



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA AGROPECUARIA DE MANABÍ
MANUEL FÉLIX LÓPEZ**

DIRECCIÓN DE POSGRADO Y FORMACIÓN CONTINUA

**INFORME DE INVESTIGACIÓN
PREVIA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE MAGÍSTER EN
TURISMO MENCIÓN EN GESTIÓN DE DESTINOS
TURÍSTICOS SOSTENIBLES**

**MODALIDAD:
TRABAJO DE TITULACIÓN**

**TEMA:
PRESENCIA DEL CACAO EN LA HISTORIA MANABITA Y SU
COMODIFICACIÓN PARA EL AGROTURISMO DE LA ZONA
CENTRO DE MANABÍ**

**AUTOR:
JAPSSON VICENTE GARCÍA TAMAYO**

**TUTOR:
PhD. ÁNGEL GUILLERMO FÉLIX MENDOZA**

CALCETA, FEBRERO 2024

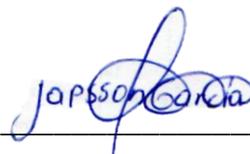
REPOSITORIO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

TÍTULO: PRESENCIA DEL CACAO EN LA HISTORIA MANABITA Y SU COMODIFICACIÓN PARA EL AGROTURISMO DE LA ZONA CENTRO DE MANABÍ.	
AUTOR: Japsson Vicente García Tamayo	REVISOR Ph D. Jhonny Patricio Bayas Escudero MBA. Gilberto Blanco González Mg. Iván Orlando Mendoza Montesdeoca
INSTITUCIÓN: ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA AGROPECUARIA DE MANABÍ "MANUEL FÉLIX LÓPEZ".	FACULTAD: COORDINACIÓN DE POSGRADO/ MAESTRÍA EN GESTIÓN DE DESTINOS TURÍSTICOS SOSTENIBLES.
CARRERA:	Turismo
FECHA DE PUBLICACIÓN:	N° DE PÁGS.: 133
ÁREA TEMÁTICA:	
PALABRAS CLAVES: cacao, comodificación, agroturismo, Manabí	
RESUMEN	
<p>El objetivo es determinar estrategias de gestión turística sustentable a partir de las prácticas culturales alrededor del cacao en la zona centro de Manabí, para ello la metodología de investigación comprende los métodos inductivo, descriptivo y de revisión bibliográfica y documental, para ello se aplicó las técnicas de encuestas dirigidas a 198 propietarios de las fincas productoras de cacao y 4 entrevistas a líderes comunitarios, dirigentes de las asociaciones y el levantamiento diagnóstico a través de la matriz FODA con 16 productores del sector. La investigación configuró un proceso metodológico en 3 fases: la primera direccionada a caracterizar las prácticas culturales asociadas a la producción de cacao, la segunda fase permitió realizar el análisis del impacto económico que ha generado la presencia del cacao en el área de estudio, y la tercera fase correspondiente a la promoción de un modelo de gestión que permite viabilizar estratégicamente la comodificación de la actividad agroturística, describiendo cuatro componentes estratégicos como son el diseño de las actividades agroturísticas, la formación en temas relacionados al turismo en espacios rurales, la implementación de servicios complementarios y la promoción a la demanda turística. Los resultados indican que los factores históricos, las prácticas culturales y tradicionales de la producción del Cacao Fino de Aroma se generan desde el relevo generacional y familiar, lo que ha propiciado el desarrollo de la economía rural, por lo que la implementación de acciones operativas viabiliza la comodificación agroturística del cacao permitiendo consolidar la identidad local y el patrimonio natural en el territorio.</p>	
N° DE REGISTRO (en base de datos):	N° DE CLASIFICACIÓN:
DIRECCIÓN URL (tesis en la web):	
ADJUNTO PDF	
CONTACTO CON AUTORES:	Teléfono: E-mail:
CONTACTO DE LA INSTITUCIÓN:	Teléfono:

DERECHOS DE AUTORÍA

Japsson Vicente García Tamayo, declaro bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de mi autoría, que no ha sido previamente presentado para ningún grado o calificación profesional, que se han respetado los derechos de autores de terceros, por lo que asumimos la responsabilidad sobre el contenido del mismo, así como ante la reclamación de terceros, conforme a los artículos 4, 5 y 6 de la Ley de Propiedad Intelectual.

A través de la presente declaración cedo los derechos de propiedad intelectual a la Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López, según lo establecido en el artículo 46 de la Ley de Propiedad Intelectual y su Reglamento.



Japsson Vicente García Tamayo

CERTIFICACIÓN DE TUTOR

Ph.D. Ángel Guillermo Feliz Mendoza , certifico haber tutelado el trabajo de titulación denominado **“PRESENCIA DEL CACAO EN LA HISTORIA MANABITA Y SU COMODIFICACIÓN PARA EL AGROTURISMO DE LA ZONA CENTRO DE MANABÍ”**, que ha sido desarrollado por el maestrante **JAPSSON VICENTE GARCÍA TAMAYO**, previo la obtención del título de Magíster en Turismo mención gestión sostenible en destinos turísticos, de acuerdo al **REGLAMENTO DE UNIDAD DE TITULACIÓN** de los programas de Posgrado de la Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López.

Ph.D. Ángel Guillermo Félix Mendoza

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

Los suscritos integrantes del tribunal correspondiente, declaramos que hemos APROBADO el trabajo de titulación **PRESENCIA DEL CACAO EN LA HISTORIA MANABITA Y SU COMODIFICACIÓN PARA EL AGROTURISMO DE LA ZONA CENTRO DE MANABÍ**, que ha sido propuesto, desarrollado y sustentado por **JAPSSON VICENTE GARCÍA TAMAYO**, previa la obtención del título de Magíster en Turismo mención gestión sostenible en destinos turísticos, de acuerdo al **REGLAMENTO DE LA UNIDAD DE TITULACIÓN** de los programas de Posgrado de la Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López.

MBA. Gilberto Blanco González

MIEMBRO

Mg. Iván Orlando Mendoza Montesdeoca

MIEMBRO

Ph D. Jhonny Patricio Bayas Escudero

PRESIDENTE

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por permitirme haber terminado la maestría de turismo que, con altas y bajas, la fe en Dios y nuestro propio esfuerzo, todos nuestros sueños pueden ser cumplidos.

Así mismo a la Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López que me abrió las puertas de su establecimiento y me dio la oportunidad de crecer como ser humano a través de una educación superior de calidad y en la cual he forjado mis conocimientos profesionales día a día.

A mis padres que son los pilares fundamentales para hacerme crecer en valores y crecer como persona, ya que puedo contar con su apoyo infinito.

A mi esposa María Mera Triviño quién está en las buenas y malas además de ser mi pilar complementario ya que junto a ella podemos sacar a delante a nuestros hijos, que son los que me inspiran a superarme cada día más para poder brindarles un futuro de calidad enseñándoles los fracasos y oportunidades que nos da la vida.

A todas las personas que me han apoyado y han hecho que mi trabajo lo pueda realizar con éxito en especial a aquellos que me abrieron las puertas para facilitar el desarrollo de la misma.

Finalmente quiero expresar mi más grande y sincero agradecimiento al PhD. Guillermo Félix, principal colaborador durante todo este proceso, quien, con su dirección, conocimiento, enseñanza y colaboración permitió el desarrollo de este trabajo.

Japsson Vicente García Tamayo

DEDICATORIA

Dedico este trabajo principalmente a Dios, por haberme dado la vida y permitirme el haber llegado hasta este momento tan importante de mi formación profesional.

Así mismo el presente trabajo está dedicado a mi familia por haber sido mi apoyo a lo largo de toda mi carrera. A todas las personas especiales que me acompañaron en esta etapa, aportando a mi formación tanto profesional y como ser humano.

También dedico este trabajo a mis hijos que son mi fortaleza y mis ganas de superarme.

Japsson Vicente García Tamayo

CONTENIDO GENERAL

REPOSITORIO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA.....	ii
DERECHOS DE AUTORÍA.....	iii
CERTIFICACIÓN DE TUTOR.....	iv
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL.....	v
AGRADECIMIENTO.....	vi
CONTENIDO DE TABLA.....	x
CONTENIDO DE FIGURA.....	xi
RESUMEN.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
CAPÍTULO I. ANTECEDENTES.....	1
1.1. PLANTEAMIENTO Y FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....	1
1.2. JUSTIFICACIÓN.....	6
JUSTIFICACIÓN TEÓRICA.....	6
JUSTIFICACIÓN METODOLÓGICA.....	7
JUSTIFICACIÓN PRÁCTICA.....	8
1.3. OBJETIVOS.....	9
1.3.1. OBJETIVO GENERAL.....	9
1.3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	9
1.4. HIPÓTESIS, PREMISAS Y/O IDEAS A DEFENDER.....	9
CAPÍTULO II. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA.....	10
2.1 HISTORIA DEL CACAO ECUATORIANO.....	10
2.2 PRESENCIA DEL CACAO EN MANABÍ.....	13
2.3 PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL CACAO.....	15
2.4 AGROTURISMO Y CACAO.....	19
2.4.1 COMODIFICACIÓN Y AGROTURISMO.....	24
2.4.2 AGROTURISMO Y ECONOMÍA.....	26
2.5 POTENCIALIDADES Y LIMITACIONES DEL AGROTURISMO.....	27
CAPÍTULO III. DESARROLLO METODOLÓGICO.....	29

3.1 DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	29
3.2 MODALIDADES DE LA INVESTIGACIÓN.....	30
3.3 TIPOS DE INVESTIGACIÓN.....	30
3.4 POBLACIÓN Y MUESTRA.....	31
Técnicas e instrumentos.....	32
3.5 ANTECEDENTES METODOLÓGICOS.	32
Fase I.	38
Fase II.	39
Fase III	40
CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	42
4.1 FASE 1: IDENTIFICACIÓN DE LAS PRÁCTICAS CULTURALES ASOCIADAS A LA PRODUCCIÓN DEL CACAO.....	43
4.1.1 CARACTERIZACIÓN DE LAS PRÁCTICAS CULTURALES Y TRADICIONES ASOCIADAS A LA PRODUCCIÓN DEL CACAO	43
4.1.2 IDENTIFICACIÓN ÉTNICA DE LOS EMPLEADOS Y EMPLEADORES DE LAS FINCAS CACAOTERAS.	49
4.2 ANÁLISIS DEL IMPACTO ECONÓMICO DEL CACAO EN EL TURISMO.....	52
4.2.1 DIAGNÓSTICO DEL IMPACTO SOCIOECONÓMICO DE LAS FINCAS CACAOTERAS.	55
4.2.2 CARACTERÍSTICAS ECONÓMICAS DE LAS FINCAS CACAOTERAS.....	59
4.2.3 IMPACTO ECONÓMICO DE LA PRODUCCIÓN DEL CACAO EN EL TURISMO	64
4.2.4 GENERACIÓN DE EMPLEO EN AGROTUSIMO DEL CACAO.....	68
4.3 MODELO DE GESTIÓN PARA LA COMODIFICACIÓN TURÍSTICA DEL CACAO.	72
4.3.1 POTENCIALIDADES Y DEBILIDADES DEL AGROTURISMO EN LAS FINCAS CACAOTERAS.	73
Fuente: Elaboración propia.....	84
CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	86
5.1 CONCLUSIONES.....	86
5.2 RECOMENDACIONES.....	89
BIBLIOGRAFÍA	90
ANEXOS	100

CONTENIDO DE TABLA

Tabla 1	Matriz de diseño metodológico según autores.....	35
Tabla 2	Matriz de integración de criterios.....	36
Tabla 3	Matriz comparativa de criterios.....	37
Tabla 4	Fases del proyecto.....	37
Tabla 5	Autodenominación étnica.....	49
Tabla 6	Motivación para el cultivo de cacao	50
Tabla 7	Tiempo de trabajo en el cultivo de cacao.....	51
Tabla 8	Aprendizaje del cultivo de cacao	51
Tabla 9	Asociaciones de la Zona Centro de Manabí.....	54
Tabla 10	Edad.....	56
Tabla 11	Escolaridad.....	56
Tabla 12	Tipología Familiar.....	57
Tabla 13	Cargas Familiares.....	58
Tabla 14	Tipo de cacao que cultivan.....	59
Tabla 15	Pertenece usted a una organización.....	60
Tabla 16	Canales de comercialización del cacao.....	61
Tabla 17	Tenencia de lotes.....	62
Tabla 18	Ingresos mensuales.....	62
Tabla 19	Actividades complementarias.....	65
Tabla 20	Cultivo orgánico del cacao.....	66
Tabla 21	Realiza alguna actividad agroturística.....	70
Tabla 22	Paisaje cultural del cacao.....	70
Tabla 23	Le gustaría realizar actividades agroturísticas.....	71
Tabla 24	Matriz FODA.....	73
Tabla 25	Ficha de Formación.....	80
Tabla 26	Ficha de diseño.....	81
Tabla 27	Ficha de implementación.....	83

Tabla 28	Fichas de promoción.....	84
----------	--------------------------	----

CONTENIDO DE FIGURA

Figura 1	Mapa de actores de la cadena de valor del cacao en Ecuador	18
Figura 2	Actividades del Agroturismo	21
Figura 3	Mapa Producción del Cacao Provincia de Manabí.....	53
Figura 4	Modelo FODIPRO.....	79

RESUMEN

El objetivo es determinar estrategias de gestión turística sustentable a partir de las prácticas culturales alrededor del cacao en la zona centro de Manabí, para ello la metodología de investigación comprende los métodos inductivo, descriptivo y de revisión bibliográfica y documental, para ello se aplicó las técnicas de encuestas dirigidas a 198 propietarios de las fincas productoras de cacao y 4 entrevistas a líderes comunitarios, dirigentes de las asociaciones y el levantamiento diagnóstico a través de la matriz FODA con 16 productores del sector. La investigación configuró un proceso metodológico en 3 fases: la primera direccionada a caracterizar las prácticas culturales asociadas a la producción de cacao, la segunda fase permitió realizar el análisis del impacto económico que ha generado la presencia del cacao en el área de estudio, y la tercera fase correspondiente a la promoción de un modelo de gestión que permite viabilizar estratégicamente la comodificación de la actividad agroturística, describiendo cuatro componentes estratégicos como son el diseño de las actividades agroturísticas, la formación en temas relacionados al turismo en espacios rurales, la implementación de servicios complementarios y la promoción a la demanda turística. Los resultados indican que los factores históricos, las prácticas culturales y tradicionales de la producción del Cacao Fino de Aroma se generan desde el relevo generacional y familiar, lo que ha propiciado el desarrollo de la economía rural, por lo que la implementación de acciones operativas viabiliza la comodificación agroturística del cacao permitiendo consolidar la identidad local y el patrimonio natural en el territorio.

PALABRAS CLAVE

Cacao, comodificación, agroturismo, Manabí

ABSTRACT

The objective is to determine sustainable tourism management strategies based on cultural practices around cocoa in the central area of Manabí, for this the research methodology includes inductive, descriptive and bibliographic and documentary review methods, for which survey techniques were applied to 198 owners of cocoa-producing farms and 4 interviews with community leaders, association leaders and diagnostic survey through the FODA matrix with 16 producers in the sector. The research configured a methodological process in 3 phases: the first aimed at characterizing the cultural practices associated with cocoa production, the second phase allowed for the analysis of the economic impact generated by the presence of cocoa in the study area, and the third phase corresponding to the promotion of a management model that allows the strategic commodification of the agrotourism activity to be made viable, describing four strategic components such as the design of agrotourism activities, training in issues related to tourism in rural areas, the implementation of complementary services and promotion of tourist demand. The results indicate that the historical factors, the cultural and traditional practices of the production of Fine Aroma Cocoa are generated from the generational and family handover, which has fostered the development of the rural economy, so that the implementation of operational actions makes possible the agrotourism comodification of cocoa, allowing the consolidation of local identity and natural heritage in the territory.

KEYWORDS

Cocoa, comodification, agrotourism, Manabí

CAPÍTULO I. ANTECEDENTES

1.1. PLANTEAMIENTO Y FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

A nivel mundial se han venido desarrollando propuestas de comodificación del turismo, entendiendo que este es fenómeno cultural, económico y social que mueve masas en todo el mundo (OMT, 2016), aspecto que demanda del establecimiento de nuevas perspectivas que procuren potenciar la importancia de los espacios rurales y las prácticas relacionadas en estos contextos. Por lo tanto, el turismo rural, ecológico, de aventura, joven, social, de salud y deportivo promueve la promoción de nuevas formas de turismo que impulsan el desarrollo local (Meza et al., 2016), sin embargo, existen significativas dificultades para la innovación de estas modalidades turísticas, siendo la más sobresaliente la despoblación de las zonas rurales (Lacarrieu, 2009).

Ante ello, en países como Francia, Suiza, Austria o Inglaterra, el turismo rural se ha consolidado desde los años sesenta a la actualidad como un aspecto relevante desde la tradición; otros países como Portugal o España se hayan en etapas de expansión, por lo que aún existen grandes dificultades para llegar a los elementos óptimos de prácticas sostenibles, teniendo en cuenta que esta práctica data desde proyectos emblemáticos franceses y austriacos (Solsona, 2000).

En países de América Latina el turismo rural se ha ido incorporando con diferentes grados de importancia, como un sector primordial, complementario o diversificador de sus economías considerando la complejidad del espacio y el mundo rural que los caracterizan, aunque esta modalidad está haciendo presencia desde la gestión descentralizada a través de la participación de actores locales se han evidenciado grandes debilidades que amenazan esta práctica debido a que no existe planificación adecuada ni prácticas éticas que permitan conocer la riqueza cultural y el valor de la diversidad de los pueblos, lo que como efecto trae la pérdida identitaria frente a las prácticas culturales enmarcadas en experiencias turísticas (Galmarini, 2019).

Aunque América Latina cuente con una amplia diversificación de recursos propios, sobre todo ancestrales como las prácticas indígenas, el problema del agroturismo es que cae en la oferta de productos prefabricados que pueden tergiversar los saberes ancestrales, lo que debilita la identidad de las personas con su comunidad, siendo un aspecto de incidencia que puede debilitar los aspectos autóctonos de la culturalidad como parte del proceso de comodificación de las actividades rurales que requiere las comunidades para promover las prácticas turísticas en el territorio (Barrera y Muratore, 2003).

A nivel mundial existen números casos de comodificación del agroturismo desde los ámbitos rurales determinados por la producción de determinados productos aplicando técnicas tradicionales y caracterizados por la belleza paisajística que resultarían de interés para los visitantes, como por ejemplo en Filipinas se promocionan las terrazas de cultivo milenarias de arroz y sus formas de irrigación; en Costa Rica integran en los paquetes turísticos visitas de observación a las fincas, cuyas actividades engloban participar en las prácticas agrícolas o pecuarias, y el desarrollo de presentaciones teatrales sobre el cultivo de cacao en sombra; en Israel se promueve espacios para la enseñanza de procesos antiguos de agricultura y de crianza de animales. (Riveros y Blanco, 2003).

Otros ejemplos destacados se establecen en Chile donde se desarrollan circuitos agroturísticos en distintas áreas del país como en la región del Maule que muestra una gran homogeneidad geográfica y cultural para el desarrollo de cultivos tradicionales que promueven la fruticultura (cultivos de manzanas, parronales, viñas y cerezos); o en la precordillera de Linares que se promueven la ruta del vino en Villa Alegre donde se da a conocer los procesos de siembra, cosecha y producción, integrando la visita a termas y lagos de la localidad, destacándose la inclusión de facilidades turísticas como áreas de picnic o meriendas campesinas y espacios de camping o cabañas que integran equipamiento recreacional como piscinas, juegos infantiles o cabalgatas, etc., elementos que ha permitido el desarrollo de diversos sectores rurales del país (Schaerer y Dirven, 2001).

En Colombia se ha establecido atracciones como el Parque del Café que oferta una serie de servicios temáticos relacionados con el cultivo y producción industrial del café promoviendo experiencias turísticas como: teleférico, atracción de orquídeas, juegos infantiles, montaña rusa, alimentos basados en café, arquitectura folclórica colombiana, y otras atracciones (Ramírez, 2014).

En el Ecuador, contando con la gran diversidad y posición geográfica, enriquecedores paisajes llenos de exuberante flora, fauna, riquezas ancestrales, culturales y patrimoniales ha tenido cambios favorables tal como se evidencia en el Plan Estratégico de Desarrollo del turismo Sostenible (MINTUR, 2020), que conecta el turismo con los productos agrícolas, destacando entre estos, el cacao, pese a la riqueza de materia prima la dificultad de la potencialización del agroturismo en el país se debe a que no existen competencias que permitan la sostenibilidad, entre estas dificultades destacan la poca o nula capacitación continua a actores claves, propietarios de las fincas agroturísticas, además, no se cuenta con creación de estrategias para impulsar productos a través del marketing, publicidad, entre otros.

El Ecuador está ubicado dentro de los cinco países de mayor cultivo y exportación de Cacao en América Latina (Caso, 2017), el 15% de alrededor de 3,3 millones de toneladas de cacao en grano, son exportadas por este país, de manera que, las tendencias del cultivo durante la última década han incrementado en un 11% en producción (Sánchez et al., 2019), lo cual generaría mayor incremento del rubro monetario del país. Entre los años 1880 y 1890 el país, fue reconocido como el primer exportador Mundial (Paguay, 2014) por tanto, detrás del posicionamiento de este producto existe un vínculo no solo a nivel económico y turístico, sino que, además, otorga un componente histórico que ha trascendido en la memoria colectiva de la sociedad local (Escudero, 2016), misma que no está registrada en la mayoría del colectivo ecuatoriano, dejando así, en evidencia el poco conocimiento sobre la historia y su presencia en la cultura montubia.

Se debe resaltar que es a partir de los años 90 se dieron los primeros despliegues de los productores agrícolas optan por la integración de actividades turísticas con el objetivo de mejorar sus ingresos económicos y de promover una nueva filosofía de

vida en el sector rural, como ejemplo se precisan el Parque Ecológico Rio Muchacho en Manabí que integra la actividad agrícola y de permacultura, el desarrollo de bosques alimenticios, lavabos de compostaje, reciclaje de agua, energía solar, etc.; otro caso como Bombolí en Santo Domingo que dentro de sus actividades ofrece cabalgatas, trekking, visita a orquideario, producción artesanal de queso y mermeladas. Ambas propuestas han generado la organización de las comunidades aledañas que han apostado a la planificación desde el eje ecológico para la restauración de los hábitats naturales aspecto que ha permitido la recuperación de áreas agrícolas y la diversificación de actividades económicas para sus habitantes (Paguay, 2014).

A pesar de los ejemplos regionales, cabe señalar que la provincia de Manabí posee 100.961 hectáreas sembradas de cacao, en la que numerosas familias pertenecientes a pequeños y medianos productores en su mayoría y que son dependientes de las diferentes escalas de la cadena de valor relacionadas a las actividades de producción agrícola, procesamiento, comercialización y consumo, por lo que genera oportunidades de empleo.

Y es que en la provincia existe la problemática la poca conciencia en el desarrollo socioeconómico de los productores en la aplicación de estrategias de comodificación de la producción del cacao, siendo una de las principales limitaciones la escasa preparación de las comunidades locales que les permita ejecutar acciones para la gestión del turismo; otro aspecto a considerar es la falta de estudios técnicos en territorio que permita consensuar con las comunidades identificando su grado de identidad cultural que viabilice su participación en las actividades de agroturismo, cabe señalar que en muchos casos no se considera que los agricultores y sus familias mantienen actitudes reacias ante la posibilidad de que lleguen otros visitantes (Meza et al., 2016), siendo necesario que toda propuesta agroturística sea consensuada desde el territorio, siendo esto una debilidad ya que los proyectos nacen desde los procesos técnicos ministeriales sin ningún contraste local con las comunidades.

El cultivo y comercialización del cacao no solo impulsa a otros productos agrícolas, si no que permite desde sus prácticas de siembra, cosecha y proceso de la pepa de cacao promover estrategias agroturísticas que precisa en potencial elementos culturales y patrimoniales (Ramírez, 2014), lo que expone que se deben tomar medidas de concientización de oportunidades que promuevan el incremento del agroturismo en Manabí, mismas que no se datan de manera significativa en propuestas actuales, teniendo en cuenta que existe una gran variedad de patrimonio inmaterial no visibilizado.

En la zona centro de Manabí que comprende el área de estudio se debe indicar que está compuesta por los cantones Chone, Junín, Bolívar, Tosagua y Portoviejo, en la cual se precisan algunas problemáticas que no permiten la aplicación de un proceso de comodificación del cacao desde el ámbito del agroturismo, una de estas dificultades está en la baja producción en las zonas rurales que por generaciones se ha dedicado al cultivo de cacao, lo que ha generado que se pierdan muchos métodos tradicionales de siembra y cosecha, el limitado uso del recurso hídrico que impacta en el entorno natural y la aplicación de procesos tecnificados en el secado de la pepa de cacao, siendo otro elemento que se suma la falta de capacitación y seguimiento técnico que promueva la diversificación de servicios relacionados al agroturismo dentro de las propiedades y que permita el rescate del patrimonio local.

Considerando estas premisas se puede determinar ambivalente y subjetiva esta modalidad, puesto que es posible que la cultura se convierta en un producto para transacciones monetarias y posiblemente no les den el valor significativo a las tradiciones locales y procesos productivos industriales, lo que permite que las costumbres permanezcan y, además, inmortalicen la identidad de la localidad y así, se fortalezcan las memorias de los pueblos.

Con estos antecedentes se hace imprescindible develar y fortalecer las prácticas ancestrales en relación con la producción y comercialización que realizan las fincas cacaoteras, establecer cuáles podrían ser las debilidades y fortalezas con las que cuenta el agroturismo y la comodificación del cacao para el progreso local, lo cual fortalecerá el desarrollo social y económico de los pequeños productores y la

comunidad en general. Cabe hacer énfasis de cómo esta práctica se ve debilitada, según Mendoza (2020) debido al bajo relevo generacional, estilos de vida actuales, percepciones de género y su impacto en la autonomía, decisiones y participación de las mujeres en las actividades agroturísticas, en esto último es importante señalar que la mínima o casi nula participación de las mujeres afecta directamente en los modos y estilos de vida.

Otro elemento a considerar lo establece Soledispa et al. (2018), cuando explica que en el 90% de la población rural los ingresos percibidos no cubren sus necesidades básicas, debido a diversos factores, no cuentan con asesoría técnica para construcción de sus viviendas, existen poca participación comunitaria y escasos microemprendimientos adscritos al turismo sostenible. En la cultura manabita de la zona centro existe desconocimiento de como los procesos técnicos en la producción de la pepa de cacao fino de aroma se pueden implementar para el desarrollo del agroturismo, localidades, estructuras y sistemas de comunicación territorial, por lo que existe una baja transformación de productos de valor agregado y baja expresión cultural del procesamiento y consumo de este tipo de turismo (Mendoza et al., 2020), por otra parte, mayores estudios sobre los problemas latentes de estas comunidades manabitas permitirían de manera más objetiva el desarrollo de actividades agroturísticas innovadoras que respondan a estas u otras situaciones problemáticas, con estos antecedentes se plantea la siguiente pregunta:

¿Qué factores culturales y tradicionales de la siembra y producción del cacao contribuyen a la comodificación agroturística y el desarrollo local en la zona centro de Manabí?

1.2. JUSTIFICACIÓN

JUSTIFICACIÓN TEÓRICA

El presente trabajo de investigación contribuye a futuras investigaciones y propuestas académicas debido a que describe posturas teóricas y metodológicas sobre prácticas culturales que son significativas para el desarrollo socioeconómico

de las comunidades. Se toma en cuenta los postulados teóricos sobre la construcción social entre anfitrión y turista que permite tejer este vínculo social y de identidad (González, 2004), esto permite profundizar y detallar la relación de la comodificación del agroturismo y la presencia del cacao en la historia Manabita, por tanto, se remarca la importancia de proporcionar información indispensable para la recuperación, mejora y control de las fincas agroturísticas, ya que con un buen desarrollo de propuestas se llevará a cabo mayor desempeño en la producción de las fincas y por ende habrá una mayor demanda de turistas, existirán mejores ingresos económicos que fortalecerá el crecimiento de las localidades, por otra parte se rescatará algunas de las tradiciones históricas culturales que ha tenido el país, y la provincia.

Además, la fundamentación teórica permite explicar la importancia de generar un patrimonio agrario a través de la perpetuación de las prácticas tradicionales y culturales en el agroturismo (Mendoza, 2020). A través de este estudio se aporta con el desarrollo de un sustento teórico que permita visibilizar la comodificación del cacao en la actividad agroturística, promoviendo las dimensiones de la sostenibilidad, enmarcada en el fortalecimiento del ámbito social, económico y cultural de las comunidades dedicadas al proceso de producción del cacao, teniendo en cuenta que la limitada valoración cultural que se le da al proceso histórico y transcendental del cacao, se considera como una problemática significativa, por ende cuando existe una limitada valoración cultural, existe menor conocimientos de la historia y tradición propia, por tanto existe un déficit de diversificación económica, por esta razón se coloca mayor valor a otros productos y desvaloriza lo propio.

JUSTIFICACIÓN METODOLÓGICA

Desde el marco metodológico este estudio se sostiene a través de método cualitativo e interpretativo que permite acercarse a la realidad propia de los productores y a su vez se ajusta a la propuesta de investigación, por otra parte, permite desde la metodología de respuestas a las problemáticas encontradas permite demostrar la relevancia de tomar como referencia la metodología del Plan

de Desarrollo Turístico [PLANDETUR] 2030 (Ministerio de Turismo, 2019), donde se establece que el turismo y sus modalidades deben ser impulsadas de acuerdo a 5 ejes interrelacionados entre sí y que potencian la gestión asertiva del sector, entre estos están el denominado Destino y Calidad donde se impulsa potencial del agroturismo en los territorios rurales, para ello es necesario realizar un diagnóstico del producto agroturístico y de los servicios complementarios; segundo el eje de conectividad dirigido a la mejora de infraestructura vial, digital y de transporte; el tercer eje corresponde a la seguridad turística donde se estima la importancia de los protocolos de prevención y asistencia inmediata; el cuarto eje de promoción y mercadeo adaptadas a los intereses de la demanda actual a través de medios digitales y herramientas móviles, por último el cuarto eje de fomento a la inversión que busca los esquemas de financiamiento público -privado para consolidar emprendimientos.

Este estudio se sustenta en la practicidad de investigaciones que promueven la comodificación de productos agrícolas en la actividad agroturística y donde enmarcan líneas de acción específicas como son: el desarrollo de un diagnóstico situacional, que permita caracterizar las fincas y asociaciones, así como análisis de las perspectivas de los involucrados y establecer las oportunidades de desarrollo del sector en el territorio; elementos que han permitido a diversos autores desarrollar una propuesta para la comodificación turística del cacao en la zona centro de Manabí. Siendo estos elementos bases necesarios para enmarcar una metodología propia para el presente estudio, aspecto que ha permitido proponer una propuesta adaptada a las necesidades e intereses de los productores de la zona centro de la provincia de Manabí que ven en la actividad agroturística un proceso para la innovación del servicio en sus territorios.

