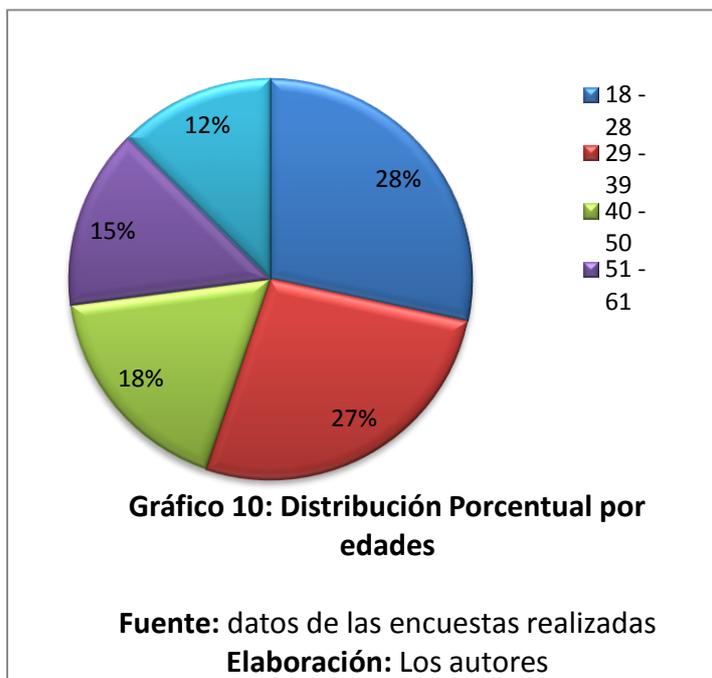
DISTRIBUCIÓN ABSOLUTA POR EDAD DE LOS VISITANTES QUE CONSUMIERON LA COMIDA TÍPICA EN LOS LOCALES DE LA CABECERA CANTONAL DE NOBOL

Tabla 12: distribución absoluta por edad de los Visitantes que consumieron comidas típicas en Nobol

Rangos de edades	Fi	%
18 – 28	109	28%
29 - 39	103	27%
40 - 50	68	18%
51 - 61	56	15%
62 - 72	48	12%
Total	384	100%

Fuente: datos de las encuestas realizadas en la investigación.

Elaboración: Los autores



Al analizar los datos tomados de las encuestas realizadas se observa que el rango de edades de las personas que consumen de la gastronomía de Nobol está entre 18-72 años, sin embargo, el promedio de edades de más afluencia de visitantes es de 18 hasta 39 años.

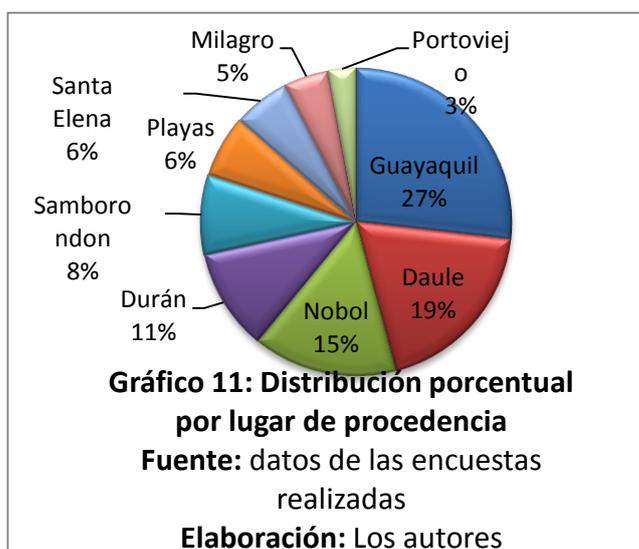
DISTRIBUCIÓN ABSOLUTA DEL LUGAR DE PROCEDENCIA DE LOS VISITANTES QUE CONSUMIERON COMIDA TÍPICA EN LOCALES DE LA CABECERA CANTONAL DE NOBOL

Tabla 13: distribución absoluta por lugar de procedencia de los Visitantes que consumieron comidas típicas en Nobol

Lugar de procedencia	Fi	%
Guayaquil	103	27%
Daule	73	19%
Nobol	58	15%
Durán	41	11%
Samborondón	32	8%
Playas	25	6%
Santa Elena	23	6%
Milagro	18	5%
Portoviejo	11	3%
Total	384	100%

Fuente: datos de las encuestas realizadas en la investigación

Elaboración: Los autores.



De las encuestas realizadas se evaluó la procedencia de los visitantes, ubicando a los destinos de más afluencia: Guayaquil, Daule, los mismos habitantes de Nobol y de Durán. Vale destacar que la procedencia de los visitantes es muy diversa pero son estos los de mayor connotación en la investigación realizada.

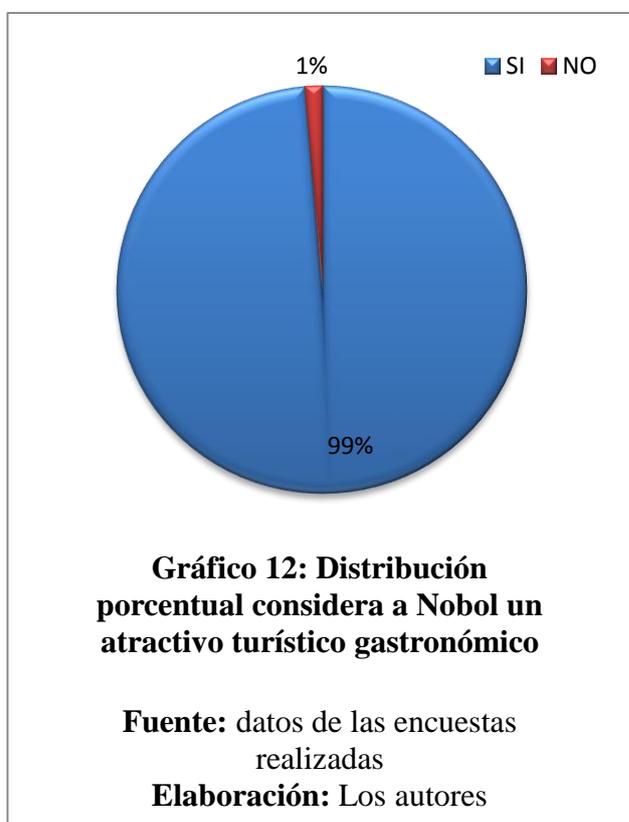
1. ¿Considera usted que Nobol es un atractivo turístico gastronómico?

Tabla 14: distribución absoluta si los visitantes consideran que Nobol es un atractivo turístico gastronómico.

Atractivo Turístico Gastronómico	Fi	%
SI	379	99%
NO	5	1%
Total	384	100%

Fuente: datos de las encuestas realizadas en la investigación

Elaboración: Los autores



El porcentaje de reconocimiento de Nobol como atractivo turístico gastronómico es del 99% lo que permite que este cantón se siga desarrollando turísticamente debido a la aceptación de los visitantes.

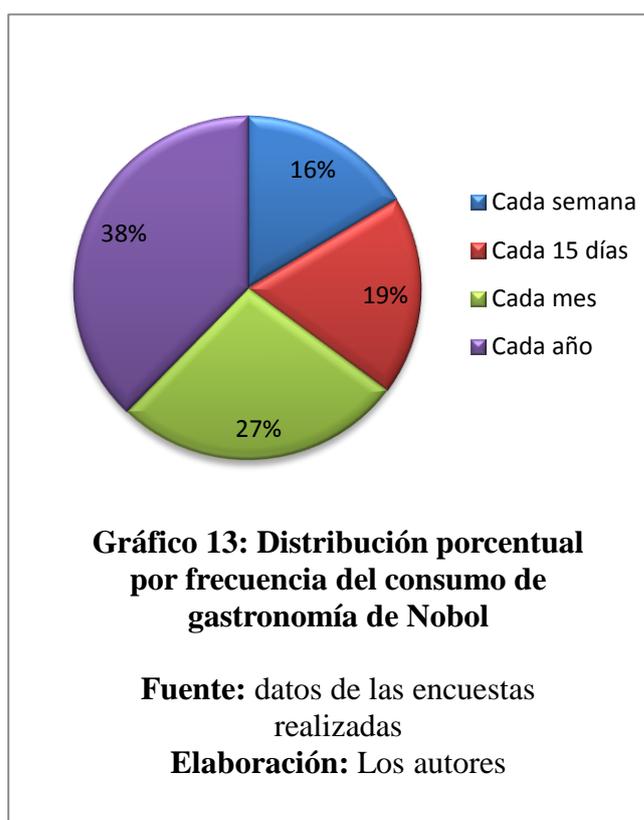
2. ¿Con qué frecuencia acude a nobol para consumir su gastronomía?

Tabla 15: distribución absoluta de frecuencia con que acude a Nobol a consumir su gastronomía

Frecuencia	Fi	%
Cada semana	63	16%
Cada 15 días	72	19%
Cada mes	104	27%
Cada año	145	38%
Total	384	100%

Fuente: datos de las encuestas realizadas en la investigación.

Elaboración: Los autores



La frecuencia de las personas encuestadas que visitan Nobol para consumir su gastronomía indican que un (27%) lo realizan en períodos mensuales mientras que la mayor frecuencia de visita de nuestros encuestados el (38%) manifestaron realizarlo anualmente, por otra parte los que consumen la gastronomía en períodos semanales representan un (16%) y los quincenales (19%); vale destacar que estos dos últimos porcentajes de frecuencia están dados en su gran mayoría por los noboleños y habitantes de cantones cercanos.

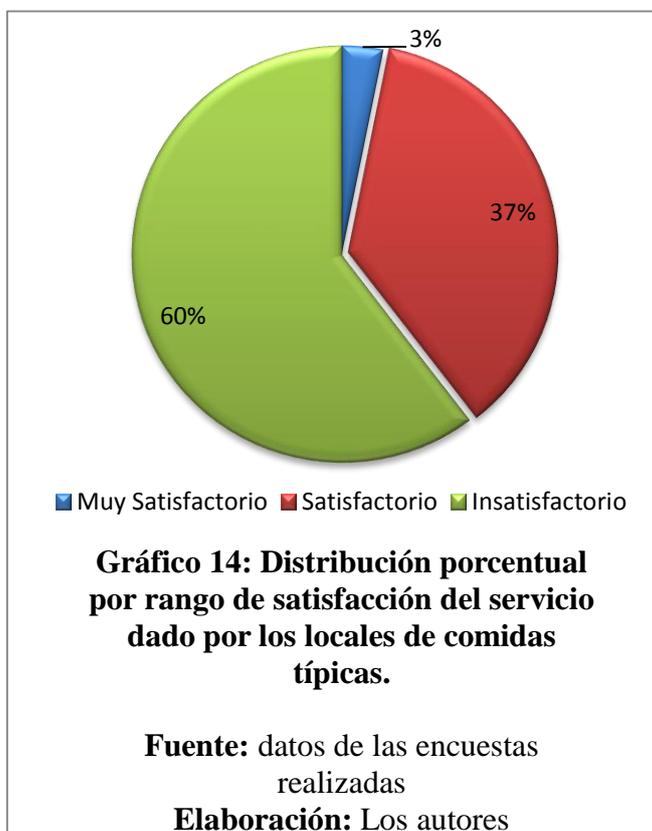
3. En un rango de satisfacción ¿cómo evaluaría el servicio dado por los restaurantes de comida típica de nobol?

Tabla 16: distribución absoluta de satisfacción del servicio dado por los restaurantes de comidas típicas de Nobol

Rango Satisfacción	Fi	%
Muy Satisfactorio	12	3%
Satisfactorio	140	37%
Insatisfactorio	232	60%
Total	384	100%

Fuente: datos de las encuestas realizadas en la investigación

Elaboración: Los autores



El servicio brindado por las personas que atienden los locales de comidas típicas en Nobol es evaluado por los consumidores en un (60%) insatisfactorio mayormente, mientras que un (37%) lo considera satisfactorio y un (3%) muy satisfactorio lo que indica que los turistas perciben que el servicio ofrecido no es el adecuado.

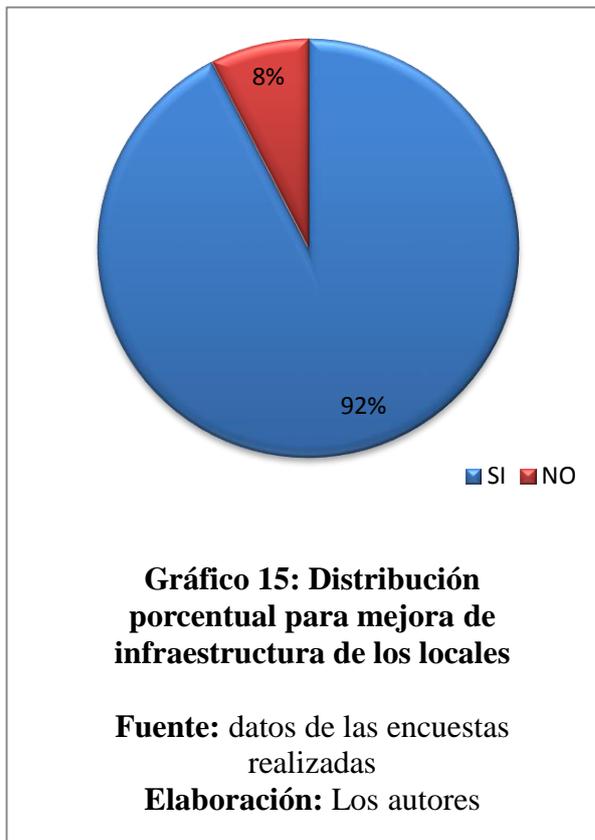
4. Considera que los restaurantes deberían mejorar su infraestructura?

Tabla 17: distribución absoluta para mejora de la infraestructura de los Restaurantes.

Mejorar Infraestructura	Fi	%
SI	355	92%
NO	29	8%
Total	384	100%

Fuente: datos de las encuestas realizadas en la investigación

Elaboración: Los autores



Mediante los datos de las encuestas el 92% de las personas encuestadas estuvieron de acuerdo que los locales de comidas típicas de Nobol deberían mejorar su infraestructura mientras que un 8% no estuvo de acuerdo considerando que están apropiadas. Estos indicadores muestran la urgencia de optimizar el mejoramiento de la planta turística del cantón.

5. ¿Los restaurantes cumplen con la higiene básica al momento de vender?

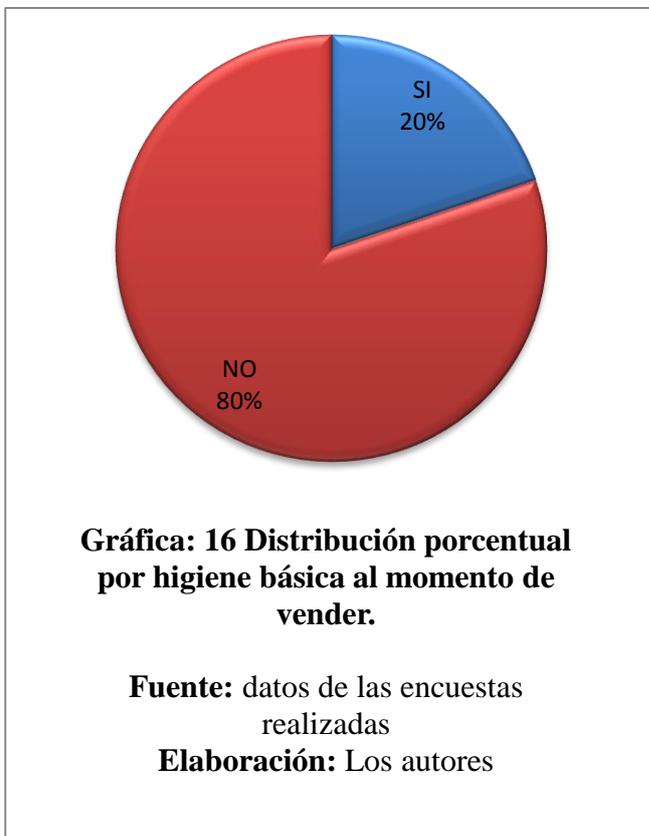
Tabla 18: distribución absoluta de higiene

Básica al momento de vender.

Cumplen higiene básica	Fi	%
SI	76	20%
NO	308	80%
Total	384	100%

Fuente: datos de las encuestas realizadas en la investigación

Elaboración: Los autores



La mayoría de los encuestados representados por un 80% consideran que no se cumple con la higiene básica al momento de vender las comidas típicas, mientras que un 20% considera que si se cumple con la misma.

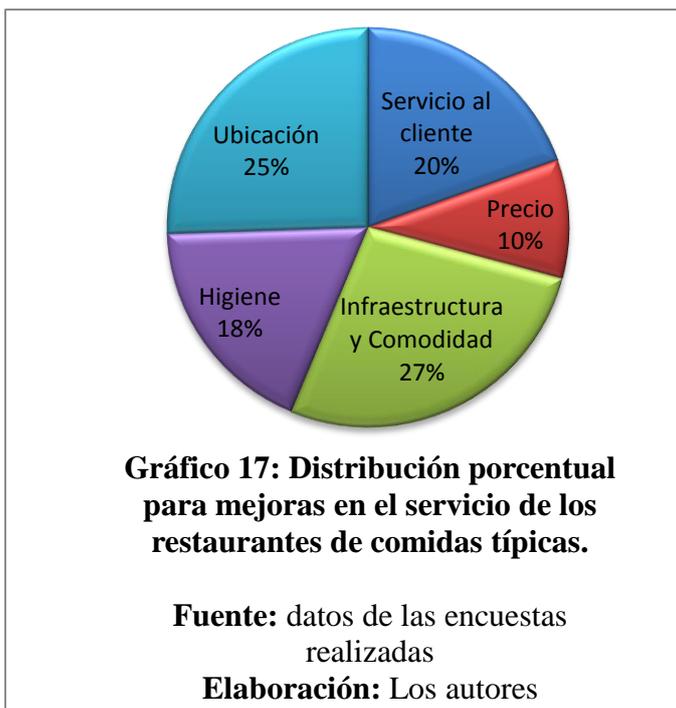
6. ¿Cuáles de las siguientes alternativas considera usted que deberían de mejorar los restaurantes de comidas típicas?

Tabla 19: distribución absoluta para mejoras en los restaurantes de comidas típicas

Mejoras	Fi	%
Servicio al cliente	75	20%
Precio	37	10%
Infraestructura y comodidad	104	27%
Higiene	70	18%
Ubicación	98	25%
Total	384	100%

Fuente: datos de las encuestas realizadas en la investigación

Elaboración: Los autores



Entre las opciones expuestas a mejorar el servicio de los restaurantes, las de mayor porcentaje a considerar fueron la infraestructura y comodidad (27%), la ubicación (25%) y el servicio al cliente (20%), indicadores que permiten jerarquizar las prioridades a mejorar dentro del servicio que se expende actualmente.

