



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

TEMA:

**Plan estratégico para el producto turístico cacao centenario en los
cantones Bolívar y Pichincha de la provincia de Manabí**

AUTORAS:

Ayala Sisa, Roxana Caroline
Rivera Pacheco, Andrea Elizabeth

**Trabajo de titulación previo a la obtención del título de
Ingeniero en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras**

TUTOR:

Lic. Aline Gutiérrez Northia, Mgs.

Guayaquil, Ecuador

Guayaquil, a los 14 días del mes de marzo del año 2019



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

CERTIFICACIÓN

Certificamos que el presente trabajo de titulación fue realizado en su totalidad por **Ayala Sisa, Roxana Caroline y Rivera Pacheco, Andrea Elizabeth** como requerimiento para la obtención del título de Ingeniero/a en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras.

TUTOR (A)

Lic. Aline Gutiérrez Northia, Mgs

DIRECTORA DE LA CARRERA

Ing. María Belén Salazar Raymond, Mgs.

Guayaquil, a los 14 días del mes de marzo del año 2019



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

DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

Yo, Ayala Sisa, Roxana Caroline

DECLARO QUE:

El Trabajo de Titulación, **Plan estratégico para el producto turístico cacao centenario en los cantones Bolívar y Pichincha de la provincia de Manabí**, previo a la obtención del título de Ingeniero/a en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras, ha sido desarrollado respetando derechos intelectuales de terceros conforme las citas que constan en el documento, cuyas fuentes se incorporan en las referencias o bibliografías. Consecuentemente este trabajo es de mi total autoría.

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

Guayaquil, a los 14 días del mes de marzo del año 2019

LA AUTORA

Ayala Sisa, Roxana Caroline



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

DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

Yo, Rivera Pacheco, Andrea Elizabeth

DECLARO QUE:

El Trabajo de Titulación, **Plan estratégico para el producto turístico cacao centenario en los cantones Bolívar y Pichincha de la provincia de Manabí**, previo a la obtención del título de Ingeniero/a en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras, ha sido desarrollado respetando derechos intelectuales de terceros conforme las citas que constan en el documento, cuyas fuentes se incorporan en las referencias o bibliografías. Consecuentemente este trabajo es de mi total autoría.

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

Guayaquil, a los 14 días del mes de marzo del año 2019

LA AUTORA

Rivera Pacheco, Andrea Elizabeth



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

AUTORIZACIÓN

Yo, Ayala Sisa, Roxana Caroline

Autorizo a la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil a la **publicación** en la biblioteca de la institución del Trabajo de Titulación, **Plan estratégico para el producto turístico cacao centenario en los cantones Bolívar y Pichincha de la provincia de Manabí**, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi exclusiva responsabilidad y total autoría.

Guayaquil, a los 14 días del mes de marzo del año 2019

LA AUTORA:

Ayala Sisa, Roxana Caroline



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

AUTORIZACIÓN

Yo, Rivera Pacheco, Andrea Elizabeth

Autorizo a la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil a la **publicación** en la biblioteca de la institución del Trabajo de Titulación, **Plan estratégico para el producto turístico cacao centenario en los cantones Bolívar y Pichincha de la provincia de Manabí** cuyo contenido, ideas y criterios son de mi exclusiva responsabilidad y total autoría.

Guayaquil, a los 14 días del mes de marzo del año 2019

LA AUTORA:

Rivera Pacheco, Andrea Elizabeth



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

Certificación de Antiplagio

Certifico que después de revisar el documento final del trabajo de titulación denominado **Plan estratégico para el producto turístico cacao centenario en los cantones Bolívar y Pichincha de la provincia de Manabí**, presentado por las estudiantes **Ayala Sisa Roxana Caroline y Rivera Pacheco Andrea Elizabeth** fue enviado al Sistema Antiplagio URKUND, presentando un porcentaje de similitud correspondiente al 0%, por lo que se aprueba el trabajo para que continúe con el proceso de titulación.

The screenshot displays the URKUND interface with the following information:

- Documento:** [TT AYALA SISA- RIVERA PACHECO.docx](#) (D47912314)
- Presentado:** 2019-02-13 21:06 (-05:00)
- Presentado por:** roxy_caroline@hotmail.com
- Recibido:** aline.gutierrez.ucsg@analysis.urkund.com
- Mensaje:** TT Ayala Sisa- Rivera Pacheco [Mostrar el mensaje completo](#)

A green box highlights the result: **0%** de estas 57 páginas, se componen de texto presente en 0 fuentes.

**Lic. Aline Gutiérrez Northia, Mgs
TUTORA**

Agradecimiento

Agradezco a Dios por haberme dado la oportunidad de vivir la experiencia universitaria con éxito y sabiduría.

A mi papá, Manuel Ayala, por hacerme ver lo positivo y darme ánimos para no rendirme en mi día a día cuando extrañaba mi familia, por haberme apoyado junto con mi mamá y hermano financieramente; por cuidar tanto de mí y darme lo mejor, y estar orgulloso de mi.

A mi madre, Juana Sisa, por ser tal como es, mi fiel amiga, gracias por escucharme con amor, alegrarse de mis logros, y reconfortarme en mis derrotas, por haber sido ejemplo de constancia y lucha, por entenderme y abrazarme cuando no tenía fuerzas, gracias mami por ser mi ángel de paz y persistencia.

