
The Cacao Routes as a tourist attraction in Ecuador and its impact on the communities in which they are located

Emma Y. Mendoza

Ximena P. Cervantes

Gregorio U. Vásconez

Universidad Técnica Estatal de Quevedo

Quevedo, Ecuador

Abstract: *Today people spend their free time getting to know, travel, visit new places and experiment with new customs. To carry out these actions, there are currently numerous destinations that can be considered and each one of them offers endless opportunities to tourists. For this reason, these destinations must exploit their potential and the elements that are attractive to the potential visitor. For this reason, Ecuador has given greater importance to strengthening its various charms through the implementation of projects and programs that directly influence the growth of both national and international tourism. A clear example of this intention is the launch of a group of cacao routes with the aim of taking advantage of the nation's chocolate tradition. The present investigation has as fundamental objectives; on the one hand, identify and describe the different cacao routes currently existing in the country, and, on the other hand, the analysis of the incidents in the socioeconomic development of these routes in the different locations along the route. From the documentary review and the analysis of the literature, it was determined that there are two large areas of fundamental routes with their different routes, which have promoted rural and gastronomic tourism and the creation of jobs in the different territories. In this sense, it is considered that the implementation of the routes is a beneficial initiative for the different localities and for Ecuador in general.*

Key words: *Routes, Cocoa, Tourist.*

Las Rutas del Cacao como atractivo turístico en el Ecuador y su incidencia en las comunidades en las que se ubican

Resumen: *En la actualidad las personas emplean su tiempo libre en conocer, viajar, visitar nuevos lugares y experimentar nuevas costumbres. Para realizar estas acciones actualmente existen numerosos destinos que pueden ser considerados y cada uno de ellos brindan infinidad de oportunidades al turista. Por tal motivo dichos destinos deben explotar sus potencialidades y los elementos que resultan atractivos para el posible visitante. Por tal razón, Ecuador le ha otorgado mayor importancia al fortalecimiento de sus diversos encantos a través de la implementación de proyectos y programas que influyan directamente en el crecimiento del turismo tanto nacional como internacional. Un ejemplo claro de esta intención es la puesta en marcha de un grupo de rutas del cacao con el objetivo de aprovechar la tradición chocolatera de la nación. La presente investigación tiene como objetivos fundamentales; por un lado, identificar y describir las diferentes rutas del cacao existentes actualmente en el país, y por el otro, el análisis de las incidencias en el desarrollo socioeconómico de dichas rutas en las diferentes localidades presentes en la ruta. A partir de la revisión documental y el análisis de la literatura se pudo determinar que existen dos grandes zonas de rutas fundamentales con sus diferentes recorridos, las cuales han potenciado el turismo rural y gastronómico y la creación de empleos en los diferentes territorios. En tal sentido, se considera que la implementación de las rutas resulta una iniciativa beneficiosa para las diferentes localidades y para Ecuador en general.*

Palabras Claves: *Rutas, Cacao, Turismo.*

1. Introducción

En la actualidad existe un interés marcado en las producciones y comercialización del cacao. Su consumo a nivel internacional se considera relevante, no solo como chocolate, sino también como ingrediente básico —dada la revaloración de la exquisitez de sus granos— para una alimentación saludable. En el ámbito sudamericano no son escasos los proyectos contemporáneos que ya se han implementado en su nombre, como los de La ruta del cacao en Venezuela y Ecuador, o el evento Salón del Chocolate, en Perú, Ecuador y Colombia (Caso, 2017).

Por otro lado, actualmente cada país se ha dedicado a explotar sus bellezas tanto naturales, como históricas y culturales a fin de lograr atraer más turismo e ingresar mayores beneficios a su Producto Interno Bruto (PIB). Ecuador no se encuentra exento de esta afirmación y por esta razón, en los últimos años ha venido implementando un conjunto de proyectos y programas con la intención de incrementar el turismo. Entre los elementos incluidos en las líneas de explotación para el fomento del turismo se encuentran: las características del paisaje, los diversos climas en sus diferentes regiones y la variedad de especies de animales y de plantas (Banco Interamericano de Desarrollo, 2007).