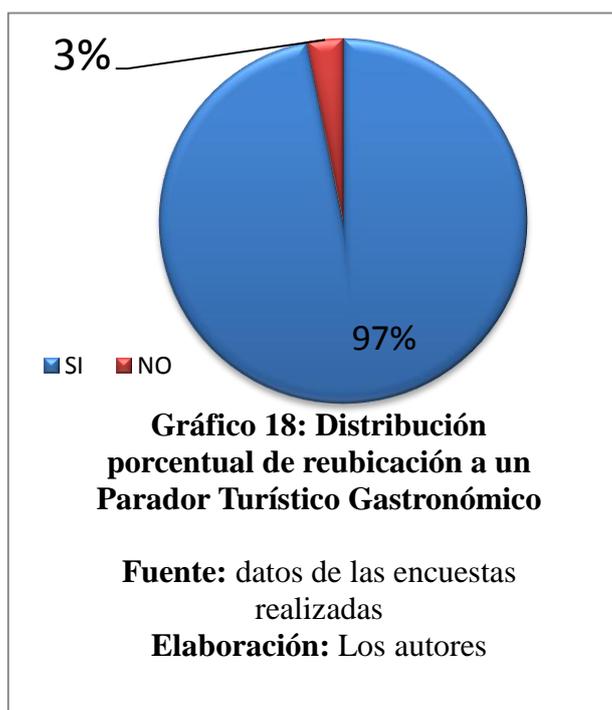
7. ¿Considera que la reubicación de los restaurantes a un parador turístico gastronómico (lugar de sitio estratégico creado para ubicarlos) es una opción para mejorar la imagen visual del cantón?

Tabla 20: distribución absoluta para reubicación de restaurantes a un Parador Turístico Gastronómico

Reubicación a un Parador Turístico Gastronómico	Fi	%
SI	372	97%
NO	12	3%
Total	384	100%

Fuente: datos de las encuestas realizadas en la investigación

Elaboración: Los autores



Los resultados de las encuestas al momento de analizar la aceptación de la reubicación de los restaurantes a un Parador Turístico Gastronómico fue exitosa ya que el 97% de las personas estuvieron de acuerdo mientras que solo un 3% dijeron que no.

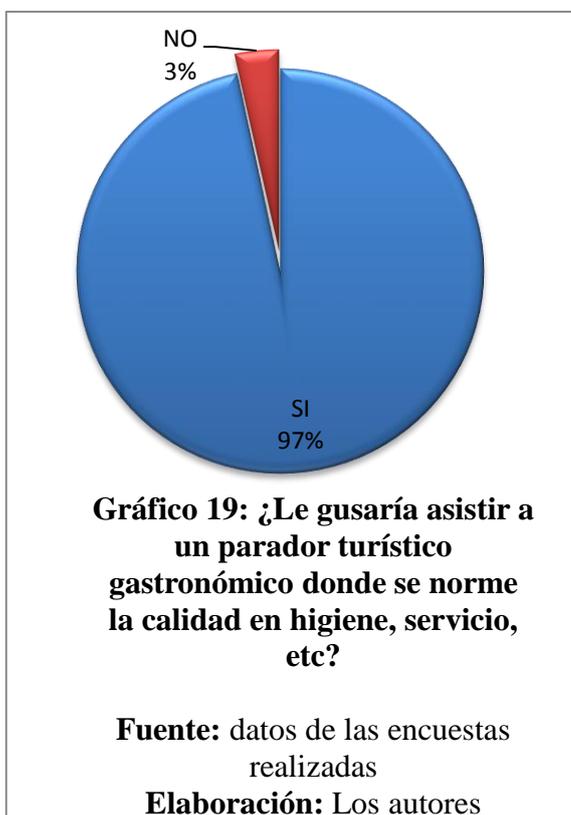
8. ¿Le gustaría asistir a un parador turístico gastronómico en donde existan normas que rijan la calidad en cuanto a servicio al cliente, higiene y elaboración de alimentos?

Tabla 21: distribución absoluta si le gustaría asistir a un Parador Turístico Gastronómico

Le gustaría que en el Parador existan normas que rijan la calidad	Fi	%
SI	371	97%
NO	13	3%
Total	384	100%

Fuente: datos de las encuestas realizadas en la investigación

Elaboración: Los autores.



Mediante el análisis de las encuestas el 97% de las personas estuvieron a favor de que existan normas que rijan la calidad, el servicio al cliente y la higiene en la elaboración de alimentos y un 3% dijeron que no, esto quiere decir que los estándares de calidad e higiene son casi nulos.

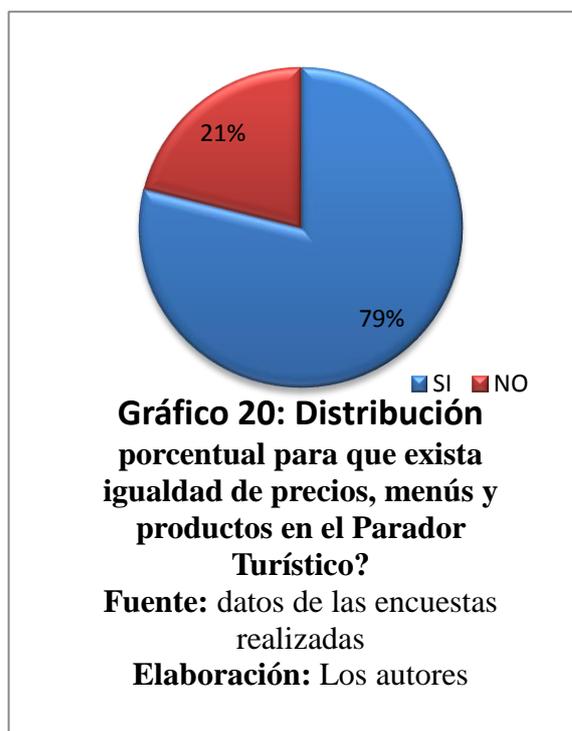
9. ¿Le gustaría que en el parador turístico gastronómico exista igualdad de precios, menús y de productos?

Tabla 22: distribución absoluta si gustaría que exista igualdad de precios, menús y de productos en el Parador Turístico

Le gustaría exista igualdad en precios. Menús y productos.	Fi	%
SI	303	79%
NO	81	21%
Total	384	100%

Fuente: datos de las encuestas realizadas en la investigación.

Elaboración: Los autores.



Al analizar si las personas estaban de acuerdo con la igualdad de precios, menús y productos en el Parador Turístico un 21, 09% respondieron que no, mientras que un 78,91% respondieron que si estarían de acuerdo.

9.

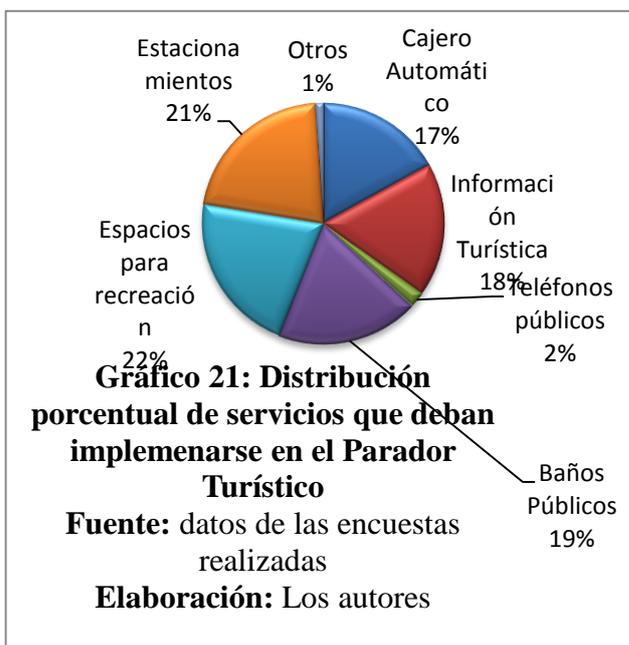
10. ¿Cuál de estos servicios considera deban implementarse en el parador turístico gastronómico?

Tabla 23: distribución absoluta por servicios a implementarse en el Parador Turístico Gastronómico.

Servicios a implementarse en el parador	Fi	%
Cajero Automático	65	17%
Información turística	69	18%
Teléfonos Públicos	8	2%
Baños públicos	73	19%
Espacios para recreación	83	22%
Estacionamientos	82	21%
Otros: Seguridad	4	1%
Total	384	100%

Fuente: datos de las encuestas realizadas en la investigación.

Elaboración: Los autores.



Mediante la encuesta se plantearon las opciones de servicios que deban tener el Parador Turístico Gastronómico y con mayor porcentaje están los estacionamientos (21%), los espacios para recreación (22%), los baños públicos (19%), seguido por información turística (18%) y por último cajeros automáticos (17%).

CAPITULO IV

4.1 PROPUESTA DEL DISEÑO DE UN PARADOR TURÍSTICO GASTRONÓMICO, SU PLAN DE ACOMPAÑAMIENTO Y DE PROMOCIÓN EN LA CABECERA CANTONAL DE NOBOL PARA EL DESARROLLO ECONÓMICO Y SOCIAL DE SUS HABITANTES.

A continuación se detalla la propuesta en la cual se plasman todas las recomendaciones e ideas que fueron recolectadas a lo largo de la investigación para la búsqueda de una mejor planificación de las actividades turísticas gastronómicas en Nobol. Por lo cual la Propuesta consta de 3 Partes:

- Diseño del Parador Turístico Gastronómico
- Plan de acompañamiento
- Plan Promoción.

MERCADO OBJETIVO: Visitantes y Turistas que degustan de la comida típica de la cabecera cantonal de Nobol

COBERTURA: Nacional e Internacional.

BENEFICIARIOS

- **DIRECTOS:** Comerciantes que expenden comidas típicas en la Cabecera Cantonal de Nobol y los consumidores finales, al ofrecer productos de calidad en un ambiente acogedor y placentero.
- **INDIRECTOS:** Habitantes del cantón Nobol ya que el desarrollo de estas actividades permitirán abrir más plazas de trabajo y generar mayor ingresos y creando un efecto multiplicador. Los proveedores que abastecen de insumos a los comerciantes para llevar a cabo sus actividades.

PROPUESTA DIRIGIDA: Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Nobol.

4.2 PARADOR TURÍSTICO GASTRONÓMICO EN LA CABECERA CANTONAL DE NOBOL

OBJETIVO GENERAL

Mejorar las condiciones de recepción de los visitantes que llegan a Nobol a disfrutar de su gastronomía, dotando de suficientes facilidades con el fin de satisfacer la demanda existente y futura; fortaleciendo el desarrollo turístico del cantón, lo que permita generar mayores ingresos que mejore el aspecto socioeconómico de sus habitantes.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Fomentar dentro del Parador Turístico Gastronómico la provisión de alimentos y bebidas típicas de Nobol con un alto nivel y precio razonable en condiciones de higiénicas y placenteras.
- Brindar facilidades sanitarias higiénicas en excelente estado, actividades de recreación para dar a los visitantes la oportunidad de descanso y esparcimiento, así como de parqueos eliminando la incomodidad de la situación actual.
- Asegurar que el diseño del parador turístico gastronómico satisfaga requisitos de los visitantes, propietarios de comedores, ciudadanos de Nobol y autoridades locales para su mejor desempeño, desarrollo y futuro plan de expansión si el caso lo amerite.

MISION

Brindar a los turistas y visitantes de Nobol a través del Parador Turístico Gastronómico en la cabecera cantonal, calidad y excelencia de sus servicios de comidas típicas, lo que permita mejorar la oferta turística actual para lograr satisfacer las necesidades de los visitantes en un ambiente acogedor.

VISION

Potenciar el turismo gastronómico del cantón Nobol ofreciendo un servicio de calidad, diferenciado, accesible y personalizado; posicionándolo en el mercado como destino gastronómico de importancia en el país y así contribuir a su desarrollo económico y social.

UBICACIÓN

El Parador se edificará al ingreso de la cabecera cantonal de Nobol frente al redondel donde se ubica el monumento de Santa Narcisa de Jesús. Lugar estratégico; sitio de conexión de las vías de ingreso y salida del cantón; así como de la vía perimetral que dirige a cantones vecinos y hacia las provincias de Manabí y Esmeraldas. Este aspecto es muy importante, factor fundamental para que tenga éxito; ya que será aquel que permita producir con eficiencia obteniendo máxima producción y la mayor rentabilidad de los servicios que se ofrezcan.



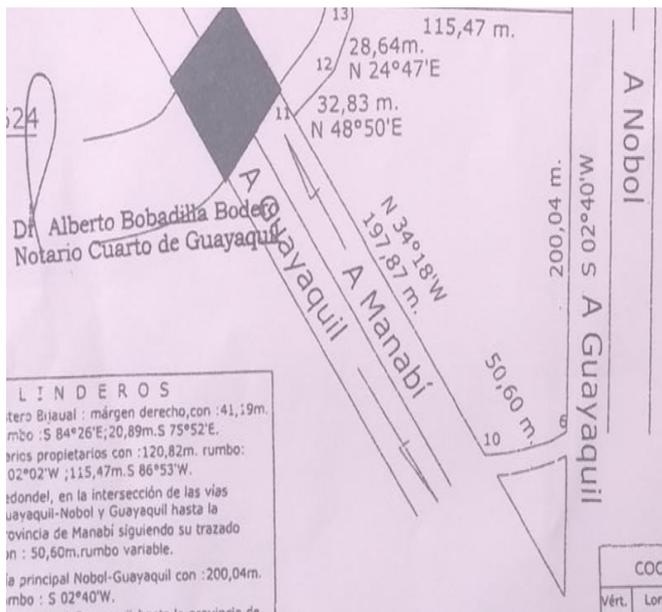
Imagen 2: Ubicación del Parador Turístico Gastronómico

Fuente: Google Maps (2014)

Elaboración: Los autores.

TERRENO

El proyecto se llevará a cabo en el presente terreno que posee una extensión de 29.242 metros cuadrados, de los cuales en el proyecto se usarán 22.345 m². El costo por cada metro cuadrado del terreno tiene un valor de \$8,86 por lo que el monto total es de \$197.976,70 de acuerdo a la información otorgada por el Departamento de Avalúos y Catastro del GADM de Nobol.



SUS LINDEROS SON:

Norte: Estero Bijagual

Sur: Redondel en la intersección de las vías Guayaquil-Nobol y Guayaquil hasta la Prov. de Manabí.

Este: Vía Principal Nobol. – Guayaquil

Oeste: Vía Principal Guayaquil hasta la Provincia de Manabí.

Imagen 3: Plano Predial del terreno donde se construirá el Parador

Fuente: Departamento de Avalúos y Catastro del GADM de Nobol.

OBRA ARQUITECTÓNICA

ESTRUCTURA

El Parador, será arquitectónicamente único y ofrecerá a los clientes todas las comodidades, la estructura que tendrá la construcción del proyecto es mixto, combinando la madera, el hormigón y elementos propios de la zona con el fin de mantener la cultura local, minimizar costos y crear un ambiente único rústico en armonía con la naturaleza para lograr así una estancia agradable y recordada.

En este punto se cuenta con la asesoría de un Arquitecto del Departamento de Obras Publicas y Planificación del GADM de Nobol, el mismo que nos colaboró con la elaboración de los planos y distribución apropiada de las instalaciones, de acuerdo a los requerimientos y el estudio de mercado realizado; facilitando el plano y costos estimados de la obra.

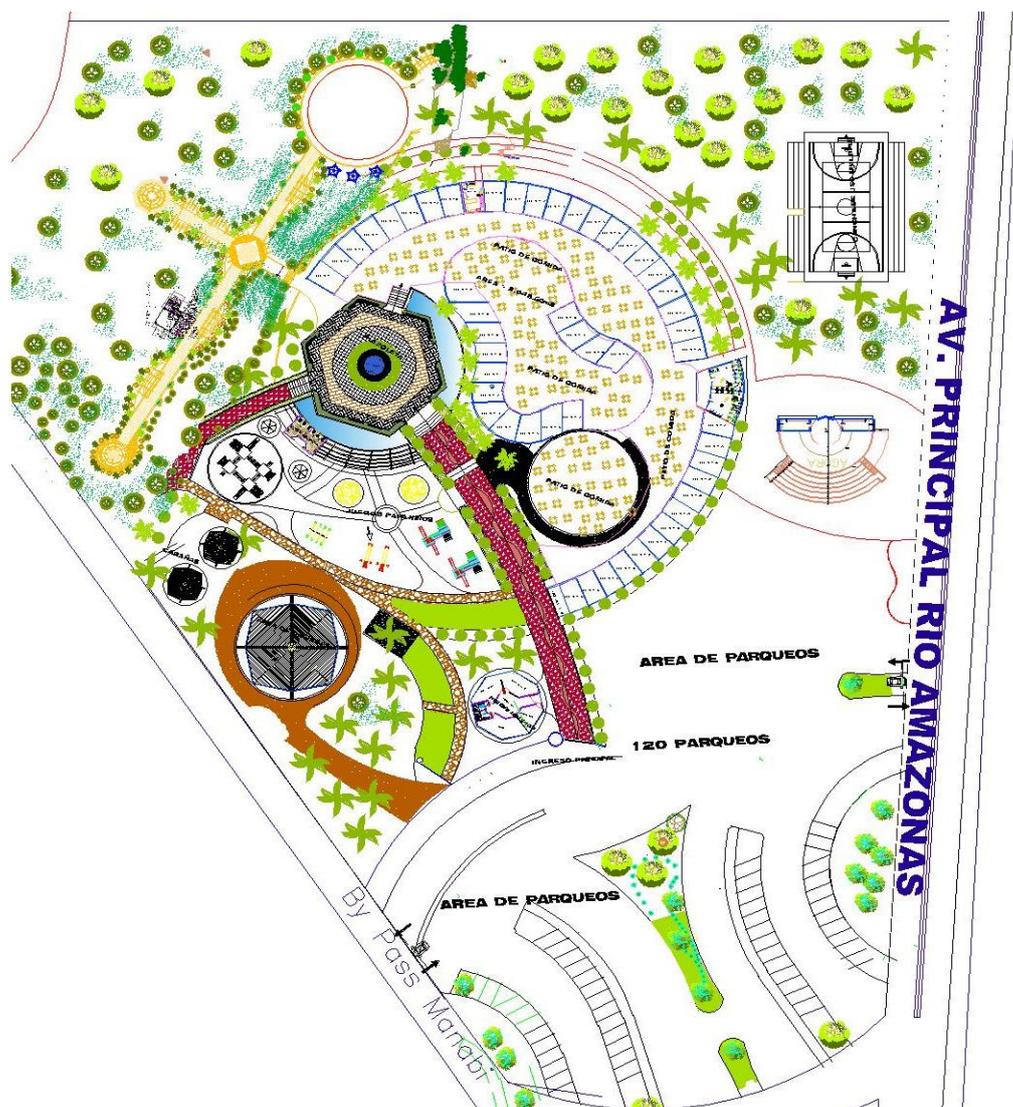


Imagen 4: Plano arquitectónico del Parador Turístico Gastronómico en Nobol

Elaboración: Arq. Marino Ramos (2014)

El Parador, a diferencia del resto existentes en la provincia, va contener diferentes áreas para ofrecer distintos servicios complementarios; brindando un mejor servicio y lograr una estancia de los visitantes inolvidable y placentera.