JUSTIFICACIÓN PRÁCTICA

Desde la dimensión práctica, este proyecto fortalecerá otros estudios que permitan que desde la academia a través de actividades de vinculación con la colectividad se diseñen y se realicen actividades de comodificación del agroturismo, de manera que estas sean un aporte para el desarrollo socioeconómico de las comunidades, entre

estas actividades se deben incluir el diseño de políticas y normativas ligadas al agroturismo, tal como explica Oyarzun (2000), cuando manifiesta la importancia de instaurar políticas que permitan la sustentabilidad económica y social.

Por lo que una contribución significativa del estudio es que beneficiará a los productores de cacao ya que permitirá ponderar el valor cultural de los procesos productivos relacionados a la fermentación y secado del cacao fino de aroma que le da la característica esencial, así como la importancia que tiene el Paisaje Natural y Cultural que permite generar un producto de calidad con estándares internacionales; por lo que se busca implementar un proceso de gestión que permita una mejor administración de las fincas y propiedades dedicadas a esta actividad, a fin que genere mayores beneficios económicos y por ende permita la mejora de la calidad de vida de productores y sus familias.

1.3. OBJETIVOS

1.3.1. OBJETIVO GENERAL

Determinar estrategias de gestión turística sustentable a partir de las prácticas culturales alrededor del cacao en la zona centro de Manabí.

1.3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar las prácticas culturales asociadas a la producción y comercialización del cacao en la zona centro de Manabí.
- Analizar el impacto socioeconómico que ha tenido la presencia del cacao en el turismo en la zona centro de Manabí.
- Proponer un modelo de gestión que permita la comodificación turística del cacao en la zona centro de la provincia de Manabí.

1.4. HIPÓTESIS, PREMISAS Y/O IDEAS A DEFENDER

Si se logra determinar los factores culturales y tradicionales de la siembra y producción del cacao en la zona centro de Manabí, se podría contribuir a la comodificación agroturística y promover el desarrollo local.

CAPÍTULO II. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA

2.1 HISTORIA DEL CACAO ECUATORIANO

Hechos y vestigios históricos han sido determinantes para establecer que América es el lugar donde se da origen al cultivo de cacao, siendo los restos más antiguos relacionados con la civilización Maya y por los aztecas estos últimos la utilizaron como moneda de cambio; para Fernández y Fernández (2016) la etimología de la palabra cacao “proviene del dialecto náhuatl *cacahoati* o *cacahuati*, que significa “jugo amargo” y “chocolate”, siendo denominado por los Mayas *chocol* que significa “caliente” y “agua”, específicamente” (pág.24).

El Carolus Linnaeus, en el siglo XVIII, tomando en cuenta las prácticas ancestrales de los mayas y aztecas, denominó al árbol de cacao con el nombre científico de *Theobroma cacao*, que significa “alimento de los dioses”. El cacao simboliza abundancia, poder y ascendencia en relación al linaje étnico, por lo que se lo considera de manera metafórica como un puente entre la tierra, cielo e infierno por el cual transitan las almas de los humanos y los dioses (González et al., 2019). Los aztecas acogieron de los mayas el uso, y la cosecha del cacao. Le nombraron *cacahuat* al cacao y *xocolatl* a la bebida aromática que se obtiene del mismo. Se consideraba al *xocolatl* como estimulante para impulsar y desarrollar el apetito sexual, mejorar estados de ánimo, incremento de peso, estimular el sistema nervioso, sistema endocrino y digestivo, sobre todo para quienes presentaban dolencias o malestares físicos o psicológicos (González et al., 2019).

Desde la cosmovisión de las culturas antiguas es probable que ante las propiedades y singularidades que se identificaban del cacao, estas civilizaciones promovieron el valor divino de las semillas, generando esta apropiación de moneda de cambio ante otros productos de la época, costumbres que se mantuvieron hasta la conquista española; el uso comercial de la pepa de cacao era tal en los inicios del Imperio Español en América ya que no solamente circulaban en el naciente imperio, sino que en los países vecinos, ya que se utilizaba para adquirir productos a bajo precio, pago a soldados y compra de esclavos. Registros de 1528, señalan que Cortés

exportaban el cacao a España para el emperador Carlos V, por lo que su consumo se propagó debido a considerarse como una bebida medicinal que era consumido por nobles, con el tiempo su uso se generalizó en toda la población europea (Fernández y Fernández, 2016).

Otros estudios muestran que la producción y cultivo de cacao se extendió a Venezuela, Ecuador, Perú y el Caribe luego de la conquista española, pues estos se encargaron de movilizar el consumo del cacao, en los inicios del siglo XVI ya se consumía el chocolate caliente propagándose su consumo en la aristocracia europea por lo que un siglo después se promueve la mecanización de los procesos de tostado y molienda del cacao, hechos que dieron lugar a una mayor producción del chocolate agregándose otros componentes como vainilla y otros endulzantes (Paguay, 2014).

En el Ecuador, la presencia del cacao inicio hace 300 años, las prácticas que se relacionan con este se deben al comercio y a la producción, en una menor practica se considera el consumo local. Su importancia económica histórica se opaca ante la explotación y condiciones laborales existentes en aquella época. En los años de 1880 a 1890, el Ecuador fue reconocido a nivel mundial como el primer productor y exportador de cacao, siendo los lugares de mayor producción los cantones de Naranjal, Balao y Tenguel, en la provincia del Guayas, además de varios lugares en la actual provincia de Los Ríos (Paguay, 2014).

Quingaísa y Riveros (2017) señalan en sus estudios que el cacao en la época colonial se adaptó el cultivo en cuatro zonas ecológicas que son: la primera en la zona de la cuenca baja del Río Guayas, ubicada en las provincias de Guayas y Los Ríos; la segunda en la zona húmeda de la provincia de Manabí; la tercera, la zona de Esmeralda de donde procede un cacao acriollado; la cuarta, zona sur de Naranjal que comprende parte de la provincia del Guayas y El Oro, elementos que permiten identificar como se desarrollaron distintas variedades de acuerdos a los nichos climáticos en las distintas áreas y regiones del país.

Maiquashca (2014), señala que históricamente la actividad agrícola y posteriormente la producción de cacao ha sido esencial en la economía ecuatoriana,

denominándose al cultivo de cacao como la “pepa de oro”, ya que durante décadas se convirtió en el producto de mayor exportación para el país, siendo el promotor de una industria y comercio naciente, así como eje de desarrollo de actividades relacionadas a la banca. El autor refiere que es escasa la literatura sobre el cultivo de cacao pre-colonial, y esto quizás se deba a que los españoles exploraron en un primer punto Centroamérica y México donde descubrieron el cacao y su fruto y mucho después llegaron al Ecuador por lo que no fue nuevo el conocimiento del mismo, sin embargo, en escritos elaborados por Francisco Pizarro se detalla que se detuvo en Bahía de Matheus, ubicado en la provincia de Esmeraldas donde descubrió siembras de cacao.

Otro estudio proporcionado por Gordón (2010) explica que en un inicio la producción de cacao tuvo su auge en el cantón Vinces, en la provincia de los Ríos, que el cultivo de cacao se daba con árboles boscosos siendo una de las pocas actividades agrarias que son ecológicamente amigables y económicamente sustentables, debido a que suministra ingresos significativos, conserva tradiciones familiares y enriquece el hábitat para la vida salvaje. En la década de los 90s, Ecuador era uno de los principales productores mundiales y procesadores de cacao de excelente calidad.

La región litoral o costa es una de las principales productoras de cacao en todo el país, se identifican tres zonas especialmente, debido a su altitud a nivel del mar que se aproxima a los 500 m.s.n.m, reúnen características importantes para el cultivo, estas son: 1) En la zona norte las provincias de Esmeraldas, Manabí y las estribaciones de la cordillera en las provincias de Cotopaxi y Pichincha; 2) la zona central ubica la parte norte de la Cuenca del río Guayas y la totalidad del territorio de la provincia de Los Ríos, esta resalta por las buenas condiciones para la comercialización del cacao con aproximadamente 107000 has y por el potencial de innovación en la producción existe una mayor inversión en la zona; 3) la zona sur comprende el sur de la provincia del Guayas y el territorio de la provincia de El Oro (Romero et al., 2016).

Datos de la Corporación Financiera Nacional [CFN], (2018), señala que la provincia de Manabí tiene un lugar notorio en la producción de cacao a nivel nacional, que en promedio tributa con el 13% de la producción en el país con un total de 22 309 toneladas métricas anuales, lo que equivale a una superficie cosechada de 94 904 has. solo en el 2016; estos resultados la convierten en la provincia con potencial productivo, ya que en el último censo agropecuario realizado en el año 2000 los cantones de mayor producción de cacao de la provincia son Bolívar, Chone, El Carmen, Pichincha, Portoviejo, Tosagua y Rocafuerte (Romero et al., 2016).

2.2 PRESENCIA DEL CACAO EN MANABÍ

A través del tiempo, en la provincia de Manabí han trascendido dos etnias importantes, los cholos y los montubios que, pese a que están ubicados en el mismo territorio, cada una tiene sus propias prácticas culturales y costumbre, aun así, debido a que comparten territorio sus costumbres se han ido compartiendo y mezclando de manera que las tradiciones de unos son practicadas y aceptadas por todos, obviamente con las claras diferencias tanto geográficas como de su actividad económica (Fernández et al., 2018).

La cultura Montubia tiene su historia a partir de la producción de cacao según el levantamiento de información de la Asociación Nacional de Exportadores e Industriales de Cacao del Ecuador [ANECACAO] (2017) sobre la historia del cacao es la historia del Ecuador y a su cultivo en el siglo XVIII, se establece que el montubio surge a partir de la fusión del indígena costeño y el serrano, el negro y el español blanco; cuatro grupos étnicos que trabajaron el cacao en las grandes haciendas para los terratenientes. En Manabí el cacao se lo conocía con el nombre de caco de Bahía puesto que en época de colonia se exportó desde el puerto de bahía, la siembra del mismo y producción fue incrementando debido a que Manabí cuenta con el clima húmedo adecuado para su cultivo (Muñoz y Zamora, 2009). El cultivo del cacao, tradicionalmente, se realiza en cuatro fases que son fundamentales para que este desarrolle el aroma y sabor, los cuales son: fermentación, secado, tostón y concheo; los dos primeros se realizan en el campo

y son realizados por el agricultor, los otros dos son procesados de diversas maneras.

En relación a la cultura montubia, en la historia de esta etnia se detalla que también se formaron grupos de terratenientes, dueños de lotes pequeños en donde la producción agrícola y la cría de animales se ha convertido en un sustento cíclico no solo de cacao sino de otros productos; una práctica común de las familias montubias es que tanto las mujeres como los hijos colaboran en las plantaciones y otras actividades para el propio consumo como para el comercio. Es común en ciertos sectores encontrar al pie de la carretera a los campesinos vendiendo sus productos (Jalón, 2017).

Los montubios han aportado de manera significativa a nivel socioeconómico del Ecuador, son los principales productores de Cacao, según el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural citado por Jalón (2017) indica que “ese mundo costeño del cacao es, en esencia, el mundo del montubio” (p. 76), por lo que enmarca que la etnia Montubia que habita en la provincia de Manabí ha mantenido sus prácticas agrícolas y ha mantenido su historia gracias al sostenimiento de la actividad cacaotera, enmarcándose la importancia de que al sostener y transmitir las particularidades culturales se concreta los objetivos de la comodificación del cacao como parte sistémica del agroturismo en la provincia.

En resumen, se establece que la cultura montubia es toda aquella forma de vida desarrollada por los campesinos de las zonas rurales de la costa, a lo largo de la historia, y del tiempo, por lo que Fuertes y Noboa (2011) señalan que los elementos culturales característicos se sustentan en “su forma de vivir, vestimenta, actividades laborales, construcción de viviendas, la siembra, el medio ambiente, el diseño de su paisaje, la cría de animales, su domesticación y utilización de estos” (p.54). Los autores profundizan en las particularidades cuando indican que otros elementos se sustentan en la creación y uso de herramientas, objetos, utensilios destinados para las actividades agrícolas, ganaderas, la pesca, la caza; aunando también aspectos relacionados con el arte, la poesía entre otros, siendo estos resultados del proceso de blanqueamiento racial, históricamente generado desde su lucha por la vida,

adaptándose al medio, siendo estas condiciones que diversificaron sus propias prácticas culturales.

Existen elementos importante identitarios para la cultura montubia como lo son los amorfinos y rodeos montubios, ambos son esencialmente propios y característicos de este grupo étnico ecuatoriano, muchas de estas tradiciones se han ido perdiendo debido a movilidad de personas de la zona rural a las ciudades, por lo que integrar estas tradiciones identitarias en las actividades turísticas refuerzan la práctica de las mismas además de permitir transmitir la historia y contribuir a los ingresos económicos de manera que se establecen nuevas formas de consumo y productos sostenibles.

2.3 PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL CACAO

Estudio realizado por Vassallo (2013), señala aspectos específicos del cacao cuando menciona que “es producto de una especie vegetal que tiene requerimientos agroecológicos particulares que condicionan su crecimiento y desarrollo, ya que esta planta tropical crece en zonas tropicales entre los 20° de latitud norte y al sur de la línea ecuatorial” (p.32); se debe destacar que el producto debe contar con un ambiente con poca luz, un 30% de luz y un 70% de sombra, es por esta razón que en su cultivo también se evidencia la presencia de otros productos como otros, como café, plátano y banano. Por otra parte, la temperatura para el cultivo del cacao debe oscilar entre 20° y 32° C, es decir debe ser temperatura cálida y con un índice de humedad, por esta razón debe ser entre 500 y 600 metros sobre el nivel del mar (Vassallo, 2016).

En el Ecuador se ha identificado un número alto número de familias que habitan en el campo y se dedican a la agricultura y producción de la pepa de oro, sobre todo el cacao fino de aroma, debido a este producto, su exportación y aceptación extranjera ha permitido que se acreciente la elaboración de productos derivados de este tipo de cacao, mismo que ha tenido gran acogida a nivel, estos aspectos permiten caracterizarlo como un recurso sustentable para el desarrollo de la actividad turística.

El Viceministerio de Promoción de Exportaciones e Inversiones [PROEcuador], (2013) emite un informe donde describe las tipologías de cacao, determinando una primera variedad el cacao criollo presente desde el siglo XVIII, el cual tiene una producción a nivel mundial del 10% siendo considerado como la tipología de cacao más difícil de encontrar; otra de las variantes desarrolladas es el cacao forastero cuyas características organolépticas de calidad, le precisan como resistente a las plagas que es de uso exclusivo para la elaboración de chocolate en cantidades industriales por lo que se encuentra en un 70% en la producción mundial. Por último el cacao trinitario que es un híbrido entre los dos anteriores y que se extendió por Ecuador y Venezuela por lo que representan el 20% de la producción mundial.

Gordón (2010) precisa que el 61% de los ingresos económicos del Ecuador se debe a la exportación del cacao fino Aroma, pues este posee características únicas como su aroma floral que desprende. En la actualidad hay menos cultivo de cacao puro, puesto que existen cruces entre cepas lo que germina nuevos tipos de cacao como, sin embargo, el cacao Fino Aroma sigue siendo apreciado por la industria chocolatera internacional. El autor explica que, en relación con el comercio, es muy importante conocer las diferencias entre el cacao ordinario, y fino aroma ya que en la actualidad se siembran especies híbridas que tienen alto rendimiento y son menos propensas a plagas, pues es más rentable para la comercialización mundial.

Gordon (2010) también señala que el cacao comprende tres categorías de bienes que impactan directamente la diversificación de actividades en la cadena de valor como son a partir de los primarios donde está la cosecha, comercialización y molienda del cacao en grano y la generación de residuos; intermedios que destaca la producción de manteca de cacao, pasta de cacao y cacao en polvo y bienes finales como el chocolate en barra en sus distintas presentaciones.

Otros autores como Romero et al., (2016) hacen hincapié que la producción comercial del cacao se remonta desde el siglo XVIII, por lo que desde sus estudios señala que “la cadena del cacao conoció diversas etapas de desarrollo y estructuración de sus agentes” (p.45). Los agentes del cacao comprenden los campesinos, trabajadores agrícolas, empresarios y demás personas intervinientes

en los procesos y derivados de la producción, añade que estos conocen la tecnología básica, los canales de comercialización por lo que mantienen una experiencia acumulada en el desarrollo del producto como en su comercialización, siendo importante destacar los estudios de las organizaciones sociales que han identificado los roles y tipos de participación en la cadena de valor del cacao.

Romero et al., (2016) en su estudio precisa que a partir de 1630 el Ecuador era uno de los principales productores de cacao a nivel mundial registrándose envíos de 30 a 40 mil sacas de 60 kg., cantidades de exportación antes de la llegada de las enfermedades como la Escoba de bruja y la Monilla hace unos 100 años atrás. Hasta la fecha de emisión del estudio el cacao ecuatoriano ocupa el séptimo puesto a nivel general y es el primer exportador mundial de Cacao Fino de Aroma aportando en un 65% de la oferta total a nivel mundial.

Para Romero et al., (2016) es importante destacar que el mercado extranjero en la compra del producto busca tres características fundamentales las cuales están establecidos por la cantidad, ya que los compradores buscan fuentes suficientes de cacao para sostener la producción industrial; la calidad, ya que exige que los proveedores cumplan las normas técnicas del producto; la consistencia, referida a que los oferentes del cacao de acuerdo a las negociaciones deben mantener el volumen y la calidad del cacao a través del tiempo, siendo particularidades que desde el mercado internacional se busca en establecimiento de una fuente constante para proveer cacao idóneo para la producción en masa y diversificada de sus derivados.

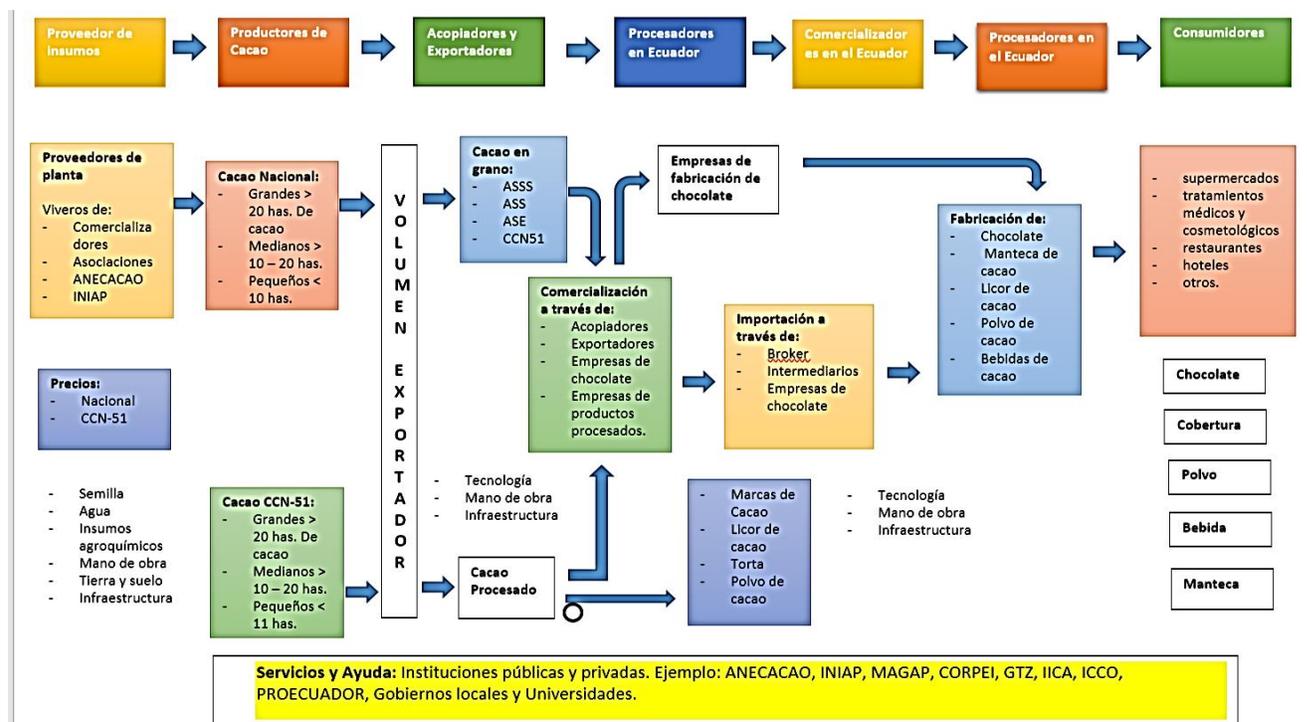
Aportes teóricos como el realizado por Crespo y Salvatierra (2012) resaltan aspectos referentes a la comercialización del cacao, ya que indican que “se considera un mecanismo básico el proceso de recurso humano, la selección y conservación del producto, la infraestructura adecuada para la producción, el manejo de ingresos, la ingeniería de cultivo y cosecha, la incursión a mercados nacionales e internacionales” (p.23). Estos aspectos intervinientes desde el proceso de siembra del cacao hasta la adquisición del consumidor final es lo que se conceptualiza como la cadena de valor.

Se debe destacar que desde las actividades y procesos de la cadena de valor y su diversificación de productos dependerá el tipo de mercadeo que generara la oferta del mismo, actualmente uno de los productos impulsados es el licor de cacao, cual mantiene una gran aceptación en el mercado nacional e internacional.

Rodríguez (2016) establece los distintos actores dentro de la cadena comercial del cacao a partir de siguiente gráfico:

Figura 1.

Mapa de actores de la cadena de valor del cacao en Ecuador



Fuente: Rodríguez (2016).

De acuerdo a la Figura 1 se precisa que, dentro de la cadena de valor, las organizaciones sociales se han ido fortaleciendo paulatinamente en el tiempo, es tangible la importancia de la participación de los dirigentes sociales, líderes comunitarios que a partir de la experiencia adquieren el conocimiento sobre las exportaciones, los intermediarios y otros agentes. Como lo indica Vassallo (2013) cuando señala que más de una organización en el Ecuador ha viajado fuera del país a participar en ferias internacionales e integrado reuniones con agentes

comercializadores de otros países, por lo que conocen los procesos relacionados a la exportación, venta de grano, venta de pasta o procesados y derivados del cacao.

Las ciudades como Portoviejo a nivel regional, Guayaquil, Durán, Quito y Cuenca a nivel nacional, se consideran de gran apertura para mercados de materia prima, semielaborados y elaborados. Como lo explica Loor (2019) cuando reseña que las empresas de estas ciudades compran la pepa de cacao en seco que hayan pasado por proceso idóneo de secado, fermentación y añejado; destacando que en otras provincias de Manabí se establecen empresas dedicadas al procesamiento de la materia prima del cacao y transformarlos en productos acabados como chocolates, caramelos, postres, entre otros, en otros casos las exportadoras están otros tipos de empresas como son las exportadoras que aplican estándares de calidad que conllevan a un exhaustivo control de las normativas para el cacao ecuatoriano.

Loor (2019) también explica que en la provincia de Manabí se hayan empresas como Fortaleza del Valle, Maquita y una diversidad de supermercados que requieren como materia prima el cacao y sus derivados, estas empresas en gran medida adquieren el cacao en grano, para posteriormente pasar por procesos de producción que permiten extraer la manteca de cacao, el licor de cacao, la torta de cacao y el polvo de cacao, siendo semielaborados que finalmente terminan como productos listos para el consumo humano.

2.4 AGROTURISMO Y CACAO

La Organización Mundial de Turismo [OMT] (2016), describe al agroturismo como una “modalidad de turismo en espacios rurales lo que incluye el turismo rural, el de aventura y el ecoturismo” (p.6), desde lo establecido por el organismo internacional esta modalidad fue instaurada en las zonas rurales de España como una respuesta del estado para promover la reactivación económica ante la migración de los agricultores y sus familias a las zonas urbanas, por lo que tiene como objetivo el desarrollo de procesos de innovación en los servicios relacionados a la producción agropecuaria, la agroindustria, gastronomía y artesanía.

La actividad agroturística se puede realizar en fincas de pequeñas o grandes hectáreas, por lo que los dueños de estas propiedades lo practican como una manera de innovar los ingresos de su negocio principal. Como derivados de la actividad principal se utiliza los recursos patrimoniales y servicios complementarios como: hospedaje, alimentos y venta de productos primarios y derivados. Esto genera mayor oportunidad de empleo para la propia familia y otras personas de la localidad donde se desarrolla dicha actividad (Fierro et al., 2014).

Andrade y Ullauri (2015) aportan que el Agroturismo es una actividad que se realiza en una zona rural de un espacio territorial determinado, en la cual el agricultor ofrece servicios de alojamiento y servicios gastronómicos, que se complementan con otras actividades generando una experiencia gratificante en el visitante o turista participa de manera activa en las tareas del campesino, o puede ser un espectador. Las prácticas agroturísticas deben encajar en trabajos de sustentabilidad, sostenibilidad y responsabilidad que recae sobre el propietario del lugar, visitantes y la comunidad rural.

Otro aspecto es el que sustentan Riveros y Blancos (2003), cuando señalan que “esta actividad ofrece un espacio para promover en práctica las reflexiones teóricas y académicas sobre los beneficios de visualizar el desarrollo rural dentro de un enfoque de territorio” (p.13), por lo que se debe considerar la relevancia que tiene la actividad rural que va más allá de lo agropecuario sino que precisa toda una forma de vida y de cosmovivencias que permite poner en valor cada actividad desarrollada en las zonas campesinas, permitiendo la aplicación de estrategias que permita obtener ingresos no agrícolas, destacándose además que desde sus recursos locales específicos que se deben identificar, caracterizar y preservar aquellos que generan bienestar en las comunidades, y que son una fuente de interés para los visitantes.

Las actividades que se realizan en las haciendas que practican el agroturismo tienen a ser recreativas, por lo que se establecen recorridos en los territorios agrícolas e instalaciones para generar la experiencia cercana entre el turista, el producto y el

campo, puesto que puede estar al tanto, aprender y experimentar sobre la producción, cultivo y elaboración de derivados.

Esta actividad puede ser activa o pasiva, esto dependerá de los gustos y elecciones del cliente. Por otra parte, la estadía y gastronomía debe ser variada también, de manera que ofrezcan variedad para así cumplir con las expectativas y exigencias del turista, generando experiencias únicas (Riveros y Blanco, 2003).

Figura 2.

Actividades del Agroturismo



Fuente: Barrera, 2006

La Figura 2 precisa desde la visión de Barrera (2006), las actividades de agroturismo que pueden desarrollar los productores y propietarios de fincas considerando la disponibilidad de los recursos, el contexto cultural y agrícola al cual se dedica, siendo importante destacar que estas mantienen el objetivo en común de generar una experiencia en los visitantes a fin de que estos desarrollen una relación y empoderamiento de la importancia cultural de preservar dichas características del territorio.

El Ministerio de Turismo del Ecuador en 1991 y luego en 2001 a través de convenios ha creado cuentas y posterior inició de convenios para la elaboración de cuentas que han permitido obtener datos reales sobre las actividades turísticas, pues ha

dado resultados objetivos que permiten implementar más estrategias para generar espacios turísticos, desde el año 2007 llegaron un aproximado de 937 487 visitas de turistas extranjeros en el país, valor que ha ido incrementando considerablemente con un incremento de 428782 visitas en los seis años posteriores, dato que consta en el reporte anual del 2013 (Ministerio de Turismo [MINTUR], 2014).

En un estudio realizado en julio de 2001 sobre agroturismo por parte del Ministerio de Turismo se detectaron rutas y circuitos turísticos agrarios por lo que se elaboraron planes pilotos en diversos territorios agrícolas del país, definiendo al agroturismo como una forma de diversificar y complementar ingresos económicos en el sector rural, en esta misma investigación se refiere que para lograr una verdadera acogida como modalidad turística se debe combinar el agroturismo con otras actividades y elementos propios (Escudero, 2016).

MINTUR (2020) desde el Plan de Desarrollo Turístico establece la importancia de generar procesos orientadores que coordinen los esfuerzos de las entidades públicas, privadas y comunitarias, cuya finalidad es coadyuvar esfuerzos para el desarrollo del turismo sostenible, basado en el contexto social y cultural del territorio y bajo los principios de minimizar la pobreza promoviendo la equidad, la sostenibilidad, competitividad y gestión descentralizada de los recursos. Siendo otros aspectos a considerar la innovación de entornos sostenibles, pues estos en esto radicaría el incremento económico y social para mejorar la calidad de vida de las comunidades agroturísticas y el bienestar y satisfacción de los visitantes, pues se aprovecharía todas las ventajas y múltiples recursos que harían más competitivo en turismo en el país.

La creación de circuitos y rutas agroturísticas en el país se ha visto relacionada con la escasa colaboración y organización entre comunidades, se ha evidenciado la falta de iniciativa de los directivos y líderes comunitarios, así mismo no se evidencia el desarrollo de estrategias, planificación y propuestas para impulsar el agroturismo, es posible al desconocimiento y motivación para emprendimientos, además que con

el tiempo y los estilos de vidas cambiantes existe menos identidad productiva, por esta razón existe carencia de protocolos de calidad.

Es importante establecer que los inventarios de atractivos y los procesos de planificación turística sean una prioridad para que una región establezca un proceso de participación comunitaria, donde los participantes realicen la puesta en común de experiencias, reflexionen sobre su patrimonio natural y cultural, sus posibles problemas y las iniciativas que propendan al conocimiento, la sostenibilidad y la transmisión de las manifestaciones a lo largo del tiempo (Hurtado y Rivera, 2019).

Para Escudero (2016) “las comunidades campesinas de la provincia de Manabí carecen aún de fuentes de ingresos con valor agregado; siguen siendo productores y comercializadores de materias primas” (p.6); por lo que el autor desde esta particularidad considera que la aplicación del turismo en estos contextos promovería un modelo de gestión ya que es una actividad cohesionadora que integra diversos aspectos como los culturales y naturales, siendo estos esenciales en el agroturismo por lo que generaría nuevos emprendimientos y a su vez nuevas oportunidades de desarrollo local.

Este aspecto permite el incremento de la actividad turística asociada con productos de relevancia histórica pueden generar aspectos de concreción que conlleven a determinar a sus procesos de producción, derivación y comercialización del cacao, como relevantes en la asimilación del agroturismo en la provincia. Para ello es necesario promover propuestas de desarrollo que busquen el fortalecimiento rural a través de las tradiciones Manabitas y su vínculo ancestral con la producción del cacao, acciones que permitan la integración de la Ruta del cacao y el circuito del cacao en la provincia (MINTUR, 2019).

La actividad agroturística basada en el cacao es una modalidad muy reciente que está impulsando de manera significativa las actividades tradicionales en la provincia, ya que soslaya en las prácticas ancestrales y la historia sobre la producción del cacao que a más de generar un fuerte impacto económico en los territorios dedicados a su cultivo trasciende a los ámbitos político, ambiental, social,

cultural e identidad de las comunidades, incidiendo en las dimensiones territoriales y empresariales del cantón (MINTUR, 2019).