La planta de cacao, identificada como una de las variedades endémicas de Ecuador, resulta uno de los atractivos que se potencian desde las organizaciones gubernamentales y no gubernamentales en función del turismo. En este sentido, se incentiva el interés de las personas por el chocolate a través de la creación de diversas rutas que muestran a los turistas el recorrido del fruto de cacao hasta llegar a la dulzura del chocolate.

La ruta turística es definida como un recorrido temático propio de una comunidad o área geográfica, que posibilita la promoción de sus valores y atractivos singulares, que deviene en atracción para visitantes foráneos y motiva el desplazamiento a lo largo de ella,

donde se realizan actividades y utilizan los servicios habilitados con ese propósito.

La ruta turística emerge como el producto básico del turismo rural estructurado. Se trata de un macro producto con características específicas que lo distinguen de otros productos turísticos tradicionales, pues responde a una imagen motivadora atractiva, particular y predeterminada, con una gestión unitaria, pero que incorpora a distintos agentes intermediarios (operadores y prestadores de servicios turísticos), privilegiando el enrolamiento de los miembros de la comunidad local (Ministerio de Turismo, 2012).

El turismo rural se basa en una oferta integrada de ocio, introducida en el contacto respetuoso del entorno natural y de las culturas locales. A partir de esta actividad, los habitantes valoran más el patrimonio cultural y, a la vez, es una oportunidad para que los visitantes conozcan e interactúen con él.

Ofrece varias opciones de esparcimiento, con un bajo daño ambiental en espacios no degradados, en lugares aislados de las muchedumbres, cercanos a pequeños poblados o en edificaciones a pequeña escala que están en armonía con el entorno.

Por todo lo mencionado anteriormente, se ha decidido realizar la presente investigación con el objetivo de dar a conocer las diferentes rutas de cacao que actualmente se encuentran funcionando en territorio ecuatoriano y su incidencia en el desarrollo socioeconómico de las diferentes localidades.

Metodología

La principal técnica de investigación utilizada en el presente estudio, dadas las características del mismo, fue la revisión documental, para este efecto se revisaron artículos científicos, tesis y otros reportes de diversas organizaciones gubernamentales y no gubernamentales que hacen referencia al tema de la investigación y

que permitieron numerar y describir las diferentes rutas de cacao existentes actualmente en la nación ecuatoriana y que sirven como atractivo para promover el agroturismo en el país.

La revisión examina la relación entre la teoría y la práctica en la educación empresarial. El uso de artículos académicos se recomienda como una forma de dilucidar la conexión directa entre el desarrollo de la teoría en el mundo académico y la práctica en el mundo empresarial (Von Feigenblatt, 2015).

Las Rutas del Cacao en Ecuador

Según la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao del Ecuador (Anecacao), nuestro país se caracteriza por cultivar cacao fino de aroma, lo que hace que este fruto sea muy atractivo como materia prima para los fabricantes de chocolate de Europa y los Estados Unidos.

El cultivo de cacao en la Costa ecuatoriana abarca principalmente las provincias de Esmeraldas, Manabí, Los Ríos, Guayas, El Oro y Santo Domingo de los Tsáchilas. El 75% del total de cacao exportado es fino de aroma, mientras que el 25% restante pertenece a otras variedades, tales como el CCN51 o el trinitario.

Ecuador produce el 63% de la producción mundial de cacao. (Alcívar, Calderón, & Salazar, 2015). Dichos datos reflejan la competitividad de Ecuador en la producción de cacao fino de aroma a nivel internacional, gracias a la combinación ideal que existe entre sus suelos fértiles, su temperatura y pluviosidad adecuadas.