DISTRIBUCIÓN DE LAS INSTALACIONES

Para tener claro la distribución de las diversas áreas y los requerimientos con los cuales va estar formado el Parador, a continuación se indica las diversas áreas con las que se dispondrán en el proyecto. Tales como:

SERVICIOS ALIMENTICIOS

- **LOCALES DE VENTA DE COMIDAS TÍPICAS**

Serán 60 los locales, los cuales estarán ubicados en el centro del proyecto, para lograr la misma distancia del patio de comidas, servicios públicos y de recreación. Estará dispuesto cada local de un área total de 24,18m²; 6mts de largo por 4,03 mts de ancho.; en el cual dispondrán de las siguientes áreas: cocina, almacén, preparación y atención al cliente.

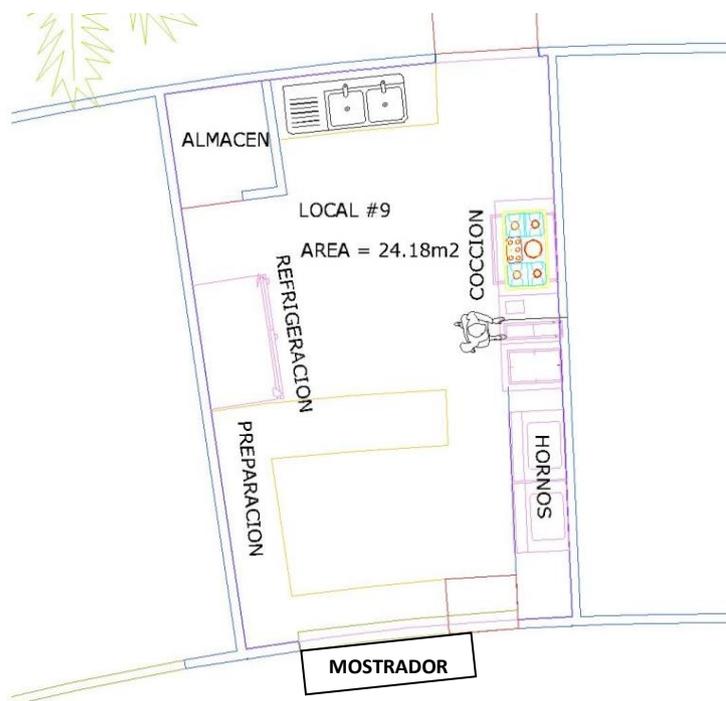


Imagen 5: Diseño de los locales de comidas.

Elaboración: Arq. Marino Ramos (2014)

- **PATIO DE COMIDAS**

Ubicado en el centro de la infraestructura rodeado de los locales de expendio de comidas típicas y destacando un árbol artificial en el centro de la misma que dará mayor armonía al ambiente que se desea proyectar. El área será de 2,048.50 m². en el cuál se dispondrá de 150 mesas de diferentes dimensiones entre mesones largos y mesas cuadradas y 400 sillas para el servicio de los comensales; los mismos que han sido calculado en base al inventario de mesas y sillas hecha a los locales y a la dimensión del patio de comidas . Se dispondrá de lavamanos públicos para que los comensales laven sus manos antes y después del consumo de los platos y bebidas típicas.

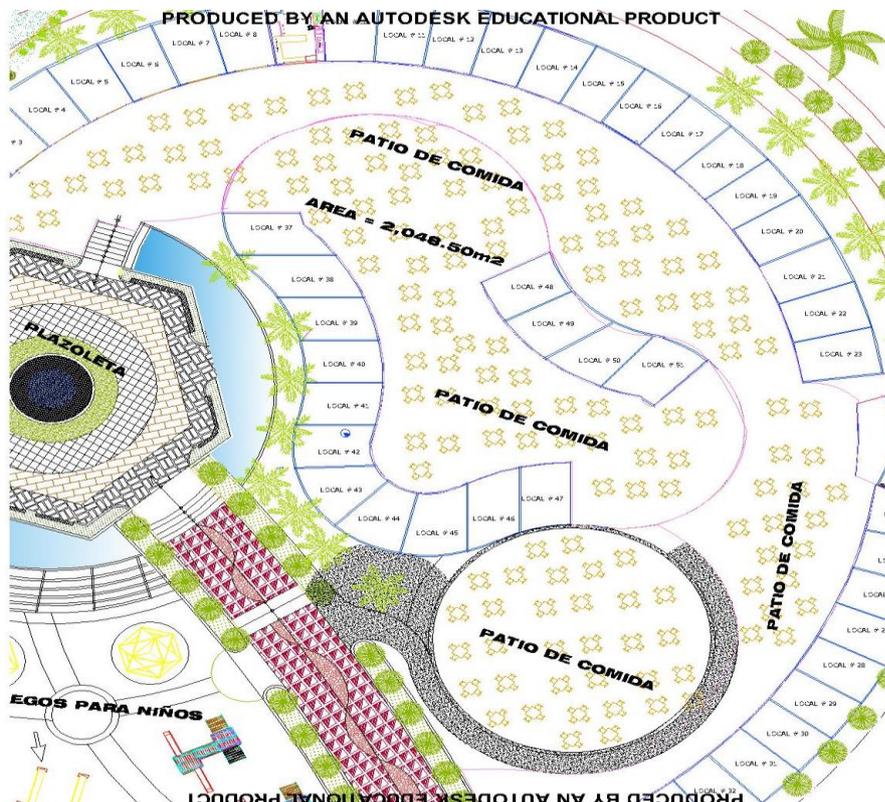


Imagen 6: Patio de comidas y distribución de los locales.

Elaboración: Arq. Marino Ramos (2014)

- **ÁREA DE BODEGA Y RECEPCIÓN DE INSUMOS**

En las parte posterior de cada local se dispondrá de una puerta que comunicará con un corredizo para el abastecimiento de los insumos y otros implementos que se

requieran para llevar a cabo el servicio el mismo que se comunica a todos los locales para facilidad de abastecimiento.

SERVICIOS PÚBLICOS

- **SANITARIOS PARA DAMAS Y CABALLEROS**

Respectivamente divididos para hombres y mujeres, el servicio será gratuito y constarán de

MUJERES	HOMBRES
6 Servicios Higiénicos.	5 Servicios Higiénicos.
1 Servicio higiénico para discapacitados	5 Urinarios.
4 Lavamanos	1 servicio higiénico para discapacitado
	4 Lavamanos

- **INFORMACIÓN TURÍSTICA**

Oficina ubicada al ingreso de los locales y del patio de comida, en el cual los visitantes y turistas podrán adquirir información y promoción turística del cantón Nobol, así como del Parador Turístico Gastronómico a efecto de promocionar al cantón.

- **CAJERO AUTOMÁTICO**

Los resultados del estudio de mercado arrojó la necesidad de implementar este servicio dentro del parador, para que los consumidores puedan hacer uso de él y consumir de la gastronomía local, lo que favorecerá el desarrollo de las actividades.

- **SERVICIO DE ESTACIONAMIENTOS**

Estacionamientos con capacidad para 120 parqueos entre vehículos y buses, con las debidas señalizaciones y totalmente gratis.

SERVICIOS RECREACIONALES

- **ÁREA DE HAMACAS**

El área de las hamacas le permitirá descansar y recrearse con la familia y amigos al contacto con la naturaleza, con una capacidad máxima de 20 hamacas, las cuales serán alquiladas.

- **ÁREA DE PICNIC**

En la búsqueda de lograr una estancia placentera para quienes concurren al parador turístico gastronómico, se plantea el área de picnic con la finalidad de lograr la integración de la familia y amigos en un espacio de sano esparcimiento. En un área de 80 mt² que estarán disponible a todo el público y rodeado de vegetación.

- **CANCHA DE USO MÚLTIPLE**

Se implementará 1 cancha de uso múltiple para en el cual podrá practicarse los deportes de fútbol, básquet y vóley, para familiares y amigos que lleguen al parador y deseen pasar momentos agradables dentro de la estancia de la misma.

- **PLAZOLETA**

Con una extensión de 200 mt², en su centro se destaca una fuente de agua, la plazoleta está rodeada de un pequeño lago artificial para evocar armonía y contacto con la naturaleza. Se comunica con el patio de comidas y locales por medio de un corredor rodeado de jardinerías, ese espacio se plantea con la finalidad de buscar un área destinada al disfrute y actividades de convivencia de los visitantes.

- **JUEGOS INFANTILES**

Para las familias que acudirán con niños se contará con juegos infantiles seguros para el sano esparcimiento, entretenimiento y diversión. Tales como: Columpios, resbaladera, pasamanos, casa de juegos y telaraña.

- **ÁREAS VERDES**

En el proyecto se toma en consideración el uso e implementación de jardineras, camineras, senderos y 2 pequeños lagos artificiales en los cuales se destaca un sinnúmero de especies de flores y plantas de ornamentación para el embellecimiento del Parador y estar en armonía con la naturaleza y proyectar el ambiente natural que se desea lograr.

- **ÁGORA PARA PRESENTACIONES**

Con la finalidad de lograr un espacio en donde se promueva festivales, presentaciones y la cultura local para que se constituya en una atracción mas dentro de todos los servicios recreacionales incluidos dentro del Parador. Su extensión es de 310mts², el mismo que constará de un escenario, vestidor y espacio de gradas tipo escalones para los espectadores.

- **MIRADOR**

El terreno donde se implementará el proyecto dispone de una zona de aglomeración rocosa muy sólida y atractiva que se la aprovechará para convertirla en un mirador en su parte superior para que los visitantes y turistas dispongan de una excelente vista del ingreso de Nobol, distribuidor de tráfico y el monumento de Santa Narcisa de Jesús.

ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL Y FUNCIONAL

- **COMPETENCIA:** El Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Nobol

ADMINISTRACIÓN

Al estar dirigida esta propuesta al Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Nobol, la administración que se propone está dirigida a través de las autoridades correspondientes de los departamentos existentes en el GAD Municipal del cantón.

ORGANIGRAMA

En el organigrama se muestra la ubicación de los cargos, la estructura de las operaciones, niveles de autoridad y responsabilidad de las personas a cargo de las áreas con las que está constituido el Parador Turístico Gastronómico.

Los únicos puestos nuevos que se crearán serán los de: Administrador Del Parador, personal de limpieza, mantenimiento y los guardias de seguridad, éstos últimos para los 2 turnos; los demás cargos ya existen dentro del Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Nobol y son quienes dentro de sus competencias se encargaran de las otras áreas que se describen continuación.

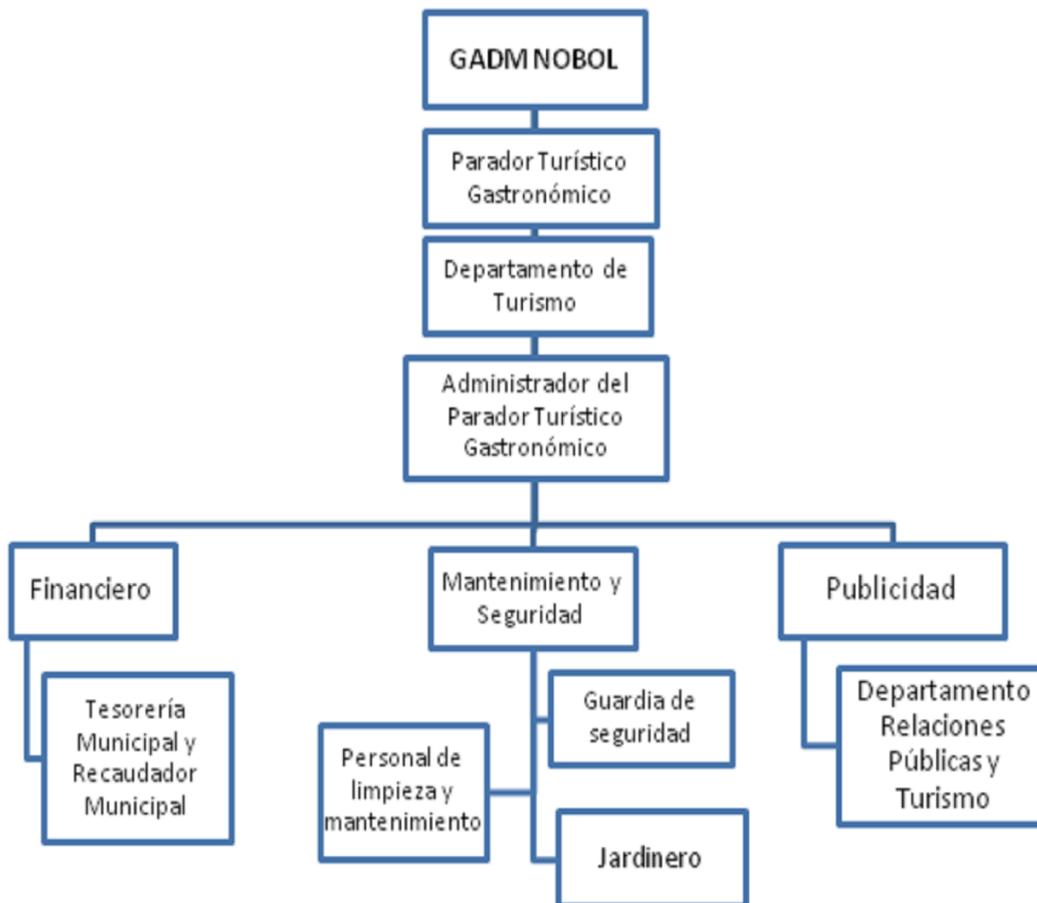


Gráfico 22: Organigrama estructural del Parador Turístico Gastronómico

Elaboración: Los autores

DESCRIPCIÓN DE PERFILES Y FUNCIONES DEL PERSONAL

Es preciso el análisis de cargos, ya que luego de conocer el organigrama corresponde conocer las funciones y requerimientos de los cargos que se van a crear para el desarrollo de las actividades. Así como las nuevas funciones asignadas a los cargos ya existentes en el GADM de Nobol y que están dentro de la administración del Parador Turístico Gastronómico de Nobol.

Tabla 24: Identificación del cargo de Administrador del Parador.

I. IDENTIFICACION DEL CARGO: ADMINISTRADOR DEL PARADOR	
Departamento:	Administrativo
Objetivo del cargo: Plaza de trabajo: 1	Organizar de manera eficiente y eficaz la administración, la promoción y el buen desempeño de las actividades dentro del Parador Turístico Gastronómico.
II. FUNCIONES: <ul style="list-style-type: none">• Establecer los mecanismos de funcionamiento administrativo y humanos necesarios para el buen funcionamiento de la administración y operación del parador.• Responsabilizarse de las tareas administrativas y logísticas del Parador Turístico Gastronómico.• Desarrollar junto al departamento de Turismo, un plan estratégico para el desarrollo del parador y el turismo gastronómico de Nobol y velar para cumplirlo.• Formular políticas y procedimientos administrativos, afines con el funcionamiento de las actividades.• Ejercer un efectivo control de las normas en cuanto a precios, orden, higiene, menú, etc.	
III. PERFIL: <ul style="list-style-type: none">• Capacidad de trabajo en equipo.• Destreza administrativa y capacidad para dirigir personal.• Muy buenas relaciones humanas.	

Fuente: Investigación Directa

Elaboración: Los autores

Tabla 25: Funciones del Director de Turismo en el Parador Turístico

I. IDENTIFICACION DEL CARGO: Director de Turismo Municipal	
Departamento:	Turismo y Medio Ambiente Municipal
II. FUNCIONES:	
<ul style="list-style-type: none"> • Controlar y dar seguimiento a la administración del Parador. • Trabajar de la mano con el Administrador del Parador a fin de promover estrategias que promuevan el desarrollo de las actividades del Parador y su difusión. • Planificación y promoción del cantón como destino turístico gastronómico. • Gestionar campaña publicitaria donde se difunda el turismo de Nobol, su riqueza gastronomía y el parador Turístico a través de entidades públicas o privadas. 	

Fuente: Investigación Directa

Elaboración: Los autores

**Tabla 26: Funciones de Tesorería Municipal en el Parador Turístico
Gastronómico**

I. IDENTIFICACION DEL CARGO: TESORERA MUNICIPAL	
Departamento:	Tesorería Municipal
Objetivo del cargo:	Llevar en orden y legalmente el control de pagos de la administración del Parador Turístico Gastronómico.
II. FUNCIONES:	
<ul style="list-style-type: none"> • Inspeccionar que se cumplan los pagos mensuales de los locales de comidas que funcionarán en el Parador Turístico Gastronómico. • Controlar que se cumplan con los pagos anuales de permiso de funcionamiento y patente municipal. • Generar el pago de los salarios a: administrador, guardias y personal de limpieza y mantenimiento del Parador. • Colaborar con el administrador en cuanto a tema financiero dentro de las actividades del Parador se refiera. 	

Fuente: Investigación Directa

Elaboración: Los autores

**Tabla 27: Funciones del Recaudador Municipal en el Parador Turístico
Gastronómico**

I. IDENTIFICACION DEL CARGO: RECAUDADOR MUNICIPAL	
Departamento:	Tesorería Municipal
II. FUNCIONES:	
<ul style="list-style-type: none"> • Realizar personalmente el cobro mensual a todos los locales que expendan comidas típicas dentro del parador por el uso de sus instalaciones. • Realizar notificaciones al departamento de tesorería municipal y administrador de cualquier evento que no incurra dentro de las normas financieras estipuladas en el reglamento del Parador. • Realizar el depósito de los valores recaudados y emitir informes mensuales. 	

Fuente: Investigación Directa

Elaboración: Los autores

Tabla 28: Funciones del Personal de limpieza y mantenimiento

I. IDENTIFICACION DEL CARGO: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	
Departamento:	Mantenimiento y Seguridad
Plaza trabajo disponible:	2
II. FUNCIONES:	
<ul style="list-style-type: none"> • Garantizar la apertura y cierre del parador turístico gastronómico • Custodiar las llaves del parador donde se presta el servicio. • Controlar el estado del, aseo, mantenimiento y limpieza de las instalaciones. • Revisar y reponer materiales y equipamiento necesarios para el funcionamiento de las instalaciones donde presta servicio, procurando se encuentren en condiciones normales de uso. • Vigilar el estado del local y el funcionamiento de sus instalaciones, comunicando cualquier anomalía a administración. • Cualquier otra tarea anteriormente no descrita, que le sean encomendadas por sus superiores jerárquicos y resulten necesarias por razones del servicio. 	