A mi hermano, Jairo Ayala, por ser siempre mi cómplice, por ser mi compañero de viaje y mi compañero de vida.

A mi mami Meche, por siempre estar pendiente de mí, y esperar toda la semana para abrazarme cada fin de semana,

A Andrea Rivera, la hermana que me dio la universidad, por siempre estar conmigo, por apoyarme en cada meta que me propuse y ser parte de este proyecto de titulación; no pude tener mejor compañera, hermana y amiga en esta vida.

A todos los docentes de la carrera, los guardo en mi corazón y estaré eternamente agradecida por su conocimiento compartido, especialmente a mi tutora Aline Gutierrez, por haber sido la guía en este proyecto, por haber compartido su tiempo y experiencia.

A mis mejores amigas Nicole Aguilar, Susan Aguilar, Cinthia Lucio, a las ñañas Aguirre, y a todas quienes han compartido mi hogar en Guayaquil “Guayalar”, a mis amigos que me han dado la universidad, gracias por haber sido de una u otra manera, parte de este proceso de estudio, por ayudarme en lo que haya necesitado, y por mantener su amistad leal.

Muchas gracias,

Roxana Caroline Ayala Sisa

Dedicatoria

A Dios,
por darme la mejor experiencia de estudios y brindarme nuevas oportunidades.

A mi familia,
por todo su sacrificio y amor impartido a lo largo de mi vida.

Roxana Caroline Ayala Sisa

Agradecimiento

Le agradezco a DIOS por acompañarme en cada momento de mi vida, brindándome sabiduría y perseverancia de manera que pude cumplir otra meta más.

A mi Mamá, por ser mi mejor amiga, la luz de mi vida, siempre cuidándome, dándome consejos y sobre todo apoyándome en cada reto que me proponga, todo el amor que me da me llena de felicidad día tras día.

A mi Papá, por el apoyo constante a pesar de que existan altos y bajos, gracias por las noches de consejos en las cuales he aprendido mucho de usted, siempre estaré eternamente agradecida.

A mi Abuelita y Tío favorito, porque gracias a sus enseñanzas y valores, me han permitido crecer como persona.

A Nory, porque siempre está presente dándome cariño.

A Roxy, mi hermana de otra madre que Dios me dio, gracias por ser mi mejor amiga y hermana, por siempre estar en los días buenos y malos, mi pinky hasta el infinito y más allá.

A mis amigos, gracias por formar parte de mi vida y ser soporte en cada instante de mi vida.

A Cinthia, porque sé que, a pesar de la distancia, podemos contar una con la otra, siempre.

A Miss Aline, por haber sido nuestra guía y apoyo durante todo el proceso de titulación.

A mis profesores, de quienes estaré agradecida por compartir sus conocimientos y hacer de la universidad una grata experiencia.

Andrea Elizabeth Rivera Pacheco

Dedicatoria

A Dios,

A Mis padres porque me han enseñado a ver la vida de distintas maneras, a luchar y sobre todo a no rendirme y darlo todo siempre hasta el final.

A mis abuelitas que están en el cielo, angelitos que sin duda alguna me cuidan día a día.

Andrea Elizabeth Rivera Pacheco



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

TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN

Lic. Aline Gutiérrez Northia, Mgs.

TUTORA

Ing. Gerson Sopó Montero, Mgs.

DIRECTORA DE CARRERA O DELEGADO

Econ. Luis Albán Alaña, Mgs.

COORDINADOR DEL ÁREA O DOCENTE DE LA CARRERA

Lic. Karla Ramírez Iñiguez, Mgs.

OPONENTE



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

Calificación

APELLIDOS Y NOMBRES	NOTA FINAL DEL TUTOR
AYALA SISA ROXANA CAROLINE	
RIVERA PACHECO ANDREA ELIZABETH	

**Lic. Aline Gutiérrez Northia, Mgs.
TUTORA**

Índice General

Introducción	2
Antecedentes	3
Justificación	4
Pregunta de investigación	5
Planteamiento del problema.....	5
Objetivos	7
Objetivo General:.....	7
Objetivos específicos:	7
Capítulo I: Fundamentación Teórica	8
Marco Teórico.....	8
Teoría de turismo sostenible	8
Teoría de sistemas.....	9
Teoría del desarrollo local	11
Marco Conceptual	11
Gobernanza	11
Demanda	12
Infraestructura	12
Atractivos.....	13
Oferta de servicios	13
Comunidad receptora	13
Producto turístico	14
Excursionista (o visitante del día).....	14
Recursos turísticos	14
Agroturismo	14
Turismo rural	15
Marco Referencial.....	15
Ruta del tequila	15
Ruta del Paisaje Cultural Cafetero.....	16
Ruta del Vino - España	17