Junto con las tradiciones y saberes populares de pobladores del campo, en las diversas rutas del cacao se puede degustar jugo de cacao y comidas típicas que requieren este producto, como parte de un proyecto iniciado en el 2001 por el Ministerio de Turismo. Desde

ese entonces, se programan recorridos para grupos de 10 y hasta 150 personas, todos los sábados por las más de 200 haciendas que cosechan cacao ecuatoriano (Páez & Espinosa, 2015).

Para poder describir las rutas del cacao en Ecuador es importante referenciar que surgen a partir de una iniciativa sustentada en las experiencias exitosas experimentadas por el eje cafetero colombiano. A raíz de estas experiencias en Colombia, en Ecuador se quería replicar este tipo de iniciativa, pero con un especial énfasis en el conocimiento acerca del proceso de producción del cacao y del chocolate. Este es uno de los productos que para las personas nace en las estanterías de los supermercados y se deseaba ver los campos que nunca se habían imaginado (Sara, 2013).

Al cobrar tanta importancia la producción de cacao en Ecuador, no es raro que existan disímiles rutas turísticas, divididas en dos zonas: la zona del Pacífico y la Amazonía.

La ruta del cacao en el área del Pacífico la abarcan las provincias Los Ríos y *Guayas*, mientras que en la región amazónica comprende las provincias Pichincha y Napo.

Rutas del cacao del pacífico

➤ Ruta Guayas-Guayaquil

En Guayas, la provincia cuya capital es la primera ciudad de Ecuador: Guayaquil, se han abierto diversas rutas teniendo en cuenta productos agrícolas, como el arroz o el azúcar, y una de ellas es la Ruta del Cacao. Esto se debe a que Guayaquil es considerada la capital mundial del cacao, ya que desde hace más de 400 años el principal rubro que propiciaba su desarrollo era la comercialización y exportación de este fruto. El Río Guayas se convirtió en una vía de transporte fundamental para las cosechas que provenían de las diferentes haciendas (Mentcol, 2017).

Entre los lugares de interés, donde se prestan multiplicidad de servicios, emergen:

Parque Histórico

Es un espacio fundado con el objetivo de salvaguardar la cultura y costumbres de la Costa del Pacífico ecuatoriana. Está ubicado en Guayaquil, la ciudad más grande del país. Se brindan recorridos por la Casa Campesina, a través de los cual los turistas son introducidos en la cotidianidad de la época del boom cacaotero y la Casa Hacienda, donde se conocerán las zonas de secado y almacenamiento de lo que fue nombrado en aquellos años como “pepa de oro” (Ministerio de Turismo, 2020).

En el Parque Histórico se prevé inaugurar el Museo del Cacao, un espacio con diferentes salones temáticos que ofrecerá a los turistas una experiencia en la que se pueda ver, oler, palpar y degustar el cacao ecuatoriano y sus productos elaborados. El proyecto contempla la construcción de un hotel, tiendas y puntos de degustación.

Hacienda El Castillo

Hacienda familiar dedicada al cultivo y procesamiento de cacao. Posee su propia fábrica y su chocolate lo distribuyen en cadenas de supermercados y escuelas culinarias. Reciben a turistas de cruceros y de operadoras nacionales e internacionales, para un recorrido por sus sembríos y fábrica.

➤ Ruta Guayas-Naranjal

En esta ruta predomina el cultivo del cacao Don Homero CCN-51, entre los lugares de interés, donde se prestan multiplicidad de entretenimientos, se encuentran:

Hacienda Cañas

The Cacao Routes as a tourist attraction in Ecuador and its impact on the communities in which they are located

Lo vasto de su producción agrícola la convierte en motivo de deleite para sus visitantes. Está ubicada en el cantón Naranjal, provincia del Guayas, y tiene una plantación aproximada de 340 hectáreas de cacao. Entre las actividades que ofrece se destacan recorridos por el Museo Orgánico del Cacao, plantaciones y empacadoras, paseos a caballo por senderos limitados por arboles de teca, gastronomía local, nadar en una represa de río y, por supuesto, el intercambio cultural que permite con las comunidades rurales, como participar de bailes folclóricos, escuchar bandas de pueblo y descansar en una hamaca.