2.4.1 COMODIFICACIÓN Y AGROTURISMO

En investigaciones realizadas por Recuero et al. (2016), señala que el termino comodificación viene del “inglés *commodification*, que traducido al español significa mercantilización = comodificación, el cual está siendo cada vez más usado en la investigación turística y se lo relaciona con la transformación de bienes y servicios” (p.258), por lo que este concepto fue acuñado en la actividad turística desde la aparición de las industrias culturales, las cuales son un conjunto de empresas e instituciones cuyo objetivo principal es la producción de bienes culturales que tienen fines de lucro.

En estudios realizados por Rodríguez (2019), indica que el “agroturismo aporta valor en la construcción de relaciones más equitativas y respetuosas, generadas a partir de la revalorización de prácticas, costumbres y saberes ancestrales y tradicionales del campo por lo que propone una nueva dimensión de la cultura” (p. 62), y es que a partir de la pérdida de la importancia de la agricultura es lo que se ha lleva que hoy en día se fomente la recuperación de estos espacios desde el modalidad del turismo.

Arcos (2016), indica que para la implementación del agroturismo es “indispensable el rescate y conservación de elementos naturales como culturales, puesto que brinda oportunidades de crecimiento sostenido, por ende, se debe generar estrategias para la protección de los recursos históricos” (p.14), siendo importante que estas regulaciones se apliquen en los sitios donde se genere la industria agrícola con potencial en la conservación de las tradiciones y los valores culturales relacionados con los productos locales. La concientización sobre la comodificación y el agroturismo es un aspecto vital en la búsqueda de una relación activa en pro de la conservación de la naturaleza que permita la alteración sostenible del medio ambiente, por lo que el desarrollo de proyectos agroturísticos se debe realizar en un entorno de seguridad y calidad.

En investigaciones realizadas por Mendoza (2020), establece que “un recurso cultural patrimonial debe pasar por un proceso de transformación para convertirse en un producto turístico, este proceso es conocido como comodificación ya que debe convertirse en un bien para ser consumido por los visitantes” (p.22). de acuerdo con el autor para que el recurso patrimonial se convierta en un bien debe cumplir con una serie de criterios, entre los principales es considerar la relación inherente entre la producción agrícola como parte del patrimonio local intangible de las zonas rurales.

Para autores como Chilán y Moretta (2014), señalan que “la producción agrícola sumada a las tradiciones y la diversidad de los ecosistemas locales, posicionan a Manabí como uno de los escenarios ideales para el desarrollo de actividades turísticas direccionadas al área rural” (p.11). Es así como la comodificación es un proceso que visualiza y valora la importancia de perpetuar los elementos culturales de las comunidades y sus prácticas relacionadas al cultivo y producción del cacao.

En la provincia de Manabí existe escasas fuentes de ingresos con valor agregado por lo que las comunidades campesinas siguen siendo productoras y comercializadoras de materia prima; en esta apertura el modelo de gestión que propicia la actividad turística permite desempeñar un rol relevante que conlleva a poner el valor los recursos naturales del contexto junto al patrimonio cultural siendo elementos que permiten la generación de emprendimientos y por ende propicia nuevas oportunidades para el desarrollo local. En este sentido, Félix y Bayas (2020) refuerza que “la comercialización del valor cultural patrimonial agregado a la producción del cacao es un recurso que pasa por un proceso de transformación para convertirse en un producto turístico” (p. 107).

La teoría revisada permite ser concluyente en determinar que la comodificación del cacao en la zona centro de Manabí es un proceso pertinente que busca incrementar la económica local de forma sustentable, ya que fortalece y perpetúa la identidad local y la protección del entorno natural, para lo cual es imperativo que se promuevan acciones de planificación e implementación de políticas y normativas que sean beneficiosas para la actividad agroturística, a fin de que viabilicen el

desarrollo de proyectos afines amigables con el ambiente, y las tradiciones comunitarias; y es que el sentido de la sustentabilidad de este esquema conlleva a la reducción de la pobreza, es decir que esta práctica de mercantilización debe integrar un proceso equilibrado donde la academia y las políticas públicas generen sinergias que promuevan criterios de endogeneidad, equidad y participación comunitaria (Sauvage y Gámez, 2013).

2.4.2 AGROTURISMO Y ECONOMÍA

El agroturismo es una actividad económica cuyo producto principal es comerciar un servicio relacionado con la participación de las prácticas cotidianas como son cabalgatas, caminatas, ciclismo, entre otras actividades implícitas desde los espacios rurales; en el caso del cacao implica abordar diversos estadios relacionados desde la siembra, cosecha, y en la producción de sus diversos derivados. El progreso del agroturismo propicia la reorganización de la seguridad de los actores involucrados en esta práctica, quienes pueden realizar su labor y al mismo tiempo ofrecerlo como un bien, siendo una posibilidad de hacer de su labor cotidiana una actividad generadora de ingresos que mejoran la economía familiar (Peralta y Li, 2017).

En estudios realizados por Acurio (2016), es determinante que considera que el impacto del agroturismo a nivel económico es significativo ya que “genera fuentes de trabajo en varios ámbitos además de la explotación agraria, en sí dinamizan a las economías debido a su característica de ser vinculador” (p.8), con ello el autor señala que un emprendimiento de este tipo puede generar un efecto multiplicador en torno al gasto que generan los visitantes en los distintos sitios que se visitan.

Entre los aportes de Burbano et al., (2020), hacen hincapié en establecer que el agroturismo no solo es un generador de crecimiento económico del país, sino que “también es un motor de desarrollo al eje social ya que promueve la apertura a nuevas plazas de trabajo, así como la integración de la misma comunidad” (p.140). Para el autor una característica específica de la actividad está en que es un “emprendimiento sostenible de perfil familiar” (p.140), que promueve el aprovechamiento integral de los recursos disponibles y característicos del contexto

rural por lo que busca cautivar a los visitantes nacionales o extranjeros y abrir nuevas oportunidades de negocio.

En correspondencia con lo expresado se debe destacar que entre las actividades agroturísticas que se pueden ser fuentes de ingresos son aquellas relacionadas a las modalidades de servicios de alojamiento, ya que desde la perspectiva del visitante se logra generar un proceso de involucramiento con el entorno, ante ello la implementación de estructuras rústicas que mantengan las características de ser confortables y seguras, permiten dar un valor agregado al servicio, para ello se requiere de planeación estratégica de los mismos a fin de establecer un sistema de roles y funciones dentro de la hacienda, finca o comunidad que este orientada a recibir de forma adecuada a los visitantes. Otra fuente de ingreso son las relacionadas a la elaboración de artesanías como aretes, collares, entre otros productos que pueden ser elaborados por materiales singulares que provea el entorno, siendo un aspecto que simboliza la conexión del visitante con el lugar visitado.

Uno de los servicios complementarios que pone en valor al agroturismo se refiere al servicio de alimentación, es determinante ya que en las mismas fincas, hacienda o comunidad debe predominar la gastronomía local, aunado a esto puede generarse ofertas relacionadas a la preparación de alimentos o bebidas tradicionales o la promoción de utensilios para la elaboración de los mismos. Se debe recalcar la importancia de que la experiencia gastronómica se la fusione con las prácticas agroturísticas que integren recorridos o excursiones guiadas (Zamorano et al., 2015), es importante destacar que hay otros aportes económicos que se pueden generar desde la oferta, todo siempre y cuando dependa de la zona y de la cobertura que se genera a partir de la demanda a las necesidades de los visitantes.

2.5 POTENCIALIDADES Y LIMITACIONES DEL AGROTURISMO

Hay diversos aspectos que enmarcan las potencialidades del agroturismo en el territorio y es que para su desarrollo hay diversos aspectos que se deben considerar, entre los principales están los atractivos fundamentales como son los relacionados a los aspectos ambientales y naturales que promueven el potencial

paisajístico del entorno que considera también los elementos del clima, características primordiales que genera en el visitante sentimientos de satisfacción y de completa desconexión con las actividades cotidianas. Otra potencialidad son las actividades relacionadas al entretenimiento y recreación como son natación, pesca de río, paseos en canoas, excursiones, caminatas, equitación por lo que de acuerdo a los intereses de los productores o de los dueños de las fincas estos pueden incrementar sus propuestas de acuerdo a los recursos con los que dispongan en sus establecimientos.

El agroturismo como generador de acciones de rescate de tradiciones puede promover actividades como juegos tradicionales como la rana, rayuela, brochas, entre otras elementos culturales que perpetúen la historia y costumbres de la comunidad receptora, de igual forma las prácticas culturales relacionadas con la artesanía, la historia, el arte y festivales de oralidad potencian la actividad; se debe recalcar que el emprendimiento dedicado al agroturismo debe ofrecer la accesibilidad al sitio y las facilidades en los servicios ya reseñados de gastronomía y alojamiento ya que son elementos indispensables dentro de la modalidad (Schaerer y Dirven, 2001).

El turismo rural en su modalidad del agroturismo también puede presentar debilidades, siendo la principal la inexistencia de un marco legal específicos que permita la gestión asertiva de las microempresas o emprendimientos dedicados a la actividad; y es que muy a menudo a estos emprendimientos se les exige normativas difíciles de cumplir que impiden ofertar un servicio auténtico desde los intereses de los visitantes. En un segundo punto están la falta de vías de acceso a los sitios o la carencia de servicios básicos que usualmente se tiene en los territorios rurales, a esto se suma la poca inversión en promover servicios complementarios y los escasos recursos económicos o incentivos por parte del estado para los productores; la falta de capacitación en relación a la gestión del agroturismo, desconocimiento de la demanda, debilidad en la oferta de servicios y promoción, la falta de sinergias de la comunidad (Schaerer y Dirven, 2001).

CAPÍTULO III. DESARROLLO METODOLÓGICO

3.1 DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

Este proyecto de investigación se desarrolló a través de la revisión bibliográfica de recursos didácticos como libros, artículos de revistas científicas, folletos agrícolas, actas de congresos, reportes técnicos, tesis, entre otros que existen en la red virtual. Se tomó como referencia lo propuesto por el (Ministerio de Turismo, 2019) sobre el desarrollo de estrategias para impulsar el turismo agrícola y de esta manera realizar el análisis sobre la presencia del cacao en la zona centro de Manabí y la comodificación de este para el agroturismo. Esta información sirvió como punto de partida para comprender el impacto que ha tenido la comodificación del cacao a lo largo de la historia en la provincia, de esta manera se podrá llegar a un razonamiento lógico para futuros trabajos que encuentren alternativa para impulsar el desarrollo económico de localidades agro turísticas, además de fortalecer identidad y cultura de este producto.

Gómez et al., (2014) señala que “las estrategias de búsqueda información, análisis y organización permiten la obtener los documentos referentes a un tema de investigación, así como su sistematización y estructuración con el objetivo de establecer las principales características del contexto de estudio realizado”. Cabe señalar entre las principales fuentes de búsqueda de información están los libros que se convierten en punto de partida de cualquier investigación bibliográfica, ya que estas proporcionan una base y visión global del tema seleccionado; estando a la par de las revistas científicas que contiene artículos actualizados y especializados, siendo un poco más complejo de asimilar. Por lo que es importante que en los casos que no se entienda alguna teoría o concepto que no permita el avance del proyecto, es necesario incursionar en los medios bibliográficos para adquirir una base sólida que permita consolidar la información requerida.

Esta investigación es de campo, puesto que se realizaron entrevistas y encuestas a la finca la Fortuna, Asociación artesanal la Pepa de Oro, Quinta Orgánica Sarita,

corporación Fortaleza del Valle y la Finca agroturística Julián. Además, este proyecto utilizó el método descriptivo puesto que busca un conocimiento inicial de la realidad que se produce del conocimiento que se obtiene mediante la lectura o estudio de las informaciones aportadas por otros autores, puesto que el objetivo es exponer con el mayor rigor metodológico, información significativa sobre la realidad en estudio con criterios establecidos (Abreu, 2015).

3.2 MODALIDADES DE LA INVESTIGACIÓN

El diseño de esta investigación es no experimental. Es importante especificar que, al ser una investigación documental, de campo y de revisión bibliográfica está sujeta a análisis, por tanto, este análisis será de manera personal y subjetiva lo que la convierte en una investigación es de tipo cualitativa, en esta se revisó las particularidades propias de cada productor de cacao, sus tradiciones e identidad del mismo. El presente estudio es cualitativo ya que intenta describir de forma sistemática

3.3 TIPOS DE INVESTIGACIÓN

Esta investigación utilizó los siguientes métodos:

Método inductivo: Este método permite el análisis de lo específico a lo general. Jirón y Ochoa (2017) afirman que “la investigación cualitativa o inductiva se basa en enunciados singulares, tales como descripciones de los resultados de observaciones para plantear enunciados universales, tales como hipótesis o teorías”. Como técnica se utilizó la revisión bibliográfica que permitió analizar y sintetizar la información sobre el agroturismo del cacao en Manabí, como instrumento se diseñó una ficha bibliográfica en donde se agruparon los datos informativos obtenidos de otros proyectos de investigación.

Método Descriptivo: este método busca especificar las propiedades, las características y los perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno (Hernández et al., 2010).

Método histórico: Estudia la trayectoria real de los fenómenos y acontecimientos en la historia.

3.4 POBLACIÓN Y MUESTRA

Con el objetivo de determinar la valoración económica y cultural por parte de los productores de cacao de la zona centro de Manabí la población como tal fueron los productores que pertenecen a la corporación “La fortaleza del Valle”, las cuales son: Valle del carrizal, la fortaleza, Quiroga y Río Grande de Canuto.

Se desconoce de manera exacta la población de los productores, por tanto, el muestreo es calculó de manera aleatoria mediante la siguiente formula:

$$= \frac{Z_a^2 * 2 p * q}{d^2}$$

En donde,

Z = nivel de confianza 1,96

p = probabilidad de éxito 0,5

q = probabilidad de fracaso 0,5

d = precisión (error admisible) 0,07

Despejada la formula, la muestra es de 198 productores propietarios de fincas distribuidas en la zona Centro de Manabí y a quienes se les aplicará el instrumento de la encuesta para la recolección de información

Las Entrevistas dirigidas a actores claves de la zona de estudio, se entrevistaron de una forma equitativa en los distintos cantones, al menos 2 representantes de cada uno de los siguientes actores:

- Dirigentes de las asociaciones
- Dirigentes comunitarios.

Técnicas e instrumentos

Para este estudio, teniendo en cuenta la naturaleza de este se utilizaron las siguientes técnicas:

Entrevista semi estructurada: esta técnica consistió en establecer una guía de preguntas abiertas que permitieron la mayor parte de recolección de datos posibles, para estas entrevistas se grabó las respuestas con el fin de sostener la objetividad de la recolección de la información.

Encuesta: con el fin de obtener mayoría de datos posibles de manera óptima y eficaz se utilizó una encuesta, la cual se diseñó y se aplicó a través de un registro de encuesta, mismo que permitió la interpretación de aspectos socioeconómicos inherentes a la producción y comercialización de cacao.

Para la entrevista, se realizó una revisión bibliográfica y se establecieron cuáles son los indicadores relevantes significativos, para el diseño del instrumento de registro de entrevista en el cual constaron 12 preguntas de guías para identificar las prácticas ancestrales y culturales presentes en las actividades de producción y comercialización del cacao. Esta entrevista se realizó líderes de asociaciones y centros de acopio y productores que estén vinculados a la comercialización del cacao.

Para la encuesta también se realizó una revisión bibliográfica para establecer los indicadores, tomando en cuenta los siguientes criterios: información sobre las prácticas culturales, aspectos sociodemográficos de los agricultores de cacao características de la comercialización del cacao y las relaciones de la producción del cacao con la actividad. Para la técnica de encuesta se diseñó una ficha de encuesta como instrumento para identificar.

3.5 ANTECEDENTES METODOLÓGICOS.

El marco metodológico se desarrolló tomando como referencia bibliográfica a los siguientes autores:

Turismo Rural Comunitario como una propuesta metodológica de innovación social para comunidades en conflicto Caso Montes de Maríaola, Cardozo (2015) en su investigación cuyo objetivo fue diseñar una propuesta de desarrollo turístico sustentada en su riqueza natural y cultural para la Región Montes María de Colombia en la cual involucra a la comunidad, explica que para esta nueva práctica turística es importante incorporar un marco de la pluriactividad o multifuncionalidad considerando elementos significativos como la participación comunitaria.

Las áreas rurales, en su mayoría presenta dificultades e índices de pobreza, sin embargo, cuentan con una gran riqueza cultural y natural; por tanto, las actividades en relación al agroturismo y a la comodificación del mismo utilizando recursos sostenibles que impulsen el desarrollo socioeconómico en estas regiones; siendo importante ya que la práctica agrícola se convierte en parte del patrimonio, además que a través de estas se establecen indicadores sobre el impacto social y económico que el cacao propicia a partir del agroturismo en la zona centro de la provincia de Manabí.

En el estudio realizado por Cardozo (2015) se evidencian cuatro etapas para el mismo, a comparación con este estudio que cuenta con tres, en la investigación de esta autora propone una primera etapa como revisión documental de estudios relacionados con turismo rural, turismo rural comunitario, turismo sostenible y desarrollo comunitario a través del turismo. En las siguientes fases realiza un análisis de casos, valoración de atractivos turísticos y finalmente establece una propuesta. Estas etapas son similares a este estudio puesto que esta investigación pretende determinar factores socioeconómicos, identificar prácticas culturales y finalmente diseñar una propuesta innovadora para la comodificación del turismo en base a la presencia del cacao en la zona centro de Manabí.

El agroturismo como factor determinante en la dinamización turística del cantón Cevallos provincia de Tungurahua realizado por Espin (2015) concluye que es importante tomar medidas de conservación para revalorizar y revitalizar las técnicas ancestrales de cultivo y producción de recursos agroturísticos, por lo general se evidencia apoyo hacia el agricultor para que pueda mejorar su

producción e incrementar los ingresos económicos de las familias, por otra parte los turistas nacionales muestran un gran interés por desarrollar actividades de turismo, lo que demuestra que es necesario mejorar al momento de brindar los servicios agroturísticos.

El agroturismo como dinamizador de destinos turísticos en el centro de Manabí desarrollado por Escudero (2016) determina que el agroturismo en Manabí tiene mucho potencial, dada la gran variedad productiva que poseen los suelos de esta provincia. Este estudio visibiliza las ofertas agroturísticas alrededor del cacao fino y de aroma en la provincia de Manabí y especifica que el cacao forma parte de un legado cultural, mismo que puede ser utilizado de manera eficiente como componente de un producto turístico para el desarrollo de las comunidades campesinas en la provincia. El proceso metodológico planteado consistió en la identificación de productos turísticos existentes basados en la temática del cacao fino de aroma, por medio de fichas estructuradas realizó un inventario las fincas, asociaciones y comunidades con producción cacaotera que tienen potencial agro turístico y por último evaluó los elementos asociativos y de transformación de la materia prima, para identificar posibles oportunidades y aprovechamientos para la actividad turística.

Plan estratégico para el aprovechamiento agroturístico del circuito de cacao fino de aroma en Manabí propuesto por Cantos (2017) donde elaboró un plan estratégico que busca contribuir al aprovechamiento agroturístico del circuito de cacao fino de aroma en Manabí. Este estudio identificó varios componentes que impiden el aprovechamiento del agroturismo, como la inexistente infraestructura turística, la insuficiente señalética y el desconocimiento del potencial agroturístico. La metodología se basó en tres fases, la primera fase consistió en un diagnóstico situacional y la aplicación de una matriz FODA que permitió establecer las principales limitaciones y oportunidades, instrumento que fue complementado con la aplicación de las matrices EFI y EFE; en la segunda fase se realizó un estudio de mercado el cual determinó una oferta turística deficiente en las comunidades, en relación a la demanda se precisó que esta tiene el interés de visitar fincas

agroturísticas determinando las necesidades primordiales que esta requiere, la tercera fase de diseño de estrategias y la cuarta fase de control y seguimiento evidencian el análisis de resultados de los instrumentos aplicados en contraste con el estudio del PLANDETUR; el trabajo concluye con el desarrollo de seis programas y once proyectos sostenidos desde el PLANDETUR y los resultados del diagnóstico realizado.

La comodificación del patrimonio agrario desde la academia. Caso de estudio: “fincas agroturísticas” realizado por Mendoza (2020), resalta el uso de la metodología de Investigación – Acción – Participativa (IAP), el cual enmarca la importancia en la aplicación de varios manuales como: guía de planificación y gestión del ecoturismo comunitario y la guía para el desarrollo del agroturismo, el estudio desarrolla un proceso descriptivo en la implementación de estrategias para impulsar el agroturismo sustentable en conjunto con los propietarios de fincas.

En los resultados se obtuvo un inventario a partir de las experiencias rurales sobre aquellas estrategias que potenciarán el turismo en las cuales incluyó la elaboración de productos, material promocional, capacitación y viajes de familiarización. Este proyecto integró las funciones sustantivas de la ESPAM MFL que son academia, vinculación e investigación.

En la tabla 1 se precisa un cuadro de doble entrada que muestra de manera resumida los antecedentes metodológicos.

Tabla 1.

Matriz de diseño metodológico según autores.

(Cardozo, 2015)	(Espin, 2015)	(Félix, Bayas, 2016)	(Cantos, 2017)	(Félix, 2020)
1. Revisión bibliográfica sobre modalidades turísticas y	1. Revisión bibliográfica. 2. Encuesta a productores,	1. Identificación de productos existentes del cacao fino aroma.	1. Diagnóstico situacional 2. Matriz FODA 3. Estudio de Mercadeo	1. Análisis de resultados de instrumentos aplicados en las fincas cacaoteras de

desarrollo comunitario.	trabajadores involucrados en el agroturismo.	4. Inventariado de fincas, asociaciones y comunidades con potencial agroturístico en base a la producción de cacao.	4. Implementación de estrategias.	la zona centro de Manabí.
2. Análisis de casos sobre sus experiencias de turismo rural comunitario.	3. Análisis de datos para diagnostico situacional.	5. Evaluación de elementos asociativos y de transformación de materia prima.		2. Identificación de estrategias para la comodificación turística del cacao a partir de los resultados.
3. Caracterización sobre aspectos socio-demográficos.		6. Identificación de oportunidades y aprovechamientos para la actividad agroturística.		3. Diseño de propuesta para la comodificación turística del cacao en la zona centro de Manabí.
4. Diseño de propuesta metodológica de turismo rural comunitario.		7. Difusión de resultados.		

Fuente: Elaboración propia

A continuación, en la tabla 2 se precisa la matriz de integración de criterios que permite establecer los criterios unificados a ser alcanzados en el presente estudio, para lo cual se realizó un análisis en donde se exponen los resultados de los elementos a través de la siguiente matriz:

Tabla 2.

Matriz de integración de criterios

A	Recoger información	E	Caracterizar prácticas culturales presentes en la producción del cacao.
B	Diagnóstico del impacto socioeconómico del agroturismo.	F	Identificar la auto identificación étnica de la muestra.
C	Cuantificar del impacto económico (costo/beneficio)	G	Analizar potencialidades y debilidades presentes del agroturismo en las fincas cacaoteras de la zona centro de Manabí.
D	Determinar empleos generados a través del agroturismo del cacao	H	Determinar líneas estratégicas.

Fuente: Elaboración propia

En la tabla 3, se determinan la integración de las propuestas metodológicas a ser aplicadas en la presente investigación, la cual está relacionada con el planteamiento de criterios necesarios para dar sustento al proceso metodológico que permita dar solución a la problemática establecida.

Tabla 3.

Matriz comparativa de criterios

No.	Año	Autor	Fases								Total	
			A	B	C	D	E	F	G	H		
1	2015	Cardozo	x	x							2	
2	2015	Espin	x			x			x		3	
3	2016	Félix, Bayas	x	x					x		3	
4	2017	Cantos	x	x		x				x	4	
5	2020	Félix	x					x		x	x	4

Fuente: Elaboración propia

3.6 PROPUESTA METODOLÓGICA

Este proyecto consta de tres fases, por lo que se detalla en la tabla 4 el proceso metodológico que caracteriza el estudio y que se detalla a continuación:

Tabla 4.

Fases del proyecto

FASES	ACTIVIDADES	MÉTODOS/TÉCNICAS
Fase 1 <ul style="list-style-type: none"> Identificación de las prácticas culturales asociadas a la producción y comercialización del cacao en la zona centro de Manabí. 	<ul style="list-style-type: none"> Caracterizar las prácticas culturales y tradiciones asociadas a la producción de cacao. Identificar la percepción y auto identificación étnica de 	<ul style="list-style-type: none"> Métodos: Revisión bibliográfica y de documentos. Técnicas: Encuesta Herramientas: Formulario de encuesta

	empleados y empleadores de las fincas cacaoteras.	
Fase 2	<ul style="list-style-type: none"> - Diagnosticar el impacto socioeconómico de las fincas cacaoteras. - Establecer las características económicas de las fincas cacaoteras de la zona centro de Manabí. - Determinar el impacto económico de la producción de cacao y su relación con el turismo. - Identificar los empleos generados a través del agroturismo del cacao. 	<ul style="list-style-type: none"> - Métodos: Revisión bibliográfica y documental. - Técnicas: Entrevista Encuesta - Herramientas: Formulario de encuesta. Ficha de entrevista
Fase 3	<ul style="list-style-type: none"> - Analizar potencialidades y debilidades presentes del agroturismo en las fincas cacaoteras. - Conceptualizar la estructura del modelo. - Implementar estrategias para la comodificación turística del cacao. 	<ul style="list-style-type: none"> - Método: Lluvia de ideas - Técnica: FODA - Herramientas: Matriz FODA Matriz de estrategias.

Fuente: Elaboración propia

A continuación, se amplía el proceso de metodológico a partir de los siguientes lineamientos:

Fase I.

Constó en la identificación de las prácticas culturales asociadas a la producción y comercialización del cacao en las fincas cacaoteras del centro de Manabí, para ello están programadas dos actividades, las cuales son:

1. Caracterización de las prácticas culturales y tradiciones asociadas a la producción de cacao: para esta actividad se realizaron acercamientos con líderes de

asociaciones y comunidades a quienes se les aplicó una entrevista cuyo formulario está estructurado a partir de los siguientes indicadores: práctica productiva utilizadas desde la tradición, formas de producción, cosecha y comercialización.

2. Identificación de la percepción y auto identificación étnica de empleados y empleadores de las fincas cacaoteras: esta actividad se realizó un acercamiento a fincas de la Corporación Fortaleza del Valle y de la Asociación La Pepa de Oro a quienes se les aplicó una encuesta en la que se registraron los indicadores como la auto identificación tanto de productores de cacao, aspectos relacionados al entorno familiar dedicado a la producción del cacao.

Fase II.

Esta fase tuvo como objeto analizar el impacto económico que ha tenido la presencia del cacao en el turismo en la zona centro de Manabí, para cumplir con esta actividad, se utilizó como método la revisión documental que permitió establecer aspectos relacionados al rendimiento socioeconómico de la producción de cacao dentro de las fincas, tipos de empleos generados de manera directa e indirecta, número de productores asociados en la zona centro de la provincia, para ello es importante realizar las siguientes actividades:

1. Diagnóstico del impacto socioeconómico de las fincas cacaoteras: para el alcance de la tarea se generó un acercamiento a los productores de cacao a quienes se les aplicó preguntas de encuestas direccionadas a conocer datos sociodemográficos de los productores de cacao, información que fue contrastada de acuerdo a las entrevistas aplicadas a los líderes de comunidades y asociaciones.

2. Establecimiento las características económicas de las fincas cacaoteras de la zona centro de Manabí: para cumplir con esta actividad se establecieron conversatorios tanto con los líderes de las comunidades productoras de cacao y sus productores, donde se obtuvieron datos con la aplicación de las técnicas de la encuesta y la entrevista semiestructurada, en esta entrevista se incluyeron los siguientes indicadores: nivel de ingresos mensuales, canales de comercialización,

capacidad de asociación, tipo de cultivo que realiza, áreas de mayor producción y el volumen de comercialización del cacao fino de aroma.

3. Determinar del impacto económico correspondiente a la producción de cacao y su relación con el turismo: los resultados de esta actividad constarán con los reactivos específicos esbozados tanto en la encuesta como en la entrevista y su constaste con la revisión bibliográfica y documental, elementos que permitieron identificar la unicidad que tienen la producción del cacao en la actividad turística.

4. Determinación de empleos generados a través del agroturismo del cacao: a partir de la consolidación del análisis de los reactivos establecidos en la encuesta para identificar las tipologías de empleos generados en la actividad agroturística y estableciendo la percepción de integrar la actividad en el proceso de diversificación de servicios en las fincas productoras de cacao.

Fase III

La fase tres consistió en desarrollar un modelo de gestión cuya estructura operativa tribute a la comodificación agroturística de las fincas productoras de cacao en la zona centro de la provincia de Manabí, para ello se han establecido 3 actividades las cuales son:

1. Análisis de potencialidades y debilidades presentes del agroturismo en las fincas cacaoteras: para realizar esta actividad se realizó un encuentro con los productores de la Asociación La Pepa de Oro quienes a través de una lluvia de ideas se logró delinear la Matriz FODA necesaria para identificar el sustento operativo que permita la comodificación del agroturismo en las fincas productoras de cacao.

2. Conceptualización de la estructura del modelo: esta tarea se llevó a cabo a partir del análisis de las potencialidades y debilidades, ya que permitió establecer los componentes esenciales que propician la articulación de acciones operativas para el diseño del proceso de comodificación del agroturismo y los elementos relacionados a la producción del cacao Fino de Aroma.

3. Estrategias para la comodificación turística del cacao: para esta actividad se diseña y desarrolla el Modelo FODIPRO, herramienta que permite direccionar el proceso de comodificación del agroturismo como parte complementaria en las actividades económicas que diversifican las fuentes de ingresos en las fincas productoras y comercializadoras de cacao.

CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Para el estudio se consideró la aplicación y compilación de información a través de las técnicas de encuestas y entrevistas, elementos que permitieron establecer las prácticas culturales relacionadas a la producción y comercialización del cacao, la importancia económica de este sector para el desarrollo de la actividad turística y el diseño de un modelo de gestión contextualizado que permita el fortalecimiento del agroturismo en la zona centro de la provincia de Manabí.

Para ello, se aplicó una encuesta determinada por 4 bloques de información como son: 1) información sobre prácticas culturales; 2) información sociodemográfica de los agricultores; 3) características de la comercialización del cacao; y, 4) relación de la producción del cacao con el turismo, siendo encuestados 198 productores propietarios de las fincas distribuidas en la zona centro de Manabí, en su mayoría integrantes de la Asociación “La pepa de Oro” y otros de la Corporación “Fortaleza del Valle” y “Primera Piedra”, en una temporalidad del 24 de enero al 25 de febrero del 2022.

También se aplicó una ficha de entrevista semiestructurada, que consideró lineamientos determinados por: 1) la percepción histórica de la comercialización del cacao, 2) el posicionamiento a nivel nacional e internacional, 3) la situación actual del cacao de Manabí, 4) la incidencia del cacao en la tradición cultural y 5) el impacto en la promoción de la actividad turística en la provincia.

Estas se aplicaron a 16 personas entre las cuales se encuentran comerciantes, presidentes o líderes de asociaciones y autoridades de empresas relacionadas a la cadena de valor del cacao, las cuales fueron aplicadas entre el 26 y 30 de enero de 2022.