Capítulo II: Diagnóstico del Sistema Turístico de los cantones Bolívar y Pichincha	19
Gobernanza	20
Infraestructura	24
Atractivos	27
Atractivos naturales	27
Atractivos culturales	29
Oferta de servicios	31
Comunidad receptora	32
Demanda	34
Técnica de recolección de datos	36
Análisis de datos: Encuestas producto cacao centenario	36
Capítulo III: Mapeo de actores del plan estratégico para el producto cacao centenario	45
Actores involucrados y sus relaciones de poder	50
Capítulo IV: Plan estratégico del producto turístico Cacao Centenario.	52
Análisis FODA	52
Fortalezas	52
Oportunidades	52
Debilidades	53
Amenazas	53
Necesidades de intervención	54
Necesidades de intervención en el producto Cacao centenario:	57
Objetivos del Plan Estratégico Producto Cacao Centenario:	57
Misión y visión del producto turístico cacao centenario	58
Misión	58
Visión	58
Estrategias del producto turístico cacao centenario	61
.....	61
Fichas de proyectos del producto turístico cacao centenario	71

Programa 1: Diseño de nuevos productos turísticos	71
Programa 2: Desarrollo productivo de la comunidad	77
Programa 3: Desarrollo de facilidades	81
Programa 4: Seguridad, prevención y contingencia	88
Programa 5: Desarrollo de trabajo colaborativo entre los actores del producto	91
Programa 6: Desarrollo de competencias del talento humano del producto cacao	
centenario	94
Programa 7: Marketing estratégico del producto cacao centenario	97
Matriz de marco lógico	99
Cronograma de Gantt	110
Conclusiones	115
Recomendaciones	116
Referencias Bibliográficas	117
Apéndices	123

Índice de Tabla

Tabla 1 <i>Total de viviendas de los cantones Bolívar y Pichincha</i>	25
Tabla 2 <i>Formas de eliminación de la basura.</i>	25
Tabla 3 <i>Sistema de conexión del agua.</i>	26
Tabla 4 <i>Tipo de servicio higiénico.</i>	26
Tabla 5 <i>Procedencia de luz eléctrica.</i>	27
Tabla 6 <i>Listado de los Establecimientos de Alojamiento de los cantones Bolívar y Pichincha</i>	31
Tabla 7 <i>Listado de los Establecimientos de Alimentos y Bebidas de los cantones Bolívar y Pichincha</i>	31
Tabla 8 <i>Listado de Centros de Recreación Turístico de los cantones Bolívar y Pichincha</i>	32
Tabla 9 <i>Listado de Operadoras de Turismo de los cantones Bolívar y Pichincha</i> ...	32

Índice de Figuras

Figura 1. Sistema Turístico de Sergio Molina. Adaptado de: Manual para el Diagnóstico Turístico Local, por Carla Ricaurte, 2009.	10
Figura 2. Entidades con intervención turística y agrícola.....	23
Figura 3. Atractivos Naturales. Adaptado de: Inventario de Atractivos Turísticos, por Ministerio de Turismo, 2004.	28
Figura 4. Atractivos Culturales. Adaptado de: Inventario de Atractivos Turísticos, por Ministerio de Turismo, 2004.	30
Figura 5. Mapa de la comunidad Piedra de Plata	34
Figura 6. Origen de la demanda del producto cacao centenario	36
Figura 7. Demanda nacional	37
Figura 8. Edad de los encuestados	37
Figura 9. Nivel de educación de los encuestados	38
Figura 10. Clasificación de carreras por grupos	39
Figura 11. Grupos de carreras universitarias de los encuestados	40
Figura 12. Interés de la demanda con respecto al producto turístico.....	40
Figura 13. Principales motivos de interés	41
Figura 14. Actividades de preferencia para los encuestados	41
Figura 15. Actividades adicionales	42
Figura 16. Tipos de servicios	42
Figura 17. Facilidad adicional que requeriría	43
Figura 18. Cuánto estaría dispuesto a pagar	44
Figura 19. Actores del Producto Turístico Cacao Centenario	46
Figura 20. Mapeo de Actores.....	49
Figura 21. Gráfico de las relaciones de poder de los actores del producto cacao centenario.....	50
Figura 22. Necesidades de intervención	55
Figura 23. Mapeo de las necesidades de intervención.....	56
Figura 24. Foda cruzado	59
Figura 25. Estrategias y Programas del Producto Turístico Cacao Centenario	60
Figura 26. Programa 1: Desarrollo del producto turístico cacao centenario	62
Figura 27. Programa 2: Desarrollo productivo de la comunidad.....	64
Figura 28. Programa 3: Desarrollo de facilidades	66

Figura 29. Programa 4: Seguridad, prevención y contingencia	67
Figura 30. Programa 5: Desarrollo de trabajo colaborativo entre los actores del producto	68
Figura31. Programa 6: Desarrollo de competencias del talento humano del producto cacao centenario.....	69
Figura 32. Programa 7: Marketing estratégico del producto cacao centenario	70
Figura 33. Proyecto 1: Identificación de capacidad de carga física y real.....	71
Figura 34. Proyecto 2: Diseño e implementación de sendero.....	72
Figura 35. Proyecto 3: Diseño e implementación de área de picnic	73
Figura 36. Proyecto 4: Diseño e implementación de área de camping	74
Figura 37. Proyecto 5: Implementación de centros de interpretación	75
Figura 38. Proyecto 6: Desarrollo de productos turísticos.....	76
Figura 39. Proyecto 7: Capacitación en emprendimientos productivos	77
Figura 40. Proyecto 8: Charlas de sensibilización a la comunidad	78
Figura 41. Proyecto 9: Voluntariado.....	79
Figura 42. Proyecto 10: Certificación de origen de las plantaciones de cacao centenario.....	80
Figura 43. Proyecto 11: Señalética de acceso vial y de atractivos	81
Figura 44. Proyecto 12: Implementación de acceso vial	82
Figura 45. Proyecto 13: Plan de dotación de servicios básicos	83
Figura 46. Proyecto 14: Diseño e implementación de parqueaderos.....	84
Figura 47. Proyecto 15: Implementación de torres salvavidas	85
Figura 48. Proyecto 16: Implementación de baterías sanitarias	86
Figura 49. Proyecto 17: Implementación de facilidades para personas con capacidades limitadas	87
Figura 50. Proyecto 18: Plan de contingencia y evacuación	88
Figura 51. Proyecto 19: Plan de manejos de residuos orgánicos.....	89
Figura 52. Proyecto 20: Plan de seguridad integral ciudadana.....	90
Figura 53. Proyecto 21 Talleres de coordinación para la intervención articulada.....	91
Figura 54. Proyecto 22: Capacitación en gestión de destinos turísticos	92
Figura 55. Proyecto 23: Capacitación en gestión pública dirigida a los GAD'S	93
Figura 56. Proyecto 24: Capacitación en servicio al cliente.....	94