Hacienda Cacao y Mango

Se realiza un recorrido por las distintas plantaciones que posee la finca para obtener un mejor conocimiento de los distintos procesos que se llevan a cabo en la misma, incluyendo un pequeño jardín con plantas, flores silvestres y orquídeas cultivadas, una piscina de tilapia, plantaciones de arroz y un huerto con una colección de frutas tropicales que pueden ser degustadas en el lugar.

Se visita el vivero donde se hacen los cultivos de las plantas de cacao hasta su etapa de crecimiento, plantado, injerto, etc. Posteriormente se adentran en las plantaciones de cacao para aprender sobre el proceso de plantación, polinización de las flores, producción, etc. Durante la cosecha de cacao se hace un recorrido por las plantaciones de cacao en los cuales cada turista cosecha varias mazorcas y son guiados hasta la elaboración de jugo de cacao o el cóctel de la casa.

En el taller de chocolate tradicional se aprende y practica el proceso de transformación de cacao a chocolate tradicional con el tostado, pelado y molido de manera artesanal. Y finalmente se prepara el chocolate caliente a la manera tradicional o con la incorporación de condimentos y también se ofertan barras de chocolate artesanales como souvenirs.

Hacienda Jambelí

En este paradisiaco lugar se destacan las actividades de agroturismo y ecoturismo, su principal propósito la conservación de la flora y fauna del lugar, especialmente, especies amenazadas por la destrucción de su hábitat y el tráfico de animales, así como también por la protección del medio ambiente.

En la Fundación Rescate Jambelí se puede recorrer plantaciones de banano y cacao, nadar en la laguna, montar a caballo, ordeñar vacas y apreciar el tradicional rodeo montubio.

➤ Ruta Guayas – Milagro

El lugar de mayor interés donde se prestan multiplicidad de atractivos, se describe a continuación:

Finca El Chaparral

Finca familiar dedicada al cultivo de cacao y elaboración artesanal de chocolate. Reciben turistas desde el año 2014, brinda servicio como fuente de soda a los pasajeros del Tren de la Dulzura junto al recorrido y explicación del cultivo del cacao y elaboración de chocolate artesanal y bombones de chocolate rellenos con dulce de piña como bienvenida.

➤ Ruta Los Ríos – Vinces

Si en el cantón de Naranjal en la provincia de Guayas, el rey es el cacao Don Homero CCN-51, en el cantón de Vinces de la provincia de Los Ríos, el rey es el cacao Nacional. En dicho cantón era donde se ubicaban, a finales del siglo XIX, las mayores haciendas cacaoteras de la especie Cacao Arriba y se pretende recuperar esa antigua magnificencia. Han nombrado la ruta como ruta Vinces la República del Cacao y se presume que están

The Cacao Routes as a tourist attraction in Ecuador and its impact on the communities in which they are located

emprendiendo una ruta del cacao en la zona, pero están en pañales (Sara, 2013).

Por esta razón, esta ciudad es considerada la “Cuna del Cacao Fino de Aroma” desde el año 1800. Desde Vinces se ha exportado en mejor cacao que el mundo entero ha podido conocer. En Vinces, ciudad que debe su nombre al gran empresario del cacao en Ecuador, actualmente existen decenas de haciendas con más de 200 años de vida produciendo la gran Pepa de Oro.

El turista en general e inversionista extranjeros, especialmente suizos, austriacos y norteamericanos, visitan constantemente esta ciudad para comprar y exportar el mejor cacao. Entre los lugares de interés, donde se prestan multiplicidad de servicios, se detalla a continuación:

Rancho Grande

Es considerada una de las más importantes y tradicionales haciendas de la Provincia de Los Ríos. La hacienda posee sistemas de producción orgánicos, a través de los cuales se produce cacao de calidad Premium. También se caracteriza por la existencia de encantadores paisajes y actividades centradas en introducir a los turistas en el mundo agrícola y la producción del cacao fino de aroma (Ministerio de Turismo, 2020).