Para complementar el proceso de análisis de resultados se aplicó el método de revisión bibliográfica y documental lo que permitió consolidar el análisis a fin de contrastar los datos obtenidos y dar practicidad a la necesidad del Modelo de Gestión que consolide la comodificación del agroturismo en las fincas productoras de cacao en la zona centro de la provincia de Manabí.

4.1 FASE 1: IDENTIFICACIÓN DE LAS PRÁCTICAS CULTURALES ASOCIADAS A LA PRODUCCIÓN DEL CACAO.

La identificación de las prácticas culturales asociadas a la producción y comercialización del cacao en las fincas cacaoteras del centro de Manabí, permite identificar aspectos fundamentales relacionados a la práctica productiva utilizadas desde la tradición, formas de producción, cosecha y comercialización, elementos que permiten identificar la percepción y auto identificación étnica de empleados y empleadores de las fincas productoras de Cacao.

4.1.1 CARACTERIZACIÓN DE LAS PRÁCTICAS CULTURALES Y TRADICIONES ASOCIADAS A LA PRODUCCIÓN DEL CACAO

Entre las características de las prácticas culturales y tradiciones asociadas a la producción del cacao se debe determinar el tipo de cacao que se cultiva en la zona de estudio y de la forma de cosecha; ante ello, los datos obtenidos a través en la entrevista aplicada a líderes de asociaciones y comunidades de la zona centro de la provincia de Manabí (Anexo 3) y donde se establecen los siguientes datos:

- Temporalidad de siembra y cosecha del cacao

Considerando la pregunta los entrevistados indicaron que para la producción del cacao no hay una temporalidad de siembra o cosecha específica, pues a partir de la calidad del suelo, el clima y la disposición de recursos hídricos las plantaciones de cacao se desarrollan de manera correcta. Estos destacan que para la cosecha si hay una temporalidad muy marcada dependiendo de la tipología del cacao, en el caso del CNN-51 tiene una mayor productividad en los meses de verano y en el caso del Cacao fino de aroma las cosechas siempre serán más productivas en las épocas de lluvias.

Señalan la importancia de las condiciones agroecológicas (temperatura, humedad, precipitaciones y horas de luz), así como condiciones de manejo de cultivo (riego, podas y fertilización) como un elemento determinante para la producción del cacao; por lo que señala que de acuerdo a esto en las zonas bajas se cosechan

mayormente el CNN-51 porque la producción es más rápida cuando se le da el mantenimiento adecuado y el sistema de riego tradicional, es importante mencionar que esta variedad se cosecha porque da 2 o 3 veces más que el Cacao Fino de aroma que generalmente rinde más cuando sus cultivos están en zonas altas, resaltando tiene una mejor cotización en el mercado nacional e internacional.

- **Herramientas ancestrales se utilizan en el cultivo del cacao**

Todos los consultados indican que, como herramientas ancestrales para la siembra y cosecha del cacao, los agricultores usan elementos básicos como machetes, tijeras de poda, despupadora, tachos, cajas de madera y sacos; para el proceso de postcosecha se destaca en algunas zonas rurales construyen un tipo de cubiertas con camas de rieles donde mantienen tendido de forma permanente el cacao.

Se consideran en las asociaciones y centros de acopios desde los últimos 20 años para el proceso de secado usan equipos como las secadoras, marquesinas, o las pistas para secar. Se debe indicar que, en su mayoría las herramientas ancestrales son poco utilizadas en las zonas rurales; y es que se debe destacar que para la comercialización del cacao se requiere mantener las normas de calidad, mucho más en el caso del Cacao Fino de aroma que debe mantener protocolos desde la siembra hasta la postcosecha del producto.

- **Métodos y productos tradicionales son utilizados para mantener la siembra y cosecha del cultivo de cacao**

Desde la experticia de los entrevistados se señalan que para la siembra del Cacao Fino de Aroma muchos agricultores mantienen técnicas tradicionales, ya que en ocasiones los agricultores antes de sembrar 1 o 2 has de cacao primero siembran plátano, indican que en menos de un año “*está hecho*”, lo que es aprovechado ya que este les da sombra a las plantaciones de cacao; una vez que las plantas de cacao tengan el tamaño apropiado y la de plátano esta seca la cortan para que solo quede el cacao, cuando realizan este proceso los tallos del plátano permanecen en el suelo les sirve de abono y mantiene con humedad las tierras. Otro aspecto relevante es que los propietarios que se dedican al cultivo del cacao Nacional

también suelen sembrar árboles frutales (naranjas y mandarinas) para cuando el cacao empiece a florecer éste adquiere el aroma de la fruta que tiene sembrada.

Los encuestados afirman que en la mayoría de los casos ya no se utilizan métodos ancestrales para el mantenimiento del cacao, señalan que en el pasado los mayores tenían un mayor conocimiento de las dinámicas de las plantaciones así que estos aplicaban estrategias de control natural a través de ciertas variedades de insectos que protegían a las plantas de enfermedades; con el uso de insecticidas se eliminaron a muchos controladores naturales que anteriormente los agricultores desde su experiencia aplicaban para sembrar y proteger las plantaciones de cacao.

Otro aspecto comentado se da en el proceso de la cosecha, donde es común ver en las plantaciones a las mujeres para “desmagueizar” la pepa del cacao, sacando la pulpa y las venas a fin de que quede solo la pepa, este proceso lo realizan con las manos en ciertas ocasiones también utilizan cucharas o unas mesas adaptadas para separar la pulpa de las venas es aquí donde intervienen más las mujeres y niños.

Para el proceso de fermentación del cacao fino de aroma, que comprende un proceso que facilita la descomposición enzimática de los carbohidratos y proteínas en el interior del cacao, a esto le llaman la miel, que permiten liberar los precursores del sabor que le da el aroma al cacao fino. En las asociaciones consultadas señalan que este proceso se realiza en cajones colocados en hileras y dispuestos en tres niveles de altura diferentes, en el interior se revisten los cajones con hojas de plátanos o se utilizan sacos esto es para facilitar la fermentación; posteriormente se aplican los protocolos de acuerdo a las solicitudes de los compradores, como por ejemplo pueden solicitar que en cacao pase en el primer nivel pase 1 día, en el segundo nivel 2 días y en el tercer nivel 3 días o pueden ser lo contrario; se debe precisar que estos espacios deben controlar la medición de la temperatura a partir de la aireación.

Otro aspecto mencionado por los entrevistados fue formas de secado que se aplican en el proceso de la postcosecha, indican que en los últimos años para el procesamiento del Cacao fino de aroma se utilizan las planchas o camas elaboradas

de caña, o también las conocidas como marquesinas que tienen cubiertas con mayas plásticas para regular la temperatura en el proceso de secado, donde se busca bajar la humedad al 7% que es el estándar y posterior se entrega al comprador. Para corroborar si el cacao está listo normalmente se parte el cacao para ver el nivel de humedad, se debe indicar que hay personas que han desarrollado la habilidad del cálculo de la mano para medir el nivel humedad del cacao, lo que igual es corroborado con equipos técnicos en la actualidad.

- **Características del cacao para su comercialización**

Para los consultados el cacao para su comercialización debe tener algunas características para su comercialización, entre las principales está que: 1) debe ser un cacao sano que no haya sido afectado por la monilla. 2) es el secado al 6% de humedad que es el porcentaje estándar que reciben las exportadoras.

En el caso del cacao fino de aroma hay procesos de calidad que se deben llevar adelante desde la siembra del producto como son no usar fertilizantes o abonos químicos. En los casos de las asociaciones que exportan el producto, utilizan sus propios insumos orgánicos; aplicando un control exhaustivo en el momento de la recepción del cacao a través del análisis de laboratorio para identificar que el cacao esté libre de químicos.

Es importante destacar que el cacao fino de aroma se lo considera un producto de calidad que alcanza estándares altos en perfiles de sabor por su penetrante aroma floral y sabor frutal lo convierte en uno de los cacos con reconocimiento mundial, alcanzando premios mundiales como el del Salón del Chocolate de París a través de la Corporación Fortaleza del Valle del cantón Bolívar.

- **Lugares donde tradicionalmente se comercializa el cacao**

Para los consultados la comercialización del cacao ha sido tradicional en los cantones de la zona centro de la provincia, señalan que en los últimos 20 años este producto toma un repunte con la apertura de los mercados internacionales y el incrementó en el nivel de asociatividad de los agricultores y a partir de los centros de acopio desarrollados en el área de estudio.

Hay que indicar que tanto las asociaciones como los centros de acopio compran el cacao en baba, para posteriormente desarrollar los procesos de fermentación y secado. Solo en el cantón Bolívar se hayan 4 asociaciones de cacao que aglutinan a más de 1000 agricultores asociados y que provienen muchos provienen de otros cantones de la zona centro de la provincia; entre las más importantes están Fortaleza del Valle en la provincia de Manabí.

- **Rentabilidad del cacao al núcleo familiar**

Los entrevistados afirmaron que sí es rentable para una familia dedicarse al cultivo del cacao, resaltando una frase local “la producción de cacao es para gente pobre”; con esta frase hacen relevancia porque los agricultores cosechan cada 8 o cada 15 días están recogiendo el producto que permite sustentar la economía familiar; generalmente cuando cosechan por semana suelen obtener entre 3 a 4 quintales. Se debe recalcar que por quintal el CCN-51 genera un valor en el mercado local entre 40 a 44 dólares y en el caso del cacao fino de aroma tiene un valor referencial entre 50 a 52 dólares.

- **Actores relacionados a la comercialización del cacao que obtienen mayores ganancias**

Para los entrevistados toda persona interviniente en la comercialización del cacao obtienen ganancias, desde el agricultor que de acuerdo al nivel de productividad de la finca y de su capacidad para vender el cacao en baba o en seco puede ubicar el producto ya sea en las asociaciones si es miembro o comercializarlo en lugares de acopio. Por otro lado, las asociaciones y centros de acopio que tienen niveles de rentabilidad altos, en los casos donde se comercia con el cacao fino de aroma un quintal se vende directamente a la empresa productoras en 190 dólares, en el caso del cacao CCN-51 puede llegar a 75 dólares siendo estos valores referenciales. Para los consultados precisan que quienes tienen mayores ganancias son los exportadores y productores que producen derivados del cacao, ya que estos desarrollan un producto final; es importante señalar que, en esta pregunta, estos indican que los precios pueden mejorar dependiendo en muchos casos de las

políticas públicas que permitan mejorar aspectos como accesibilidad y procesos de tecnificación de las asociaciones y sus miembros.

La caracterización de las prácticas culturales asociadas a la producción del cacao se precisa desde el proceso de siembra, ya que desde la cosmovisión y experticia de los productores consultados enmarcan que la temporalidad del cacao fino de aroma está definida a partir de las condiciones agroecológicas, así como el manejo orgánico del cacao, prácticas que también son aplicadas para la producción del cacao CNN-51, siendo un aspecto tradicional sembrar junto al cacao productos como el plátano para generar sombra en los primeros meses o sembrar árboles frutales como naranja y mandarina para que el cacao cuando empieza a florecer adquiera el aroma de la fruta; los entrevistados señalan que se siguen aplicando las mismas herramientas ancestrales como el machete, cajas de madera y sacos el tiempo de cosecha siendo otra práctica desde la tradición que las mujeres se hagan cargo de “desmagueizar” o sacar la pulpa del cacao, o el uso característicos de las cajas destinadas para la fermentación en los casos del cacao fino de aroma técnica ancestral desarrollada para liberar los precursores del sabor.

Se destaca que en el proceso de secado del cacao de acuerdo a la zona rural donde se precise el cultivo, muchos desarrollan equipos tradicionales como las camas de rieles con cubierta que están regulados para dar tiempos de sombra y calor para secar el cacao, aunque en los últimos años utilizan las marquesinas donde deben cuidar la posición del sol para regular el calor, destacándose otra técnica que ya muy pocos productores aplican como el cálculo de la mano para identificar la humedad estándar de la pepa del cacao, aspecto que es determinante para definir el valor en la comercialización del cacao, siendo la zona centro uno de los sitios tradicionales para el acopio y venta del cacao, siendo fundamental para la economía familiar de los productores de este sector de Manabí quienes señalan que a mayor productividad son mayores las ganancias.

4.1.2 IDENTIFICACIÓN ÉTNICA DE LOS EMPLEADOS Y EMPLEADORES DE LAS FINCAS CACAOTERAS.

Considerando el análisis sobre la identificación étnica se aplicó una encuesta a 198 productores procedentes de distintos sectores de la zona centro de la provincia en los primeros meses del año, estas preguntas estuvieron orientadas para establecer la incidencia cultural desde la autodenominación étnica, estableciéndose su importancia desde el contraste del análisis teórico que a continuación se precisa:

Tabla 5.

Autodenominación étnica

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Mestizo	60	30.3	30.3	30.3
	Montubio	127	64.1	64.1	94.4
	Afrodescendiente	11	5.6	5.6	100.0
	Total	198	99.5	100.0	

Fuente: Elaboración propia

La tabla 5 muestra los resultados referentes a la autodenominación étnica de la población consultada, en un 64.1% se definen como montubios, el 30.3% mestizo y el 5.6% afrodescendiente. La pertenencia cultural es un aspecto relevante de las comunidades rurales, cabe señalar que desde la perspectiva de los propios habitantes de la zona centro en su mayoría se definen como montubios por lo que se respaldan los factores socio culturales determinadas por las prácticas agropecuarias que subyacen en el modo de vida, las creencias compartidas, hábitos, simbolismos y rituales establecidos desde el imaginario local que ellos estimen propio.

La literatura científica establece que la autodenominación étnica comprende el derecho libre y voluntario de una persona a autoidentificarse desde sus costumbres, antepasados y que se siente parte de un grupo étnico, siendo un aspecto determinante desde la perspectiva de la identidad cultural que tiene un territorio y el

pacto ancestral con la naturaleza como forma de vida que se da desde el entorno de la ruralidad.

Cabe indicar que desde el sector cacaotero hay la prevalencia de las costumbres montubias que corresponde al campesinado dedicado a la agricultura, por lo que desde el enfoque de la economía rural, han sido determinante para el cambio paulatino en la transformación de la cadena de valor del cacao estableciendo nuevos parámetros de desarrollo y que los sectores antes conocidos como vulnerables se ven en la apertura de implementar procesos de transformación aunado al conocimiento ancestral (Mera et al., 2022).

Tabla 6.

Motivación para el cultivo de cacao

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Por tradición	60	30.3	30.3	30.3
	Por negocio	24	12.1	12.1	42.4
	Ambas	102	51.5	51.5	93.9
	Otras razones	12	6.1	6.1	100.0
	Total	198	100.0	100.0	

Fuente: Elaboración propia

Los resultados de la tabla 6 establecen las razones porque cultivan cacao, los encuestados manifestaron en un 51.5% que por las dos razones por tradición familiar instituida desde los grupos comunitarios establecidos generacionalmente y que se han sustentado economía local en la producción y comercialización del cacao y que compagina con las actuales demandas a nivel nacional e internacional del producto, el 30.3% indicó que permanecen en la actividad específicamente por tradición. Es importante destacar que la agricultura es una actividad económica primaria, que en general se convierte en el sustento de las comunidades rurales, ante ello, éstas siempre estarán inclinadas a sembrar de acuerdo a la demanda que precisen rentable por lo que el cacao da esa pauta que no es actual, sino que históricamente el país responde a esta demanda internacional.

Tabla 7.*Tiempo de trabajo en el cultivo de cacao*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Los últimos 5 años	35	17.7	17.7	17.7
	20 años	35	17.7	17.7	35.4
	Toda la vida	128	64.6	64.6	100.0
	Total	198	100.0	100.0	

Fuente: Elaboración propia

La tabla 7 enmarca la el tiempo que los encuestados tienen trabajando en el cultivo de cacao, ante ello los resultados estiman que el 64.6% indicaron que han trabajado toda su vida en la actividad, un 17.7% indicó los últimos 5 años y otro 17.7% mencionó tiene 20 años trabajando; los resultados muestran que el cultivo de cacao es una actividad económica tradicional de los habitantes de la zona centro de la provincia, considerándose una que es transmitidas por generaciones.

Tabla 8.*Aprendizaje del cultivo de cacao*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Por familiares	170	85.9	85.9	85.9
	A través de estudios superiores	14	7.1	7.1	92.9
	Otras razones	14	7.1	7.1	100.0
	Total	198	100.0	100.0	

Fuente: Elaboración propia

La siguiente tabla 8 hace referencia en los encuestados cómo aprendió a cultivar el cacao, para el 85.9% señala que fue a través de sus familiares; el 7.1% indicó a través de estudios superiores y otro 7.1% señaló que aprendió por otras razones. Los resultados enmarcan la importancia socio – cultural que se genera desde la

transmisión de conocimiento generacional, por lo que se genera todo un sistema de valores abocados en costumbres que genera la tradición del cultivo de cacao.

Los datos recabados evidencian alto componente en el valor cultural, ya que desde las perspectiva de los productores agrícolas la producción del cacao en la siembra, cosecha y postcosecha mantienen prácticas culturales que son parte de la conexión profunda con la tierra y el proceso de transición del conocimiento generacional que evoca el mantenimiento de las costumbres y tradiciones, a ello se incorpora el sentido de la autodenominación étnica que desde el mestizaje promueve la conservación de la cultura local, siendo parte del patrimonio rural y que contribuyen al desarrollo económico de la provincia y del país.

4.2 ANÁLISIS DEL IMPACTO ECONÓMICO DEL CACAO EN EL TURISMO.

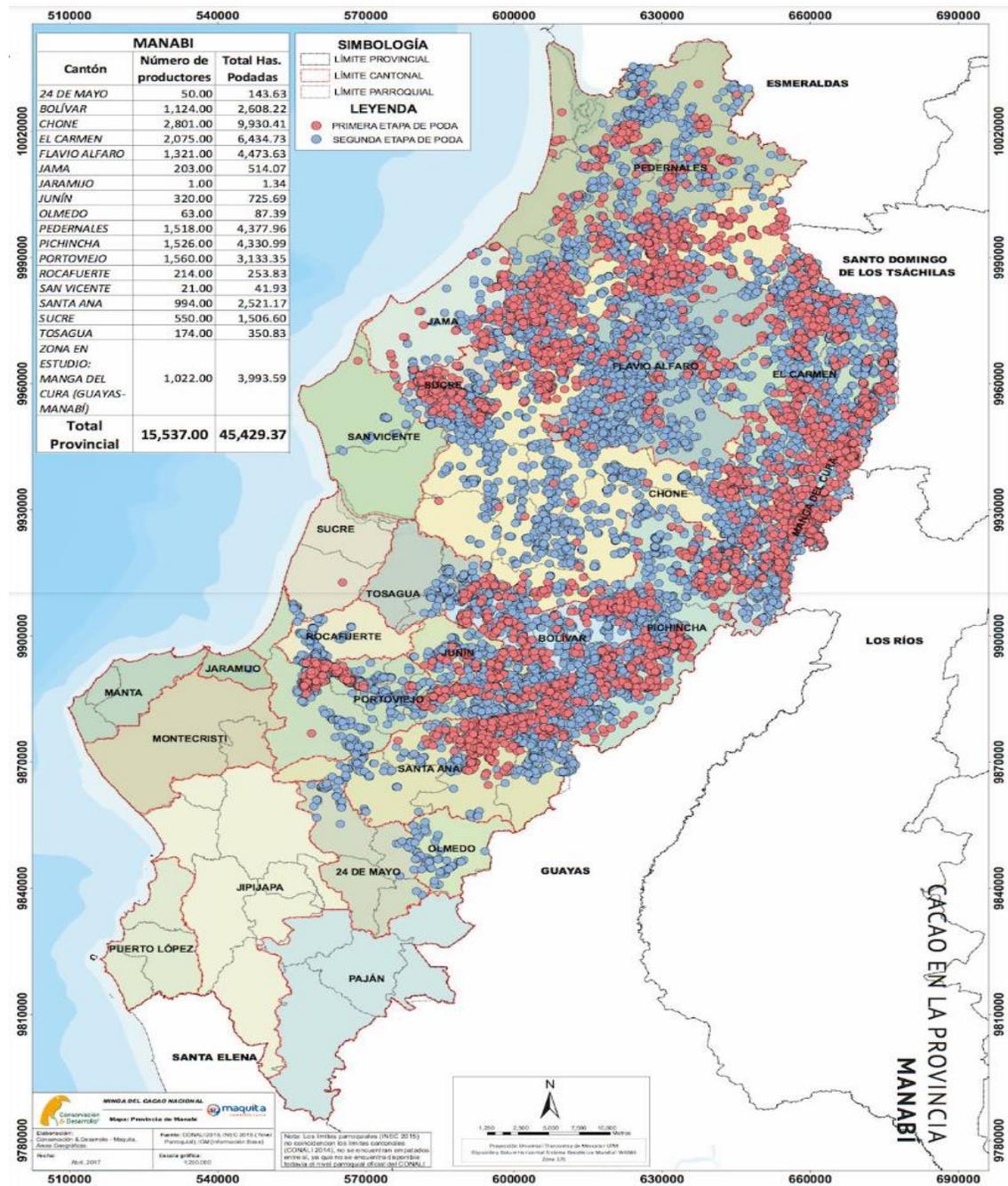
Esta fase tuvo como objeto analizar el impacto económico que ha tenido la presencia del cacao en el turismo en la zona centro de Manabí, para ello es importante realizar las siguientes actividades como son el diagnóstico del impacto socioeconómico de las fincas cacaoteras que permita identificar los elementos sociales y características de los productores, sus familias y su entorno comunitario, aspecto que permitió enlazar con las características económicas de las fincas cacaoteras, y la determinación del costo beneficio en relación a la oportunidad de desarrollo en actividades turísticas, aspecto que conlleva a proyectar las posibilidades de empleos generados a partir de la incursión en el agroturismo del cacao. Desde el sistema de Información Nacional de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (SINAGAP), se precisa que en Manabí la especialización de productos agrícolas como el cacao se concentra en los cantones de Chone, Flavio Alfaro y Pichincha, siendo considerable la producción de los cantones de Bolívar, Santa Ana y El Carmen.

Es considerable resaltar los datos generados por SENPLADES cuando determina que, entre actividades productivas del sector primario, la agricultura es la principal generadora de empleo en la provincia de Manabí ya que dinamiza el sector del

comercio y de manufactura, resaltando el Ministerio de Agricultura y Ganadería que solo en el 2018 en el cantón Bolívar se registra una superficie plantada de 5.548 has. para la producción del cacao (Navarrete y Palacios, 2019).

Figura 3.

Mapa Producción del Cacao Provincia de Manabí



Fuente: Fundación Conservación y Desarrollo 2019.

La figura 3 precisa el mapa productivo del cacao de la provincia de Manabí promovido por la Fundación Conservación y Desarrollo (2019), cuya leyenda establece el número total de fincas productoras y las hectáreas existentes por cantón, evidenciando como la actividad del cultivo de cacao se generaliza desde la zona centro hasta la zona norte de la provincia e incide en las zonas rurales de la misma demostrando su importancia e impacto económico a nivel local, mostrando que en los cantones Bolívar y Pichincha hay una incidencia generalizada de la actividad, también evidencia la recurrencia en el cantón Portoviejo en las parroquias rurales, extendiéndose al norte de Santa Ana y el oeste de Junín.

Tabla 9.

Asociaciones de la Zona Centro de Manabí

Nombre de la Organización	Cantón	Parroquia	Número de Socios	Hectáreas
Asociación Artesanal La Pepa De Oro Membrillo	Bolívar	Membrillo	19	95
Asociación De Productores Agropecuarios Puerto Alto	Bolívar	Quiroga	175	98
Corporación Fortaleza Del Valle	Bolívar	Calceta	983	2000
Unión De Organizaciones Campesinas Del Cantón Bolívar UOCCAB	Bolívar	Calceta	103	53
Asociación de Agricultores La Florida	Junín	Junín	16	34
Comuna Piquigua	Junín	Junín	37	22
Asociación de Productores Agrícolas Cacaoteros Unidos Venceremos Higuierón Adentro	Portoviejo	Higuierón	22	20
Asociación Agroartesanal Chacras Adentro	Portoviejo	Riochico	28	18
Asociación de Trabajadores Agrícolas Autónomos de Corozo 1	Portoviejo	Riochico	116	25
Corporación Fino de Aroma de San Placido	Portoviejo	San Plácido	34	75
Asociación San Vicente	Portoviejo	Chirijos	37	25
Junta de Riego y Drenaje Del Alto Rio Chico	Portoviejo	Río Chico	107	70
Asociación De Producción Agropecuaria De Los Pequeños Productores Piedra De Plata	Pichincha	Pichincha	22	63.5
Asociación Agropecuaria AGROBEM	Pichincha	Pichincha	54	30
Asociación Agropecuaria y Forestal El Tigrillo	Pichincha	San Sebastián	13	20
Asociación Agropecuaria Primero de Julio	Pichincha	Pichincha	15	18
Asociación Agropecuaria Barraganete Central	Pichincha	Barraganete	317	690
Asociación Agropecuaria Fortaleza Barraganete	Pichincha	Barraganete	67	80
Asociación Agropecuaria Las Flores	Pichincha	San Sebastián	22	30
Asociación de Agricultores "Chicompe En Medio"	Santa Ana	La Unión	42	50
Asociación Agropecuaria "San Francisco de Asís";	Santa Ana	La Unión	33	50
Asociación de Producción Agropecuaria Peminche de Santa Ana	Santa Ana	Ayacucho	26	40

Unión De Asociaciones Agropecuarias Del Cantón Santa Ana UNAACSAN	Santa Ana	Santa Ana	1500	300
Asociación Agropecuaria Los Colorados	Santa Ana	San Pablo De Pueblo Nuevo	37	18
Asociación Campesina 29 De junio	Santa Ana	Santa Ana	38	20
Asociación Agropecuaria De Montubios La Nueva Esperanza	Santa Ana	San Pablo De Pueblo Nuevo	17	20
Comité de Desarrollo Comunitario 7 de diciembre	Santa Ana	La Unión	17	10
Comité de Desarrollo Comunitario Fino de Aroma	Santa Ana	Honorato Vásquez	18	12
TOTAL			3915	3986.5

Fuente: Elaboración Propia

Desde la investigación de campo la Tabla 9, precisan las principales asociaciones de los cantones que se ubican en la zona centro de la provincia, que comprende: Bolívar, Junín, Portoviejo, Pichincha y Santa Ana; se debe destacar que en estos sectores se dedican de manera conjunta al cultivo de cacao Nacional y del CCN-51, exceptuando a las asociaciones de Bolívar y Pichincha dedicadas a la producción de cacao Fino de Aroma.

Por lo que se demuestra la importancia del sistema de asociatividad que ha impulsado un proceso de gestión efectivo para la organización social y comunitaria, en el fortalecimiento y protección del legado cultural y paisajístico del cacao, evidenciándose la importancia económica de la agroindustria rural que se ha convertido en fuente de desarrollo para los agricultores y productores de la zona de estudio y del capital social que estos han estructurado a través del tiempo contribuyendo a la dinámica de empleos directos que beneficia a las unidades familiares en el territorio.

4.2.1 DIAGNÓSTICO DEL IMPACTO SOCIOECONÓMICO DE LAS FINCAS CACAOTERAS.

En la siguiente tarea se precisa la información sociodemográfica a partir del abordaje realizado en los primeros meses del año a través de la aplicación de una encuesta a los 198 productores de la zona centro de la provincia, siendo determinante para conocer la disponibilidad de los productores en el desarrollo de procesos de comodificación de la producción del cacao en la actividad turística, ante ello se determina los siguientes resultados:

Tabla 10.*Edad*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	20 a 30 años	28	14.1	14.1	14.1
	31 a 40 años	62	31.3	31.3	45.5
	41 a 50 años	29	14.6	14.6	60.1
	51 a 60 años	17	8.6	8.6	68.7
	más de 60 años	62	31.3	31.3	100.0
	Total	198	100.0	100.0	

Fuente: Elaboración propia

En relación a la edad la Tabla 10 describe que productores y representantes de las asociaciones encuestados oscilan en un 31.3% entre los 31 a 40 años; otro 30.3% tienen más de 60 años; el 14.6% está en el rango edad de 42 a 50 años; el 14.1% de los encuestados tienen entre 20 a 30 años.

Los resultados son determinantes en que la edad incide en que se promueva un mayor arraigo hacia la producción de cacao y en la forma de gestión de las fincas, siendo determinantes aspectos como en el manejo de cultivos, en el nivel de tecnificación, y en la aplicación de prácticas culturales, en el tiempo de espera entre la inversión y los retornos económicos establecidos de manera individual y en la participación de los procesos colectivos.

Tabla 11.*Escolaridad*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Primaria	82	41.4	41.4	41.4
	Secundaria	98	49.5	49.5	90.9
	Superior	18	9.1	9.1	100.0
	Total	198	100.0	100.0	

Fuente: Elaboración propia

La tabla 11 detalla el nivel de escolaridad de los agricultores de las fincas productoras de cacao donde el 49.5% tiene educación secundaria, el 16.7% no registra estudios, otro 16.2% tienen educación primaria, 8.6% tiene formación técnica y el 9,1% educación superior. Se debe indicar que esta variable es importante para identificar la apertura en la adopción de tecnologías que mejoren la producción del cacao y la diversificación que actividades que se puede desarrollar en las fincas ya que la implementación de nuevas prácticas agrícolas se da mayormente en los productores con un alto nivel de educación.

Tabla 12.

Tipología Familiar

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Nuclear	124	62.6	62.6	62.6
	Monoparental	34	17.2	17.2	79.8
	Extendida	36	18.2	18.2	98.0
	Otros	4	2.0	2.0	100.0
	Total	198	100.0	100.0	

Fuente: Elaboración propia

En la tabla 12 se distingue los tipos de familias, señalando que el 62.6% son familias nucleares conformadas por padre, madre e hijos; el 18.2% son familias extendidas donde a más de lo anterior hay tíos, primos o abuelos; el 17.2% determinan que son monoparentales.

Los datos permiten identificar las necesidades de servicios comunitarios, así como la disponibilidad de la diversificación de actividades económicas de las familias cuyo sustento es la producción y comercialización de cacao, dinámicas sociales que impactan la conformación de una determinada tipología de familia.

Tabla 13.*Cargas Familiares*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	1 a 2	75	37.9	37.9	37.9
	3 a 4	112	56.6	56.6	94.4
	6 a 8	8	4.0	4.0	98.5
	Más de 8	3	1.5	1.5	100.0
	Total	198	100.0	100.0	

Fuente: Elaboración propia

La tabla 13 reseña el número de cargas familiares, este aspecto sustenta que en un 56.6% de las familias tienen entre 3 a 5 hijos y el 37.9% de 1 a 2 hijos. Los datos demuestran la importancia del relevo generacional como patrón social de la zona, ya que desde la percepción de los agricultores es importante heredar la actividad a un miembro de la familia, siendo una particularidad demográfica del entorno y evidencia de las necesidades de acompañamiento en la inserción social y económica del entorno comunitario establecido.