Figura 57. Proyecto 25: Capacitaciones en manejo de establecimientos de alimentos y bebidas y seguridad alimentaria.....	95
Figura 58. Proyecto 26: Capacitaciones en formación de guías locales	96
Figura 59. Proyecto 27: Diseño de plan de marketing turístico.....	97
Figura 60. Proyecto 28: Diseño de marca del producto agropecuario "Cacao Centenario"	98
Figura 61. Instalaciones de Asociación Pepa de Oro de Membrillo.....	143
Figura 62. Área de fermentación de Asociación Pepa de Oro de Membrillo	143
Figura 63. Zona de producción Hacienda Piedra de Plata	144
Figura 64. Área de secado Hacienda Piedra de Plata	144
Figura 65. Área de fermentación Hacienda Piedra de Plata	145
Figura 66. Familiarización con el CEFA	146
Figura 67 Familiarización con el sr. Luis Intriago.....	146
Figura 68. Árbol de cacao centenario #6	147
Figura 69. Fruto de cacao centenario	147
Figura 70. Hacienda Piedra de Plata	147
Figura 71. Visita a miradores naturales y divisores geopolíticos de los cantones Bolívar y Pichincha.....	148
Figura 72. Visita al mirador	148

Índice de Apéndices

Apéndice A: Modelo encuesta	123
Apéndice B: Ficha de atractivo turístico: Plantaciones de cacao	125
Apéndice C. Fotografías del trabajo de campo	143

Resumen

El presente estudio tiene como fin la elaboración de un plan estratégico del producto turístico cacao centenario en los cantones Bolívar y Pichincha de la provincia de Manabí. Con la ayuda de la metodología del sistema turístico diseñado por Carla Ricaurte se pudo realizar el diagnóstico actual del destino, identificando los atractivos turísticos potenciales como es el caso de las plantaciones de cacao de fino aroma de origen centenario ubicadas en la comunidad Piedra de Plata; por otro lado, se realizó el mapeo de actores claves, en el que se identificaron a los actores inmersos en el desarrollo sostenible del destino. Por último, se diseñó el plan estratégico del producto turístico cacao centenario, el cual consta de estrategias que fueron identificadas en base a la matriz FODA cruzado y que a su vez cada estrategia consta de programas con sus respectivas fichas de proyectos para ser implementado dentro del producto turístico.

Palabras Clave: (agroturismo, desarrollo sostenible, sistema turístico, cacao centenario, producto turístico, demanda)

Abstract

The following project has as a goal is to elaborate a strategic plan for the centennial cocoa product which is part of Bolívar and Pichincha Municipality at Manabí's Province. With the support of the tourism system methodology designed by Carla Ricaurte, the current diagnosis of the destination was made, identifying potential tourist attractions such as the plantations of fine aroma cocoa of centennial origin located in the community Piedra de Plata. On the other hand, the assessment of key actors was carried out, in which the actors involved in the sustainable development of the destination were identified. Finally, the strategic plan for the centennial cocoa tourism product was designed, which consists of strategies that were identified based on the crossed SWOT matrix, and each strategy consists of programs with their respective project files to be implemented in the touristic product.

Keywords: *(agrotourism, sustainable development, touristic system, centennial cocoa, touristic product, demand)*

Introducción

El turismo se ha convertido en una actividad económica fuerte, de manera que su aporte genera el 10 por ciento del PIB mundial, además de producir 1 de cada 10 puestos de trabajo y un 30 por ciento de las transacciones comerciales internacionales en el sector servicios. Así mismo es fundamental en la balanza de pagos y constituye una fuente de ingresos vital en muchos países. (Rifai, 2017)

La oportunidad que brinda el agroturismo en las zonas rurales ha sido visualizada de diferentes formas, una de ellas es la reactivación del destino y la vinculación y desarrollo sostenible de la comunidad, mediante la inclusión de actividades agroturísticas, producción agrícola, artesanías y la gastronomía de la localidad. (Blanco; Riveros, s. f.)