Hostería La Posada del Señor de los Caballos

Se trata de una histórica hacienda-hostería ubicada en el cantón Vinces, Provincia de Los Ríos. Cuenta con un parque agroturístico que ofrece paseos guiados por zonas de producción donde es posible adquirir conocimientos sobre los diferentes procesos de tratamiento, alimentos y bebidas elaboradas en base de cacao, un spa que brinda tratamientos con chocolate y más (Ministerio de Turismo, 2020). Dentro de este recorrido se pueden destacar dos sitios de mucha importancia:

La Corporación Pepa de Oro: Elaboración de productos elaborados a base de cacao fino de aroma.

El Centro de Acopio Vinces República del Cacao: En este Centro de Acopio se lleva a cabo el proceso de fermentación, secado y despacho de la pepa de oro. Se ofrecen recorridos a plantaciones de cacao más visita al Centro de Acopio con el objetivo de brindar una experiencia de aprendizaje única a quienes lo visitan. Los recorridos se programan previa confirmación.

Costa del Pacífico



Figura 1: Recorrido de la ruta del Cacao de la Costa del Pacífico. Fuente: (Ministerio de Turismo, 2020)

Rutas del cacao de la Amazonía

Según registros históricos, la domesticación del cacao para el consumo humano fue obra de los pueblos toltecas, aztecas y mayas en el centro y norte de América hace más de 2.000 años, sin embargo, recientes estudios demuestran que en la Amazonía ecuatoriana ya se consumía este producto hace más de 5.000. Incluso, cuando llegaron los conquistadores españoles en el siglo XV, los granos de esta fruta eran usados como moneda.

The Cacao Routes as a tourist attraction in Ecuador and its impact on the communities in which they are located

Las bondades del clima y el suelo de la Amazonía permiten que las plantas de cacao den un fruto con un aroma y sabor especial único en el mundo, que en los últimos años ha llamado la atención de los grandes maestros chocolateros de países europeos y estadounidenses.

Han emergido empresas de raíz esencialmente comunitaria, que con esfuerzo, perseverancia y visión han posicionado al cacao y al chocolate ecuatoriano entre los mejores del planeta.

El gobierno ecuatoriano, consciente del potencial no solo comercial, sino turístico que puede ofrecer el cacao, decidió impulsar los emprendimientos de las comunidades productoras de la fruta y formuló tres proyectos que los lleva adelante la empresa pública Ecuador Estratégico: Pueblo del Cacao en la localidad de Archidona, el Eco-Centro del Cacao en Tena, y el Jardín del Cacao en Arosemena Tola, los tres en la provincia de Napo (Diario El Universo, 2013).

La belleza de la Amazonía, sus paisajes, ríos, flora, fauna y su gente seducen al turismo y por este motivo, diariamente, recibe a visitantes nacionales y extranjeros en búsqueda de aventura y nuevas experiencias. Por ello, las comunidades indígenas de la zona que realizan actividades turísticas han incluido al cacao en sus paquetes.

Los visitantes que se hospedan en diferentes hosterías en la provincia de Napo, muchas de ellas administradas por comunidades indígenas, pueden aprender a realizar chocolate y conocer el proceso desde la cosecha de la fruta hasta la elaboración de la pasta de chocolate.

➤ Rutas del Cacao en Napo

Archidona, Arosemena Tola y Tena figuran como los cantones que integran la Ruta del Cacao y del Chocolate en la provincia de

Napo, centrada en proyectos culturales y turísticos mediante la gestión patrimonial del cacao fino de aroma en la región amazónica (Ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación, 2014). A continuación, algunos lugares emblemáticos:

Se ha podido determinar que en estos tres cantones existen diez mil quinientas hectáreas de cacao, casi en su totalidad cultivadas mediante el sistema tradicional de producción sostenible conocida como “chakra kichwa”, labor que implica a diez mil productoras y productores, en su mayoría mujeres (Ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación, 2014).