Fuente: Investigación Directa

Elaboración: Los autores

Tabla 29: Funciones del cargo de Jardinero

I. IDENTIFICACION DEL CARGO: JARDINERO	
Departamento:	Mantenimiento y Seguridad
Plaza trabajo disponible:	1
II. FUNCIONES:	
<ul style="list-style-type: none"> • Cuidado, mantenimiento y supervisión de todos los jardines. • Realización de trabajos relacionados con la jardinería que le sean encomendados por superiores jerárquicos. • Trabajos de reparación en las instalaciones a su cargo. • Control, conservación y limpieza del material a su cargo. 	

Fuente: Investigación Directa

Elaboración: Los autores

Tabla 30: Funciones del Cargo de Guardia de Seguridad

III. IDENTIFICACION DEL CARGO: Guardia de Seguridad	
Departamento:	Mantenimiento y Seguridad
Plaza trabajo disponible:	2
Turnos:	Diurno y Nocturno
IV. FUNCIONES:	
<ul style="list-style-type: none"> • Portería a la entrada y salida de visitantes y turistas así como de los vehículos. • Ejercer la vigilancia y protección de bienes muebles e inmuebles del Parador, así como la protección de las personas que puedan encontrarse en él. • Prevenir riesgos en situaciones y acciones peligrosas para dar protección y seguridad a las personas que laboran y a visitantes que se encuentran en el parador. 	

Fuente: Investigación Directa.

Elaboración: Los autores.

**Tabla 31: Funciones del Relacionista Público en el Parador Turístico
Gastronómico**

V. IDENTIFICACION DEL CARGO: Relacionista Público Municipal	
Departamento:	Relaciones Públicas Municipal
VI. FUNCIONES:	
<ul style="list-style-type: none"> • Planificar la publicidad y promoción del parador turístico gastronómico de la mano del Administrador y el Director de Turismo Municipal. • Difundir, a través de los distintos medios de comunicación social, los servicios que presta el Parador turístico, así como de la gastronomía del cantón. 	

Fuente: Investigación Directa

Elaboración: Los autores.

HORARIOS DE FUNCIONAMIENTO

El Parador turístico estará disponible al público de lunes a viernes en un horario de 7am hasta las 6pm, incluido feriados y días festivos. Este horario se logra determinar en base a la investigación directa realizada a los propietarios de locales de comidas, quienes diariamente la mayoría de ellos disponen de sus servicios desde tempranas horas de la mañana hasta caer el atardecer.

4.3 PLAN DE ACOMPAÑAMIENTO PARA EL DISEÑO DE UN PARADOR TURISTICO GASTRONOMICO EN LA CABECERA CANTONAL DE NOBOL.

El plan de acompañamiento que se implementará de manera conjunta con el diseño de un Parador Turístico Gastronómico nace de la necesidad de mejorar el servicio de la gastronomía que se está dando actualmente en el cantón Nobol, para lo cual es preciso dotar de capacitaciones y cursos a los servidores que realizan esta actividad tales como:

- Seguridad e higiene alimentaria.
- Servicio al cliente.
- Administración y costos.
- Promoción turística y cívica.

Con este Plan de Acompañamiento se busca crear estándares de calidad y servicio, optimizar la imagen de los establecimientos, prevenir y concienciar a los dueños de los locales sobre los riesgos que tienen al realizar este tipo de actividades y la higiene necesaria que requiere la manipulación de los alimentos, así mismo es primordial la atención al cliente ya que no importa si un producto es bueno o no, si hay una mala atención los clientes optarán por irse a otro lugar, siempre es importante satisfacer las necesidades del cliente y cumplir sus expectativas.

Otro de los aspectos que se busca mejorar mediante este plan de acompañamiento es la administración y costos, esto con el afán de que las personas sepan calcular costos reales de los productos que venden según sus gastos y de esta manera puedan ser rentables, por último es preciso que las personas que estarán a cargo de vender la gastronomía de Nobol también conozcan la historia del cantón, sus atractivos turísticos y todo lo que representa al cantón, para que puedan difundir el turismo a los visitantes.

Tabla 32: Capacitación de Seguridad e Higiene Alimentaria

CAPACITACIÓN
TEMA: SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA.
Programa: Parador Turístico Gastronómico.
Localización: Cabecera cantonal de Nobol.
Objetivo estratégico del Plandetur al que contribuye: Generar una oferta turística sostenible y competitiva potenciando los recursos humanos, naturales y culturales junto con la innovación tecnológica aplicada a los componentes de infraestructura, equipamiento, facilidades y servicios, para garantizar una experiencia turística integral de los visitantes nacionales e internacionales.
Objetivo de la capacitación: Establecer estándares de calidad y seguridad de los alimentos que se vendan en el Parador mediante conocimientos básicos de seguridad e higiene alimentaria.
Justificación de la capacitación: Es importante que se incremente el número de visitantes que acuden al cantón Nobol no solo por turismo religioso sino también por turismo gastronómico por lo cual un aspecto importante es garantizar la calidad y salubridad de la alimentación que se oferta.
Los cursos y capacitaciones estarán dirigidos a los dueños de los establecimientos de comida que serán reubicados al Parador, los cuales serán beneficiados por éste proyecto de capacitación.

CAPACITACIÓN	SEMANAS	HORAS POR SEMANAS	TOTAL HORAS
Seguridad e Higiene Alimentaria.	2	20	40
Núm. Máx. Participantes: 70			
Núm. Total horas por días: 4			
Costo por hora/ por persona: \$ 20,00			
Responsable de la ejecución: Gobierno Autónomo Descentralizado de Nobol.			
Inicio de ejecución: 2016			
Duración: 2 semanas.			

Fuente: Investigación directa

Elaboración: Los autores

Tabla 33: Capacitación de calidad en el servicio al cliente

CAPACITACIÓN				
TEMA: CALIDAD EN EL SERVICIO AL CLIENTE.				
Programa: Parador Turístico Gastronómico.				
Localización: Cabecera cantonal de Nobol.				
Objetivo estratégico del Plandetur al que contribuye: Atraer una demanda turística internacional selectiva, consciente de la sostenibilidad y con mayor disposición al gasto turístico por su estancia, así como una demanda turística nacional amplia y abierta a todos los sectores de la población que ejerce el ocio como un derecho.				
Objetivo de la capacitación: Evaluar las actitudes para generar un cambio y una sensibilización con respecto al servicio y la atención al cliente, valorando el compromiso y la búsqueda de la excelencia.				
Justificación de la capacitación: Es necesario aportar al desarrollo de los prestadores de servicios para alcanzar niveles más elevados de competitividad y satisfacción y que estén preparados para responder de manera óptima a las exigencias que demandan los clientes.				
Los cursos y capacitaciones estarán dirigidos a los dueños de los establecimientos de comida que serán reubicados al Parador, los cuales serán beneficiados por éste proyecto de capacitación.				
CAPACITACIÓN	SEMANAS	HORAS POR SEMANAS	TOTAL HORAS	
Calidad en el servicio al cliente.	2	15	30	
Núm. Máx. Participantes: 70				
Núm. Total horas por días: 3				
Costo por hora/ por persona: \$ 20,00.				
Responsable de la ejecución: Gobierno Autónomo Descentralizado de Nobol.				
Inicio de ejecución: 2016				
Duración: 2 semanas.				

Fuente: Investigación directa

Elaboración: Los autores.

Tabla 34: Capacitación en administración y costos.

CAPACITACIÓN				
TEMA: ADMINISTRACIÓN Y COSTOS				
Programa: Parador Turístico Gastronómico.				
Localización: Cabecera cantonal de Nobol.				
Objetivo estratégico del Plandetur al que contribuye: Incentivar el volumen del turismo interno dentro de las posibilidades socioeconómicas del mercado, su evolución en el tiempo y abierta a todos los sectores de la población que ejerce el ocio como derecho.				
Objetivo de la capacitación: Adquirir conocimientos para administrar los ingresos, costos estándar, presupuestos e inventarios, tomando en cuenta las variaciones de los precios, materiales y mano de obra.				
Justificación de la capacitación: Los prestadores de servicio gastronómico deben saber el cálculo de los costos que se generan al prestar un servicio o elaborar un producto, de manera que conozcan la rentabilidad de los mismos y el aporte de sus negocios ya que esto se realiza de una manera empírica.				
Los cursos y capacitaciones estarán dirigidos a los dueños de los establecimientos de comida que serán reubicados al Parador, los cuales serán beneficiados por éste proyecto de capacitación.				
CAPACITACIÓN	SEMANAS	HORAS POR SEMANAS	TOTAL HORAS	
Administración y costos.	4	15	60	
Núm. Máx. Participantes: 70				
Núm. Total horas por días: 3				
Costo por hora/ por persona: \$ 20,00.				
Responsable de la ejecución: Gobierno Autónomo Descentralizado de Nobol.				
Inicio de ejecución: 2016				
Duración: 2 semanas.				

Fuente: Investigación directa

Elaboración: Los autores.

Tabla 35: Capacitación en promoción turística y cívica

CAPACITACIÓN				
TEMA: PROMOCIÓN TURÍSTICA Y CÍVICA.				
Programa: Parador Turístico Gastronómico.				
Localización: Cabecera cantonal de Nobol.				
Objetivo estratégico del Plandetur al que contribuye: Consolidar al turismo sostenible como uno de los ejes dinamizadores de la economía ecuatoriana, que busca mejorar la calidad de vida de su población y la satisfacción de la demanda turística, aprovechando sus ventajas competitivas.				
Objetivo de la capacitación: Contribuir con el fortalecimiento de los conocimientos históricos y cívicos del cantón Nobol para incrementar la <u>oferta</u> turística local.				
Justificación de la capacitación: Constituye la oportunidad de generar un valor agregado en la operación turística gastronómica que realizarán los servidores de turismo gastronómico al mejorar sus conocimientos de información turística del lugar y de esta manera aprovechar sus recursos para atraer la demanda turística.				
Los cursos y capacitaciones estarán dirigidos a los dueños de los establecimientos de comida que serán reubicados al Parador, los cuales serán beneficiados por éste proyecto de capacitación.				
CAPACITACIÓN	SEMANAS	HORAS POR SEMANAS	TOTAL HORAS	
Promoción turística y cívica.	4	15	60	
Núm. Máx. Participantes: 70				
Núm. Total horas por días: 3				
Costo por hora/ por persona: \$ 20,00.				
Responsable de la ejecución: Gobierno Autónomo Descentralizado de Nobol.				
Inicio de ejecución: 2016				
Duración: 1 semanas.				

Fuente: Investigación directa
Elaboración: Los autores

4.4 PLAN DE PROMOCIÓN TURÍSTICA.

El siguiente plan de promoción turística está dirigido al GAD Municipal de Nobol, para la difusión publicitaria que requiere el Parador Turístico Gastronómico. Diseñar un Plan de Promoción es de gran importancia ya que este busca aumentar la actividad turística del cantón mostrando la nueva cara del servicio gastronómico, dando a conocer que existirán mejores servicios mediante actividades promocionales que difundan este nuevo proyecto. La promoción del Parador se realizará con un año de anticipación a la población de Nobol, sus visitantes y público en general para establecerlo en la mente de las personas para lo cual se plantearán varias estrategias.

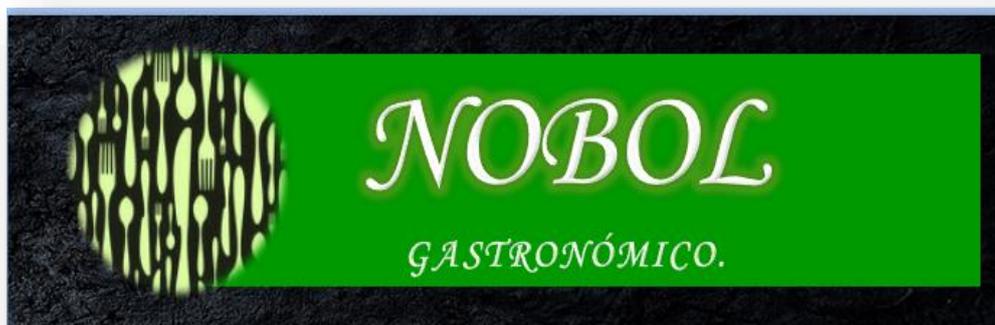


Imagen 7: Nobol Gastronómico

Elaboración: Los Autores

4.5 ESTREATEGIA DE RELACIONES PÚBLICAS.

Este tipo de estrategia es la más importante de un proyecto ya que existen muchos lugares que no tienen la acogida necesaria por falta de promoción turística. Se realizará antes de la apertura del Parador Turístico Gastronómico con el fin de anunciar por todos los medios posibles la creación del mismo previo a su inauguración.

PROMOCIÓN MEDIANTE VALLAS PUBLICITARIAS.

Colocación de vallas publicitarias en vías contiguas al cantón Nobol, para posicionarlo en la mente de las personas y que puedan relacionarse con la creación del Parador.

ELABORACIÓN DE BROCHURES.

Entrega de brochures puede ser en lugares estratégicos como: Terminal Terrestre de Guayaquil, Peaje de Chivería en Nobol, Feria de turismo FITE, dentro del cantón y en la ciudad de Guayaquil tomando en cuenta que mediante las encuestas realizadas fue una de las ciudades de donde más visitantes recibe Nobol y que es una de las ciudades que acoge personas de todas partes del país.

REDES SOCIALES.

El departamento de publicidad del Municipio de Nobol será el encargado de promocionar al Parador Turístico dando a conocer su objetivo, ubicación y servicios que éste ofrecerá mediante redes sociales como Facebook, Twitter e Instagram, incluso mediante publicaciones a correos electrónicos.

ANUNCIOS POR MEDIOS DE COMUNICACIÓN.

Se debe pautar por ejemplo cuñas diarias 6 meses antes de su apertura, por lo menos en 4 emisoras radiales que se transmitan en Nobol y en toda la provincia del Guayas en las cuales se invite a la población a participar de la nueva propuesta y de estar atentos a la apertura del mismo.

Por otro lado, es importante el lanzamiento de una buena publicidad en canales de TV tal como DauleTV canal con cobertura en la mayoría de cantones de la cuenca Norte de la provincia, donde se publicite la creación del Parador Turístico Gastronómico, su objetivo y las áreas con las que contará, por lo menos 2 vez al día durante 3 meses antes de la apertura del Parador para posicionar la nueva imagen de la gastronomía de Nobol.

Otro medio necesario para la publicidad es la prensa escrita por lo que se debe estimar anuncios en los periódicos más populares en la provincia, por lo menos 6 anuncios al año. Es preciso también mencionar que se debe invitar a los medios de comunicación en la etapa de pre realización, avances de la construcción, el día de inauguración, esto mostrará el avance del proyecto y generar en las personas la expectativa del nuevo Parador.

CREACIÓN DE PÁGINA WEB.

Crear una página web que muestre cada una de las áreas con las que cuenta el Parador, exponga su objetivo y sobre todo que los turistas, ya sean nacionales o internacionales tengan la oportunidad de conocer por medio de la Web la gastronomía de Nobol y sus atractivos de una forma más precisa.

4.6 ESTRATEGIA DE PROMOCIÓN DE VENTAS.

Éste tipo de estrategia será aplicada como parte promocional de ventas en la apertura del Parador Turístico promoviendo la gastronomía de Nobol mediante ésta nueva propuesta en donde participaran los dueños de los locales ya establecidos para ese entonces, lo que se pretende con esta estrategia es estimular la demanda del sector turístico a este nuevo espacio.



Imagen 8: Promoción Gastronómica.
Elaboración: Los autores.

FESTIVAL DE MADURO CON QUESO.

Ofrecer al público el “Festival del maduro con queso”, tomando en cuenta que es el plato ícono de Nobol y con el cual se identifica al cantón, como medio para atraer a los turistas y al mismo tiempo promocionar los demás platos que se ofrecen en Nobol. En el festival se debe ofertar distintas preparaciones del maduro con queso y los demás platos típicos que tiene Nobol.

MERCHANDISING

Otra manera de promocionar un lugar es mediante el ¹⁵ merchandising que comprende accesorios con imágenes alusivas al sitio que se quiere ofertar, ejemplo plumas, llaveros, stickers, gorras, camisetas, etc. Estos productos serán vendidos a un precio cómodo y accesible el día de la inauguración del Parador con el fin de que las

¹⁵ **MERCHANDISING:** Conjunto de productos publicitarios para promocionar un artista, un grupo, una marca, etc.

personas se lleven un recuerdo del lugar que visitaron y a la vez de manera indirecta promocionar el Parador.



Imagen 9: Llavero promocional.
Fuente: Los Autores.



Imagen 10: bolígrafo promocional.
Fuente: Los Autores.



Imagen 11: Gorra promocional.
Fuente: Los Autores



Imagen 12: Camiseta promocional.
Fuente: Los Autores.

4.7 ANÁLISIS DE IMPACTOS DEL PROYECTO

Se considera necesario efectuar una breve evaluación de los impactos que puedan provocar la ejecución de la propuesta, la evaluación comprenderá en identificar cual podría ser el beneficio o la consecuencia que podría resultar. Con ello se busca interpretar el impacto que se puede producir.

Para ellos se escogió analizar los impactos que representan mayor importancia e influencia en la propuesta, los cuales se refieren al ámbito: Económico y Social.

IMPACTO ECONÓMICO

Con la propuesta de mejorar la prestación del servicio actual, proyectando a Nobol en un destino gastronómico por excelencia promoviéndolo a través de campañas publicitarias y lograr que el auge de turistas se incrementen durante todo el año, no solo fin de semanas y feriados. El beneficio de esta implementación es favorecer económicamente al sector ya que se conseguirán mayores ganancias, con el incremento de clientes; creará más fuentes de trabajo de manera directa e indirecta y se desarrollará las actividades turísticas en Nobol; esto beneficiará no sólo al cantón sino a las familias dedicadas a esta actividad, convirtiéndose en un efecto multiplicador que permitirá obtener mejores ingresos y por ende generando mayor calidad de vida en las familias.