El agroturismo por lo general se lo realiza en fincas en la cual los propietarios ven al turismo como una forma de ingresos, de la misma forma, esta actividad conlleva a la formación de otros servicios complementarios como lo son la oferta de servicios turísticos, el alojamiento, alimentos y bebidas, venta de productos realizados por la comunidad y actividades tales como: cabalgatas, siembra y cosecha, camping, talleres de elaboración de productos típicos de la zona, lo cual lleva a la comunidad a ser parte del producto y generando nuevas formas de empleos e ingresos mediante la actividad turística. (Blanco; Riveros, s. f.)

De esta forma, el reto que se presenta a continuación es el de generar vínculos que permitan que tanto la comunidad, los funcionarios públicos, empresas de servicios turísticos y demás actores, trabajen en conjunto de manera que la localidad especialmente en el área de estudio de la comunidad Piedra de Plata y la Parroquia Membrillo se desarrolle la industria de agroturismo, mejorando la calidad de vida de la población y diversificando su economía. Y dar a conocer a nivel nacional e internacional el producto cacao centenario.

Antecedentes

Ecuador es conocido a nivel mundial por su riqueza y variedad de flora y fauna por metro cuadrado. Debido a una múltiple combinación entre factores como ubicación geográfica, características topográficas, geológicas y climáticas, de precipitación y temperatura, factores biológicos y evolutivos. Ecuador se destaca como el escenario perfecto para la concentración de diversidad biológica conocida también como mega diversidad. (MINTUR, 2014)

El cantón Bolívar, perteneciente a la provincia de Manabí, cuenta con una extensión de 537,8 kilómetros cuadrados, Calceta es su cabecera cantonal y parroquia urbana; sus parroquias rurales son Quiroga y Membrillo. Fue declarado cantón el 8 de octubre de 1913. Las principales actividades son: agricultura, ganadería, comercio y elaboración de artesanías con paja mocora y algodón. Sus principales cosechas son de café, cacao, plátano, paja mocora y árboles frutales, y cría ganado bovino, caballar y aves de corral.

La parroquia Membrillo está ubicada a 47 kilómetros de la cabecera cantonal, Calceta. Entre las actividades que realizan son: producción agrícola, ganadería, y el cacao fino de aroma nacional con certificación Ecológica y de Comercio Justo, que es el principal producto emblemático y de referencia de Membrillo.

En el cantón Pichincha, se encuentra la comunidad Piedra de Plata, ubicada a 18 kilómetros desde Calceta, y a 48 kilómetros desde el cantón Pichincha. En Piedra de Plata, se encuentran los árboles de cacao centenario que es conocido como cacao de origen ancestral, también llamado cacao nacional. Además, cuenta con una asociación de cacaoteros que lleva el nombre de la comunidad, Piedra de Plata. El cacao de origen ancestral que se produce en Piedra de Plata, es la materia prima para la elaboración del chocolate más caro del mundo, elaborado por “ To’ak Ecuador Cia. Ltda.” (El Universo, 2015)

Los orígenes de cacao ecuatoriano con origen milenario, fue demostrada con pruebas ya que en el área de Zamora Chinchipe, se ha encontrado vestigios arqueológicos de más de 5000 años de antigüedad como vasijas y recipientes, que un su material se hallaron residuos de sustancias que se encuentran solo en el cacao. Catadores e investigadores respaldan a varias razones por las que el cacao de Ecuador sea único en el mundo.(Zarrillo et al., 2018)

Jaime Uribe, ecuatoriano experto en producción y comercialización en cacao; mantiene que entre la diferenciación y exclusividad que reciben las plantaciones son; los efectos de la luz de la Mitad del Mundo, la influencia de la Corriente Fría de Humboldt y la Corriente Cálida de El Niño, entre otros factores. (Michelena, 2015)

La gran biodiversidad de nuestro país y la vocación asociativa del cacao, que se desarrolla compartiendo el espacio con otros cultivos o plantas. Así se comparten aromas y sabores. Por ello, en algunas zonas tiene un sabor a cítricos, en otras a madera, a nuez. (Uribe, 2015, p. 20)

Justificación

Esta investigación es relevante para el desarrollo económico social del sector; ya que se ha identificado la potencialidad del territorio como productor de cacao centenario, junto con el interés de los pobladores de usar este recurso para diversificar su economía y mejorar la calidad de vida del sector a través de nuevos usos para sus productos tradicionales. El presente proyecto promueve el desarrollo agroturístico de la zona; y aprovecha de manera responsable los recursos turísticos que posee, entre los cuales destaca la producción de cacao ancestral fino de aroma, de origen Nacional, el cual es la materia prima para la producción del mejor chocolate del mundo.

La implementación de un producto agro turístico en la comunidad, generaría oportunidades de desarrollo, beneficios económicos y sociales; presentando nuevas formas de trabajo, además de las tradicionales en la zona, y así las empresas generen más oportunidades de empleo, y buscar interés de inversión, tanto nacional y extranjera. Siendo así que el turismo sea considerado como una fuente importante de ingresos, como la agricultura que hasta ahora es su principal actividad, sin embargo, la industria agrícola, solo aporta para el nivel de subsistencia de los hogares, ya que no ha generado otros beneficios. (GAD, 2015)

Se busca que la comunidad pueda ofrecer servicios de calidad, donde el turista sea partícipe de las tradiciones del lugar, y con ello, sea una experiencia que llame la atención del mundo, sin embargo, que aquellos servicios sean orientados para el mercado objetivo que se tiene diseñado. Uno de los objetivos de la Organización Mundial de Turismo, sobre el Desarrollo Sostenible; indica que se busca reducir la desigualdad entre los países, pues se considera que el turismo es una herramienta para

erradicar la desigualdad, mientras se involucre a la población local y a los actores principales en su desarrollo. El turismo puede contribuir a la renovación urbana y al desarrollo rural, dando a las personas la oportunidad de prosperar en su lugar de origen. (UNWTO, 2018)

Pregunta de investigación

¿Cómo incide el diseño de un plan estratégico para el cacao centenario en el desarrollo del turismo en los cantones Bolívar y Pichincha?