A la producción sostenible se une el escenario intercultural y turístico, pues las nacionalidades y pueblos indígenas han erigido a través del tiempo relevantes manifestaciones y usos ancestrales relacionados con el cacao (Ministerio de Turismo, 2014).

La Ruta del Cacao y del Chocolate en Napo tiene como objetivo fortalecer la oferta turística mediante la ejecución de actividades temáticas, como; aviturismo, ecoturismo, turismo de aventura y turismo comunitario, con la finalidad de aumentar el flujo de visitas a la zona y desarrollar los servicios turísticos locales (Ministerio de Turismo, 2014).

Para fortalecer y desarrollar la Ruta, además, se ha concebido la construcción de infraestructura temática como el ‘Pueblo del Cacao’ en Archidona, el Eco-Centro del Cacao en Tena, y el Jardín del Cacao en Arosemena Tola; así como también incrementar los viveros y jardines clonales del cacao, las chakras, los centros donde se acopia, fermenta y seca el cacao, la fábrica industrial y artesanal del chocolate (Ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación, 2014). A continuación, algunos lugares emblemáticos:

Centro de Turismo Comunitario Sinchi Warmi

The Cacao Routes as a tourist attraction in Ecuador and its impact on the communities in which they are located

En idioma quichua quiere decir 'mujer fuerte'. La iniciativa está ubicada en la localidad de Misahuallí, cerca de la ciudad de Tena, y cuenta con sitios de hospedaje, un restaurante en el que se puede degustar de comida típica, senderos ecológicos y un etnomuseo.

La idea surgió de un grupo de mujeres que se vio en la necesidad de apoyar a la economía familiar y entonces se construyó un lugar en el que se pueda mostrar su cultura, degustar de platos y bebidas tradicionales como la chicha -una bebida hecha a base de yuca-, además de conocer sobre sus danzas y la elaboración de artesanías.

Este sitio, conducido por las mujeres de la comunidad, le da la posibilidad al visitante de elaborar con sus propias manos chocolate artesanal con la mezcla de varios productos como vainilla, licor, canela, entre otros. Esta actividad, indudablemente, le deja al visitante una experiencia vivencial emocionante.

El misticismo de la Amazonía tiene una sinfonía de sabores y sonidos de sus ríos, de la fauna silvestre, del espíritu de los indígenas de las diferentes comunidades de la zona, quienes muestran el encanto de su cultura, de sus tradiciones gastronómicas y su forma de vida.

Termas Papallacta

Ubicado solo a 67 km de Quito, en la provincia de Napo, Termas Papallacta es un cómodo espacio de alojamiento y complejo turístico que se destaca por sus aguas termales cargadas de minerales y sus tratamientos de spa. Ya sea con fines estéticos, medicinales o de relajación, los masajes y sesiones con chocolate son algunos de sus servicios más apreciados.

Cotocha Lodge

Se encuentra en la zona del Alto Napo, en Puerto Misahuallí, que por su posición estratégica, ofrece tours a espectaculares

cascadas, ríos, paisajes y selvas húmedas tropicales. El sitio dispone de 22 cabañas ecológicas y recorridos guiados por expertos locales, en los cuales se puede conocer la cultura ancestral de producción del cacao y las técnicas de elaboración artesanal de delicioso chocolate.

➤ Ruta del Chocolate en Mindo

Ubicado en la provincia de Pichincha, a aproximadamente una hora de la ciudad de Quito, y más específicamente en la zona del Bosque nublado de Mindo, se supone que hay una Ruta del Chocolate, pero en realidad se trata de algunas empresas como: La Isla Mindo, Bird Planet o el Quetzal de Mindo; que se han dado a la tarea de describir el proceso de producción artesanal del cacao. Es considerada como algo complementario debido a que las actividades más frecuentes y de más agrado en la zona son los deportes de aventuras o la observación de fauna –en particular aves y mariposas– y flora –en particular de las famosas orquídeas de la zona– (Sara, 2013).