A partir de los instrumentos aplicados se puede determinar que el impacto económico del cacao en el turismo es tangible y relevante ya que a partir del diagnóstico socio económico los resultados buscan establecer los factores esenciales que influyen en el impacto social y económico de los productores de cacao para ello, se determina que en su mayoría comprenden edades mayores, con un bajo nivel de escolaridad y cuya tipología familiar es nuclear con un relevo generacional inminente por el número elevado de hijos, siendo estos componentes muy particulares de los productores de cacao, quienes al ser actores principales de la producción de este producto, promueven una serie de elementos culturales y naturales que conforman el patrimonio agrario de la provincia.

Ante ello es relevante como estrategias como la comodificación del agroturismo puede incidir en el desarrollo económico de las nuevas generaciones de familias productoras, ya que desde su sentido de pertenencia a la tierra y su entorno tienen

integrado la producción del cacao como parte de su forma de vida; y es que considerando los tiempos modernos y a las nuevas tendencias sociales, se proyecta de forma positiva la integración en los entornos rurales la dotación de nuevos servicios relacionados a la actividad agrícola.

4.2.2 CARACTERÍSTICAS ECONÓMICAS DE LAS FINCAS CACAOTERAS.

A continuación, se precisan las características económicas de las fincas cacaoteras correspondiente a la zona centro de la provincia de Manabí, permitiendo identificar los aspectos relevantes que dentro del marco de estudio permitirá valorar cada uno de estos a fin de establecer e implementar lineamientos que contribuyan en el fortalecimiento de los procesos de producción y comercialización del cacao en la provincia, por lo que se consideran los siguientes resultados:

Tabla 14.

Tipo de cacao que cultivan

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Cacao Fino de Aroma	115	58.1	58.1	58.1
	CCN-51	83	41.9	41.9	100.0
	Total	198	100.0	100.0	

Fuente: Elaboración propia

En la tabla 14 los productores identificaron los principales tipos de cacao sembrados en la zona centro de Manabí, determinando que el 58.1% cultivan el cacao fino de aroma y el 41.9% el CCN-51.

Cabe señalar que desde el ámbito del turismo hay aspectos culturales relevantes como es la práctica del cultivo de cacao que ha sido llevada de generación en generación, por tanto, ha sido la principal fuente de ingreso de los agricultores y sus familias, por lo que manifiestan que los usos y saberes ancestrales alrededor del cacao son un patrimonio inmaterial manabita que posee un alto potencial agroturístico, desde la siembra, cosecha, post cosecha, acopio, y elaboración de

otros productos, con estos antecedentes, explican, que es importante que se diseñen diferentes productos turísticos agro sostenibles.

Destacando otros datos como los estudios realizados en 2011 por la Agencia Francesa CIRAD en la que enmarcan a Ecuador como la fuente original del cacao, datándose vestigios de hace más de 5000 años en Zamora Chinchipe (Lanaud et al. 2016). Aspecto que explica lo significativo que sería establecer una declaración UNESCO para el Cacao Ecuatoriano, pues permitiría preservar las prácticas culturales y ancestrales manabitas, además de posicionar la gastronomía manabita lo que potenciaría mucho más el turismo, la agricultura y producción de cacao y sus derivados, además, fomentaría más estudios investigativos y el diseño e implementación de estrategias que permitan mejorar la calidad de vida de la comunidad en general (Félix et al. 2021; Félix y Cedeño, 2022).

Tabla 15.

Pertenece usted a una organización

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si	131	66.2	66.2	66.2
	No	67	33.8	33.8	100.0
	Total	198	100.0	100.0	

Fuente: Elaboración propia

Los resultados de la tabla 15 evidencian la capacidad de agremiación de los encuestados, ante ello se destaca que el 66.2% indican pertenecer a una asociación y el 33.8% indica que no pertenece a ninguna.

Ante ello, es importante destacar que en el área de estudio los productores en su gran mayoría son socios de la Corporación Fortaleza del Valle ubicada en el cantón Bolívar la cual agrupa a cinco organizaciones de primer grado (983 productores permanentes), a más de ello, se resalta cerca de 4000 personas de los cantones de Junín, Chone, Santa Ana y Portoviejo que vende su producto a esta asociación siendo uno de los grandes productores que comercializan con empresas extranjeras y que reconocen la calidad del grano de cacao.

La asociación Artesanal “La pepa de Oro” que trabaja en la elaboración de un Proyecto turístico llamado “corredor del cacao nacional ancestral” ya que estos han trabajado en la datación de plantaciones con más de años. Otras asociaciones que trabajan en menor grado en el área de estudio son Olam, Río Santo, KAACAO S.A. y Río de Oro (INIAP, 2019).

Siendo importante recalcar que entre los principales beneficios obtenidos por parte de los productores de la zona centro al ser parte de estas asociaciones están en que reciben capacitación, comercialización del cacao en baba, asistencia técnica, comparten equipos agrícolas y facilitan el acceso a créditos.

Tabla 16.

Canales de comercialización del cacao

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Intermediarios Locales	73	36.9	36.9	36.9
	Exportadores	12	6.1	6.1	42.9
	Asociaciones	113	57.1	57.1	100.0
	Total	198	100.0	100.0	

Fuente: Elaboración propia

En la tabla 16 se precisa los canales de comercialización del cacao que utilizan los productores de cacao de la zona centro de la provincia, cuyos resultados establecen que el 57.1% indica que a través de las asociaciones; el 36.9% indica que a través de intermediarios locales; el 6.1% de los consultados indican que comercia directamente con los exportadores.

Los resultados muestran que a pesar de que el sistema de asociaciones es el más influyente entre los productores, cabe destacar la capacidad de gestión para lograr acuerdos comerciales con intermediarios y exportadores buscando siempre mejorar los precios del producto.

Tabla 17.*Tenencia de lotes*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Propia	132	66.7	66.7	66.7
	Familiar	47	23.7	23.7	90.4
	Alquiler	15	7.6	7.6	98.0
	Prestada	4	2.0	2.0	100.0
	Total	198	100.0	100.0	

Fuente: Elaboración propia

La tabla 17 indica el tipo de tenencia de los terrenos utilizados para la producción de cacao, los resultados que el 66.7% es propia, el 23.7% es familiar, el 7.6% es de alquiler y el 2% indicaron que es prestado. Los datos permiten determinar que en su mayoría los productores de cacao al ser sus terrenos propios o familiares, esto les permite acceder al uso de los recursos durante el tiempo que estos estimen necesarios y bajo las circunstancias que consideren viables para obtener un mayor rendimiento en la producción y comercialización del cacao.

Tabla 18.*Ingresos mensuales*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	100 a 200	74	37.4	37.4	37.4
	201 a 300	21	10.6	10.6	48.0
	301 a 400	72	36.4	36.4	84.3
	401 a 500	4	2.0	2.0	86.4
	Mayor a 500	27	13.6	13.6	100.0
Total		198	100.0	100.0	

Fuente: Elaboración propia

La tabla 18 enmarca datos a nivel socioeconómico sobre los ingresos que en promedio reciben los productores al mes, donde en su gran mayoría señala que el 37.4% recibe entre 100 a 200 dólares; el 36.4% tiene ingresos entre 301 a 400 dólares; el 13.6% indican que sus ingresos son mayores a 500 dólares; y el 10%

fluctúan entre 201 y 300 dólares mensuales. De acuerdo a los resultados de la encuesta se puede determinar que un poco más de la mitad de los encuestados percibe menos del salario básico al mes por la producción del cacao, aspectos que dependerán de las hectáreas de las fincas, las condiciones agroecológicas y el mantenimiento provisto a las plantaciones.

A continuación, se precisan los datos de la entrevista aplicada a líderes comunitarios y líderes de las asociaciones intervinientes en los procesos de comercialización del cacao en la zona centro de la provincia.

- **El cacao Manabita tiene relevancia a nivel nacional e internacional**

Para los entrevistados tanto el cacao Fino de Aroma como el cacao CNN-51 son los mejores, ya que desde su enfoque todo depende en el tipo de suelo de la provincia es sumamente fértil, el clima y la afluencia hídrica lo que permite contar con un producto de calidad. Desde la experiencia con las empresas exportadoras estos señalan que el mejor cacao de aroma del Mundo es el que sale de la provincia de Manabí, indican que por solo el kilo de cacao seco se comercializa en 250 dólares.

- **Áreas de mayor producción del cacao**

Desde la experiencia de los consultados resaltan que en la zona centro de la provincia de Manabí se cultivan las dos variedades de cacao el CCN-51 y el Cacao Fino de Aroma, siendo usual que el primero se siembre en las zonas bajas como Junín, Portoviejo, Santa Ana y Rocafuerte; y el segundo en las zonas altas como Chone, Bolívar Pichincha y el Carmen. En Manabí la zona de mayor producción de Cacao Chone, Flavio Alfaro y el Carmen donde prima la producción de CCN-51; en los cantones de Bolívar y Pichincha el Cacao Fino de Aroma.

- **Volumen de producción del cacao fino de aroma**

El volumen de producción de cacao fino de aroma es relativo pues si se determina desde el agricultor este dependiendo de las hectáreas y del rendimiento de la finca al mes; si se consideran los datos de las asociaciones, integrantes de la Corporación Fortaleza del Valle indicaron que en el 2019 tuvieron una producción de 560

toneladas métricas totales; otros datos cuantifican que en Asociación La Pepa de Oro tienen un volumen de producción de cacao fino de aroma entre 20 a 25 toneladas cada 6 meses.

Las respuestas generadas desde la encuestas y entrevistas aplicadas sobre las principales características económicas de las fincas cacaoteras de la zona centro, acentúan que en su mayoría se genera el cultivo del cacao Nacional Fino de Aroma por tener un mayor coste a nivel internacional, siendo también un rubro importante la producción del CNN-51 dentro de la provincia de Manabí.

Otra particularidad en la actividad el nivel de asociatividad de los productores ya sea desde las asociaciones o desde el mantenimiento de las relaciones comerciales con los intermediarios como son los acopiadores quienes destacan la importancia de mantener el pago equitativo para los productores de la provincia.

Se debe destacar que las principales asociaciones de cacao permiten masificar un mayor volumen en la producción y exportación de la pepa de cacao seco, aspecto que permite promover la comercialización a precios justos a nivel nacional e internacional.

A partir de ello, se puede determinar el impacto económico de la producción de cacao es relevante en la actividad agrícola de la provincia, estableciéndose como uno de los ejes de desarrollo económico y social para sus familias y comunidades del área de estudio.

4.2.3 IMPACTO ECONÓMICO DE LA PRODUCCIÓN DEL CACAO EN EL TURISMO

En el siguiente apartado se precisan los datos obtenidos en las encuestas aplicadas a los productores de cacao quienes permiten consolidar el análisis sobre el impacto económico que tiene la producción del cacao en la actividad turística, permitiendo establecer el tipo de actividades que realizan los propietarios y la visión que estos tengan para dar posibilidades a nuevas propuestas de negocio.

Tabla 19.*Actividades complementarias*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Solo cultivo de cacao	85	42.9	42.9	42.9
	Crianza de animales	78	39.4	39.4	82.3
	Venta de comida	9	4.5	4.5	86.9
	Derivados del cacao	10	5.1	5.1	91.9
	Alojamiento	2	1.0	1.0	92.9
	Recorridos guiados	5	2.5	2.5	95.5
	Otros	9	4.5	4.5	100.0
	Total	198	100.0	100.0	

Fuente: Elaboración propia

La tabla 19 tuvo el alcance de establecer cuáles son las actividades complementarias que realizan los productores en sus fincas a fin de identificar el número de propietarios que están desarrollando una actividad relacionada al turismo, por lo que a continuación se precisa que en el 42.9% señalan que solo cultivan cacao; el 39.4% indicó crianza de animales; el 5.1% determinó que derivados de cacao; un 4.5% mencionó que se dedica a la venta de comida; cabe señalar que en porcentajes menores se dedican a recorridos guiados (cultivo, cosechas, procesamiento) y alojamiento.

La diversificación de actividades relacionadas a la agricultura es un aspecto que caracteriza a los productores de cacao ya que implica una variabilidad de las fuentes de ingresos que se establecen como una estrategia de sustento económico que ayuda a minimizar los riesgos relacionados a la actividad agrícola, para adoptar cualquiera de estas estrategias se dependerá de los recursos disponibles y de la visión de negocio que desarrolle el productor (INIAP, 2019).

Tabla 20.*Cultivo orgánico del cacao*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si	116	58.6	58.6	58.6
	No	82	41.4	41.4	100.0
	Total	198	100.0	100.0	

Fuente: Elaboración propia

La tabla 20 determina el tipo de cultivo que realizan los encuestados, donde señala el 58.6% que realizan cultivo orgánico y el 41.4% indican que no. Los resultados permiten evidenciar que desde el paraguas del turismo cultural se pretende proteger la cultura del cacao manabita a través de la mejora de los procesos de cultivo siembra, cosecha y post cosecha donde se potencie el valor intrínseco que tiene el cacao fino de aroma.

Félix et al, (2021) señala que desde la investigación genética “se centra en identificar las características organolépticas, lo que provoca interés internacional en los ámbitos científicos, histórico, cultural y comercial, elemento que transforma a los territorios productores de cacao en verdaderas zonas de interés para visitar y descubrir” (p.64). Este aspecto aunado a los principios culturales vivenciales que ponderan los agricultores desde su desarrollo local histórico son marcadores que permiten desde el turismo promover el desarrollo e implementación de servicios que ponen el valor la cadena productiva del cacao.

Siendo una alternativa de desarrollo que debe ser consistente con los intereses de desarrollo e innovación que tengan los interesados en la aplicación del cultivo orgánico permitiendo generar lineamientos de sostenibilidad que viabilicen procesos de comodificación de la actividad agroturística en los territorios de la zona centro de la provincia.

Desde estas precisiones se debe poner en valor los aspectos instaurados desde líderes de las asociaciones y comunitarios que precisan las relaciones de la

producción del cacao y la aplicación de estrategias de comodificación de la actividad turística en el territorio.

- **El cacao forma parte de la tradición cultural de los manabitas**

Los entrevistados señalaron que la imagen del cacao es relevante en la provincia, siendo uno de los productos que tiene un mayor posicionamiento por la producción del Cacao Fino de Aroma cuyo proceso de siembra, cosecha y postcosecha promueven tradiciones culturales desde la técnica hasta las formas de comercialización comunitarias establecidas de manera histórica en los últimos 20 años en la provincia; se debe resaltar la importancia de remarcar actividades que giran en entorno a la práctica del cultivo del cacao, por lo que el paisaje turístico en este caso, implicaría no solo un lugar de destino momentáneo, si no, además, como una experiencia.

- **El cacao es un recurso que puede ser usado para promover la actividad del turismo**

Los entrevistados señalan que el cacao es un recurso que puede ser usado para promover la actividad, los entrevistados consideran que si es posible ya que enmarcan la disposición de ciertos productores en implementar actividades en torno a la producción de cacao, pues manifestaron que el cacao es un símbolo manabita y sus prácticas de cultivo son saberes ancestrales valiosos e inmateriales que permiten el desarrollo de la identidad manabita; por lo que una de las cuestiones más importantes no solo es la difusión y la capacitación sobre agroturismo sostenible y sustentable en torno al cacao, si no el fortalecer las prácticas culturales y sostener a través del tiempo la historia de los pueblos.

Los resultados de las encuestas y entrevistas señalan que la producción de Cacao Fino de Aroma si tiene un impacto en la actividad turística, ya que los líderes comunitarios y asociaciones ponderan las características productivas que tiene el entorno rural, natural y paisajístico de las fincas productoras, siendo una alternativa la comodificación del agroturismo para los pequeños y medianos productores agrícolas a fin de promover un mayor valor agregado a sus tierras a partir de la

diversificación de productos e implementación de servicios complementarios relacionados a las actividades gastronómicas, culturales, recreacionales y de alojamiento.

Desde estos datos generados desde las encuestas y entrevistas se aporta un valor agregado para la implementación de estrategias relacionadas al turismo, ya que a partir del cultivo, cosecha y postcosecha permiten evidenciar aspectos culturales únicos relacionados a la producción del Cacao Fino de Aroma o Nacional, su valor intrínseco sentimental y tradicional que son vitales para el desarrollo del agroturismo de la zona, ya que a partir de las formas de trabajo del cacao en todo el proceso de producción, la forja de la identidad y de los elementos culturales de comercialización intervinientes generan un potencial de desarrollo que impacta de manera positiva en el turismo; a esto se deben considerar otros elementos como valor histórico y patrimonial, lo que permite comprender la viabilidad en que la población se apropie de la actividad agroturística como parte de la cadena de valor ya que permitiría la promoción de actividades complementarias que diversifiquen y beneficien la economía familiar y comunitaria, y fortalecer la identidad y la cultura.

4.2.4 GENERACIÓN DE EMPLEO EN AGROTUSIMO DEL CACAO

Datos establecidos del Instituto de Estadísticas y Censo – INEC indican que hasta el 2014 en Manabí se registra unas 163 456 empresas empleos generados en empresas dedicadas a la producción de cacao; señala que hay 55 empresas de cultivo de los cuales se registran 118 empleados y 4 empresas de productos elaborados a base del cacao que tienen 8 empleados, siendo un margen que ha mantenido en aumento por lo que enmarca la importancia de la empleabilidad en el sector (Anchundia, 2017).

En congruencia, toda actividad turística especialmente las direccionadas en los espacios rurales son una fuente de ingreso generada a través de la producción agrícola y que se realizan en zonas alejadas, las cuales deben incluir servicios de alojamiento y alimentación ofreciendo el contacto directo y real de los aspectos

familiares-culturales del entorno visitado y que pondera el carácter apreciativo de la naturaleza circundante.

Estudios diagnósticos realizados para el Plan Estratégico de Desarrollo de Turismo Sostenible (PLANDETUR 2020) para el Ecuador al año 2020, determinan que el Agroturismo es uno de los productos prioritarios y potenciales que involucran la diversificación de actividades económicas en las haciendas, fincas y plantaciones acentuando aquellas direccionadas a la producción del cacao, por lo que establece lineamientos para identificar la oferta, consolidarla y generar procesos de comercialización (MINTUR, 2020).

En relación a esta posición PLANDETUR (2030), agrega que “la demanda turística para el Ecuador mantiene una tendencia individualista, por lo que presenta una fragmentación del mercado turístico en subconjuntos de experiencias únicas” (p.52), aspecto que enmarca un mayor sentido de conciencia social y ambiental de los visitantes por lo que la actividad turística debe propiciar el establecimiento de experiencias turísticas auténticas que tengan relevancia en la diversidad de servicios y atractivos que permitan la participación activa del turista, por lo que se estima que estos estarán interesados en aprender, descubrir e introducirse en la vida diaria de los destinos que estos visiten buscando siempre el aspecto educativo y cultural.

El agroturismo es una alternativa para el desarrollo sustentable de la economía rural pues enmarca la importancia de las actividades agrícolas, desde el presente estudio se ha precisado el potencial que genera el cacao fino de aroma en los territorios de la zona centro de la provincia por la diversificación en el proceso productivo, aspecto que tiene un valor relevante a nivel social, cultural, ecológico y por ende económico ya que pone en valor el propio proceso productivo a través de las características tradicionales desde la siembra, cosecha y postcosecha por lo que permite la integración de actividades complementarias y relacionadas a la actividad turística.

En este orden de análisis se presenta los resultados obtenidos a las siguientes preguntas aplicadas:

Tabla 21.*Realiza alguna actividad agroturística*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si	43	21.7	21.7	21.7
	No	155	78.3	78.3	100.0
	Total	198	100.0	100.0	

Fuente: Elaboración propia

La tabla 21 permite identificar a los productores que están vinculados con la actividad turística, por lo que el 78.3% indicaron que no realizan actividades agroturísticas y el 21.7% señalaron que sí.

Los resultados enfatizan que son pocos los productores que incursionan en actividades turísticas, ante ello desde los espacios del diálogo establecido se les consultó el tipo de actividades que realizan cuyas respuestas estuvieron direccionadas a los servicios de gastronomía, alojamiento, recorridos en áreas de cultivo, cosecha y formas de procesamiento del cacao y elaboración de artesanías.

Tabla 22.*Paisaje cultural del cacao*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si	151	76.3	76.3	76.3
	No	47	23.7	23.7	100.0
	Total	198	100.0	100.0	

Fuente: Elaboración propia

La tabla 22 precisa la percepción apreciativa de los consultados en relevancia al paisaje del cacao como aspecto diferenciador y de valor agregado de las actividades agroturísticas, por lo que en un 76.3% de los encuestados si identifican la importancia del entorno natural y el 23.7% indican que no.

Los resultados señalan que para una gran parte de los productores el paisaje es considerado como un espejo de un pueblo o una comunidad que trasciende más

allá de un espacio físico, pues este, cuenta la historia del lugar a través de las prácticas culturales que son legadas entre las generaciones familiares Manabitas. Por tanto, un paisaje es un también, un recurso turístico siempre y cuando cuente con propuestas sostenibles.

Para los agricultores el paisaje cultural es un dispositivo que responde como recurso turístico desde el mismo lugar o estructura física – geográfica como la historia y tradiciones que se son vivencias para el turista por lo que es un recurso completamente sostenible y sustentable en la comodificación del turismo, en el caso de Manabí, se hablaría de la comodificación del cacao (Félix et al. 2021). Estas consideraciones permiten la introducción del agroturismo desde su concepción del ámbito natural y ecológico ya que se enmarca como una actividad novedosa y con potencial siendo una oportunidad para las comunidades locales.

Tabla 23.

Le gustaría realizar actividades agroturísticas

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Si	165	83.3	83.3	83.3
	No	33	16.7	16.7	100.0
	Total	198	100.0	100.0	

Fuente: Elaboración propia

La tabla 23 indica la preferencia de los agricultores en realizar actividades agroturísticas en su propiedad, por lo que el 83.3% indicó si estar interesado y el 16.7% indicó estar interesado.

Los resultados son determinantes en que la mayoría de la población encuestada interesadas en el desarrollo del agroturismo para ello es imperativa la creación de circuitos que precisen las potencialidades de los espacios de cada finca y hacienda, permitiendo canalizar actividades como senderismo, camping, actividades recreativas relacionadas con el cultivo, cosecha y procesamiento de productos del cacao, así como actividades recreativas y de descanso.

Desde el contexto de análisis se debe indicar que la implicación del agroturismo demanda que en la mayoría de productores se promueva procesos de formación que oriente las formas de diversificar actividades turísticas en el entorno rural, siendo un aspecto que establece la generación potencial de puestos de empleo que permitan la dinamización de recursos económicos en el territorio, a pesar de ello quienes son parte del relevo generacional existente ponderan que el paisaje cultural del cacao es un elemento enriquecedor de la propia cultura local siendo una particularidad que les motiva a integrarse al desarrollo de actividades agroturísticas y considerarla una oportunidad de empleo real para los habitantes de las comunidades rurales.

4.3 MODELO DE GESTIÓN PARA LA COMODIFICACIÓN TURÍSTICA DEL CACAO.

Para el desarrollo de la tercera fase, se considera el diseño conceptual del modelo de gestión como parte sustancial para la sistematización de la propuesta para la implantación del proceso de comodificación turística en las actividades productivas del Cacao Fino de Aroma en los cantones de la zona centro de la provincia de Manabí.

El presente Modelo de Gestión permite instaurar una metodología de intervención en las organizaciones asociadas del cacao fino de aroma, siendo este proceso asociativo fundamental para poder ejecutar la actividad agroturística en el territorio, permitiendo integrar nuevas actividades económicas relacionadas con la producción del cacao Fino de Aroma, por lo que se busca el fortalecimiento y la unicidad del patrimonio cultural y natural, propiciando motivar el interés de la demanda turística del país a fin de generar experiencias inolvidables integrales sustentadas desde el descubrimiento del paisaje productivo y el establecimiento de relaciones de los habitantes del territorio.

4.3.1 POTENCIALIDADES Y DEBILIDADES DEL AGROTURISMO EN LAS FINCAS CACAOTERAS.

Una vez realizado el análisis técnico a partir de los datos obtenidos en la investigación referidos a las fases 1 y 2 se precisa establecer la fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas para el desarrollo del agroturismo en las fincas cacaoteras del área de estudio, aspecto que permitirá determinar la estructura del modelo que permitan la promoción de estrategias para la comodificación agroturística del cacao.

Para el diseño del modelo de gestión se ha considerado utilizar técnica FODA, misma que permite hacer un diagnóstico significativo de los factores internos concernientes a las fortalezas y debilidades, además los aspectos externos referidos a las oportunidades y amenazas que presenta la producción del cacao y su comodificación para el agroturismo.

Siendo un proceso de síntesis sistémica que conlleva a reconocer la situación real de las asociaciones y productores con el fin de promover los lineamientos de innovación y gestión que precisa el sector turístico para promover el agroturismo en los territorios rurales. Para ello se realizaron conversatorios con 16 productores pertenecientes a diversas asociaciones dedicadas al cultivo de Cacao Fino de Aroma en la zona centro de Manabí (Anexo 3).

A continuación, se desarrolla:

Tabla 24.

Matriz FODA

FORTALEZAS	DEBILIDADES
- Familias nucleares en pequeñas extensiones de territorio.	- Escaso reconocimiento del potencial turístico del territorio.
- Importancia de las prácticas asociadas al cultivo de cacao en familias.	- Escasa capacitación sobre temáticas relacionadas al agroturismo.
	- No contar con servicios básicos.

<ul style="list-style-type: none"> - Recursos turísticos con potencial en las zonas rurales. - El cultivo de cacao fino aroma de alta calidad como principal ingreso de las familias. - Experiencia en la prestación de servicios gastronómicos. - Ríos y pozos de agua que benefician el cultivo. - La auto identificación - Adopción de buenas prácticas de manejo de las plantaciones - Propiedades propias o de concepción familiar. - Declaratoria del Paisaje cultural del Cacao 	<ul style="list-style-type: none"> - Carencia de facilidades turísticas - No contar con estructuras organizativas turísticas intersectoriales en el territorio - Poca participación de los propietarios en la toma de decisiones. - Escaso interés en la diversificación de la economía rural.
--	--

OPORTUNIDADES

AMENAZAS

<ul style="list-style-type: none"> - Apoyo del MAGAP y Asociaciones en proyectos productivos para manejo adecuado de las plantaciones de cacao fino de aroma. - Certificaciones de producción orgánica y de comercio justo - Aumento de la cadena de valor para la oferta agroturística. - Incremento de grupos y corporaciones cacaoteras - Nuevos mercados agroturísticos - Nuevas variedades y productos con énfasis en el origen o regiones. 	<ul style="list-style-type: none"> - Competencia sobre modalidades tradicionales turísticas. - Disminución de prácticas culturales. - Edad y nivel de educación de los productores. - Amenazas ambientales: clima, lluvias, rebrotes de pandemia. - Informalidad en la prestación de servicios turísticos. - Mala calidad del transporte público y de la infraestructura vial.
--	--

Fuente: Productores de Cacao Fino de Aroma

La tabla 24 destaca los datos obtenidos en este estudio que existen fortalezas para la comodificación del agroturismo, entre estas destacan que la mayoría de los productores son familias nucleares, dato que permite interpretar que existe un relevo generacional en las prácticas culturales concernientes a la producción del Cacao fino de Aroma.

Sin embargo, desde este lugar se puede también considerar una amenaza el hecho de la poca motivación que tienen los jóvenes sobre continuar con la práctica de producción, lo que hace que no exista innovación en la promoción de productos ligados al agroturismo, puesto que para los agricultores su mirada se centra en la comercialización del cacao y no en el agroturismo. por otra parte, los sectores

cacaoteros cuentan con elementos importantes para el desarrollo, como el sistema escolar que permite fomentar aprendizajes formales para el desarrollo de los individuos.

En breves rasgos se detecta que es necesario proporcionar herramientas comunitarias, metódicas, de autoidentificación, creación, y diseño de propuestas que permitan a los agricultores ser parte de este proceso de transformación y mejoras sus emprendimientos y por ende a la calidad de vida, puesto que entre las debilidades y amenazas del crecimiento de la producción de cacao, derivados y actividades turísticas se evidencia la problemática de la escasa participación y capacitación a productores, trabajadores y familias en general, la falta de ingresos, el desconocimiento de recursos naturales y la movilidad de la población joven en el sector rural que como resultado amenaza la historia y resistencia tradicional de los pueblos.

En relación a ello, la solución estratégica se sustenta en la sistematización de actividades que permitan a los productores empoderarse a través de la capacitación e identificar las potencialidades de sus propiedades para la generación de actividades agroturística. Se debe indicar que es primordial establecer redes locales desde las asociaciones ya que permitirán caracterizar las propiedades de acuerdo a las características históricas y culturales de la producción de Cacao fino de Aroma.

4.3.2 ESTRUCTURA CONCEPTUAL DEL MODELO

Este apartado tiene la finalidad de dar sustento teórico de la propuesta de comodificación de la actividad agroturística en las asociaciones de los cantones de la zona centro de la provincia de Manabí, territorio históricamente relacionado a la producción del Cacao Fino de Aroma o Cacao Nacional.

La propuesta se sustenta en el modelo de gestión del turismo rural comunitario desarrollado CODESPA, el cual esta direccionado a promover iniciativas de desarrollo competitivo del turismo rural las poblaciones indígenas quichuas, quechuas y aimaras de Ecuador, Perú y Bolivia que demuestran un alto potencial de desarrollo turístico del presentan una serie de componentes estratégicos de

acción relacionados en el desarrollo de productos turísticos en el ámbito rural, el establecimiento de emprendedores comunitarios para el desarrollo de nuevos productos turísticos y la determinación de estrategias comerciales que permitan articular en el territorio un enfoque territorial posibilitando el fortalecimiento de las capacidades personales para los integrantes de las comunidades agrícolas a fin de que asuman un rol activo en el desarrollo de la actividad turística (Gandolfi et al., 2011).

Desde proyectos de vinculación institucional se precisa el proceso de comodificación turística del patrimonio agrario tomado de Félix (2020), donde se estructura una propuesta que permite la relación inherente del potencial turístico y el patrimonio local tangible de las zonas rurales teniendo la particularidad que se busca promover la capacidad de los productores de recibir visitantes, elevando las fincas a productos turísticos. Para ello resalta en su fase 2 de modelo de gestión sugerido por el autor donde pondera la importancia de involucrar a los propietarios en acciones que permitan la transmisión de una serie de conocimientos técnicos que permitan la implementación del agroturismo en el contexto rural.

La presente propuesta abarca dimensiones multisectoriales contextualizadas en las necesidades del territorio que permiten estructurar las bases estratégicas como elementos estructurales para el diseño de comodificación del agroturismo en las fincas productoras de cacao de la zona centro de Manabí. Entre estos se precisan:

a. Estructura de capacitación y adaptación (formación)

Los procesos de capacitación son esenciales para promover la actividad turística ya que mejora la percepción de los servidores y emprendedores en la actividad, a fin de que denote un servicio de calidad y calidez en su oferta, como lo establece la OMT (2016) cuando señala que la generación del conocimiento, educación y formación mejora la eficiencia y la adaptación de la actividad en el territorio, siendo un aspecto esencial que fortalece las ventajas competitivas locales que consolidan la imagen del destino.