Para la medición de los impactos hemos tomado referencia a Castillo (2010) en su tesis de graduación, realiza un análisis técnico de los impactos económico y social por lo que se utiliza unos criterios de Valoración, en la cual se asigna puntajes de acuerdo a la siguiente tabla:

Tabla 36: Criterios de valoración del nivel de impacto

PUNTAJE	SIGNIFICADO
-3	Negativo en el nivel alto
-2	Negativo en el nivel medio
-1	Negativo en el nivel bajo
0	Ni negativo, ni positivo
1	Positivo en el nivel bajo
2	Positivo en el nivel medio
3	Positivo en el nivel alto

Fuente: Castillo (2010)

Tabla 37: Impacto Económico del Proyecto

IMPACTO ECONOMICO								
INDICADORES / NIVEL DE IMPACTO	-3	-2	-1	0	1	2	3	TOTAL
MEJORA INGRESOS DIRECTOS E INDIRECTOS EN LA COMUNIDAD							X	3
GENERA NUEVAS FUENTES DE TRABAJO						X		2
INCREMENTO DE LAS VENTAS DE LOS PLATOS							X	3
LA ECONOMÍA LOCAL SE VE FAVORECIDA							X	3
TOTAL						2	9	11
Nivel de impacto económico =	$\frac{\Sigma}{\text{Número de indicadores}}$						$\frac{11}{4} = 2,75 = 3$	
Nivel de impacto económico: alto positivo								

Fuente: Castillo (2010)

Elaboración: Los autores

IMPACTO SOCIAL

Los beneficiarios de este proyecto harían beneficio de contar con una mejor imagen para cada uno de sus locales de comidas típicas, en un ambiente acogedor, con atención

personalizada e instalaciones adecuadas lo cual obligaría a los demás servidores de turismo de los alrededores a mejorar su imagen y por consiguiente el servicio; haciendo de Nobol un destino gastronómico atractivo.

Luego de las capacitaciones que incluye el plan de acompañamiento, ya con conocimientos de administración y servicio al cliente todos los servidores impulsarán estrategias de ventas, innovaciones que ayudará a mejorar el servicio y la oferta turística que por ende desemboca en la mejora de la calidad de vida de las personas.

En el plan de acompañamiento se contempla la inserción de todos los servidores de comidas típicas de Nobol para que se integren a este proyecto que conllevará al beneficio en conjunto de quienes se dedican a la actividad y el cantón en general.

Tabla 38: Impacto Social del Proyecto

IMPACTO SOCIAL								
INDICADORES / NIVEL DE IMPACTO	-3	-2	-1	0	1	2	3	TOTAL
MEJORA LA CALIDAD DE VIDA DE LAS PERSONAS							X	3
INSERCIÓN DE LA SOCIEDAD CON EL PROYECTO						X		2
POTENCIA LA ACCIÓN COMUNITARIA PARA AUMENTAR LA OFERTA TURÍSTICA.							X	3
MEJORA EL SERVICIO AL CONSUMIDOR							X	3
AUMENTA COMPETENCIA LABORAL DE LOS SERVIDORES TURÍSTICOS.						X		2
TOTAL						4	9	13
Nivel de impacto económico =	$\frac{\Sigma}{\text{Número de indicadores}}$						$\frac{13}{5} = 2,6 = 3$	
Nivel de impacto económico: alto positivo								

Fuente: Castillo (2010)

CONCLUSIÓN

La situación actual que enfrenta Nobol en cuanto al turismo gastronómico es bastante crítica ya que el número de vendedores informales crece cada vez más a causa de la demanda de turistas que el cantón atraviesa, demanda que no posee la respectiva planta turística en cuanto a establecimientos de Alimentos y Bebidas para soportar el número de visitantes que recibe Nobol.

Después de los análisis respectivos y en base a la necesidad existente, se concluye el desarrollo de la propuesta del Diseño de un Parador Turístico Gastronómico y su Plan de Acompañamiento en la cabecera cantonal de Nobol, para la mejora de la situación socioeconómica de sus habitantes con la participación del gobierno local, seccional y la población en general, con esta propuesta se quiere reubicar a los vendedores de comidas típicas hacia el parador para que tengan un espacio propio y con los servicios adecuados para la actividad gastronómica.

El plan de acompañamiento está compuesto por capacitaciones para los servidores gastronómicos en áreas como seguridad e higiene alimentaria, administración y costos, promoción turística y cívica, y servicio al cliente. Otra parte de plan de acompañamiento muy importante es la debida promoción y difusión de la creación del Parador Turístico Gastronómico por la que se ha planteado una propuesta antes de la apertura y otra después de la misma, el objeto de esta campaña será promocionarlo durante el proceso de realización hasta el día de la inauguración para que las personas se mantengan informados del paso a paso de la obra y se involucren hasta que esté terminado, al día de la apertura se estima vender objetos alusivos al Parador y realizar un “Festival del Maduro con Queso” con el cual se pretende atraer masivamente a las personas y exponer también los demás platos típicos del cantón.

Para concluir, con esta propuesta se espera ser parte de la solución del grave problema que afronta el cantón Nobol, transformar el servicio que se da actualmente en el ámbito gastronómico, que llegue a ser un servicio de excelencia mediante los correctos procesos de calidad y que sea capaz de satisfacer las necesidades de los clientes.

Con las capacitaciones debidas para que las personas que venden sus productos sepan dirigirse hacia los visitantes de una manera más profesional y por ende esto mejorar la imagen del cantón.

RECOMENDACIONES

- Reformar la Ordenanza de Turismo actual con énfasis en la regulación de las actividades turísticas del cantón, difundirla y hacerla cumplir.

- Por fuente de autoridades municipales se conoce que la Avenida Principal Río Amazonas será regenerada, sector en el que actualmente concentra la mayoría de las actividades de ventas de comidas típicas por lo que se evitará la colocación de puestos con carpas y deberán ser reubicados en un lugar especializado y con la infraestructura adecuada como nuestra propuesta del Parador; éste tipo de proyectos atrae incomodidades y posturas opuestas y no todos estarán de acuerdo al comienzo, pero basado en referencias similares en otros destinos han dado resultado. Por lo que el GADM de Nobol y los comerciantes de comidas típicas como principales actores de este proyecto deberán de llegar acuerdos que beneficien ambas partes y desarrolle la actividad turística del cantón. En especial el GADM de Nobol que será quien concentre mayor competencia y decisiones una vez que se inicie la implementación del proyecto.

- Sociabilizar el proyecto y acoger observaciones de los propietarios de los locales de comidas típicas para la implementación del mismo con miras a buscar el desarrollo del cantón como destino turístico gastronómico.

- Previo a la construcción del Parador Turístico Gastronómico se debe llevar a cabo el plan de acompañamiento en el cual los propietarios de los locales de comidas deben de cumplir y aprobar las 4 capacitaciones de: Servicio e Higiene Alimentaria, Calidad en el servicio al cliente, Administración y costos, Promoción turística y cívica para acceder a su local en el Parador.

- Crear un reglamento interno para el Parador Turístico Gastronómico del Cantón Nobol que regule las actividades, funcionamiento, distribución y comercialización dentro del mismo.

- Hacer cumplir la descripción del perfil y funciones del personal que laborará y tendrá competencia en el Parador Turístico Gastronómico tal cual lo indica el organigrama propuesto en el presente proyecto.
- Investigar la posibilidad de diseñar paquetes turísticos que integren los atractivos de Nobol combinando la gastronomía, el turismo religioso y la recreación para implementarlo y promocionarlo.
- Lograr acercamientos con operadoras de turismo con el fin de que diseñen paquetes de donde se incluya a Nobol como destino gastronómico o como punto de parada dentro de sus itinerarios turísticos.
- Se propone que el GADM de Nobol realice gestiones para que las cooperativas de transporte público aledañas, realicen salidas los fines de semana desde Nobol y evitar las incomodidades que causan a los visitantes las horas de espera para acceder al servicio y retornar a sus lugares de procedencia.
- Promover a través del Departamento de Turismo del GADM de Nobol alianzas estratégicas con entidades públicas y privadas con el fin de promocionar el turismo gastronómico del cantón.
- Gestionar como GADM, ante instituciones seccionales y gubernamentales competentes del estado para acceder a convenios y planes que vayan en beneficio del desarrollo turístico del cantón.
- Implementar un plan de señalización turística en el cantón que oriente y dirija a los turistas y visitantes del cantón al Parador Turístico Gastronómico y demás atractivos dentro del cantón.

BIBLIOGRAFIA

Arouni, Juan. (2008). *La gastronomía como producto turístico*. Gestión de

Restaurantes. Recuperado de:

http://www.gestionrestaurantes.com/llegir_article.php?article=111

Asociación de Operadores de Turismo Receptivo del Ecuador. [Optur], *Estadísticas de*

Turismo en el Ecuador. Recuperado de: [http://www.optur.org/estadisticas-](http://www.optur.org/estadisticas-turismo.html)

[turismo.html](http://www.optur.org/estadisticas-turismo.html)

Benavides, J; Jaramillo, E.; Pesantes, F. (2007). *Elaboración del Inventario de*

Recursos Gastronómicos con potencial turístico del cantón Nobol. Tesis de

Grado de la Escuela Superior Politécnica del Litoral ESPOL. Guayaquil.

Recuperado de:

<https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/4654/1/7175.pdf>

Berchoux. J, (1801). *Saber para comer: La gastronomie*. Recuperado de:

[http://saberparacomer.blogspot.com/2008/02/joseph-berchoux-la-](http://saberparacomer.blogspot.com/2008/02/joseph-berchoux-la-gastronomia.html)

[gastronomia.html](http://saberparacomer.blogspot.com/2008/02/joseph-berchoux-la-gastronomia.html)

Boullon R. (2006). *Planificación del Espacio Turístico*. España: Trillas.

Cardoso, Carlos. (2012). *Turismo Sostenible: una revisión conceptual aplicada*.

Universidad Autónoma del Estado de México. Recuperado de:

<http://www.uaemex.mx/plin/psus/rev11/1a.htm>

Castillo, Gabriela. (2010). *Estudio de factibilidad para la creación de un parador turístico en la parroquia de Chaltura, Cantón Antonio Ante, provincia de Imbabura*. Tesis de Grado de la Universidad Técnica del Norte. Ibarra.

Recuperado de :

<http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/449/2/02%20ICA%20077%20TESIS.pdf>

Coordinación General de Estadística e Investigación del Ministerio de Turismo del Ecuador. (2014). *Principales Indicadores de Turismo Abril 2014*. Boletín 4.

Recuperado de:

http://www.captur.travel/web2011/estadisticas_turisticas/documents/Boletin-abril-2014-comprimido.pdf

Feigenbaum, V. (1951). *Control total de la calidad*. Recuperado de:

<http://externos.uma.es/cuadernos/pdfs/papeles34.pdf>

Flores, J. (2012). *Plan de Negocio para pequeñas empresas*. Colombia: Ediciones de la U.

Gestion.ORG (s.f). *Por qué se pierden clientes*. Recuperado de:

<http://www.gestion.org/marketing/atencion-cliente/36924/por-que-se-pierden-clientes/>

Hall, M.; Sharples, L. (2003). *The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste*. Wine, food, and tourism marketing. New York: Haworth Press.

Hall, Michael. (2007). *Tourism planning: Policies, processes and relationships* (2a ed).
Essex: Pearson.

Hernandez, R. ;Fernández, C. ;Baptista, P. (1997). *Metodología de la Investigación*.
Mc Graw Hill, México. Recuperado de:
http://moodle.unid.edu.mx/dts_cursos_mdl/ADI/GT/IG/IG01/IG01Lectura.pdf

Info Economía. (2012). *Análisis Sectorial: Actividades turísticas mantienen un crecimiento firme en todo el mundo*. Recuperado de:
<http://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Infoeconomia/info5.pdf>

Instituto Nacional de Estadísticas y Censo. (2013). *Anuario de estadísticas de entradas y salidas internacionales 2013*. Recuperado:
<http://redatam.inec.gob.ec/cgi-bin/RpWebEngine.exe/PortalAction?&MODE=MAIN&BASE=MIGRA&MAIN=WebServerMain.inl>

Jairala, J. (2013, Julio 02). Obras viales de la Prefectura consolidan desarrollo en Nobol, Daule y Lomas de Sargentillo: *La Prefectura del Guayas*. Recuperado de:
<http://www.guayas.gob.ec/noticias/obras-viales-de-la-prefectura-consolidan-desarrollo-en-nobol-daule-y-lomas-de-sargentillo>

La Prefectura del Guayas. (2013). *Nobol*. Recuperado de:
<http://www.guayas.gob.ec/cantones/nobol>

Ministerio de Turismo del Ecuador y Tourism & Leisure Advisory Services (T&L). (2007). *Plandetur 2020*. Recuperado de: <http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/02/PLANDETUR-2020.pdf>

Ministerio de Turismo del Ecuador y Tourism & Leisure Advisory Services. (2009). *Plan Integral de Marketing Turístico de Ecuador PIMTE 2014*. Recuperado de: http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/02/PIMTE_2014.pdf

Ministerio de Turismo, (2013). *Ecuador, nominado a mejor destino gastronómico en los World Travel Awards*. Recuperado de: <http://www.turismo.gob.ec/ecuador-nominado-a-mejor-destino-gastronomico-en-los-world-travel-awards/>

Ministerio de Turismo. (2014). *Principales Indicadores de Turismo FEBRERO 2014*. Recuperado de: http://www.captur.travel/web2011/estadisticas_turisticas/documents/boletin_feb_2014.pdf

Ministerio para el Poder Popular para el Turismo [MINTUR], (s.f). *Paradores Turísticos*. Recuperado de: <http://www.mintur.gob.ve/descargas/paradoresturisticoss.pdf>

Namakforoosh M. (2005). *Metodología de la investigación*. México: Limusa.

Oficina de Tesis de Grado, Facultad de Ciencias de la Salud. (Junio 2007). *Orientación metodológica básica para el proceso de elaboración de tesis de*

grado. Universidad Autónoma de Santo Domingo. Recuperado de:
http://www.fcsuasd.net/web/attachments/080_manual_metodologia.pdf

Ortega, E. (2003). *Investigación y estrategias turísticas*. Madrid: Editorial Thomson..

Pineda, A. (Octubre de 2012). *Atención al cliente*. Recuperado de:
<http://www.abrahampineda.es/article-atencion-al-cliente-el-cliente-111380943.html>

Quintero, J. (2004). *Los Impactos Económicos, Socioculturales y medioambientales del turismo y sus vínculos con el turismo sostenible*. Recuperado de:
dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/1180522.pdf

Romero, M. (2006). *Cantón Nobol* (Vicente Piedrahita). Recuperado de:
http://www.efemerides.ec/1/nov/can_18.htm

Salkind, N. (1999). *Métodos de investigación*. México: Prentice Hall.

Sancho, A. (1996). *Introducción al turismo OMT*. Recuperado de:
<http://dspace.universia.net/bitstream/2024/1043/1/INTRODUCCION+AL+TURISMO+OMT.pdf>

Santoral Latino Americano y de las Américas: *Santa Narcisa de Jesús*. Recuperado de:
<http://www.oremosjuntos.com/Santoral/Narcisa.html>

SENA Chef. (Julio de 2008). *RAZÓN DE NUESTRO BLOG*. Recuperado de:

<http://senachef.blogspot.com/2008/07/razon-de-nuestro-blog.html>

Senplades. (2013). *Plan Nacional para el Buen Vivir 2013 -2017*. Recuperado de:

<http://documentos.senplades.gob.ec/Plan%20Nacional%20Buen%20Vivir%202013-2017.pdf>

Spiegel, M.;Schieller, J.; Srinivasan, R. (2010). *Probabilidad y estadística*. México:

McGraw-Hill.

Universidad Interamericana para el Desarrollo. (s.f.). *Introducción a la gastronomía*

Recuperado de:

http://moodle.unid.edu.mx/dts_cursos_md/ADI/GT/IG/IG01/IG01Lectura.pdf

Universidad Interamericana para el Desarrollo. (s.f.). *Introducción a la gastronomía* .

Recuperado de:

http://moodle.unid.edu.mx/dts_cursos_md/ADI/GT/IG/IG01/IG01Lectura.pdf

Universidad Michoacán de San Nicolás de Hidalgo. (2008). *Parador Turístico de*

Jilotepec.

Recuperado

de:

<http://bibliotecavirtual.dgb.umich.mx:8083/jspui/bitstream/123456789/4933/1/P>

ARADORTURISTICOJILOTEPEC.pdf

Wearing, S. y Neil, J. (1999). *Ecoturismo: impacto, tendencias y posibilidades*. Madrid:

Síntesis.