Incidencia de las rutas del cacao en las comunidades en que se ubican

El turismo rural sobresale como una alternativa económica, pero figura dentro de los principios del desarrollo sustentable, ya que debe integrarse de forma armoniosa y coherente con la conservación del paisaje y los recursos naturales, la participación de las comunidades rurales y el fortalecimiento de su identidad cultural. De esta manera, las rutas del cacao impactan en la sociedad en diferentes niveles: individual, familiar y colectivo.

Las rutas del cacao en Ecuador han incidido a nivel individual, familiar y en los conglomerados sociales expuestos a ella. Es decir, que no solo tienen beneficio aquellos que la practican, sino también quienes la reciben.

The Cacao Routes as a tourist attraction in Ecuador and its impact on the communities in which they are located

A lo largo de la historia, se ha podido constatar que el Cacao fue una parte socioeconómica fundamental para los agricultores enmarcados en las zonas del litoral tropical y subtropical del Ecuador, pues abarcaba diferentes ámbitos como el desarrollo económico, la sociedad, la cultura, las ideologías y la política (Ruales, 2013).

Desde su concepción la implementación de las diferentes rutas del cacao en el territorio ecuatoriano ha tenido como objetivo fomentar el desarrollo de las diferentes comunidades ya que fueron concebidas como parte del Plan Estratégico de Desarrollo Sostenible que busca implementar este tipo de actividades en las comunidades locales receptoras (Alcívar, Calderón, & Salazar, 2015).

La implementación de las Rutas del Cacao ha traído consigo un conjunto de ventajas entre las que se destacan la marcada diferenciación de los productos, garantías de calidad para el consumidor, contribución con la biodiversidad y la conservación del patrimonio cultural mundial, protección de la labor artesanal y tradicional, desarrollo sociocultural, promoción de las pequeñas empresas agrícolas y agroindustriales, además es reconocido como una forma de publicitar y reconocer a nivel internacional la calidad del cacao del país (González, 2011).

La puesta en marcha de las mencionadas rutas de cacao ha incidido significativamente tanto en el incremento del turismo y más significativamente el turismo rural, tanto nacional como extranjero, pero también ha repercutido en el desarrollo socioeconómico de las comunidades, pueblos y ciudades que se encuentran enmarcadas en la región donde se ubican las mencionadas rutas de cacao (Alcívar, Calderón, & Salazar, 2015). Entre los principales efectos dentro de este marco son:

Este tipo de turismo, ha fomentado el turismo gastronómico se ha generado oportunidades de empleo, de cultura y un crecimiento en el desarrollo del país en el ámbito económico. Durante el

desarrollo de la iniciativa de las rutas del cacao el turismo gastronómico tuvo un proceso participativo importante, que se evidencia en aspectos de planificación y asistencia técnica (Alcívar, Calderón, & Salazar, 2015).

Ha incentivado la creación de lazos de cooperación entre los pueblos mediante las diferentes subsecretarías y cámaras de turismo encargadas de normar la actividad para un desarrollo sustentable.

En cuanto al enriquecimiento cultural ha propiciado un cambio de actitudes sociales. El renacimiento de las artes populares, las manifestaciones culturales de cada etnia y todo aquello que representa la imagen de una sociedad, que se ha podido rescatar gracias al turismo rural, teniendo un considerable valor.

Se evidencia, además; impacto ambiental, cambios urbanísticos y en la demografía del sector.

De acuerdo a lo mencionado anteriormente, en el marco de la implementación de las rutas del cacao se integran y enriquecen los sectores productivo y turístico en el marco de la cadena de valor del cacao, además se genera empleo para mujeres y jóvenes en el área rural, alivia la migración de la población del campo a la ciudad, garantiza la vinculación intergeneracional, el respeto a la identidad cultural y la producción amigable con el medio ambiente y seguridad alimentaria (Banco de Desarrollo de América Latina, 2014).

Conclusiones

En función de lo anteriormente descrito pueden señalarse los siguientes elementos concluyentes:

En Ecuador se han implementado las rutas del cacao del cacao del Pacífico y la Amazonía, las cuales tienen como objetivo fomentar el turismo en la nación ecuatoriana y dar a conocer a las personas

interesadas el proceso de siembra y cultivo del cacao y el proceso de elaboración del chocolate.