Es importante para el desarrollo del modelo la inclusión de la comunidad, para ello se precisa como una línea estructural el desarrollo de procesos de capacitación, socialización y sensibilización relacionadas a las actividades agroturísticas y ambientales, además de considerar promover espacios que permitan orientar las distintas actividades y servicios planificados

b. Estructura de recursos turísticos (diseño)

En el ámbito turístico los recursos están establecidos por los elementos culturales y naturales de la localidad, siendo un aspecto relevante que determina la motivación del visitante y que permite que la actividad turística se desarrolle, para ello es necesario establecer las principales características intrínsecas de la propiedad a través del levantamiento de un diagnóstico e inventario interno que permita identificar un aspecto diferenciador de este entorno y con ello elaborar el diseño de circuitos e itinerarios que generen experiencias significativas que fomente la práctica turística.

Félix y Bayas (2016), señalan la importancia de la generación de circuitos temáticos que permitan fomentar la integración asociativa del cacao que permita fomentar las operaciones agropecuarias (p.110) y la cual debe permitir el diseño de un producto vinculado a las actividades del campo, gastronomía y las de recreación, por lo que la selección de lugares y del potencial histórico y cultural de la producción del cacao permite visibilizar el potencial de visitación.

Cabe indicar que dentro de este espacio las manifestaciones culturales montubias y los atractivos naturales identificados, es necesario que la comunidad circundante participe de los procesos y se encuentre incluida de forma integral a fin de empoderar la implementación de un proceso de comodificación sostenible y para beneficio de las propias comunidades.

c. Estructura facilidades turísticas (implementación)

Las facilidades turísticas comprenden un elemento sustancial para el desarrollo operativo de la actividad ya que permite poner en valor el recurso natural o cultural

identificado y convertirlo en un atractivo que brinde bienestar, comodidad y seguridad permanente para lo cual se requiere que los emprendedores interesados fomenten la inversión económica para la preparación de los espacios y los insumos necesarios para la dotación del servicio.

En los entornos rurales las facilidades turísticas están referidas a aquellas relacionadas a la alimentación, alojamiento, centro de información, áreas de descanso, espacios para actividades recreativas, señaléticas, transporte, entre otras, aspectos que permiten determinar la afluencia de visitantes y por ende la generación de fuentes de empleo ante una oferta y demanda consistente.

Los lineamientos estructurales de gestión establecen las necesidades para cubrir las mejoras de infraestructura que permita desarrollar las actividades turísticas identificadas y relacionadas a las facilidades en la dotación del servicio. Ante ello, un aspecto que deben considerar los productores es el de conocer el POA de necesidades desarrollado por los gobiernos locales a fin de conocer las propuestas de ampliación o mejoras de servicio básicos, comunitarios o de conectividad que beneficien en la mejora de la infraestructura de la propiedad.

d. Estructura de imagen (promoción)

Uno de los aspectos relevantes comprende la estructura de imagen enfatiza los elementos sustanciales como es el posicionamiento a través de los canales de comunicación que precise los medios necesarios para dar a conocer los servicios ya sea a partir de medios convencionales como tecnológicos.

La estructura de imagen establece la necesidad de construir espacios donde se promueva la interacción, intervención e integración de los productos o servicios diseñados y que permite promover una adecuada gestión de imagen, establecer alianzas con otros organismos a fin de promover estrategias de visibilidad que permita la expansión de la imagen en la oferta local.

4.3.3 ESTRATÉGIA PARA LA COMODIFICACIÓN TURÍSTICA DEL CACAO

Modelo FODIPRO

El modelo FODIPRO para la comodificación del agroturismo en las fincas productoras de cacao de la zona centro de Manabí, es una propuesta que contribuye al desarrollo de la actividad turística en comunidades rurales, y en aquellas propiedades cuyos dueños estén inclinados a implementar la actividad turística, a través de procesos sistémicos que contribuyan a la activación del turismo, y que se ha diseñado con el objetivo de responder a las necesidades genéricas territoriales.

Figura 4.

Modelo FODIPRO



Fuente: Elaboración propia

Esta propuesta consta de 4 componentes, las cuales son: formación (FO), diseño (D), implementación (I) y promoción (PRO) de allí su definición. En cada una de ellas se han planteado diferentes actividades que se deben realizar y en cada una

de ellas estableciendo fases de diseño, ejecución y evaluación que permitan identificar debilidades en el proceso y al finalizar cada una para posteriormente establecer nuevas estrategias de mejoras.

Estos componentes detallados en la Figura 4 se generó a partir de las necesidades desde la oferta como lo es la capacitación a los propietarios y la caracterización de sus propiedades a fin de establecer circuitos que permitan dinamizar el agroturismo en el territorio; también se estableció los componentes relacionados a las necesidades de la demanda que busca la implementación de facilidades turísticas y de los medios de promoción a fin de motivar la visitación a al sitio.

A continuación, el proyecto desde su parte operativa de implementación, establece las estrategias por medio de etapas las mismas que tienen fichas operativas, las cuales detallan el proceso de gestión para la comodificación del agroturismo. Hay que indicar que la propuesta no es una adaptación a las necesidades individuales de los territorios, más bien es un procedimiento estándar que permita la activación agroturística de comunidades o asociaciones interesadas en el involucramiento a nuevos rubros económicos como es la actividad turística.

Etapa de Formación

Para iniciar un plan de estrategias de innovación e incremento del agroturismo a través de la comodificación del cacao es necesario que los productores identifiquen las necesidades que presentan y los recursos que disponen, para ello es importante capacitarlos, en la siguiente ficha se describe la propuesta con objetivos y actividades a realizar.

Tabla 25.

Ficha de Formación

ETAPA	Formación
ID CÓDIGO	P1-C1- FR
NOMBRE DEL PROGRAMA	Estrategia 1. Programa formación a los productores y agricultores de cacao.

TIEMPO	6 meses	
RESPONSABLE	Autores del proyecto	
RECURSOS	Financieros, humanos y ambiental.	
COSTO	\$13.000	
DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA Y PROYECTO		
<p>Existe un incremento significativo en la producción y comercialización del cacao, por lo que es importante capacitar a los productores a través de la implementación de talleres y capacitaciones sobre condiciones climáticas, comercialización y fortalecimiento corporativo, identificación de actividades potencialmente agroturísticas, actividades de menor impacto ambiental.</p>		
OBJETIVO GENERAL: Diseño y ejecución de un plan de formación a los productores de cacao de la zona centro de Manabí para el desarrollo de actividades que fortalezcan el agroturismo.		
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:	ACTIVIDADES	RESULTADOS ESPERADOS
<ul style="list-style-type: none"> ● Motivar a los dueños de fincas y productores en la identificación de posibles nuevos productos agroturísticos. ● Capacitar sobre el proceso de licencia de guías. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Realización de talleres para identificar recursos turísticos. ● Socialización de actividades y proceso para licencia de guías. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Innovación en actividades en torno a la producción de cacao. ● Participación de servicios públicos y privados en el desarrollo agroturístico.
BENEFICIARIOS	FUENTE DE FINANCIAMIENTO	INVOLUCRADOS
<ul style="list-style-type: none"> ● Personas que pertenecen a las asociaciones cacaoteras. ● Servidores turísticos 	<ul style="list-style-type: none"> ● Recursos propios de los GADs 	<ul style="list-style-type: none"> ● GAD Cantonales ● MINTUR ● Dirigentes de las asociaciones cacaoteras. ● Ministerio de Salud Pública. ● Prestadores de servicios ● Población local.

Fuente: Elaboración propia

Etapas de diseño

En esta etapa es importante identificar cuáles son las actividades y prácticas culturales montubias manabitas que se sostienen en el tiempo, cuáles se han ido debilitando y cuáles son las de mayor contenido identitario para los productores, trabajadores y familias, para posteriormente diseñar estrategias de fortalecimiento del agroturismo

a partir de estas prácticas culturales de la producción de Cacao Fino de Aroma y del patrimonio de la cultura montubia.

Tabla 26.

Ficha de diseño

ETAPA	Diseño	
ID CÓDIGO	P1-C1- FR	
NOMBRE DEL PROGRAMA	Estrategia 2. Programa de diseño de experiencias turísticas	
TIEMPO	2 meses	
RESPONSABLE	Autores del proyecto	
RECURSOS	Financieros, humanos y ambiental.	
COSTO	\$7.000	
DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA Y PROYECTO		
<p>Es de importancia la innovación de actividades agroturísticas a través de experiencias que resulten atractivas y que, además, contengan un alto componente de historia y relatos tradicionales; además involucra aspectos culturales en el cultivo, cosecha y postcosecha del cacao Fino de Aroma, que permitan el desarrollo de la identidad de la comunidad y que hace su vez permitan al turista sentirse parte de este proceso.</p>		
OBJETIVO GENERAL: Diseño de nuevas experiencias agroturísticas para el fortalecimiento de la economía de la zona rural.		
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:	ACTIVIDADES (cómo)	RESULTADOS ESPERADOS
<ul style="list-style-type: none"> ● Identificar recursos potencialmente turísticos en las diferentes fincas productoras. ● Capacitar a los productores sobre innovaciones de actividades a partir de la identificación de recursos. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Ejecución de talleres para la identificación de recursos turísticos ● Elevación del nivel de percepción de los productores de cacao sobre diversificación de actividades 	<ul style="list-style-type: none"> ● Diseño de propuestas agroturísticas sostenibles por parte de los productores.
BENEFICIARIOS	FUENTE DE FINANCIAMIENTO	INVOLUCRADOS
<ul style="list-style-type: none"> ● Personas que pertenecen a las asociaciones cacaoteras. ● Servidores turísticos 	<ul style="list-style-type: none"> ● Recursos propios de los GADs 	<ul style="list-style-type: none"> ● GAD Cantonales ● MINTUR

- Dirigentes de las asociaciones cacaoteras.
- Ministerio de Salud Pública.
- Prestadores de servicios
- Población local.

Fuente: Elaboración propia

Etapa de implementación

En esta etapa se propone la ejecución de las diferentes actividades diseñadas agroturísticas sostenibles, precisamente para que se de aquello es importante la participación directa de los productores que en conjunto lleven a la práctica todo aquello que se ha diseñado.

Tabla 27.

Ficha de implementación

ETAPA	Implementación
ID CÓDIGO	P1-C1- FR
NOMBRE DEL PROGRAMA	Estrategia 4. Programa de implementación de actividades agroturísticas sostenibles.
TIEMPO	4 meses
RESPONSABLE	Autores del proyecto
RECURSOS	Financieros, humanos y ambiental.
COSTO	\$18.000
DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA Y PROYECTO	
Este programa garantizará la implementación de actividades propuestas para el desarrollo local a través de la innovación de actividades agroturísticas.	
Para esto, se requiere de la participación de los productores y de la comunidad rural en general, de manera que ellos serán agentes de cambio y transformación para el desarrollo económico de las mismas.	
OBJETIVO GENERAL: Implementar las actividades propuestas para la potenciación del agroturismo en la zona centro de Manabí.	
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:	ACTIVIDADES RESULTADOS ESPERADOS

<ul style="list-style-type: none"> ● Implementar señaléticas para promover los espacios agroturísticos. ● Crear de senderos seguros para los turísticas. ● Implementar servicios básicos. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Creación de senderos y señaléticas para establecer espacios seguros para los turistas. ● Implantación de los servicios básicos que permitan una mejor experiencia a los turistas 	<ul style="list-style-type: none"> ● Incremento del agroturismo.
BENEFICIARIOS	FUENTE DE FINANCIAMIENTO	INVOLUCRADOS
<ul style="list-style-type: none"> ● Personas que pertenecen a las asociaciones cacaoteras. ● Servidores turísticos 	<ul style="list-style-type: none"> ● Recursos de los productores. 	<ul style="list-style-type: none"> ● GAD Cantonales ● Dirigentes de las asociaciones cacaoteras. ● Prestadores de servicios ● Población local.

Fuente: Elaboración propia

Etapa de promoción

En esta etapa se proponen actividades que permitan la difusión a gran escala de los lugares, prácticas y experiencias agroturísticas que se pueden realizar en las diferentes zonas rurales de manera que se promocióne variedad para el consumo del turista.

Tabla 28.

Fichas de promoción

ETAPA	Promoción
ID CÓDIGO	P1-C1- FR
NOMBRE DEL PROGRAMA	Estrategia 3. Programa de promoción y difusión de actividades agroturísticas en la zona centro de Manabí.
TIEMPO	2 meses
RESPONSABLE	Autores del proyecto
RECURSOS	Financieros, humanos y ambiental.

COSTO	\$8.000	
DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA Y PROYECTO		
El programa de promoción implica el diseño de páginas web, folletería digital y difusión de las mismas a través de las redes sociales de manera que permitan promover las actividades que se ofertan a partir de la identificación de los recursos potenciales y el diseño de experiencias agroturísticas, además pretende organizar diversos paquetes de servicios de fácil acceso para todos los turistas.		
OBJETIVO GENERAL: Promover los destinos agroturísticos de la zona centro de Manabí		
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:	ACTIVIDADES	RESULTADOS ESPERADOS
<ul style="list-style-type: none"> ● Diseñar páginas web para la promoción de experiencias en torno a la producción del cacao y derivados del mismo. ● Diseño y difusión de folletería digital a través de redes sociales. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Creación de páginas webs, y redes sociales donde se oferten diversos servicios a partir de los recursos que poseen las diferentes fincas cacaoteras. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Incremento de actividades agroturísticas en la zona centro de Manabí
BENEFICIARIOS	FUENTE DE FINANCIAMIENTO	INVOLUCRADOS
<ul style="list-style-type: none"> ● Personas que pertenecen a las asociaciones cacaoteras. ● Servidores turísticos 	<ul style="list-style-type: none"> ● Recursos propios de los productores. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Dirigentes de las asociaciones cacaoteras. ● Prestadores de servicios ● Población local.

Fuente: Elaboración propia

El modelo de gestión busca instaurar la actividad agroturística, para ello, se busca establecer una propuesta con acciones convergentes que permitan lograr la comodificación del turismo en el proceso de producción del Cacao fino de Aroma. Consistentes en la importancia del tema es necesario la identificación de las asociaciones que evidencien capacidad de organización en el desarrollo turístico, así como reconocer la compatibilidad de estos en asumir buenas prácticas en la oferta de servicios agroturísticos, buscando la revitalización cultural de las comunidades interesadas y la protección del contexto paisajístico en el que se da el cultivo del cacao fino de Aroma.

CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 CONCLUSIONES

Considerando los resultados y la propuesta establecida se determinan las siguientes conclusiones:

- Entre las características de las prácticas culturales y tradicionales que se asocian en la producción y comercialización del cacao Fino de Aroma, están determinadas desde el proceso de siembra que evidencian acciones que establecen costumbres agrícolas muy arraigadas entre los propietarios de fincas productoras ya que preparan la tierra sembrando otras variedades de plantas como el plátano, la naranja, mandarina, el primero como estrategia para proteger los cultivos germinados y el segundo para favorecer la característica primordial del cacao Nacional como es su aroma frutal y floral; otro aspecto relevante está en la postcosecha ya que el proceso tradicional de fermentación en cajas y secado en camas de rieles o en pistas o marquesinas, se convierten en pautas esenciales que genera valor comercial al producto del cacao seco. Estos aspectos permiten determinar que el cacao tiene relevancia histórica en la provincia de Manabí y mucho más enraizadas en los cantones de la zona centro, ya que en su mayoría se identificaron como montubios que han ejercido toda su vida la actividad productiva del cacao, proyectándose una conexión profunda con la tierra y con la transmisión del conocimiento tradicional que inclinan a las familias mantener la producción del cacao fino de Aroma en el territorio.
- El estudio es concluyente en definir que el impacto económico del cacao es relevante, ya que, siendo una actividad económica identitaria de la ruralidad manabita, este mantiene un nivel de rentabilidad aceptable que permite el sustento familiar y comunitario, en este último caso se debe hacer mención de las asociaciones permiten aglutinar a los productores con el fin de comercializar el producto de cacao seco a precios internacionales.

El diagnóstico del impacto socioeconómico del cacao radica en conocer los aspectos demográficos de los productores donde la mayoría tiene una edad mayor a los 60 años y entre los 31-40 años, con un bajo nivel de escolaridad y cuya tipología familiar es nuclear con un relevo generacional inminente por el número elevado de hijos, siendo estos componentes que inciden en el aspecto económico de la producción de cacao y de la adopción de estrategias que permitan diversificar la actividad agrícola y por ende determinar las características de las fincas cacaoteras

Es concluyente que el impacto económico que tiene la producción de cacao en los cantones de la zona centro es relevante, ya que para muchos agricultores es favorable el ingreso mensual, que por lo general depende de la extensión de siembra del cacao, por lo que perciben entre 300 a 400 dólares; otro aspecto importante está sustentado en la tipología de cacao que se cultiva, siendo el Cacao Fino de Aroma que se genera desde buenas prácticas de cultivo orgánico, el de mayor comercialización entre las asociaciones y de mayor demanda por la calidad a nivel internacional; estas particularidades hacen que en la actualidad la producción de cacao se la considere como parte del patrimonio cultural, siendo un recurso que permite su integración con la actividad turística y el agroturismo. Al establecer el análisis del impacto de la cultura en la producción del cacao en el turismo se debe resaltar que en su mayoría los consultados cultivan cacao fino de aroma siendo uno de los aspectos de mayor relevancia que genera interés por la aplicación de procesos de cultivos orgánicos y la puesta en valor del sistema paisajístico que se desarrolla en torno a las plantaciones, siendo espacios que generan el interés tanto de visitantes como de productores diversificar sus servicios con actividades complementarias como alojamientos, alimentación y recorridos guiados y que precisa de la comodificación del agroturismo como tipología del turismo que potencia el valor cultural e histórico de la producción del cacao en el territorio.

- Por último, el presente estudio propone la aplicación de un modelo de gestión que permita la comodificación turística del cacao y cuyo diagnóstico situacional permita establecer desde el ámbito interno las fortalezas y debilidades, y el ámbito externo relativo a las oportunidades y amenazas de las fincas cacaoteras; ya que la definición de estos aspectos permite diseñar un proceso sistémico que permite estructurar las bases conceptuales que permiten el desarrollo operativo, ante ello se propone el modelo FODIPRO como una herramienta estratégica que permite viabilizar la comodificación de la actividad agroturística en las fincas productoras de cacao de la zona centro de la provincia de Manabí.

Las conclusiones son determinantes en establecer que los factores históricos, culturales y tradicionales de la siembra y producción del cacao han fortalecido el desarrollo de la economía rural en la zona centro de Manabí por lo que la implementación a través de fichas operativas describen los componentes de diseño, formación, implementación y promoción como esenciales para consolidar el procesos de comodificación agroturística permite fortalecer la identidad local, la economía rural y el desarrollo local de las nuevas generaciones.

5.2 RECOMENDACIONES

Una vez establecidas las conclusiones, se precisan las siguientes recomendaciones:

A las instituciones de educación superior como la ESPAM mantener vínculos interinstitucionales junto a las asociaciones de cacao fino de aroma, para promover estudios descriptores de las prácticas culturales relacionadas a la siembra, cosecha, postcosecha y comercialización que permita enriquecer la historicidad de la producción del cacao en el territorio manabita y sus características generales como parte del patrimonio cultural de la región.

Considerando las oportunidades de desarrollo que viabilizan la producción del cacao en la provincia se precisa de la intervención de los organismos adscritos del Ministerio de Agricultura para la actualización de estudios cuantitativos que permitan obtener datos estadísticos sobre la realidad de la comercialización, empleabilidad y producción del Cacao en los cantones de la zona centro; en consecuencia el Ministerio de Turismo debe propiciar la data actualizada sobre el impacto del agroturismo en la provincia, estableciendo el número de productores orientados en el desarrollo integral de la promoción histórica cultural que pone en valor la producción del cacao manabita.

Al GAD Bolívar desde el departamento de turismo y desarrollo local, integrar propuestas de desarrollo de la actividad turística que busque la mejora de los grupos vulnerables y con bajos ingresos, a fin de mejorar paulatinamente la implementación de servicios básicos y complementarios que beneficie el agroturismo en el cantón.

BIBLIOGRAFÍA

- Abreu, J. (2015). Análisis al Método de la Investigación analysis to the research method. *Daena: International Journal of Good Conscience*, 10(1), 205–214. [http://www.spentamexico.org/v10-n1/A14.10\(1\)205-214.pdf](http://www.spentamexico.org/v10-n1/A14.10(1)205-214.pdf)
- Acurio, E. (2016). *El Agroturismo en la hacienda Clementina, su incidencia en el desarrollo económico de la parroquia La Unión*. [Tesis de Grado, Universidad Técnica de Babahoyo]. <http://dspace.utb.edu.ec/handle/49000/1863>
- Andrade, M., y Ullauri, D. (2015). History of Agro-tourism in Cuenca Ecuador. *PASOS: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 13, 1199–1212. <https://www.cabdirect.org/cabdirect/abstract/20153380972>
- ANECACAO. (2017). *Asociación Nacional de Exportadores de Cacao e Industrializados del Ecuador*. Sabor Arriba. www.anecacao.com
- Arcos, M. (2016). *Estrategias de agroturismo para el desarrollo turístico sustentable de la comunidad de Bellavista del cantón Tulcán de la provincia del Carchi* [Tesis Doctoral, Universidad Regional Autónoma De Los Andes]. <https://dspace.uniandes.edu.ec/handle/123456789/5021>
- Barrera, E. (2006). Turismo rural: nueva ruralidad y empleo no agrícola, Montevideo. In *Oficina Internacional del Trabajo, CINTERFOR/OIT*. <https://www.oitcinterfor.org/node/6179>
- Barrera, E., y Muratore, N. (2003). Turismo rural en Latinoamérica. *Casos y Experiencias de Turismo Rural*. Buenos Aires, Argentina. *Curso de Gestión de Empresas y Proyectos de Turismo Rural*. https://www.agro.uba.ar/users/barrera/publicaciones/turismo_rural_en_america_latina_2003.pdf
- Barrera, V.; Alwang, J., Casanova, T., Domínguez, J., Escudero, L., Loor, G., Peña, G., Párraga, J., Arévalo, J., Quiroz, J., Tarqui, O., Plaza, L., Sotomayor, I., Zambrano, F., Rodríguez, G., García, C., y Racines, M. (2019). *La cadena de Valor del Cacao y el bienestar de los productores de la provincia de*

Manabí – Ecuador. INIAP-Estación Experimental Santa Catalina. Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP).
<https://repositorio.iniap.gob.ec/handle/41000/5377>

Burbano, Ignacio. E., Cevallos, Harry. V., y Romero, H. (2020). Agroturismo como alternativa para el desarrollo socioeconómico de la parroquia Río Bonito. *Revista Metropolitana de Ciencias Aplicadas*, 3(1), 138–144.
<http://remca.umet.edu.ec/index.php/REMCA/article/view/241>

Cantos, J. (2017). *Plan estratégico para el aprovechamiento agroturístico del circuito de cacao fino de aroma en Manabí*. [Tesis de Maestría, Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López].
<http://190.15.136.145/handle/42000/697>

Cardozo, N., (2015). *Turismo Rural Comunitario: Una Propuesta Metodológica De Innovación Social para Comunidades en conflicto. Caso Montes de María*. [Tesis Doctoral, Universitat de Girona]. <http://dugi-doc.udg.edu/bitstream/handle/10256/12366/tnch1de1.pdf?sequence=1%0A>
<https://www.tdx.cat/bitstream/handle/10803/378657/tnch1de1.pdf?sequence=6&isAllowed=y>

Caso, L. (2017). *Cacao, producción y consumo*. Iberoamericana - Vervuert.
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=694674>

Chilán, D., y Moretta Y., (2014). Estrategias Para Desarrollar El Agroturismo En La Represa Sixto Durán Ballén, Manabí, Ecuador. *EspamCiencia*, 5(1), 7–15.
http://revistasepam.espam.edu.ec/index.php/Revista_ESPAMCIENCIA/article/view/79

Corporación Andina de Fomento. (2019). Iniciativa Latinoamericana del Cacao. In *Journal of Chemical Information and Modeling* (53), p.9.
<https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>

Corporación Financiera Nacional. (2018). *Memoria 2018*. Memorias 2018.
<https://www.cfn.fin.ec/wp-content/uploads/2019/04/Memoria-cfn-2019.pdf>

- Crespo, J., y Salvatierra, P. (2012). *Nuevos mercados para la exportación del cacao fino aroma producido en los cantones Portoviejo y Santa Ana y su incidencia en el desarrollo local*. [Tesis de Maestría, Universidad Salesiana]. <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/2352/14/UPS-GT000259.pdf>
- Espin, C. (2015). *El agroturismo como factor determinante en la dinamización turística del cantón Cevallos provincia de Tungurahua*. [Universidad Técnica de Ambato]. <https://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/24017>
- Félix, A. (2020). La comodificación del patrimonio agrario desde la academia. Caso de estudio: "fincas agroturísticas". *Turismo y Desarrollo Rural.*, (1), 59-89. https://www.academia.edu/43258985/La_comodificaci%C3%B3n_del_patrimonio_agrario_desde_la_academia_Caso_de_estudio_fincas_agro_tur%C3%ADsticas
- Félix, A., García, N., Cedeño, Ángel, y Cedeño, W. (2021). El cacao, de recurso agrario a potencial turístico cultural. Motivaciones de sus productores en la zona centro norte de Manabí, Ecuador. *Turismo y Patrimonio*, (17), 61-78. <https://doi.org/10.24265/turpatrim.2021.n17.04>
- Félix, A., y Cedeño, W. (2022). Aplicación turística de los modelos CARE y CANVAS para la construcción del Paisaje Cultural del Cacao en la provincia de Manabí, Ecuador. *Revista científica en ciencias sociales*, 4(2), 35-51. <http://scielo.iics.una.py/pdf/rccsociales/v4n2/2708-0412-rccsociales-4-02-35.pdf>
- Félix, A., y Bayas, J., (2016). *El agroturismo como dinamizador de destinos turísticos en el centro de Manabí*. CONGRETUR. https://www.academia.edu/28461880/EL_AGROTURISMO_COMO_DINAMIZADOR_DE_DESTINOS_TUR%C3%8DSTICOS_EN_EL_CENTRO_DE_MANAB%C3%8D
- Fernández, P., Guzmán, L., Párraga, M., y Bustillos, H., (2018). Sociedad e identidad cultural manabita y su transmisión en la educación general básica

- en Manta. *Revista San Gregorio*, 24, 25–33.
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6839733>
- Fernández, S., y Fernández, Y. (2016). *Los aztecas y el uso del cacao como moneda*.
https://www.bcra.gob.ar/%0APdfs/BCRAyVos/Cuadernillo_Cacao.pdf
- Fierro, G., García de Fuentes, A., y Marín, G. (2014). Turismo de hacienda, trabajo femenino y transformaciones locales. El caso de los talleres artesanales de la Fundación Haciendas del Mundo Maya. *Península*, 9(1), 81–104.
<http://www.scielo.org.mx/pdf/peni/v9n1/v9n1a4.pdf>
- Fuertes Suárez, P. I., y Noboa Chiriboga, E. G. (2011). *La cultura Montubia en el proceso Enseñanza - Aprendizaje* [Tesis de Maestría, Universidad Estatal de Milagro]. <http://repositorio.unemi.edu.ec/handle/123456789/2033>
- Gandolfi, M., Guerrero, G., Peral, E., G., M., Uricóna, B., Jaramillo, M., y Giraldo, V., (2011). *Desarrollo competitivo del Turismo rural en los Andes – Fundación CODESPA*, Perú. <https://www.codespa.org/app/uploads/modelo-gestion-turismo-rural-comunitario.pdf>
- Galmarini, M. R. (2019). Turismo rural y desarrollo local en América Latina: los casos de Perú y Argentina. *Alternativas*, 19(2), 36–50.
<https://doi.org/10.23878/alternativas.v19i2.242>
- García, A., Pico, B., y Jiménez, R. (2021). La cadena de producción del Cacao en Ecuador: Resiliencia en los diferentes actores de la producción. *Novasinergia Revista Digital De Ciencia, Ingeniería Y Tecnología*, 4(2), 152–172.
<https://doi.org/10.37135/ns.01.08.10>
- Gómez, E., Fernando, D., Aponte, G., y Betancourt, L. (2014). Metodología para la revisión bibliográfica y la gestión de información de temas científicos, a través de su estructuración y sistematización. *Dyna*, 81(104), p.158-163.
http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0012-73532014000200021

- González, A. (2004). El anfitrión como actor social en el turismo. Reflexiones desde el caso de Ixtapan de la sal, México. *Revista de Ciencias Sociales*, 3, 155–168. <https://www.redalyc.org/pdf/153/15310511.pdf>
- González, M., Montalvo, J., Rendón, D., y Salcedo, S. (2019). “Xocolatl: El alimento de los Dioses”. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Gordon, W. G. (2010). *Industrialización y Comercialización De Cacao En El Cantón Manta Provincia De Manabí*. [Proyecto de Graduación Economista, Universidad Católica Santeado de Guayaquil] <http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/6171/1/T-UCSG-PRE-ECO-CECO-114.pdf>
- Guadalupe, C., Espinoza, A., Salazar, M., Silva, W., Calle, C., Quezada, M., y Carrera, C., (2017). Agroturismo como Modelo de Negocio para Dinamizar la economía Familiar de pequeños Agricultores de Alausí y Cumandá de la Provincia de Chimborazo. *European Scientific Journal*. 13(32), p.187-204. <https://doi.org/10.19044/esj.2017.v13n32p187>
- Hernández, R., Fernández, C., y Baptista, P. (2010). *Metodología de la investigación*. Mc Graw Hill,. <http://petroquimex.com/PDF/SepOct17/Desarrolla-IMP-Metodologia.pdf>
- Hurtado, Y., y Rivera, M. (2019). Ruta del Cacao, experiencia en el marco de la planificación turística. *Revista Tecnología y Productividad SENA - REGIONAL CUNDINAMARCA*, 4(1), 95–110. <http://revistas.sena.edu.co/index.php/rtyp/article/view/2335/2617>
- Jalón, A. (2017). *La cultura montubia y sus tradiciones: aporte para el turismo rural en la costa ecuatoriana*. XI Congreso Virtual Internacional de Turismo y Desarrollo, pp. 734–742.
- Jirón, M., y Ochoa, D., (2017). *Estudios socioeconómicos de la comercialización de cacao nacional del cantón El Carmen, provincia de Manabí*. [Tesis de

Maestría, Universidad de Guayaquil].
<http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/39182>

Lacarrière, M. (2009). De “Turistas” y “Viajeros” en el mundo transnacional: retos, desafíos y problemas del turismo cultural-patrimonial. *Études Caribéennes*, 13–14. <https://doi.org/10.4000/etudescaribeennes.3792>

Lanaud, C., Loor, R., Zarrillo, S., y Valdez, F., (2016). Origen de la domesticación del cacao y su uso temprano en Ecuador. *Yaguarzongo*, 55, p. 11-14. https://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins_textes/divers19-08/010076407.pdf

Loor Ochoa, C. (2019). *Cadena de comercialización del cacao producido en el cantón Santa Ana y su proyección hacia los mercados nacionales*. [Tesis de Grado, Universidad Estatal del sur de Manabí]. <http://repositorio.unesum.edu.ec/handle/53000/2027>

Mera, R., Ureta, M., Franco, S., y Fernández, L., (2022). Small cocoa producers of Manabí: A contribution from intercultural mediation to productivity. *Linguistics and culture review*, 6(S1), 78-92. <https://lingcure.org/index.php/journal/article/view/1937/705>

Maignashca, J. (2014). La incorporación del cacao ecuatoriano al mercado mundial entre 1840 y 1925, según los informes consulares. *Procesos. Revista Ecuatoriana de Historia*, 1(35), 67. <https://doi.org/10.29078/rp.v1i35.49>

Mendoza, M., Cedeño, M., y Cossío N., (2020). Prospectivas de la economía circular en la cadena agroalimentaria del cacao ecológico fino de aroma en la provincia de Manabí. *Revista de La Facultad de Agronomía de La Universidad Del Zulia*, 95–110.