Planteamiento del problema

Los cantones Bolívar y Pichincha, ubicados en la Provincia de Manabí, poseen diferentes tipos de atractivos identificados. Dentro de los atractivos naturales, se encuentra el bosque protector Carrizal-Chone, en el que se halla una gran variedad de flora y fauna, además de cascadas y río. Sin embargo, una pequeña parte del bosque está siendo afectada debido a la quema destinada a la siembra de nuevos cultivos, incumpliendo con el cuidado de la vegetación y riqueza del suelo; además de la poca atención y regulación de las autoridades a estas prácticas agrícolas.

Lo que hace único a estos cantones respecto a los demás de la provincia de Manabí, y del Ecuador; son las plantaciones de cacao de fino aroma orgánico, algunas de ellas datan de hace más de 140 años. En la actualidad existen nueve árboles ancestrales, ubicados en la comuna Piedra de Plata, cantón Pichincha; el cacao de este valle, es la materia prima del chocolate más caro del mundo de marca TO'AK, que además está posicionado en el mercado extranjero como producto de calidad. No obstante, las fincas donde se encuentran los árboles de cacao ancestral no cuentan con la facilidad de acceso, movilización y adecuaciones para ser visitadas por turistas.

De acuerdo a la información levantada por el proyecto a investigar por la Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí, denominado, “Paisaje natural y cultural del cacao de fino aroma como oferta agro turística en Manabí” (Alcívar & Ponce, 2015), referente al estado de las fincas y de los atractivos turísticos que involucran a estos cantones, demuestra que sí existe potencial turístico por los recursos que poseen. Hasta la actualidad no se han ejecutado los proyectos elaborados, o no se ha familiarizado con los actores interesados la información recolectada en años anteriores.

No obstante, la comunidad tiene interés en buscar otras fuentes de ingresos, aunque, existan escasos emprendimientos, tanto en el área de alimentos y bebidas, alojamiento y otros tipos de servicios complementarios que permitan generar oferta de servicios turísticos. Aunque existen emprendimientos por parte de asociaciones de la zona como es el caso de la Asociación Artesanal La Pepa de Oro de Membrillo, que se dedica a la producción de cacao fino de aroma, esta ha incursionado en la elaboración artesanal de productos alimenticios hechos a base de cacao; como licor, rompopé y mermelada de cacao; sus productos son reconocidos en ferias nacionales e internacionales, sin embargo, la organización no cuenta con la facilidad para realizar la comercialización de sus productos elaborados. Otro emprendimiento similar, es el de la Asociación Piedra de Plata, que se destaca por su cacao ancestral, obteniendo premios por mejor chocolate por su calidad; a diferencia de la Asociación Pepa de Oro, esta tiene mayor apoyo por entidades internacionales, que participan como voluntarios para la producción.

De acuerdo con los Gobiernos Autónomos Descentralizados (GAD'S) de los cantones Bolívar y Pichincha, se ha buscado otras fuentes de desarrollo, además de la agricultura y ganadería, que son la fuente principal de ingresos de los cantones en mención. Sin embargo, las acciones que han sido realizadas por la gobernanza orientada al turismo no han sido planificadas, ni intervenidas para el mayor provecho; por lo que se ha producido una nula gestión en turismo.

Por otro lado, se ha evidenciado la poca gestión por parte de las instituciones públicas y privadas, que a su vez, no han permitido el desarrollo de la industria turística en las zonas rurales con potencial turístico, una carente gestión e interés de inversión para desarrollar nuevas oportunidades de negocios y facilidades para un potencial visitante. Muestra de ello es la inexistencia de servicios básicos en la Parroquia Membrillo, Cantón Bolívar, lugar donde se encuentra la Asociación Pepa de Oro; falta de facilidades que permitan el acceso a los recursos turísticos, además de que no se ha arraigado sensibilización turística y ambiental; que tiene una repercusión de dificultad para propagar la intención de incentivar el turismo. El cantón Bolívar, tiene similares problemas de que las políticas y ordenanzas públicas tienen preferencia en cuanto a los sectores tradicionales de la zona, como la agricultura y ganadería, y no a potenciar el turismo junto a actividades complementarias que abarcaría.

Objetivos

Objetivo General:

Elaborar el plan estratégico del producto turístico Cacao Centenario en los cantones Bolívar y Pichincha de la provincia de Manabí.

Objetivos específicos:

1. Diagnosticar el estado del sistema turístico del cantón Bolívar y Pichincha para establecer la línea base de la investigación.
2. Realizar el mapeo de actores para identificar las necesidades de intervención.
3. Elaborar la propuesta del plan estratégico para desarrollar el producto turístico Cacao Centenario.