World Tourism Organization (2012). *Global Report on Food Tourism*. Recuperado de:
http://dtxtq4w60xqpw.cloudfront.net/sites/all/files/pdf/global_report_on_food_tourism.pdf

Zapata, J. A. (29 de Octubre de 2011). *Atender y Orientar*. Recuperado de:
http://especificossaludoral.blogspot.com/2011_10_01_archive.html

ANEXOS

ANEXO 1

PLANO ARQUITECTONICO DEL PARADOR TURISTICO GASTRONOMICO
EN LA CABECERA CANTONAL DE NOBOL



Imagen 13: Diseño del Parador Turístico Gastronómico

Elaboración: Arq. Marino Ramos (2014)

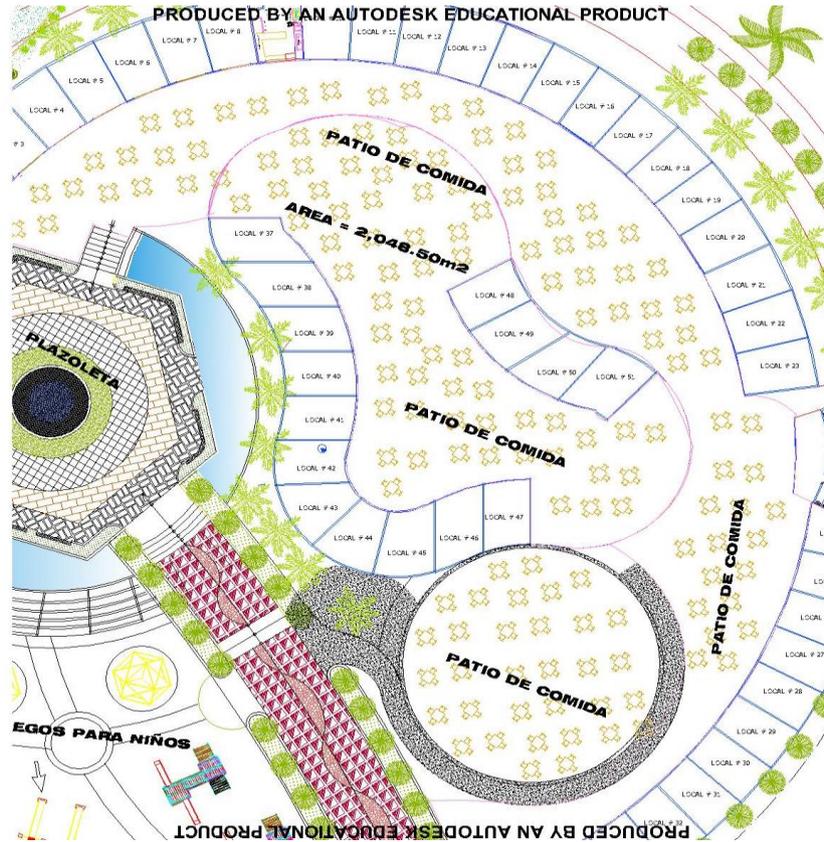


Imagen 14: Distribución de los locales y el patio de comidas

Elaboración: Arq. Marino Ramos (2014)



Imagen 15: Diseño de los locales de comidas

Elaboración: Arq. Marino Ramos (2014)



Imagen 16: Oficina de administración e información turística

Elaboración: Arq. Marino Ramos (2014)

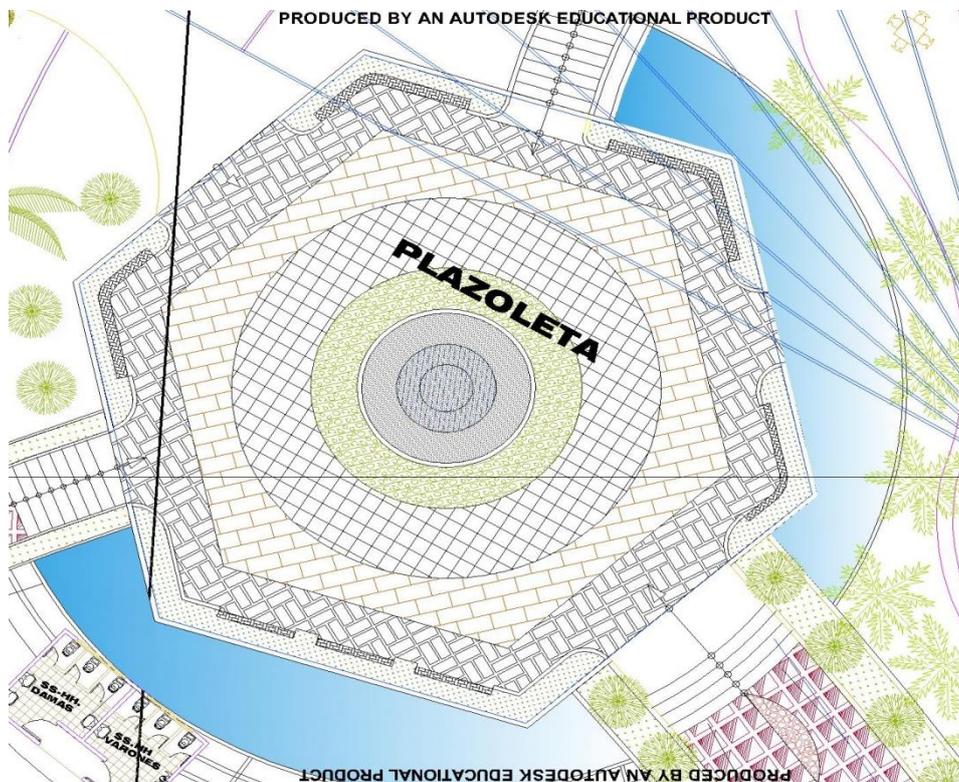


Imagen 17: Plazoleta

Elaboración: Arq. Marino Ramos (2014)



Imagen18: Área de estacionamientos, de ingreso y salida

Elaboración: Arq. Marino Ramos (2014)

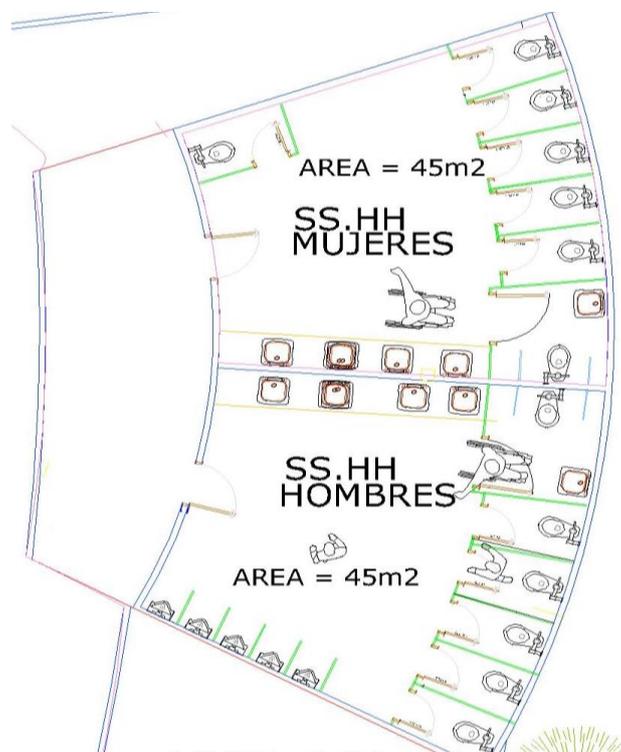


Imagen 19: Baños públicos para damas y caballeros

Elaboración: Arq. Marino Ramos (2014)

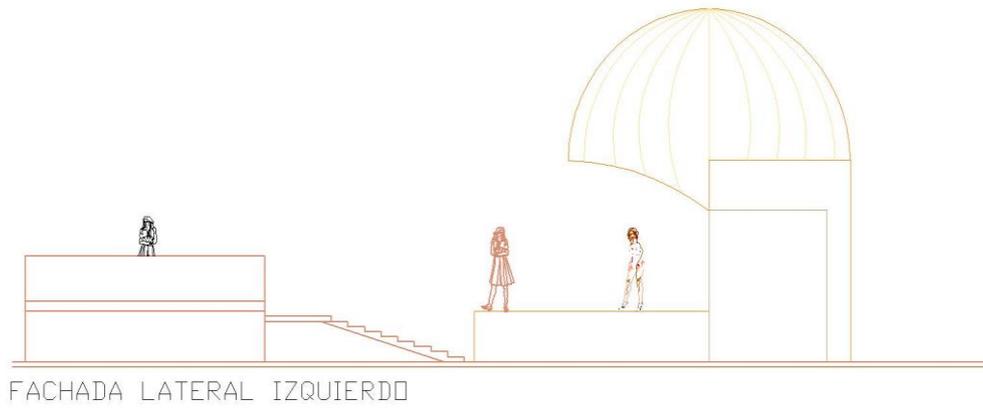


Imagen 20: Ágora para eventos y presentaciones.
Elaboración: Arq. Marino Ramos (2014)

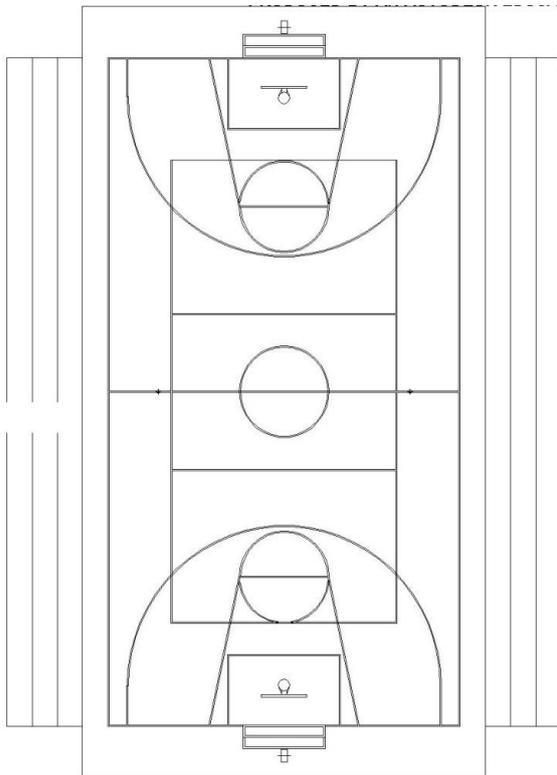


Imagen 21: Cancha de uso múltiple.
Elaboración: Arq. Marino Ramos (2014)

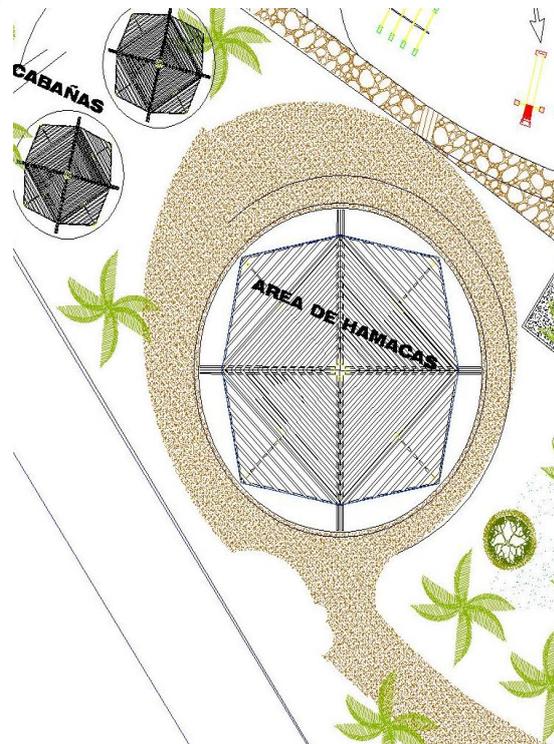


Imagen 22: Área de hamacas
Elaboración: Arq. Marino Ramos (2014)

ANEXO 2.

ENCUESTA A VISITANTES QUE CONSUMEN LAS COMIDAS TÍPICAS EN NOBOL

“Diseño de un Parador Gastronómico y su plan de acompañamiento en la cabecera cantonal de Nobol para el mejoramiento económico y social de sus habitantes”

OBJETIVO: Identificar como examinan los clientes el servicio que ofrecen los restaurantes de comidas típicas de la cabecera cantonal de Nobol, para así conocer las inconformidades y mejorar el servicio.

Sexo: F M

Edad:

Lugar de procedencia:

1.- Considera usted que Nobol es un atractivo turístico gastronómico?

SI

NO

2.- ¿Con qué frecuencia acude a Nobol para consumir su gastronomía?

Cada semana

Cada 15 días

Cada mes

Cada año

3.- En un rango de satisfacción ¿Cómo evaluaría el servicio dado por los restaurantes de comida típica de Nobol?

Muy satisfactorio

Insatisfactorio

Satisfactorio

4.- Considera que los restaurantes deberían mejorar su infraestructura?

SI

NO

5.- ¿Los restaurantes cumplen con la higiene básica al momento de vender?

SI

NO

6.- ¿Cuáles de las siguientes alternativas considera usted que deberían de mejorar los restaurantes de comida típica?

- | | | | |
|-------------------------------|--------------------------|-------------|--------------------------|
| ▪ Servicio al cliente | <input type="checkbox"/> | ▪ Higiene | <input type="checkbox"/> |
| ▪ Precio | <input type="checkbox"/> | ▪ Ubicación | <input type="checkbox"/> |
| ▪ Infraestructura y comodidad | <input type="checkbox"/> | ▪ Ninguna | <input type="checkbox"/> |

7.- ¿Considera que la reubicación de los restaurantes a un Parador Turístico Gastronómico (lugar de sitio estratégico creado para ubicarlos es una opción para mejorar la imagen visual del Cantón?)

- | | | | |
|------|--------------------------|------|--------------------------|
| ▪ SI | <input type="checkbox"/> | ▪ NO | <input type="checkbox"/> |
|------|--------------------------|------|--------------------------|

8.-¿Le gustaría asistir a un Parador Turístico Gastronómico en donde existan normas que rijan la calidad en cuanto a servicio al cliente, higiene y la elaboración de alimentos?

- | | | | |
|------|--------------------------|------|--------------------------|
| ▪ SI | <input type="checkbox"/> | ▪ NO | <input type="checkbox"/> |
|------|--------------------------|------|--------------------------|

9.- ¿Le gustaría que en el Parador Turístico Gastronómico exista igualdad de precios, menús y de productos?

- | | | | |
|------|--------------------------|------|--------------------------|
| ▪ SI | <input type="checkbox"/> | ▪ NO | <input type="checkbox"/> |
|------|--------------------------|------|--------------------------|

10.- Señale usted cuáles de estos servicios considera necesarios deban implementarse en el Parador Turístico Gastronómico:

- | | | | |
|-------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| ▪ Cajero Automático | <input type="checkbox"/> | ▪ Espacios de recreación | <input type="checkbox"/> |
| ▪ Información Turística | <input type="checkbox"/> | ▪ Estacionamientos | <input type="checkbox"/> |
| ▪ Teléfonos públicos | <input type="checkbox"/> | ▪ Otros:_____ | |
| ▪ Baños Públicos | <input type="checkbox"/> | | |

APOYO

INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO VÍAS

Terrestre:	Diaria
Acuático:	Río Daule
Aéreo:	No aplica
Temporalidad de acceso	
Días al año:	Todo el año
Días al mes:	Todo el año
Horas al día:	Todo el año

Observaciones:

Infraestructura básica

Agua:	Red de agua potable, alcantarillado,
Energía eléctrica:	Sistema interconectado
Alcantarillado:	Si

Asociación con otros atractivos:

Santuario Nacional Santa Narcisa de Jesús, Hacienda San José, Complejo Garza Roja.

Difusión del atractivo: Mercado nacional e internacional

Fuentes de información:

Primarias: Entrevista personal Sra. María Luisa Torres. Propietaria de Local de Comida Hermanos Martillo Torres.

Observaciones: Nobol también es nacionalmente conocido por su apetecido maduro con queso, pero sus productos principales son traídos de otras partes tal como el queso de Balzar y Salitre y los maduros de la provincia de Los Ríos.



Imagen 24: Maduro con queso

Fuente: Los Autores

Ficha de atractivo “Humita”

DATOS GENERALES

Ficha número:	2
Encuestadores:	Mishel Vera – Kerwin Véliz
Supervisor evaluador:	Jaime Avilés
Fecha:	Julio 2014
Nombre del atractivo:	Humita
Categoría:	Manifestaciones Culturales
Tipo:	Etnografía
Subtipo:	Comida Típica
Nivel de jerarquización:	II

UBICACIÓN

Provincia:	Guayas
Ciudad y/o cantón:	Nobol
Localidad:	
Latitud:	-1.91667
Longitud:	-80.0167

CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO

Poblado: Guayaquil	Distancia: 35 kms.
---------------------------	---------------------------

CALIDAD

VALOR INTRÍNSECO

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

Altura:	9 m.s.n.m.,
Temperatura:	27°C
Precipitación:	500 a 1000 mm.

A. Ingredientes y presentación del producto

Choclo desgranado, huevos, margarina, queso criollo, sal, azúcar, leche, hojas de choclo. La presentación se sirve envuelta en hojas de choclo.

B. Forma de preparación

Se desgrana el choclo, luego se limpian las impurezas a los granos, se procesan los granos en un molino manual; esta masa se la vierte en un recipiente y se agregan los demás ingredientes a excepción del queso. Se revuelve la masa hasta que quede homogénea. Se ponen dos hojas de choclo una sobre otra formando un rombo, sobre ellas se vierte la masa con un cucharón; colocando un pedazo de queso. Se envuelve cerrando las hojas desde las puntas, hacia adentro, y se amarra con una delgada tira de la cáscara del choclo.

VALOR EXTRÍNSECO

Usos (simbolismo): tradición gastronómica de los habitantes de Nobol, en el que se

utiliza productos naturales de la zona o de otros lugares, procesados o en conserva.

Estado de conservación del atractivo: Conservado.

Causas: los pobladores del cantón Nobol lo realizan cotidianamente.

APOYO

INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO VÍAS

Terrestre:	Diaria
Acuático:	Río Daule
Aéreo:	No aplica

TEMPORALIDAD DE ACCESO

Días al año:	Todo el año
Días al mes:	Todo el año
Horas al día:	Todo el año

Observaciones:

INFRAESTRUCTURA BÁSICA

Agua:	Red de agua potable, alcantarillado,
Energía eléctrica:	Sistema interconectado
Alcantarillado:	Si

Asociación con otros atractivos: Santuario Nacional Santa Narcisca de Jesús, Hacienda San José, Complejo Garza Roja.

Difusión del atractivo: Mercado nacional e internacional

FUENTES DE INFORMACIÓN:

Primarias: Entrevista personal al Sr. Edison Fajardo. Propietario de un local de comida.

Observaciones:

Es uno de los productos más apetecidos, muchos ecuatorianos residentes en el extranjero, la llevan consigo y es también enviada por sus familiares.



Imagen 25: Humita

Fuente: Los Autores

Ficha de atractivo “Seco de Gallina Criolla”

DATOS GENERALES

Ficha número:	3
Encuestadores:	Mishel Vera – Kerwin Véliz
Supervisor evaluador:	Jaime Avilés
Fecha:	Julio 2014
Nombre del atractivo:	Seco de gallina criolla
Categoría:	Manifestaciones Culturales
Tipo:	Etnografía
Subtipo:	Comida Típica
Nivel de jerarquización:	II

UBICACIÓN

Provincia:	Guayas
Ciudad y/o cantón:	Nobol
Localidad:	
Latitud:	-1.91667
Longitud:	-80.0167

CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO

Poblado: Guayaquil **Distancia:** 35 kms.

CALIDAD

VALOR INTRÍNSECO

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

Altura:	9 m.s.n.m.,
Temperatura:	27°C
Precipitación:	500 a 1000 mm.

A. Ingredientes y presentación del producto

Arroz, gallina criolla, tomate, cebolla, pimienta, hierbita, ají peruano, chicha de jora, sal, maduro, achiote. Se sirve en un plato redondo, con una porción de arroz, acompañado de un maduro.

B. Forma de preparación

- Preparar el refrito con cebolla, pimienta, tomate, ají y achiote.
- Poner agua y dejar hervir mientras aliñar la presa.
- Poner la presa con el refrito y dejar cocinar por unos 45 min aproximadamente.
- Dejar que hierva y preparar a freír el maduro.
- Servir

VALOR EXTRÍNSECO

Usos (simbolismo): tradición gastronómica de los habitantes de Nobol, en el que se utiliza productos de la zona.

Estado de conservación del atractivo: Conservado.

Causas: los pobladores del cantón Nobol lo realizan cotidianamente.

APOYO

INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO VÍAS

Terrestre:	Diaria
Acuático:	Río Daule
Aéreo:	No aplica

TEMPORALIDAD DE ACCESO

Días al año:	Todo el año
Días al mes:	Todo el año
Horas al día:	Todo el año

Observaciones:

INFRAESTRUCTURA BÁSICA

Agua:	Red de agua potable, alcantarillado,
Energía eléctrica:	Sistema interconectado
Alcantarillado:	Si

Asociación con otros atractivos:

Santuario Nacional Santa Narcisa de Jesús, Hacienda San José, Complejo Garza Roja.

Difusión del atractivo: Mercado nacional.

FUENTES DE INFORMACIÓN:

Primarias: Entrevista personal Sra. Francisca Veliz Propietaria Local de comidas típicas “Mi Comida”.