Meza, J., Meza, T., y López, M. (2016). Agroturismo, Una Alternativa De Desarrollo Local Para Las Fincas Productoras De Cacao: Caso Apovinces Provincia De Los Ríos Ecuador. *Congreso Online Sobre Turismo y Desarrollo*, 126–138. <http://www.eumed.net/libros-gratis/actas/2016/turismo/ccf.pdf>

- Ministerio de Turismo. (2014). Ley de Turismo. In *Registro Oficial Suplemento* 733. www.lexis.com.ec
- Ministerio de Turismo. (2020). Plan estratégico de Desarrollo de turismo sostenible para Ecuador – PLANDETUR 2020. <https://guachapala.gob.ec/wp-content/uploads/2014/09/Plan-Estrategico-de-desarrollo.pdf>
- Ministerio de Turismo. (2019). *PLAN NACIONAL DE TURISMO 2030*. <https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKewjMhoKGyaPzAhU8TTABHRhmCGcQFnoECAMQAQ&url=https%3A%2F%2Fes.scribd.com%2Fdocument%2F471656946%2FPLAN-NACIONAL-DE-TURISMO-2030-v-final-Registro-Oficial-sumillado-comprim>
- Ministerio de Turismo. (2020). Diseño Del Plan Estratégico De Desarrollo De Turismo Sostenible Para Ecuador “Plandetur 2020.” In *Tourism&Leisure*. <http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/02/PLANDETUR-2020.pdf>
- Muñoz, R., y Zamora, Q. (2009). Estudio del cacao ecuatoriano y propuesta de elaboración de productos de chocolatería artesanal a partir de cacao denominación de origen Manabí”. *Mycological Research* Vol. 113, p.2.
- Navarrete, M., y Palacios, B., (2019). *Evaluación de la cadena Agroalimentaria de Cacao con enfoque de Pérdidas de alimentos en el cantón Bolívar provincia de Manabí*. [Tesis de Maestría. Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López] <https://repositorio.espam.edu.ec/bitstream/42000/1091/1/TTMADM-E11.pdf>
- Organización Mundial de Turismo. (2020). *World Tourism Barometer*. World Tourism Barometer. <https://www.unwto.org/es/node/11292>
- Organización Mundial del Turismo. (2016). World Tourism Organization. In *Encyclopedia of Tourism*. https://doi.org/10.1007/978-3-319-01384-8_413

- Oyarzún, E. (2000). Calidad En La Estrategia Comercial Del Agroturismo. *Gestión Turística*, 5, 55–63. <https://doi.org/10.4206/gest.tur.2000.n5esp-06>
- Paguay, J. (2014). De la Pepa de Oro a la Ruta del cacao. *RES NON VERBA*, 37–51. <https://biblio.ecotec.edu.ec/revista/edicion2/DE%20LA%20%E2%80%9CPEPA%20DE%20ORO%E2%80%9D%20A%20LA%20RUTA%20DEL%20CAO.pdf>
- Peralta, J., y Manuel., LI., (2017). Agroturismo: una actividad que pone en valor el trabajo de las comunidades rurales. *Estación Experimental Agroforestal Esquel*, 10(1), 45–46. https://inta.gob.ar/sites/default/files/inta_eeaf_esquel_agroturismo_092017.pdf
- ProEcuador. (2013). Análisis del Sector Cacao y elaborados. *Pro Ecuador*, 42. http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2013/08/PROEC_AS2013_CACAO.pdf%5Cnhttp://www.proecuador.gob.ec/compradores/oferta-exportable/cacao-y-elaborados/
- Quingaísa, E. y Riveros, H. (2007). Estudio de caso: denominación de origen “cacao arriba.” In *Fao-lica*. <http://orton.catie.ac.cr/repdoc/A7704E/A7704E.PDF>
- Ramírez, J. (2014). El turismo en el desarrollo regional: La experiencia de dos departamentos colombianos. *Revista Le Bret*, 0(6), 259. <https://doi.org/10.15332/rl.v0i6.1457>
- Recuerdo, V., Blasco, F., y García, J. (2016). Marketing del turismo cultural. *PH90 Reseñas*, p.258–259. [https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=AdB_CwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA69&dq=Recuerdo,+N.,+Blasco,+F.,+%26+García+de+Madariaga,+J.+\(2016\).+Marketing+del+turismo+cultural.+PH90+Reseñas,+258–259.&ots=OQeewx3zBg&sig=dfO9YQRM06y9iRkg6PSY0pmuLPg](https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=AdB_CwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA69&dq=Recuerdo,+N.,+Blasco,+F.,+%26+García+de+Madariaga,+J.+(2016).+Marketing+del+turismo+cultural.+PH90+Reseñas,+258–259.&ots=OQeewx3zBg&sig=dfO9YQRM06y9iRkg6PSY0pmuLPg)
- Riveros, H., y Blanco, M. (2003). El agroturismo, una alternativa para revalorizar la agroindustria rural como mecanismo de desarrollo local. In *Prodar* (Vol. 9).

<http://www.sidalc.net/cgi-bin/wxis.exe/?IsisScript=iicacr.xis&method=post&formato=2&cantidad=1&expresion=mfn=021525>

Rodríguez, D. (2016). *Gestión de Riesgos Agropecuarios en el Sector Cacaotero Ecuatoriano*. <http://ojs.econ.uba.ar/index.php/RIMF/article/view/1476>

Rodríguez, G. (2019). El Agroturismo, una visión desde el desarrollo sostenible. *Centro Agrícola*, 46(1), 62–65. http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S0253-57852019000100062&script=sci_arttext&tlng=pt

Romero, E., Fernández, M., Macias, J., y Zuñiga, K., (2016). Producción y comercialización del cacao y su incidencia en el desarrollo socioeconómico del cantón Milagro / Production and marketing of cocoa and its impact in the socio-economic development of Milagro cantón. *Ciencia Unemi*, 9(17), 56. <https://doi.org/10.29076/issn.2528-7737vol9iss17.2016pp56-64p>

Sánchez, V., Zambrano, J., y Iglesias, C. (2019). *La cadena de Valor del cacao en América Latina y El Caribe*. INIAP. <http://repositorio.iniap.gob.ec/handle/41000/5382>

Sauvage, A., y Gámez, A., (2013). Desarrollo, identidad cultural y turismo en los oasis de Baja California Sur, México. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 11(1), 159–172. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2013.11.010>

Schaerer, J., y Dirven, M., (2001). *El turismo rural en Chile: experiencias de agroturismo en las regiones del Maule, la Araucanía y los Lagos*. CEPAL serie 12. <https://repositorio.cepal.org/handle/11362/4503>

Soledispa, X., Baque, A., Jaime, M., Alvarado, M., Delgado, Z., y Salazar, E. (2018). Niveles de pobreza y desarrollo socioeconómico de las zonas marginales de la ciudad de Jipijapa. *Revista Ciencia & Tecnología*, 18(17), 125–140. <https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKEwjY1-KZlzyAhVoVTABHY82C1wQFnoEAsQAQ&url=http%3A%2F%2F45.238>

216.13%2Fojs%2Findex.php%2Fmikarimin%2Farticle%2FviewFile%2F1147%2F395&usg=AOvVaw33ULU7e-degCvd0ybFvchY

Solsona, J. (2000). EL turismo rural en Europa. *Aportes y Transferencias*, 2, 25–35.
<http://redalyc.uaemex.mx/src/inicio/ArtPdfRed.jsp?iCve=2761020> 4

Vassallo, M. (2013). Cadena del cacao en Ecuador. In *Journal of Chemical Information and Modeling* (53),9).
<https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>

Vassallo, M. (2016). Diferenciación y agregado de valor en la cadena ecuatoriana del cacao. *REPIQUE. Revista de Ciencias Sociales*, 23–43.
<http://www.utelvt.edu.ec/revista/index.php/Repique/article/view/15/14>

Zamorano, L., Cabral, A., y Aguilar, A. (2015). Agroturismo y competitividad, como oferta diferenciadora: El caso de la ruta agrícola de San Quintín, Baja California. *Revista Mexicana de Agronegocios*, 37, 185–195.
<https://ageconsearch.umn.edu/record/226159/>

ANEXOS

Anexo 1: Encuesta



DIRECCIÓN DE
POSGRADO Y
EDUCACIÓN
CONTINUA



ENCUESTA A PRODUCTORES PROPIETARIOS DE LAS FINCAS DE CACAO DE LA ZONA CENTRO DE MANABÍ

La presente encuesta se realiza como parte del proceso de recopilación para la información de la tesis Presencia del Cacao en la Historia Manabita y su comodificación para el agroturismo en la Zona Centro de Manabí, por lo tanto, esta información es de carácter confidencial y no tiene ningún fin ajeno a la investigación.

Objetivo: Analizar el impacto, cultural, económico y social que ha tenido la presencia del cacao en el turismo en la zona centro de Manabí.

A. Información sobre prácticas culturales

1. ¿Cómo se autodenomina étnicamente usted? (OE1-A2)

- Mestizo ()
 Montubio ()
 Afroecuatorianos ()
 Indígenas ()
 Blancos ()
 Otros ()

2. ¿Cuáles son las razones por la cual cultiva cacao? (OE1-A2)

- Por tradición ()
 Por negocio ()
 Ambas ()
 Otras razones. ¿Cuáles?

3. ¿Desde cuándo trabaja en el cultivo de cacao? (OE1-A2)

- Los últimos 5 años ()
 10 años ()
 20 años ()
 Toda la vida ()

4. ¿Cómo aprendió a cultivar cacao? (OE1-A2)

- Por familiares ()
 En el medio comunitario ()
 A través de estudios superiores ()
 Otras razones. ¿Cuáles? ()

B. Información sociodemográfica de los agricultores

5. Señale su edad (OE2-A1)

- 20 a 30 ()
 31 a 40 ()
 41 a 50 ()
 51 a 60 ()

más de 60 ()

6. Seleccione su nivel de escolaridad (OE2-A1)

Primaria ()

Secundaria ()

Superior ()

Sin estudios ()

Técnico ()

Otros ()

7. Determine su tipo familiar (OE2-A1)

Nuclear ()

Monoparental ()

Extendida ()

Otros.....

8. Señale las cargas familiares que tiene (OE2-A1)

1 a 2 ()

3 a 5 ()

6 a 8 ()

Más de 8 ()

C. Características de la comercialización del cacao

9. ¿Qué tipo de cacao cultivan? (OE2-A2)

Cacao Fino de Aroma ()

CCN-51 ()

Otros:

10. ¿Señale los tipos de asociaciones que considera necesario integrar? (OE2-A2)

Organizaciones ()

Corporaciones ()

Religiosas ()

Deportivos ()

Ninguno ()

11. ¿Cuáles son los canales de comercialización del cacao que usted utiliza? (OE2-A2)

Intermediarios locales ()

Centros de acopio Mayoristas ()

Exportadores ()

Asociaciones ()

Otros:

12. Tipo de tenencia de lotes para la producción de cacao (OE2-A2)

Propia ()

Familiar ()

Alquiler ()

Prestado ()

13. Señale cuáles han sido sus ingresos mensuales (OE2-A2)

100 a 200 ()

201 a 300 ()

301 a 400 ()

401 a 500 ()

Mayor a 500 ()

14. ¿Qué actividades complementarias realiza en su propiedad? (OE2-A3)

Solo cultivo de cacao ()

Crianza de animales ()

Venta de comidas ()

Derivados del cacao ()

Alojamiento ()

Recorridos guiados ()

Otras:

15. Usted promueve el cultivo orgánico de cacao (OE2-A3)

Si ()

No ()

D. Relación de la Producción del cacao con el turismo

16. Realiza alguna actividad agroturística (OE2-A4)

Si ()

No ()

17. Piensa usted que tenemos un paisaje cultural del cacao diferente y con valor agregado. Porqué (OE2-A4)

Si ()

No ()

18. Le gustaría realizar actividades agroturísticas en su propiedad (OE2-A4)

Si ()

No ()

Anexos 2: Entrevista



ENTREVISTA A LOS COMERCIANTES PRESIDENTES O LIDERES DE ASOCIACIONES Y COMUNIDADES

La presente entrevista se realiza como parte del proceso de recopilación para la información de la tesis Presencia del Cacao en la Historia Manabita y su comodificación para el agroturismo en la Zona Centro de Manabí, por lo tanto, esta información es de carácter confidencial y no tiene ningún fin ajeno a la investigación.

Objetivo: Analizar el impacto, cultural, económico y social que ha tenido la presencia del cacao en el turismo en la zona centro de Manabí.

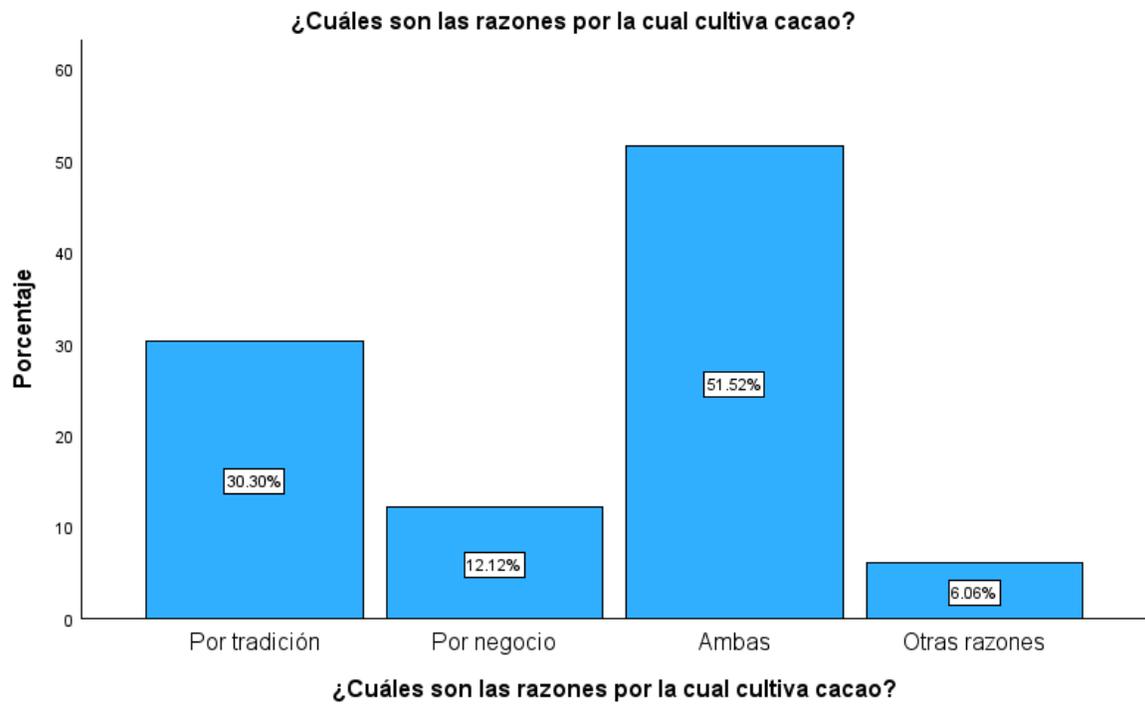
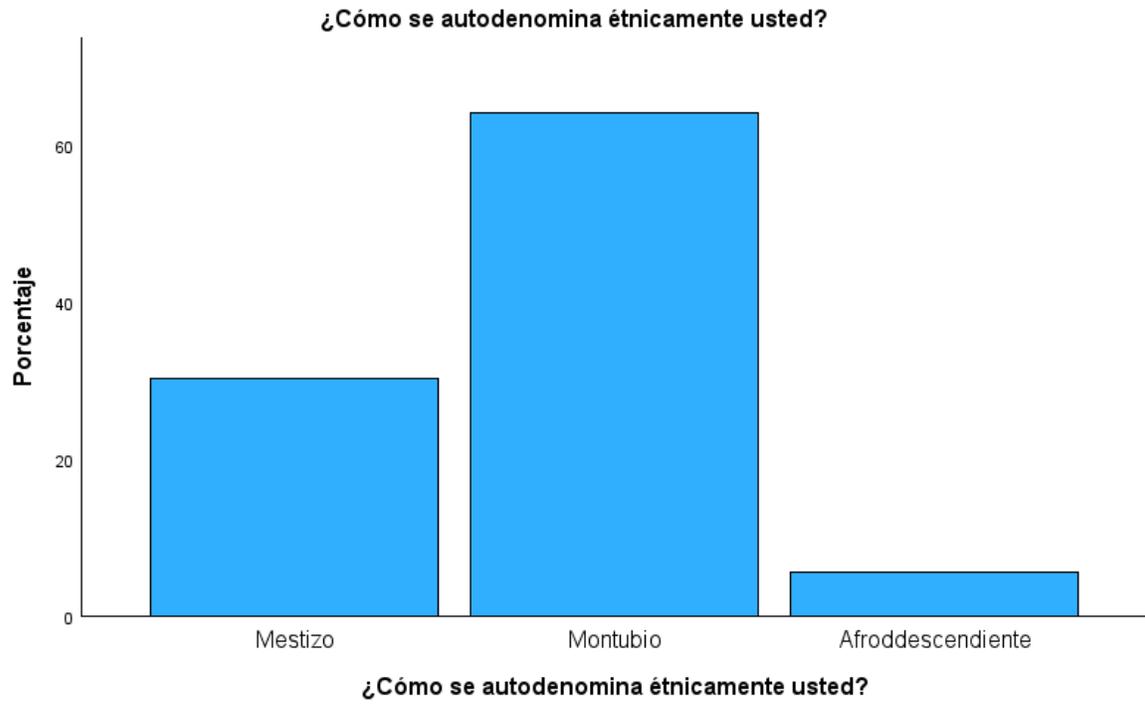
- 1) ¿Cuál es la temporalidad de siembra y cosecha del cacao? (OE1-A1)
- 2) En la actualidad ¿Qué herramientas ancestrales se utilizan en el cultivo del cacao? (OE1-A1)
- 3) ¿Qué métodos y productos tradicionales son utilizados para mantener la siembra y cosecha del cultivo de cacao? (OE1-A1)
- 4) ¿Qué características debe tener el cacao para su comercialización? (OE1-A1)
- 5) ¿En qué lugares tradicionalmente se comercializa el cacao? (OE1-A1)
- 6) ¿Considera que es rentable para una familia cultivar cacao? (OE2-A1)
- 7) ¿En los últimos años, qué actores relacionados a la comercialización del cacao obtienen mayores ganancias? (OE2-A1)
- 8) ¿Considera usted que el cacao Manabita tiene relevancia a nivel nacional e internacional? ¿Indique por qué? (OE2-A2)
- 9) *¿Cuáles son las áreas de mayor producción del cacao? (OE2-A2)*
- 10) *¿Cuál es el volumen de producción del cacao fino de aroma? (OE2-A2)*
- 11) ¿Cree usted que el cacao forma parte de la tradición cultural de los manabitas? ¿Explique por qué? (OE1-A3)
- 12) ¿Cree usted que el cacao es un recurso que puede ser usado para promover la actividad del turismo? Si su respuesta es SI, explique de qué manera. (OE1-A3)

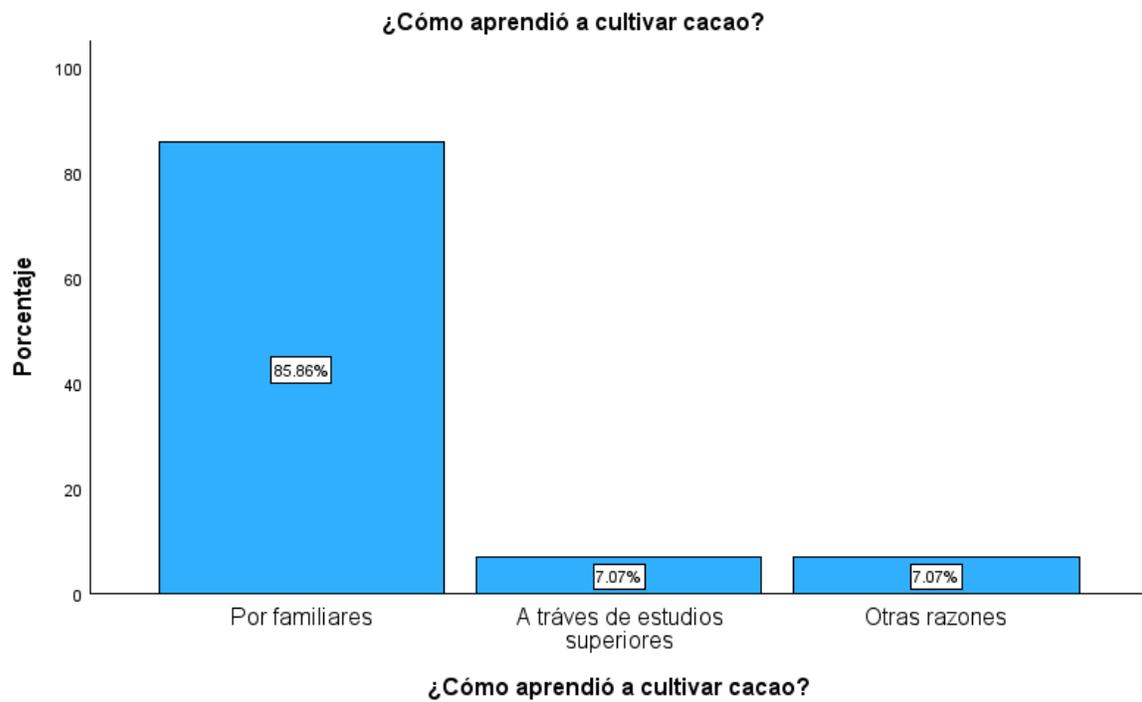
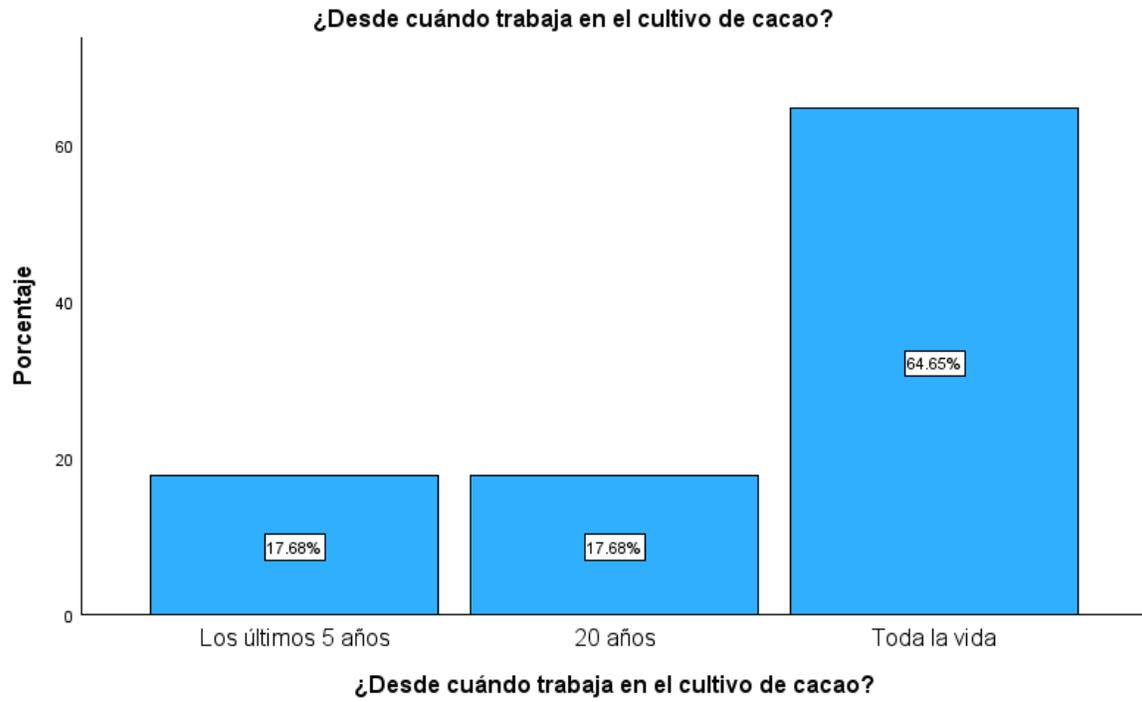
Anexos 3: Comerciantes y Productores Entrevistados

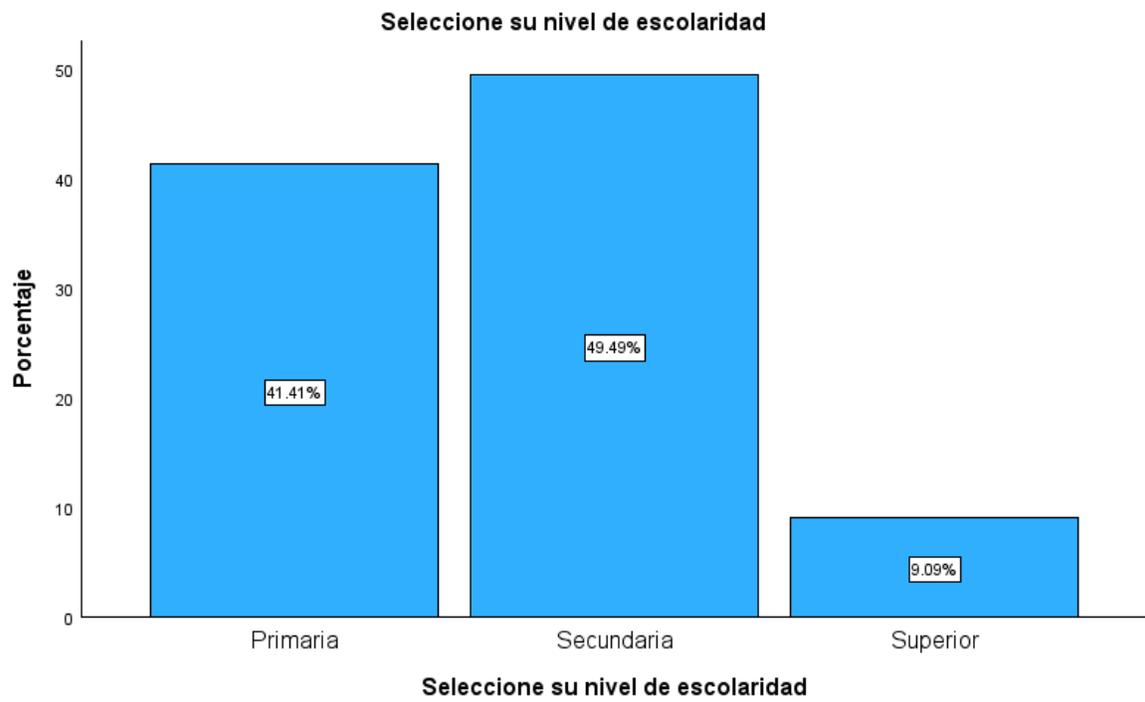
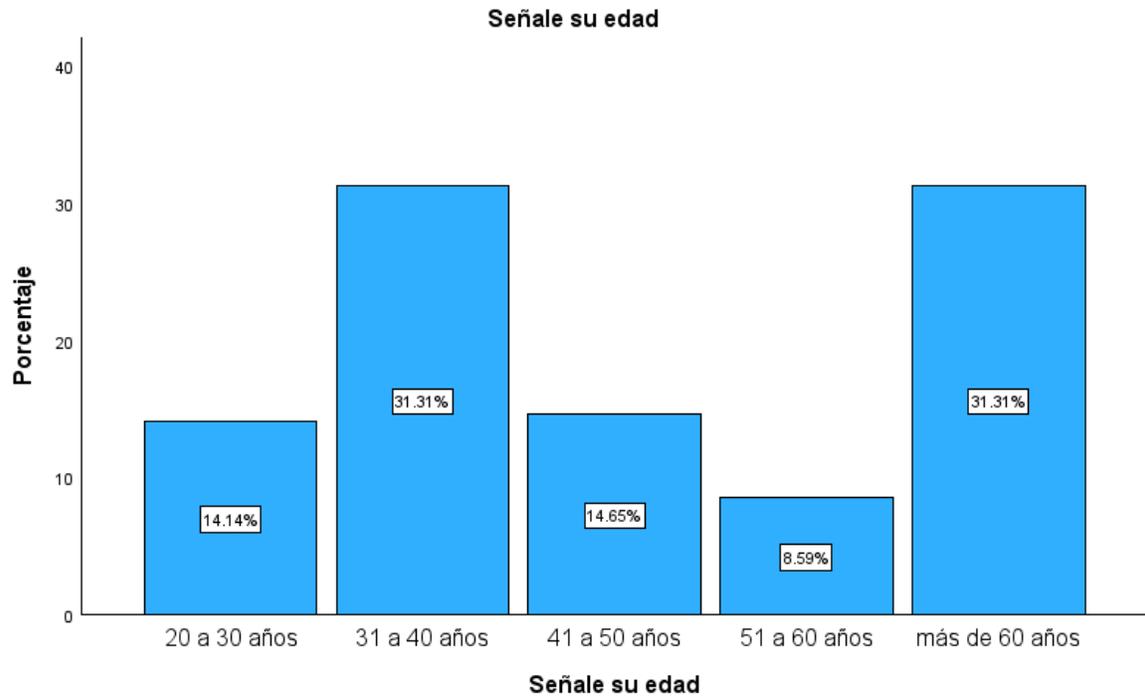
Productor	Asociación a la que pertenece
Fernando Semedio Vera	Centro de acopio