Capítulo I: Fundamentación Teórica

Marco Teórico

Teoría de turismo sostenible

Las Naciones Unidas en el año 1992, en Rio de Janeiro, celebró la primera cumbre denominada “Medio Ambiente y Desarrollo”, y es a partir de esta cumbre que se empieza a hablar por primera vez y de manera más directa acerca de la sostenibilidad. Desde aquel momento se empezó a adoptar principios y acciones acerca del desarrollo sostenible. Para el año 2002 en Johannesburgo, República de Sudáfrica, en la cumbre sobre desarrollo sostenible, se llegó a la siguiente conclusión:

El desarrollo sostenible está vinculado a una visión estratégica de actores políticos que formen redes y alianzas de buenas prácticas con los diferentes sectores productivos, incluyendo las organizaciones no gubernamentales, utilizando a su favor las nuevas tendencias tecnológicas, que permita que el conocimiento se transmita y la toma de decisiones que se realicen impulsen la sostenibilidad a futuro en todo el mundo. (Jiménez, Nechar, & Hernández, 2014)

Según la Organización Mundial del Turismo (2005), el desarrollo del Turismo Sostenible debe exigir la participación informada de todos los agentes relevantes, así como un liderazgo político firme para lograr una colaboración amplia y establecer un consenso. Para que exista turismo sostenible, se debe medir varios aspectos: aspectos económicos en el que se asegure el crecimiento económico sostenible, exista inclusión de la comunidad, genere empleos y reduzca la pobreza; en los aspectos ambientales que haya eficiencia en el uso de recursos naturales y se proteja al medio ambiente; y los aspectos socioculturales, en el que se respete los valores culturales de la comunidad, su diversidad y patrimonio; todo esto, con la finalidad de que se establezca un equilibrio adecuado en estas tres dimensiones para que exista un desarrollo sostenible a largo plazo.

Para el presente proyecto es importante desarrollar estrategias sostenibles a largo plazo, para asegurar la conservación del recurso natural, en este caso, el producto Cacao Centenario. De la misma forma el objetivo es que el impacto ambiental que se genere sea mínimo en las plantaciones, además, de forjar inclusión de la comunidad

mediante la creación de negocios y generación de empleos que sean sostenibles en el tiempo, todo esto en base a una planificación sostenible.

La planificación y demás procesos debe mantener una significativa propuesta y perseverancia en que todas aquellas actividades, y decisiones que puede llegar a todas la gobernanza, en especial el GAD, y las comitativas de las asociaciones que se encuentren en los cantones Bolívar y Pichincha se orienten a incentivar de manera responsable el turismo, dado a que tienen los recursos turísticos y el producto estrella del cacao centenario; que se promueva el cuidado de la manera más adecuada de aquellas plantaciones, además de preservar las zonas de turismo natural en sí; sin dejar de lado el recurso humano, que debe ser parte activa del aprovechamiento la industria.

Teoría de sistemas

Según Ludwing Von Bertalanffy (1976), biólogo de origen austríaco, propone su teoría científica de sistemas, como la comprensión de la realidad como un todo compuesto por interrelaciones entre los elementos que la componen, es decir, que están recíprocamente relacionadas con el objetivo de cumplir un propósito en totalidad.

De acuerdo con Sergio Molina (2000) tomando como base la teoría científica de Bertalanffy, elabora su propuesta del Sistema Turístico. En el cual concibe al turismo como un sistema abierto relacionado con el medio ambiente, en el que se establecen intercambios, es decir, el sistema importa insumos que al ser procesados surgen al entorno en forma de productos. El enfoque de Sergio Molina, esta integrado por 6 subsistemas: superestructura, atractivos, demanda, equipamiento, infraestructura y comunidad local, los cuales interactúan entre si con el fin de alcanzar un objetivo en común.

Según Carla Ricaurte (2009), la cual toma como base la teoría de Sergio Molina, ya que, a su criterio es el único que toma en cuenta a la comunidad receptora y a las organizaciones de apoyo al turismo, como un eje importante para que se puedan desarrollar actividades en el destino. Ricaurte (2009) adaptó las nomenclaturas que utilizó Molina en base a las tendencias que se estaban desarrollando en la actividad turística además de tomar en consideración los parámetros establecidos por la Organización Mundial de Turismo, y las leyes de Ecuador. Esta teoría está compuesta por los siguientes subsistemas: gobernanza, demanda, comunidad receptora, atractivos, oferta de servicio e infraestructura.

Con este sistema se busca evaluar todos los subsistemas y que además estén enfocados en un solo objetivo el cual se base en el desarrollo del destino, por lo que se puede decir que la falla de uno, afecta a todo el sistema, es por eso que con esta metodología se pueden identificar tanto problemas internos, como factores externos, que puedan afectar en el destino. Por lo tanto, existen 4 pasos fundamentales que son importantes para el desarrollo de los subsistemas, los cuales son: los insumos, el procesamiento de los insumos dentro del sistema, el producto turístico terminado listo para ser aceptado por la demanda; y, finalmente la retroalimentación. (ver figura1) (Ricaurte, 2009)