Observaciones: En Nobol las gallinas que se utilizan para la elaboración del plato son criollas tienen su procedencia de granjas y no industrial. El uso de la chicha jora le da el sabor característico a este plato.



Imagen 26: Seco de gallina criolla

Fuente: Los Autores

Ficha de atractivo “Seco de Pato”

DATOS GENERALES

Ficha número:	4
Encuestadores:	Mishel Vera – Kerwin Véliz
Supervisor evaluador:	Jaime Avilés
Fecha:	Julio 2014
Nombre del atractivo:	Seco de Pato
Categoría:	Manifestaciones Culturales
Tipo:	Etnografía
Subtipo:	Comida Típica
Nivel de jerarquización:	II

UBICACIÓN

Provincia:	Guayas
Ciudad y/o cantón:	Nobol
Localidad:	
Latitud:	-1.91667
Longitud:	-80.0167

CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO

Poblado: Guayaquil **Distancia:** 35 kms.

CALIDAD

VALOR INTRÍNSECO

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

Altura:	9 m.s.n.m.,
Temperatura:	27°C
Precipitación:	500 a 1000 mm.

A. Ingredientes y presentación del producto

Pato criollo, arroz, tomate, cebolla, pimienta, dientes de ajo, hierbita, naranjilla y el maduro. El plato se sirve en un plato blanco redondo acompañado por una porción de arroz, la presa del pato y acompañado de maduro frito.

B. Forma de preparación

- Aliñar el pato y dejarlo sazonando por un día.
- Hacer el refrito con tomate, cebolla, ajo y pimienta.
- Poner el jugo de naranjilla y hervir el refrito.
- Colocar el pato en el refrito y dejarlo cocinar hasta que esté completamente cocinado y suave. Puede ser entre 30 minutos hasta 2 horas.
- Añadir la hierbita
- Servir .

VALOR EXTRÍNSECO

Usos (simbolismo): tradición gastronómica de los habitantes de Nobol, en el que se utiliza productos de la zona.

Estado de conservación del atractivo: Conservado.

Causas: los pobladores del cantón Nobol lo realizan cotidianamente.

APOYO

INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO VÍAS

Terrestre: Diaria

Acuático: Río Daule

Aéreo: No aplica

Temporalidad de acceso

Días al año: Todo el año

Días al mes: Todo el año

Horas al día: Todo el año

Observaciones:

INFRAESTRUCTURA BÁSICA

Agua: Red de agua potable, alcantarillado,

Energía eléctrica: Sistema interconectado

Alcantarillado: Si

Asociación con otros atractivos:

Santuario Nacional Santa Narcisa de Jesús, Hacienda San José, Complejo Garza Roja.

Difusión del atractivo: Mercado nacional.

FUENTES DE INFORMACIÓN:

Primarias: Entrevista personal: Sra. Jacinta López. Propietaria comedor de comidas típicas.

Secundarias: Sabor Ecuador. <http://www.saboraecuador.com/?p=1002>



Imagen 27: Seco de Pato

Fuente: Los Autores.

Ficha de atractivo “Caldo de Gallina Criolla”

DATOS GENERALES

Ficha número:	5
Encuestadores:	Mishel Vera – Kerwin Véliz
Supervisor evaluador:	Jaime Avilés
Fecha:	Julio 2014
Nombre del atractivo:	Caldo de Gallina Criolla
Categoría:	Manifestaciones Culturales
Tipo:	Etnografía
Subtipo:	Comida Típica
Nivel de jerarquización:	II

UBICACIÓN

Provincia:	Guayas
Ciudad y/o cantón:	Nobol
Localidad:	
Latitud:	-1.91667
Longitud:	-80.0167

CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO

Poblado: Guayaquil **Distancia:** 35 kms.

CALIDAD

VALOR INTRÍNSECO

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

Altura:	9 m.s.n.m.,
Temperatura:	27°C
Precipitación:	500 a 1000 mm.

A. Ingredientes y presentación del producto:

1 gallina criolla, arveja, zanahoria, apio, pimienta, perejil, comino, yuca, diente de ajo machacado, sal al gusto, cebolla blanca, 1 cubo de caldo de pollo.

Servimos el caldo caliente con una presa y ponemos un poco de picadillo (perejil y cebolla blanca) en cada plato.

B. Forma de preparación

En agua hirviendo con sal colocamos la gallina bien lavada, luego agregamos la arveja, zanahoria, ajo picado, pimienta, sal, apio, yuca; lo dejamos cocinar por largo rato a fuego lento luego ponemos el cubo de pollo y lo hervimos hasta que todos los ingredientes estén completamente suaves.

VALOR EXTRÍNSECO

Usos (simbolismo): tradición gastronómica de los habitantes de Nobol, en el que se utiliza productos de la zona.

Estado de conservación del atractivo: Conservado.

Causas: los pobladores del cantón Nobol lo realizan cotidianamente.

APOYO

INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO VÍAS

Terrestre:	Diaria
Acuático:	Río Daule
Aéreo:	No aplica

TEMPORALIDAD DE ACCESO

Días al año:	Todo el año
Días al mes:	Todo el año
Horas al día:	Todo el año

Observaciones:

INFRAESTRUCTURA BÁSICA

Agua:	Red de agua potable, alcantarillado,
Energía eléctrica:	Sistema interconectado
Alcantarillado:	Si

Asociación con otros atractivos:

Santuario Nacional Santa Narcisa de Jesús, Hacienda San José, Complejo Garza Roja.

Difusión del atractivo: Mercado nacional.

FUENTES DE INFORMACIÓN:

Primarias: Entrevista personal: Francisca Veliz. Propietaria del Restaurante Mi Comida.

Observaciones: El uso de la gallina criolla (criada en el campo) da el toque característico a este plato aportando así con una sazón distinta al comúnmente conocido como caldo de pollo.



Imagen 28: Caldo de Gallina Criolla

Fuente: Los Autores

Ficha de atractivo “Caldo de Salchicha”

DATOS GENERALES

Ficha número:	6
Encuestadores:	Mishel Vera – Kerwin Véliz
Supervisor evaluador:	Jaime Avilés
Fecha:	Julio 2014
Nombre del atractivo:	Caldo de Salchicha
Categoría:	Manifestaciones Culturales
Tipo:	Etnografía
Subtipo:	Comida Típica
Nivel de jerarquización:	II

UBICACIÓN

Provincia:	Guayas
Ciudad y/o cantón:	Nobol
Localidad:	
Latitud:	-1.91667
Longitud:	-80.0167

CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO

Poblado: Guayaquil	Distancia: 35 kms.
---------------------------	---------------------------

CALIDAD

VALOR INTRÍNSECO

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

Altura:	9 m.s.n.m.,
Temperatura:	27°C
Precipitación:	500 a 1000 mm.

A. Ingredientes y presentación del producto

Sangre de Chanco, col, la mitad cocida, y la otra mitad cruda, menudencias e intestinos de chanco, pimienta grande, orégano, culantro, hierbabuena, sal, pimienta, dientes de ajo, verdes, arroz y 1a cebolla colorada grande. Servir el caldo caliente en plato hondo, cortar la salchicha en trozos y servirlos aparte en plato tendido con cebolla blanca y perejil picado encima. O también se las puede colocar con el caldo. Acompañar con limón y ají.

B. Forma de preparación

En 4 o 5 litros de agua ponga las menudencias del cerdo, los verdes cortados en rodajas y la 1/2 col cruda. Condimente con Sal, pimienta, comino y 3 dientes de ajo. Cocine por una hora o hasta que las menudencias estén cocinadas. Añada las tripas rellenas pero con cuidado para que no se rompan, déjelo por una hora más o hasta que las tripas ya no sangren.

VALOR EXTRÍNSECO

Usos (simbolismo): tradición gastronómica de los habitantes de Nobol, en el que se utilizan productos de la zona.

Estado de conservación del atractivo: Conservado.

Causas: los pobladores del cantón Nobol lo realizan cotidianamente.

APOYO

INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO VÍAS

Terrestre: Diaria

Acuático: Río Daule

Aéreo: No aplica

Temporalidad de acceso

Días al año: Todo el año

Días al mes: Todo el año

Horas al día: Todo el año

INFRAESTRUCTURA BÁSICA

Agua: Red de agua potable, alcantarillado,

Energía eléctrica: Sistema interconectado

Alcantarillado: Si

Asociación con otros atractivos:

Santuario Nacional Santa Narcisa de Jesús, Hacienda San José, Complejo Garza Roja.

Difusión del atractivo: Mercado nacional.

FUENTES DE INFORMACIÓN:

Primarias: Entrevista personal: Sra. María Cercado Aguilar. Propietaria de puesto de comida.

Observaciones: Para la elaboración de este plato se necesita particulares normas de higiene.



Imagen 29: Caldo de Salchicha

Fuente: Los Autores

Ficha de atractivo “Pusungo”

DATOS GENERALES

Ficha número:	7
Encuestadores:	Mishel Vera – Kerwin Véliz
Supervisor evaluador:	Jaime Avilés
Fecha:	Julio 2014
Nombre del atractivo:	Pusungo
Categoría:	Manifestaciones Culturales
Tipo:	Etnografía
Subtipo:	Comida Típica
Nivel de jerarquización:	II

UBICACIÓN

Provincia:	Guayas
Ciudad y/o cantón:	Nobol
Localidad:	
Latitud:	-1.91667
Longitud:	-80.0167

CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO

Poblado: Guayaquil	Distancia: 35 kms.
---------------------------	---------------------------

CALIDAD

VALOR INTRÍNSECO

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

Altura:	9 m.s.n.m.,
Temperatura:	27°C
Precipitación:	500 a 1000 mm.

A. Ingredientes y presentación del producto

Pusungo (estómago del cerdo), plátanos verdes, menudencias de cerdo, pimienta, cebolla colorada, achiote, ajo, sal, limón, harina y culantro.

Se sirve entero o en porciones y puede ir acompañado de arroz.

B. Forma de preparación

Limpiamos el puzungo con limón y harina.

En un recipiente cocinamos las menudencias del cerdo (vísceras) con ajo, sal y achiote hasta que ablanden, retirando del recipiente las menudencias para cortarlas en pedazos.

Rayar los plátanos verdes, agregándolo al fondo resultante de las menudencias junto con las menudencias previamente cortadas, pimienta y cebolla en cortes brunoise y removemos hasta lograr la consistencia.

Agregar sal y culantro picado al gusto.

Se procede a llenar el estómago del cerdo con la preparación hecha.

Colocar al horno por 1 hora.

VALOR EXTRÍNSECO

Usos (simbolismo): tradición gastronómica de los habitantes de Nobol, se utiliza productos traídos de otra zona.

Estado de conservación del atractivo: Conservado.

Causas: los pobladores del cantón Nobol lo realizan cotidianamente.

APOYO

INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO VÍAS

Terrestre:	Diaria
Acuático:	Río Daule
Aéreo:	No aplica

TEMPORALIDAD DE ACCESO

Días al año:	Todo el año
Días al mes:	Todo el año
Horas al día:	Todo el año

Observaciones:

INFRAESTRUCTURA BÁSICA

Agua:	Red de agua potable, alcantarillado,
Energía eléctrica:	Sistema interconectado
Alcantarillado:	Si

Asociación con otros atractivos:

Santuario Nacional Santa Narcisa de Jesús, Hacienda San José, Complejo Garza Roja.

Difusión del atractivo: Mercado nacional e internacional

FUENTES DE INFORMACIÓN:

Primarias: Entrevista personal Sra. Elsa María Cercado. Propietaria local de comidas típicas.



Imagen 30: Pusungo

Fuente: Los Autores

Ficha de atractivo “Bollo de pescado”

DATOS GENERALES

Ficha número:	8
Encuestadores:	Mishel Vera – Kerwin Véliz
Supervisor evaluador:	Jaime Avilés
Fecha:	Julio 2014
Nombre del atractivo:	Bollo de pescado
Categoría:	Manifestaciones Culturales
Tipo:	Etnografía
Subtipo:	Comida Típica
Nivel de jerarquización:	II

UBICACIÓN

Provincia:	Guayas
Ciudad y/o cantón:	Nobol
Latitud:	-1.91667
Longitud:	-80.0167

CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO

Poblado: Guayaquil **Distancia:** 35 kms.

CALIDAD

VALOR INTRÍNSECO

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

Altura:	9 m.s.n.m.,
Temperatura:	27°C
Precipitación:	500 a 1000 mm.

A. Ingredientes y presentación del producto

Plátanos verdes rallados, pescado al gusto, cucharada sal, maní molido, achiote, cebolla colorada, tomates, pimientos, corvina, ajo preparado. Se sirve en la hoja de verde sobre un plato. Puede acompañarlo con ají y limón.

B. Forma de preparación

- Hervir 5 litros de agua y agregar 10 cucharadas de achiote.
- Disolver el verde y cuajarlo en el agua hervida, añadir la sal al gusto y dos cucharadas de ajo.
- Licuar el maní molido con poca agua y colocar en otro recipiente para cocerlo y agregar achiote y sal.
- Cortar la cebolla, tomate y pimiento a la juliana y refreír con achiote y sal.
- Colocar la masa de verde en la hoja de verde.
- Después poner una capa de maní sobre la masa, agregar el pescado previamente picado y aliñado con sal y ajo, colocar otra capa de maní y sobre esto el refrito.
- Envolver el bollo en la hoja de verde y cocinarlo.

VALOR EXTRÍNSECO

Usos (simbolismo): tradición gastronómica de los habitantes de Nobol, en el que se utiliza productos de la zona.

Estado de conservación del atractivo: Conservado.

Causas: los pobladores del cantón Nobol lo realizan cotidianamente.

APOYO

INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO VÍAS

Terrestre:	Diaria
Acuático:	Río Daule
Aéreo:	No aplica

TEMPORALIDAD DE ACCESO

Días al año:	Todo el año
Días al mes:	Todo el año
Horas al día:	Todo el año

INFRAESTRUCTURA BÁSICA

Agua:	Red de agua potable, alcantarillado,
Energía eléctrica:	Sistema interconectado
Alcantarillado:	Si

Asociación con otros atractivos:

Santuario Nacional Santa Narcisa de Jesús, Hacienda San José, Complejo Garza Roja.

Difusión del atractivo: Mercado nacional.

FUENTES DE INFORMACIÓN:

Primarias: Entrevista personal a la Sra. Elsa María Cercado. Propietaria local de comidas típicas.

Observaciones: Puede utilizarse pescado de agua dulce o salada, dependiendo del gusto del comensal. Es una receta sencilla de hacer y se come en toda época del año.



Imagen 31: Bollo de pescado

Fuente: Los Autores

Ficha de atractivo “Cazuela mixta de Pescado y Camarón”

DATOS GENERALES

Ficha número:	9
Encuestadores:	Mishel Vera – Kerwin Véliz
Supervisor evaluador:	Jaime Avilés
Fecha:	Julio 2014
Nombre del atractivo:	Cazuela mixta de Pecado y Camarón
Categoría:	Manifestaciones Culturales
Tipo:	Etnografía
Subtipo:	Comida Típica
Nivel de jerarquización:	II

UBICACIÓN

Provincia:	Guayas
Ciudad y/o cantón:	Nobol
Latitud:	-1.91667
Longitud:	-80.0167

CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO

Poblado: Guayaquil **Distancia:** 35 kms.

CALIDAD

VALOR INTRÍNSECO

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

Altura:	9 m.s.n.m.,
Temperatura:	27°C
Precipitación:	500 a 1000 mm.

A. Calidad y presentación del producto

Plátanos verdes, camarones, pescado, tomate, pimienta, cebolla colorada, culantro, maní molido, sal, ajo, achiote. El plato se lo presenta en una vasija pequeña de barro decorada con cilantro y los camarones. Puede ir acompañada de arroz según el gusto del cliente.

B. Forma de preparación

- Rayar los plátanos verdes, una vez obtenida la masa aplicar achiote y amasar.
- Limpiar los camarones y el pescado, aliñarlos con ajo, sal al gusto y cocinarlos a fuego lento.
- Rehagamos en un sartén la cebolla, tomate, pimienta, achiote y maní molido por unos 5 minutos agregándole ajo y sal al gusto.
- Poner agua a hervir agregándole achiote y sal por unos 8 minutos posteriormente agregarle la masa del verde, el refrito y procedemos a removerla hasta lograr la consistencia adecuada
- Luego colocar en la vasija de barro: ¼ de masa de verde cocinada, luego en el centro la porción de pescado, el maní molido refrito, y la última

porción de masa de verde colocando los camarones cocinados encima y adornando con cilantro finamente picados.

VALOR EXTRÍNSECO

Usos (simbolismo): tradición gastronómica de los habitantes de Nobol, en el que se utiliza productos de la zona.

Estado de conservación del atractivo: Conservado.

Causas: los pobladores del cantón Nobol lo realizan cotidianamente.

APOYO

INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO VÍAS

Terrestre:	Diaria
Acuático:	Río Daule
Aéreo:	No aplica

TEMPORALIDAD DE ACCESO

Días al año:	Todo el año
Días al mes:	Todo el año
Horas al día:	Todo el año

Observaciones:

INFRAESTRUCTURA BÁSICA

Agua:	Red de agua potable, alcantarillado,
Energía eléctrica:	Sistema interconectado
Alcantarillado:	Si

Asociación con otros atractivos:

Santuario Nacional Santa Narcisca de Jesús, Hacienda San José, Complejo Garza Roja.

Difusión del atractivo: Mercado nacional e internacional

FUENTES DE INFORMACIÓN:

Primarias: Entrevista personal Sra. María Cercado Aguilar, Propietaria de puesto de comida típica.



Imagen 32: Cazuela Mixta de pescado y camarón.

Fuente: Los Autores.

Ficha de atractivo “Fritada”

DATOS GENERALES

Ficha número:	10
Encuestadores:	Mishel Vera – Kerwin Véliz
Supervisor evaluador:	Jaime Avilés
Fecha:	Julio 2014
Nombre del atractivo:	Fritada
Categoría:	Manifestaciones Culturales
Tipo:	Etnografía
Subtipo:	Comida Típica
Nivel de jerarquización:	II

UBICACIÓN

Provincia:	Guayas
Ciudad y/o cantón:	Nobol
Latitud:	-1.91667
Longitud:	-80.0167

CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO

Poblado: Guayaquil **Distancia:** 35 kms.

CALIDAD

VALOR INTRÍNSECO

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

Altura:	9 m.s.n.m.,
Temperatura:	27°C
Precipitación:	500 a 1000 mm.

A. Calidad y presentación del producto

Plátano verde, maduro, mote, carne de chanco, dientes de ajo, sal, 1 naranja, cebolla colorada, comino. Se sirve en un plato mediano la porción de fritada acompañada de chifle, maduro, mote, salsa y ensalada.