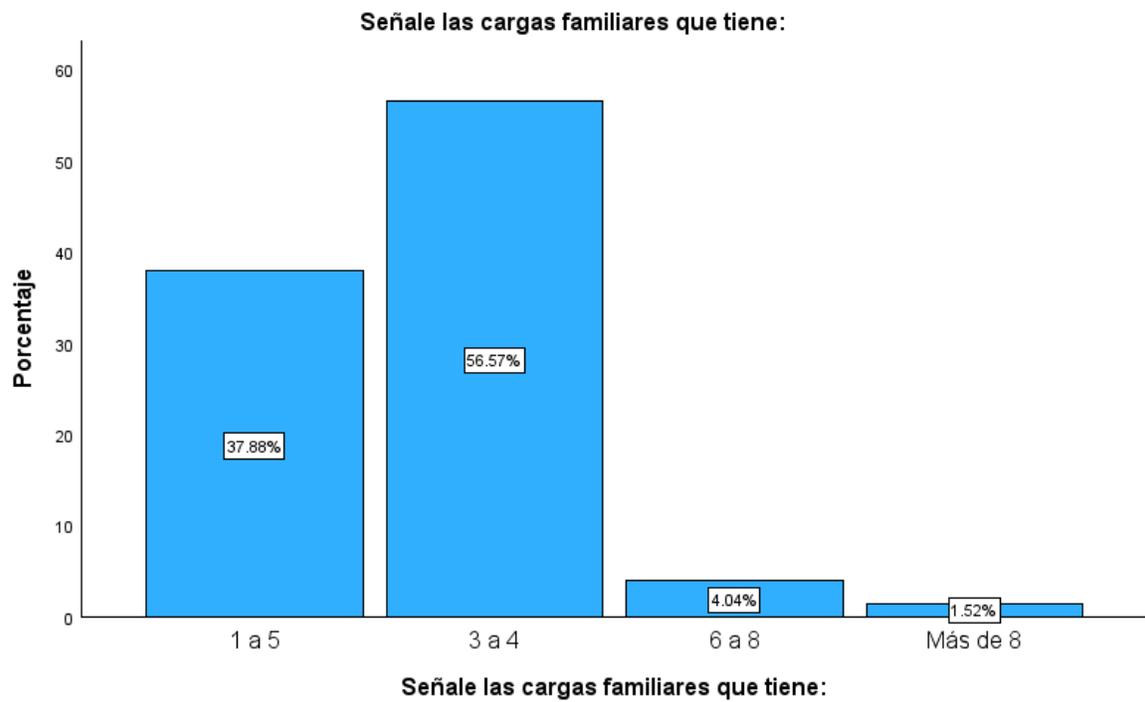
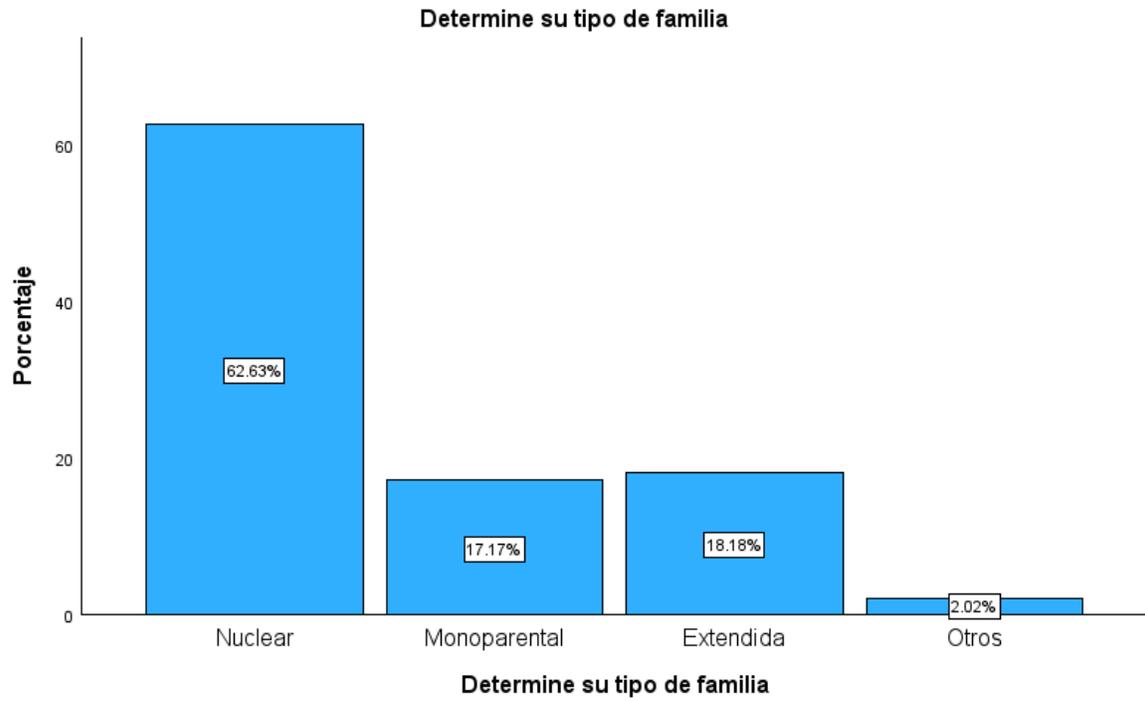
Cristhian Zambrano	Centro de acopio
Berto Zambrano	Centro de acopio
Francisco de la Cruz	Asociación La Pepa de Oro
Luis Intriago	Asociación La Pepa de Oro
Tito Bravo Saltos	Asociación La Pepa de Oro
Ramón Vargas	Asociación La Pepa de Oro
José Luis Moreira	Asociación La Pepa de Oro
Jenny Rosado	Asociación La Pepa de Oro
Pedro Moreira	Asociación La Pepa de Oro
William Perdomo	Asociación La Pepa de Oro
José Tuarez	Asociación La Pepa de Oro
Klever Manuel Macías Sacón	Asociación Primera Piedra
Joconda Mendoza	Asociación Primera Piedra
Eduardo Velásquez	Corporación Fortaleza del Valle
José Pita	Corporación Fortaleza del Valle
Ángel Almeida	Corporación Fortaleza del Valle

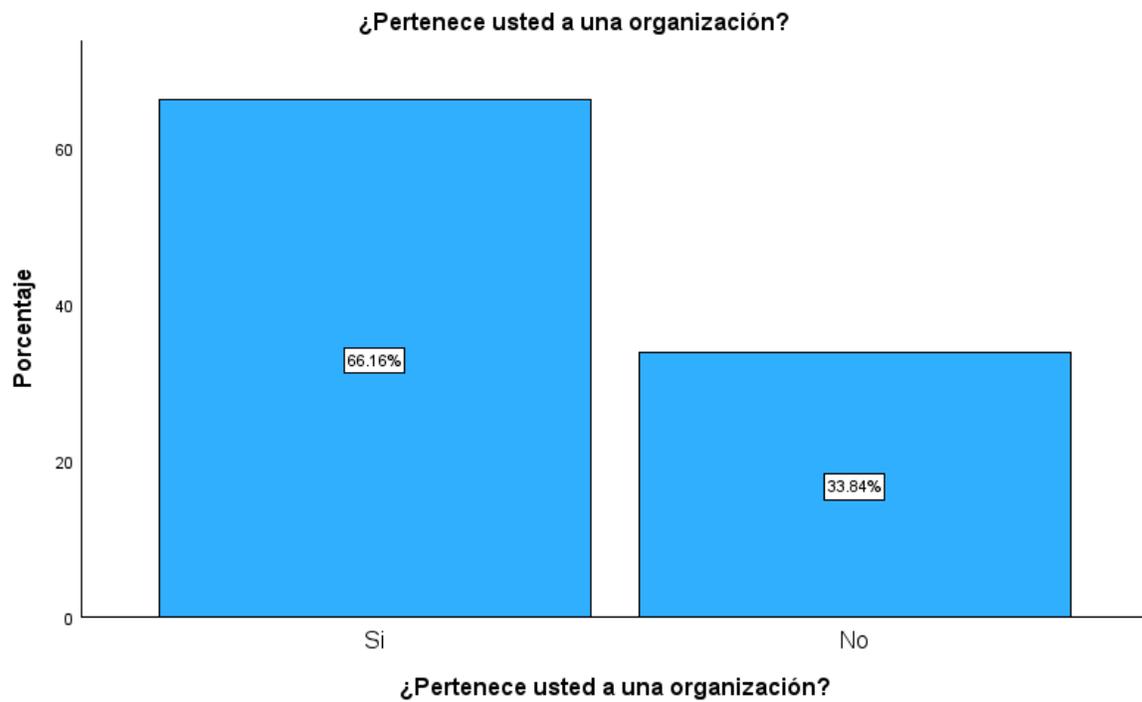
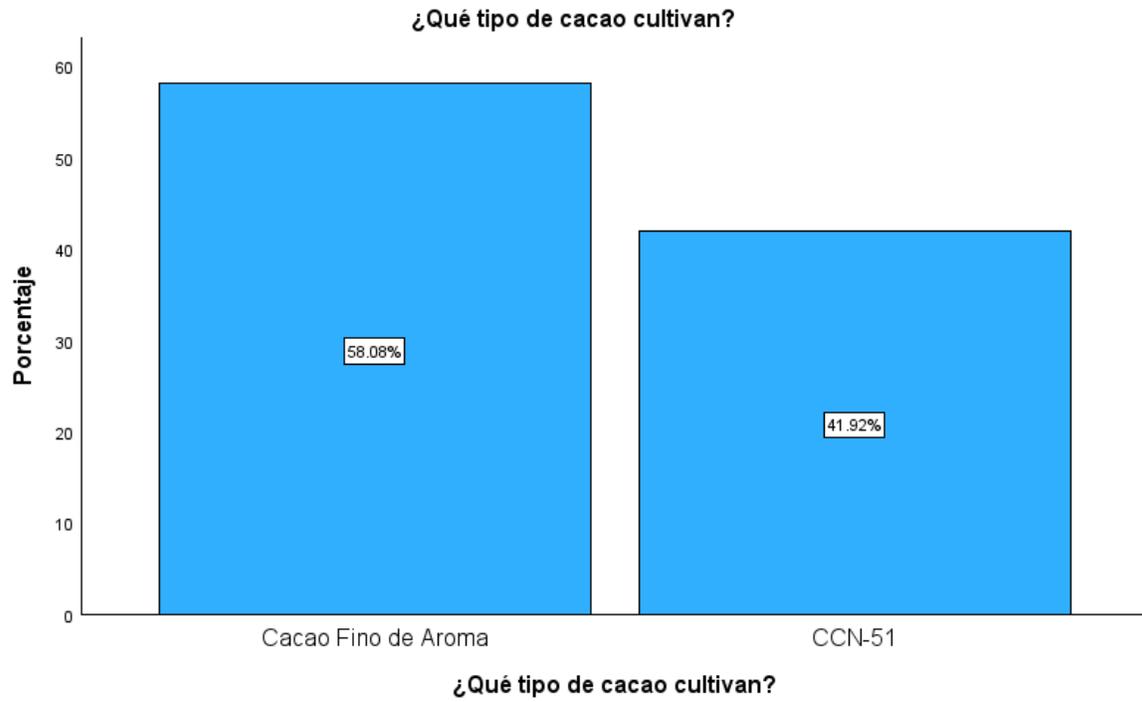
Anexos 4: Gráficos



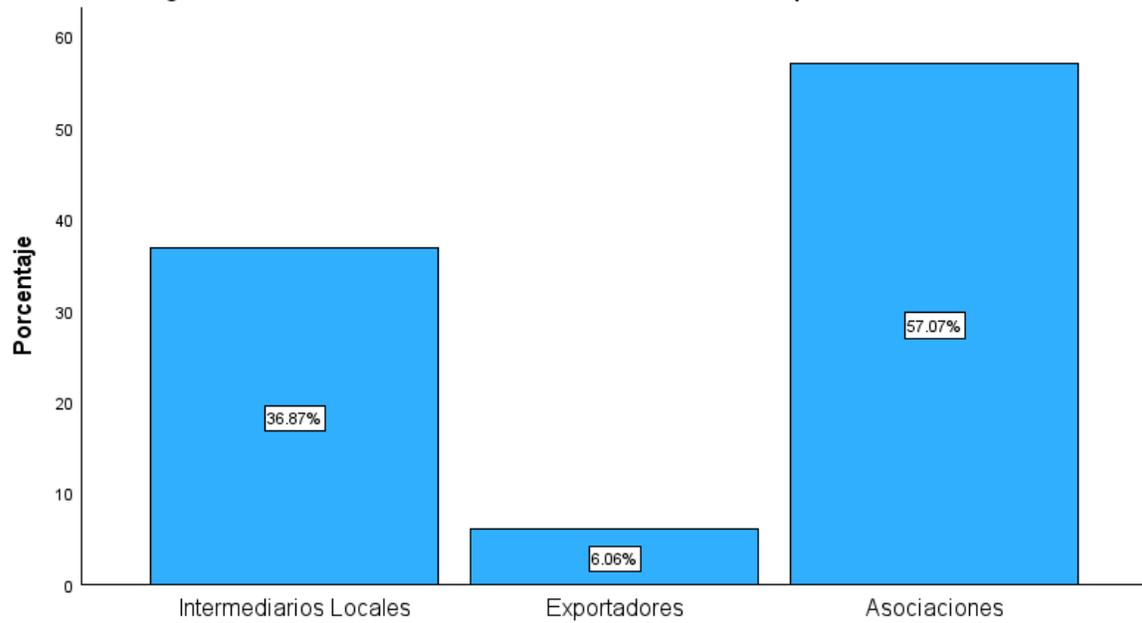






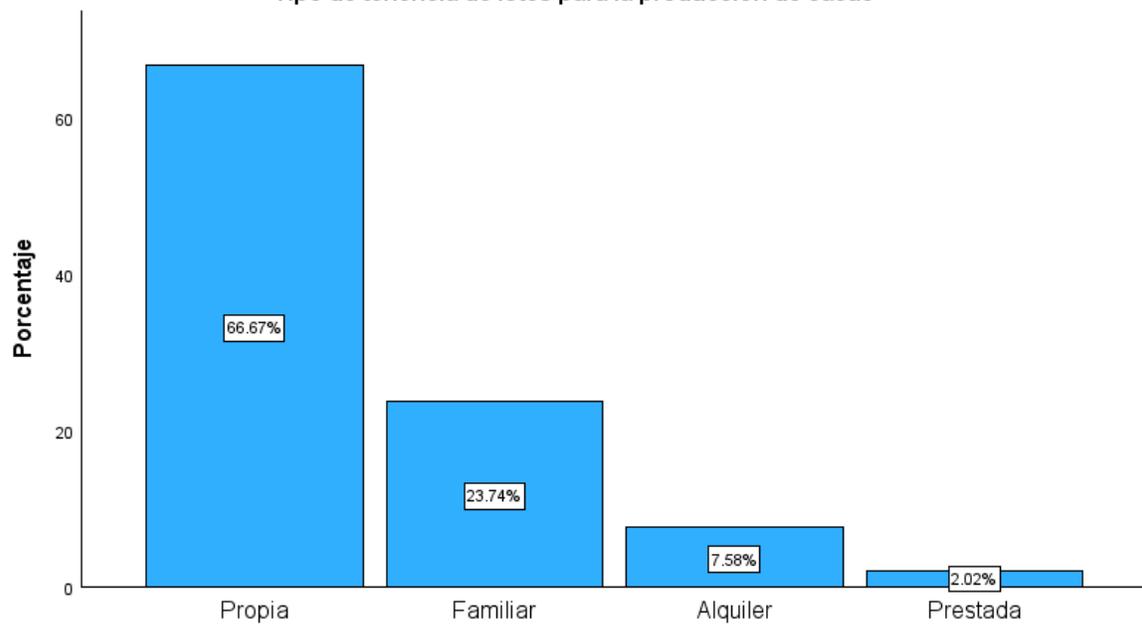


¿Cuáles son los canales de comercialización del cacao que usted utiliza?

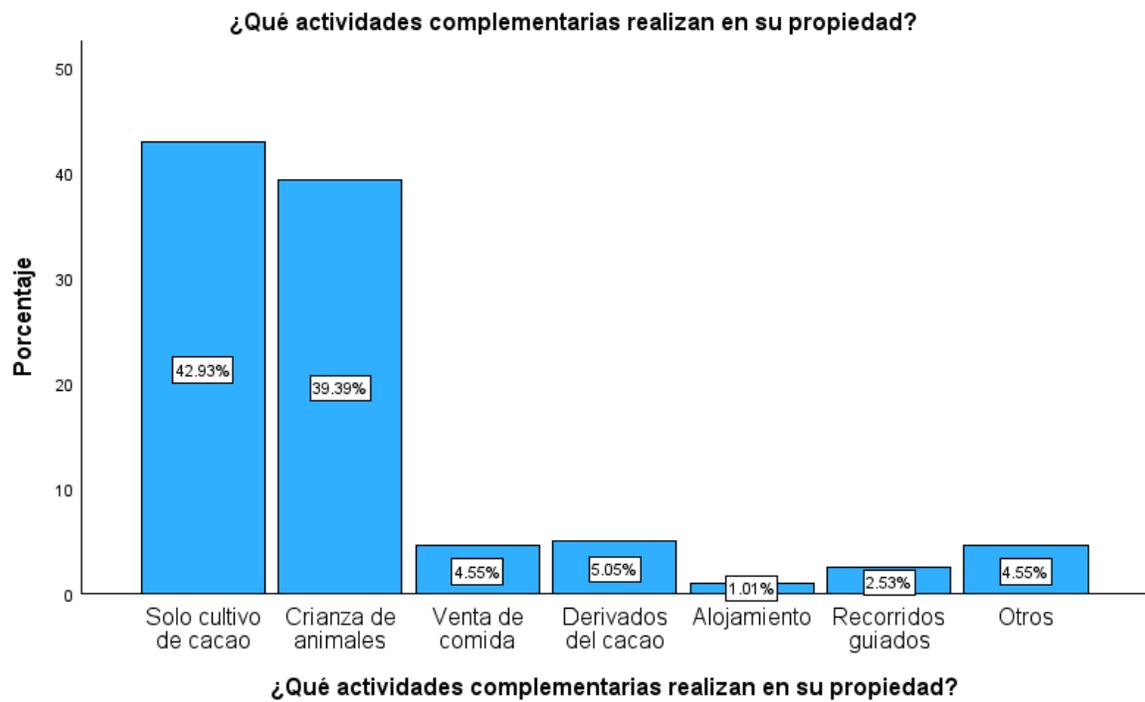
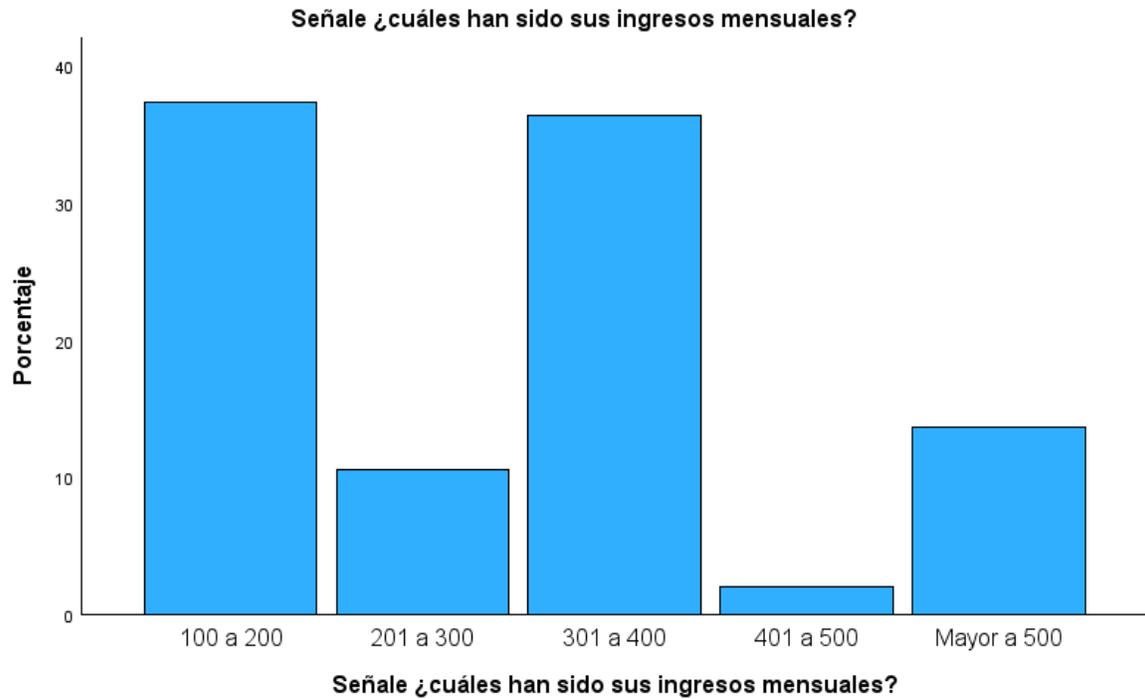


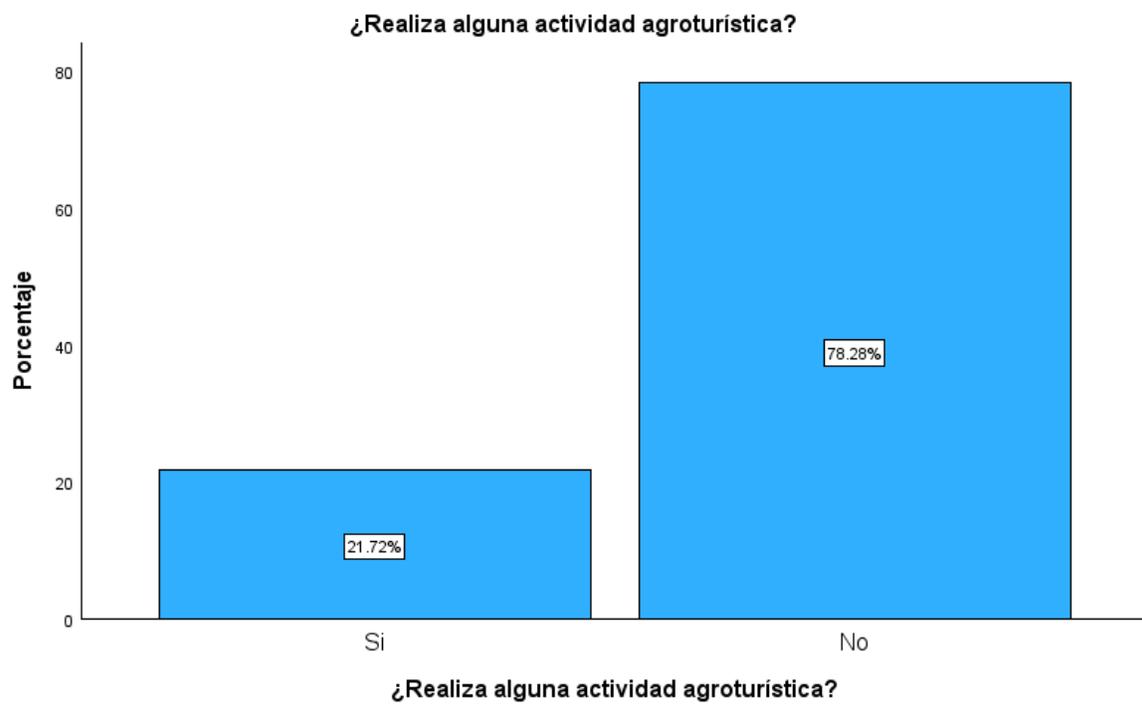
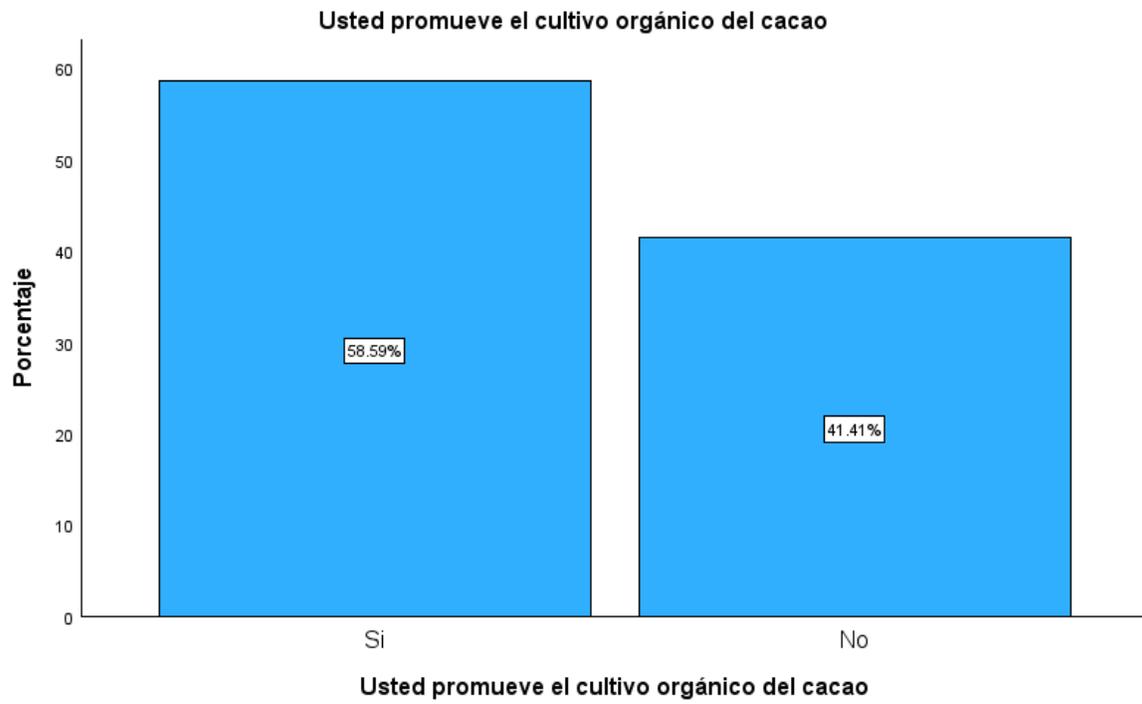
¿Cuáles son los canales de comercialización del cacao que usted utiliza?

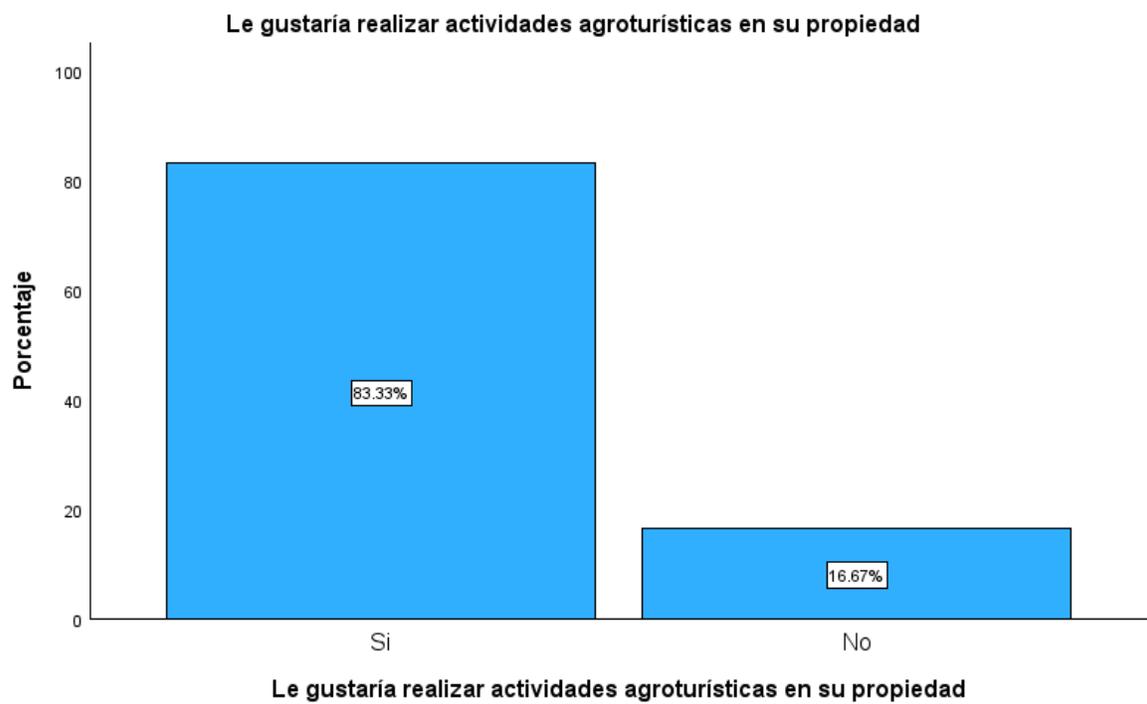
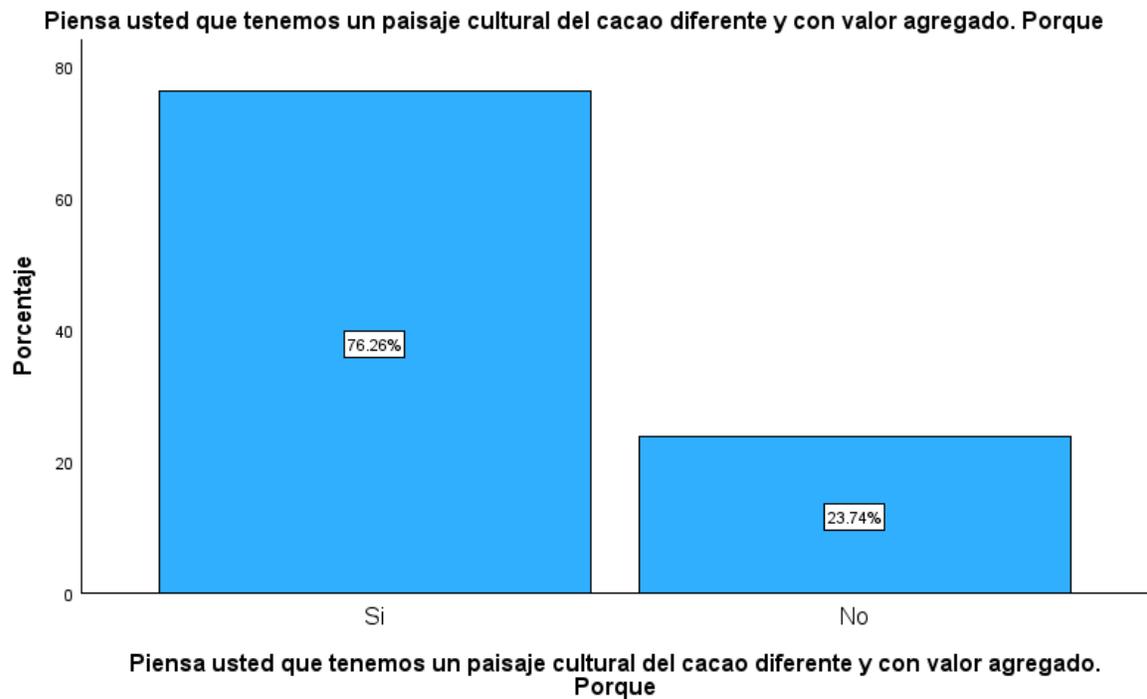
Tipo de tenencia de lotes para la producción de cacao



Tipo de tenencia de lotes para la producción de cacao







Anexos 5: Fotografías



Entrevista con Comerciante de Cacao CCN-51



Recepción de Cacao en baba – Centro de acopio



Área de secado – Centro de Acopio



Herramientas para el secado – Centro de acopio



Entrevista a Presidente Asociación La Pepa de Oro



Conversatorio con agricultores – análisis FODA – Encuestas



Área de Recepción Cacao Fino de Aroma



Área Fermentación Cacao Fino de Aroma



Área de Secado – Marquesinas



Entrevista Líder comunitario – “desmagueizar” el cacao



Proceso de Secado – En pistas



Área de Secado de Zonas Rurales – Camas por rieles



Cubierta de área de secado