La implementación de las diferentes rutas del cacao que se han ejecutado en el territorio ecuatoriano se sustenta en el aprovechamiento del creciente interés de las personas por el chocolate y por el cacao como materia prima para la elaboración del preciado alimento.

Con la puesta en marcha de las diferentes rutas del cacao se ha logrado incidir directamente en el desarrollo socioeconómico de las diferentes localidades ya que se ha potenciado el turismo gastronómico y la generación de empleo en los diversos territorios.

Referencias

- Alcívar, Calderón, & Salazar. (2015). La Ruta Del Cacao, Modelo De Aporte Al Desarrollo Socio-Turístico y Económico De Las Comunidades Ecuatorianas. Observatorio Economía Latinoamericana.
- Asociación Nacional de Exportadores de Cacao. (s.f.). Cacao en Ecuador. Obtenido de <http://www.anecacao.com/es/cacao-en-ecuador/>
- Banco de Desarrollo de América Latina. (2014). Más valor y más sabor con las rutas del cacao en Ecuador. Quito: CAF.
- Banco Interamericano de Desarrollo. (2007). DISEÑO DEL PLAN ESTRATÉGICO DE DESARROLLO DE TURISMO SOSTENIBLE PARA ECUADOR “PLANDETUR 2020”. Ecuador: Ministerio de Turismo.
- Caso. (2017). Cacao. Producción, consumo y comercio. Del período prehispánico a la actualidad en América Latina. *Fronteras de la Historia*, 237-242.
- González. (2011). Cacao Fino y de Aroma del Ecuador “Cacao Arriba”. Buenos Aires.

- Mentcol. (17 de octubre de 2017). Ruta del Cacao. Obtenido de Guayaquil es mi Destino: <https://www.guayaquilesmidestino.com/es/ruta/ruta-del-cacao>
- Ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación. (2014). Ruta del Cacao. Obtenido de Ecuador - Guía Virtual de Turismo Accesible: <https://turismoaccesible.ec/site/destination/region-amazonica/napo/ruta-del-cacao/>
- Ministerio de Turismo. (2012). El cacao como producto símbolo del Ecuador”: la meta del cacao cultura. Ecuador.
- Ministerio de Turismo. (16 de abril de 2014). Tres cantones amazónicos comprenden la Ruta del Cacao y del Chocolate en Napo. Obtenido de Ministerio de Turismo: <https://www.turismo.gob.ec/tres-cantones-amazonicos-comprenden-la-ruta-del-cacao-y-del-chocolate-en-napo/>
- Ministerio de Turismo. (23 de Enero de 2020). Ruta Del Chocolate - Costa Del Pacífico. Obtenido de Ecuador Love Life: <http://trade.ecuador.travel/es/travel-planner/chocolate/46-travel-planner/chocolate/1472-ruta-del-chocolate-costa-del-pacifico>
- Páez, L., & Espinosa, F. (2015). Ecuador Tierra del Cacao. Quito: Trama ediciones.
- Quecedo, & Castaño. (2002). Introducción a la metodología de investigación cualitativa. Revista de psicodidáctica, 5-39.
- Ruales. (2013). El origen de un alimento milenario, El cacao. Quito: ANACONDA Comunicación.
- Sara. (26 de Noviembre de 2013). Rutas del Cacao y Chocolate en Ecuador . Obtenido de SaltaConmigo: <https://saltaconmigo.com/blog/2013/11/ruta-del-cacao-chocolate-ecuador-mejor-chocolate-mundo/>
- Von Feigenblatt, Otto F. (2015). INTEGRATING THEORY AND PRACTICE IN BUSINESS EDUCATION. Revista de Comunicación de la SEECI, (36),183-187. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=5235/523552855010>

The Cacao Routes as a tourist attraction in Ecuador and its impact on the communities in which they are located