B. Forma de preparación

- Aliñar la carne.
- Licúa el ajo con el jugo de la naranja, sal al gusto y un poco de comino.
- Aliñar la carne con esta mezcla y dejar reposar un rato.
- Aparte pelar el verde, cocinarlo y hacer chifles.
- Aparte freír el maduro con aceite.
- Freír la carne y preparar la ensalada picando los vegetales.
- Aparte cocinar el mote.
- Servir

VALOR EXTRÍNSECO

Usos (simbolismo): tradición gastronómica de los habitantes de Nobol, en el que se utiliza productos de la zona.

Estado de conservación del atractivo: Conservado.

Causas: los pobladores del cantón Nobol lo realizan cotidianamente.

APOYO

INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO VÍAS

Terrestre: Diaria

Acuático: Río Daule

Aéreo: No aplica

TEMPORALIDAD DE ACCESO

Días al año: Todo el año

Días al mes: Todo el año

Horas al día: Todo el año

INFRAESTRUCTURA BÁSICA

Agua: Red de agua potable, alcantarillado,

Energía eléctrica: Sistema interconectado

Alcantarillado: Si

Asociación con otros atractivos:

Santuario Nacional Santa Narcisa de Jesús, Hacienda San José, Complejo Garza Roja.

Difusión del atractivo: Mercado nacional e internacional

FUENTES DE INFORMACIÓN:

Primarias: Entrevista personal Sra. Francisca Véliz, propietaria de local de comidas “Mi Comida”



Imagen: Fritada

Fuente: Los Autores

Ficha de atractivo “Torreja de choclo”

DATOS GENERALES

Ficha número:	11
Encuestadores:	Mishel Vera – Kerwin Véliz
Supervisor evaluador:	Jaime Avilés
Fecha:	Julio 2014
Nombre del atractivo:	Torreja de Choclo
Categoría:	Manifestaciones Culturales
Tipo:	Etnografía
Subtipo:	Comida Típica
Nivel de jerarquización:	II

UBICACIÓN

Provincia:	Guayas
Ciudad y/o cantón:	Nobol
Localidad:	
Latitud:	-1.91667
Longitud:	-80.0167

CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO

Poblado: Guayaquil **Distancia:** 35 kms.

CALIDAD

VALOR INTRÍNSECO

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

Altura:	9 m.s.n.m.,
Temperatura:	27°C
Precipitación:	500 a 1000 mm.

A. Ingredientes y presentación del producto

Choclo tierno desgranado, huevos, margarina, leche, sal, azúcar y aceite.

B. Forma de preparación

Desgrana el choclo, luego se limpian las impurezas de los granos, se procesan en un molino manual; a esta masa se la vierte en un recipiente y se le agregan los demás ingredientes. Se revuelve la masa hasta que quede homogénea. En el aceite muy caliente se fríe la masa.

VALOR EXTRÍNSECO

Usos (simbolismo): tradición gastronómica de los habitantes de Nobol.

Estado de conservación del atractivo: Conservado.

Causas: los pobladores del cantón Nobol lo realizan cotidianamente.

APOYO

INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO VÍAS

Terrestre:	Diaria
Acuático:	Río Daule
Aéreo:	No aplica

Temporalidad de acceso

Días al año:	Todo el año
Días al mes:	Todo el año
Horas al día:	Todo el año

INFRAESTRUCTURA BÁSICA

Agua:	Red de agua potable, alcantarillado,
Energía eléctrica:	Sistema interconectado
Alcantarillado:	Si

Asociación con otros atractivos:

Santuario Nacional Santa Narcisa de Jesús, Hacienda San José, Complejo Garza Roja.

Difusión del atractivo: Mercado nacional e internacional

FUENTES DE INFORMACIÓN:

Primarias: Entrevista personal Sra. Elsa María Cercado, propietaria local de comidas típicas.

Observaciones:

La masa de las torrijas y las humitas son iguales, la única diferencia está en el tipo de cocción.



Imagen 34: Torreja de choclo.

Fuente: Los Autores.

Ficha de atractivo “Tortilla de verde”

DATOS GENERALES

Ficha número:	12
Encuestadores:	Mishel Vera – Kerwin Véliz
Supervisor evaluador:	Jaime Avilés
Fecha:	Julio 2014
Nombre del atractivo:	Tortilla de verde
Categoría:	Manifestaciones Culturales
Tipo:	Etnografía
Subtipo:	Comida Típica
Nivel de jerarquización:	II

UBICACIÓN

Provincia:	Guayas
Ciudad y/o cantón:	Nobol
Latitud:	-1.91667
Longitud:	-80.0167

CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO

Poblado: Guayaquil **Distancia:** 35 kms.

CALIDAD

VALOR INTRÍNSECO

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

Altura:	9 m.s.n.m.,
Temperatura:	27°C
Precipitación:	500 a 1000 mm.

A. Ingredientes y presentación del producto

Plátanos verdes, queso, aceite, orégano y cebolla blanca.

Se sirve en un plato plano blanco acompañado de una porción de queso y taza de café si el cliente así lo requiere.

B. Forma de preparación

- Cocinar el plátano verde en abundante agua agregándole sal y mantequilla.
- Cuando esté suave, sacarlo del fuego.
- Aplastar el verde hasta que parezca una masa manipulable.
- Forma pequeñas tortillas con esa masa rellenándolas de queso, orégano y cebolla blanca finamente picadas.
- En una sartén caliente freír las tortillas.

VALOR EXTRÍNSECO

Usos (simbolismo): tradición gastronómica de los habitantes de Nobol, en el que se utiliza productos de la zona.

Estado de conservación del atractivo: Conservado.

Causas: los pobladores del cantón Nobol lo realizan cotidianamente.

APOYO

INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO VÍAS

Terrestre: Diaria

Acuático: Río Daule

Aéreo: No aplica

Temporalidad de acceso

Días al año: Todo el año

Días al mes: Todo el año

Horas al día: Todo el año

INFRAESTRUCTURA BÁSICA

Agua: Red de agua potable, alcantarillado,

Energía eléctrica: Sistema interconectado

Alcantarillado: Si

Asociación con otros atractivos:

Santuario Nacional Santa Narcisca de Jesús, Hacienda San José, Complejo Garza Roja.

Difusión del atractivo: Mercado nacional e internacional

FUENTES DE INFORMACIÓN:

Primarias: Entrevista personal Sra. María Cercado Aguilar, Propietaria de puesto de comida típica.



Imagen 35: Tortilla de verde

Fuente: Los Autores

Ficha de atractivo “Muchín de yuca con queso”

DATOS GENERALES

Ficha número:	13
Encuestadores:	Mishel Vera – Kerwin Véliz
Supervisor evaluador:	Jaime Avilés
Fecha:	Julio 2014
Nombre del atractivo:	Muchín de yuca
Categoría:	Manifestaciones Culturales
Tipo:	Etnografía
Subtipo:	Comida Típica
Nivel de jerarquización:	II

UBICACIÓN

Provincia:	Guayas
Ciudad y/o cantón:	Nobol
Latitud:	-1.91667
Longitud:	-80.0167

CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO

Poblado: Guayaquil **Distancia:** 35 kms.

CALIDAD

VALOR INTRÍNSECO

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

Altura:	9 m.s.n.m.,
Temperatura:	27°C
Precipitación:	500 a 1000 mm.

A. Ingredientes y presentación del producto

Yuca, cebolla blanca, queso, orégano, sal y aceite.
Se puede acompañar con café negro, café en leche o jugo.

B. Forma de preparación

- Se pela y raya la yuca.
- La masa la cocinamos en agua hasta ablandar.
- Amasar y agregar sal al gusto.
- Desgranar el queso, cebolla blanca en cortes brunoise.
- Forme pequeñas porciones de masa y rellenar con queso, cebolla blanca y orégano.
- Freírlos en un sartén o paila con aceite muy caliente.

VALOR EXTRÍNSECO

Usos (simbolismo): tradición gastronómica de los habitantes de Nobol, en el que se utiliza productos de la zona.

Estado de conservación del atractivo: Conservado.

Causas: los pobladores del cantón Nobol lo realizan cotidianamente.

APOYO

INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO VÍAS

Terrestre: Diaria

Acuático: Río Daule

Aéreo: No aplica

TEMPORALIDAD DE ACCESO

Días al año: Todo el año

Días al mes: Todo el año

Horas al día: Todo el año

INFRAESTRUCTURA BÁSICA

Agua: Red de agua potable, alcantarillado,

Energía eléctrica: Sistema interconectado

Alcantarillado: Si

Asociación con otros atractivos:

Santuario Nacional Santa Narcisa de Jesús, Hacienda San José, Complejo Garza Roja.

Difusión del atractivo: Mercado nacional e internacional

FUENTES DE INFORMACIÓN:

Primarias: Entrevista personal Sra. María Cercado Aguilar, Propietaria de puesto de comida típica.

Secundarias: Receta Ecuatoriana. <http://recetaecuatoriana.com/2009/02/muchines-de-yuca/>



Imagen 36: Muchín de yuca con queso

Fuente: Los Autores

Ficha de atractivo “Tortilla de verde con camarón”

DATOS GENERALES

Ficha número:	14
Encuestadores:	Mishel Vera – Kerwin Véliz
Supervisor evaluador:	Jaime Avilés
Fecha:	Julio 2014
Nombre del atractivo:	Tortilla de camarón
Categoría:	Manifestaciones Culturales
Tipo:	Etnografía
Subtipo:	Comida Típica
Nivel de jerarquización:	II

UBICACIÓN

Provincia:	Guayas
Ciudad y/o cantón:	Nobol
Latitud:	-1.91667
Longitud:	-80.0167

CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO

Poblado: Guayaquil	Distancia: 35 kms.
---------------------------	---------------------------

CALIDAD

VALOR INTRÍNSECO

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

Altura:	9 m.s.n.m.,
Temperatura:	27°C
Precipitación:	500 a 1000 mm.

A. Ingredientes y presentación del producto

Plátano verde, camarón, mantequilla, sal y aceite.

Se sirve en un plato plano y se puede acompañar con café negro, café en leche o jugo.

B. Forma de preparación

- Pelar y cocer plátanos verdes, molerlos y elaborar una masa agregando la mantequilla y sal.
- Refreír el camarón con ajo y sal por unos 5 minutos.
- Agregar a la masa de verde el agua del camarón resultante del refrito hasta lograr la consistencia.
- Formar las tortillas agregándole el camarón cocinado.
- Freír con un poco de aceite en una sartén por los dos lados.

VALOR EXTRÍNSECO

Usos (simbolismo): tradición gastronómica de los habitantes de Nobol, en el que se utiliza productos de la zona.

Estado de conservación del atractivo: Conservado.

Causas: los pobladores del cantón Nobol lo realizan cotidianamente.

APOYO

INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO VÍAS

Terrestre:	Diaria
Acuático:	Río Daule
Aéreo:	No aplica

TEMPORALIDAD DE ACCESO

Días al año:	Todo el año
Días al mes:	Todo el año
Horas al día:	Todo el año

Observaciones:

INFRAESTRUCTURA BÁSICA

Agua:	Red de agua potable, alcantarillado,
Energía eléctrica:	Sistema interconectado
Alcantarillado:	Si

Asociación con otros atractivos:

Santuario Nacional Santa Narcisca de Jesús, Hacienda San José, Complejo Garza Roja.

Difusión del atractivo: Mercado nacional e internacional

FUENTES DE INFORMACIÓN:

Primarias: Entrevista personal a la Sra. María Cercado Aguilar, Propietaria de puesto de comida típica.



Imagen 37: Tortilla de verde con camarón.

Fuente: Los Autores

Ficha de atractivo “Chicha de arroz”

DATOS GENERALES

Ficha número:	15
Encuestadores:	Mishel Vera – Kerwin Véliz
Supervisor evaluador:	Jaime Avilés
Fecha:	Julio 2014
Nombre del atractivo:	Chicha de arroz
Categoría:	Manifestaciones Culturales
Tipo:	Etnografía
Subtipo:	Comida Típica
Nivel de jerarquización:	II

UBICACIÓN

Provincia:	Guayas
Ciudad y/o cantón:	Nobol
Latitud:	-1.91667
Longitud:	-80.0167

CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO

Poblado: Guayaquil **Distancia:** 35 kms.

CALIDAD

VALOR INTRÍNSECO

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

Altura:	9 m.s.n.m.,
Temperatura:	27°C
Precipitación:	500 a 1000 mm.

A. Ingredientes y presentación del producto

Arroz
Leche y azúcar
Anís, canela,
Clavos de olor, nuez y vainilla.

B. Forma de preparación

- Lavamos el arroz en un colador, colocamos en un recipiente, agregamos agua, tapamos y dejamos remojar toda la noche, en un lugar fresco no en refrigeración
- Al siguiente día licuamos, cernimos y colocamos en una olla grande.
- En otra olla ponemos a hervir la canela y el clavo de olor, cuando esta hierva, añadimos a la mezcla y removemos.
- Volvemos a hervir pero no dejar de mover, hasta que espese, retiramos del fuego y agregamos el azúcar al gusto.
- Luego pasamos por un colador, agregamos la vainilla, la nuez y agregamos hielo.

VALOR EXTRÍNSECO

Usos (simbolismo): tradición gastronómica de los habitantes de Nobol, en el que se utiliza productos de la zona.

Estado de conservación del atractivo: Conservado.

Causas: los pobladores del cantón Nobol lo realizan cotidianamente.

APOYO

INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO VÍAS

Terrestre:	Diaria
Acuático:	Río Daule
Aéreo:	No aplica

TEMPORALIDAD DE ACCESO

Días al año:	Todo el año
Días al mes:	Todo el año
Horas al día:	Todo el año

INFRAESTRUCTURA BÁSICA

Agua:	Red de agua potable, alcantarillado,
Energía eléctrica:	Sistema interconectado
Alcantarillado:	Si

Asociación con otros atractivos:

Santuario Nacional Santa Narcisa de Jesús, Hacienda San José, Complejo Garza Roja.

Difusión del atractivo: Mercado nacional e internacional

FUENTES DE INFORMACIÓN:

Primarias: Entrevista personal: Srta. Marieta Álvarez, propietaria de un local de comidas y bebidas típicas.



Imagen 38: Chicha de arroz

Fuente: Los Autores.

Ficha de atractivo “Jugo de soya”

DATOS GENERALES

Ficha número:	16
Encuestadores:	Mishel Vera – Kerwin Véliz
Supervisor evaluador:	Jaime Avilés
Fecha:	Julio 2014
Nombre del atractivo:	Jugo de soya
Categoría:	Manifestaciones Culturales
Tipo:	Etnografía
Subtipo:	Comida Típica
Nivel de jerarquización:	II

UBICACIÓN

Provincia:	Guayas
Ciudad y/o cantón:	Nobol
Latitud:	-1.91667
Longitud:	-80.0167

CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO

Poblado: Guayaquil **Distancia:** 35 kms.

CALIDAD

VALOR INTRÍNSECO

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

Altura:	9 m.s.n.m.,
Temperatura:	27°C
Precipitación:	500 a 1000 mm.

A. Ingredientes y presentación del producto

- Soya
- Agua
- Azúcar

B. Forma de preparación

- Dejar remojar la soya por un día, luego escurrir y hervirla, una vez hervida retirar del fuego.
- Licuar. y a medida que se procesa agregarle la agua que se utilizo para hervir; luego colar.
- Agregar agua para que no quede demasiado espeso.
- Agregar azúcar al gusto.

VALOR EXTRÍNSECO

Usos (simbolismo): tradición gastronómica de los habitantes de Nobol, en el que se utiliza productos de la zona.

Estado de conservación del atractivo: Conservado.

Causas: los pobladores del cantón Nobol lo realizan cotidianamente.

APOYO

INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO VÍAS

Terrestre: Diaria

Acuático: Río Daule

Aéreo: No aplica

TEMPORALIDAD DE ACCESO

Días al año: Todo el año

Días al mes: Todo el año

Horas al día: Todo el año

INFRAESTRUCTURA BÁSICA

Agua: Red de agua potable, alcantarillado,

Energía eléctrica: Sistema interconectado

Alcantarillado: Si

Asociación con otros atractivos:

Santuario Nacional Santa Narcisa de Jesús, Hacienda San José, Complejo Garza Roja.

Difusión del atractivo: Mercado nacional e internacional

FUENTES DE INFORMACIÓN:

Primarias: Entrevista personal Srta. Marieta Álvarez, propietaria de local de comidas.



Imagen 39: Jugo de Soya

Fuente: Los Autores

Ficha de atractivo “Jugo de Guayaba”

DATOS GENERALES

Ficha número:	17
Encuestadores:	Mishel Vera – Kerwin Véliz
Supervisor evaluador:	Jaime Avilés
Fecha:	Julio 2014
Nombre del atractivo:	Jugo de Guayaba
Categoría:	Manifestaciones Culturales
Tipo:	Etnografía
Subtipo:	Comida Típica
Nivel de jerarquización:	II

UBICACIÓN

Provincia:	Guayas
Ciudad y/o cantón:	Nobol
Latitud:	-1.91667
Longitud:	-80.0167

CENTROS URBANOS MÁS CERCANOS AL ATRACTIVO

Poblado: Guayaquil **Distancia:** 35 kms.

CALIDAD

VALOR INTRÍNSECO

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

Altura:	9 m.s.n.m.,
Temperatura:	27°C
Precipitación:	500 a 1000 mm.

A. Ingredientes y presentación del producto

- Guayabas lavadas y troceada.
- Agua purificada
- Azúcar
- Esencia de vainilla

B. Forma de preparación

- Llevar las guayabas troceadas a la licuadora o exprimir para sacar el sumo.
- Agregar al agua cuidando la consistencia y agregar azúcar al gusto.
- Servir frío

VALOR EXTRÍNSECO

Usos (simbolismo): tradición gastronómica de los habitantes de Nobol, en el que se utiliza productos de la zona.

Estado de conservación del atractivo: Conservado.

Causas: los pobladores del cantón Nobol lo realizan cotidianamente.

APOYO

INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO VÍAS

Terrestre:	Diaria
Acuático:	Río Daule
Aéreo:	No aplica

TEMPORALIDAD DE ACCESO

Días al año:	Todo el año
Días al mes:	Todo el año
Horas al día:	Todo el año

INFRAESTRUCTURA BÁSICA

Agua:	Red de agua potable, alcantarillado,
Energía eléctrica:	Sistema interconectado
Alcantarillado:	Si

Asociación con otros atractivos:

Santuario Nacional Santa Narcisa de Jesús, Hacienda San José, Complejo Garza Roja.

Difusión del atractivo: Mercado nacional e internacional

FUENTES DE INFORMACIÓN:

Primarias: Entrevista personal



Imagen 40: Jugo de guayaba

Fuente: Los Autores.