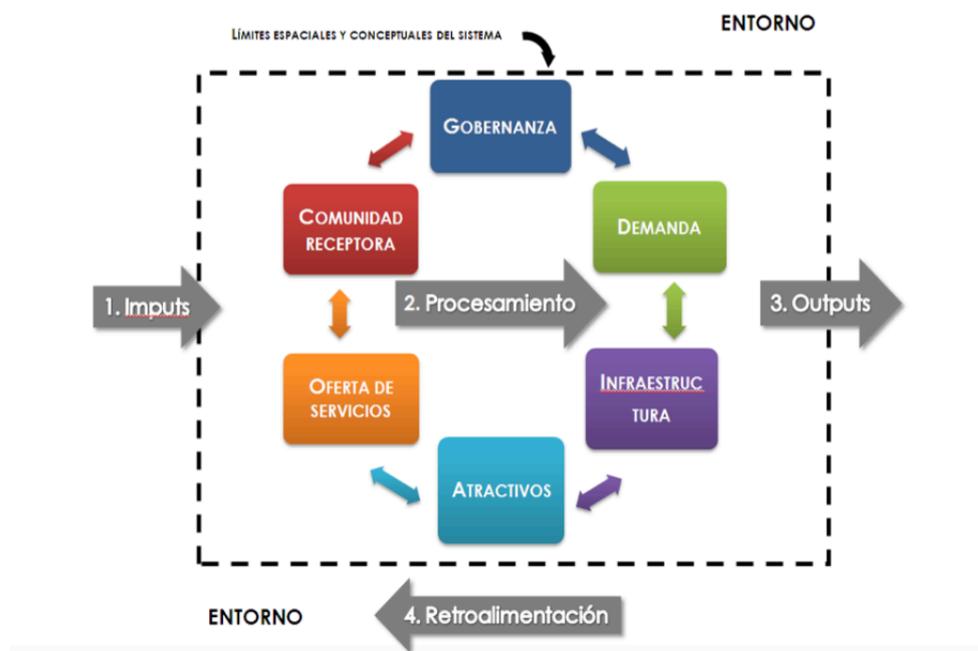


Figura 1. Sistema Turístico de Sergio Molina. Adaptado de: *Manual para el Diagnóstico Turístico Local*, por Carla Ricaurte, 2009.

El presente plan estratégico utiliza la teoría del sistema turístico de Carla Ricaurte como base metodológica para hacer el diagnóstico turístico del destino donde se desarrollará el producto de cacao centenario. El sistema turístico es el origen de todo aquel producto turístico que se pretenda desarrollar, siendo el cimiento de crecimiento que fortalezca el turismo. Por ello es importante tener presente la teoría del sistema turístico, que facilita detectar aspectos donde se puede realizar mejoras de una manera ordenada y directa a cada sector.

Teoría del desarrollo local

Según Madoery, (2007) especialista en el tema de desarrollo local, lo define como un proceso controlado por actores locales, donde es importante la capacidad de gestionar los propios recursos, sabiendo aprovechar de forma estratégica los recursos externos, además de aquellos procesos en donde predomina la mirada, “abajo- arriba”, la cual se refiere a tomar el control desde las bases, es decir que los actores locales asumen el control del proceso de su propio desarrollo.

De la misma forma Franco (2000), determina que las comunidades se desarrollan cuando forman un dinamismo en sus potencialidades, y, para que eso suceda se debe tener planteado varios factores, entre ellos: el nivel educativo de la población, que las personas dentro de la comunidad generen iniciativas, asuman responsabilidades, sean emprendedoras con los nuevos negocios, y, que sobre todo exista apoyo del gobierno para generar cambios y que la comunidad sobre todo también tenga aquella iniciativa, todo esto en base a generar y desarrollar las potencialidades de la localidad.

Se debe tener en cuenta y entender que el desarrollo local no debe reflejarse como un modelo económico, pues al ser aplicado este modelo, debe responder a las características y singularidades que posee cada territorio. En turismo, el desarrollo local no solo debe admitir lo que desea desarrollar la comunidad local, sino también, debe identificar cuales son las expectativas de los turistas que acceden a los espacios turísticos. (Alvarado & Martínez, 2013)

Es importante para este proyecto poder identificar cuales son los actores principales en el desarrollo local del destino, en este caso los cantones Bolívar y Pichincha respectivamente, para así poder dar el aprovechamiento necesario a los recursos y la inclusión de la comunidad, además, de generar estrategias que permitan el desarrollo en turismo de las comunidades locales.

Marco Conceptual

Gobernanza

Es el conjunto de organizaciones que pueden ser publicas, privadas, naciones e internacionales, que se encargan de modificar, mejorar y optimizar de manera correcta y cuando sea idóneo a todos los participantes e involucrados en la actividad turística. (Bugnone, 2005)

Por ello, para el proyecto se contará con toda documentación que regule, informe, y proyectos, por parte de los Gobiernos Autónomos, Universidades, Empresas públicas y privadas, etcétera.

Demanda

Según Roberto Boullón (2006) la demanda se puede calcular sumando el total de turistas que va a cierto destino ya sea un país, zona, centro turístico o atractivo, además de los ingresos que producen. La demanda puede ser clasificada de la siguiente manera; real, turista real- consumidor potencial, histórica, futuro y potencial:

La demanda real es el número de turistas que hay en un tiempo dado en un lugar determinado, la suma de bienes y servicios pedidos por los consumidores durante el transcurso del tiempo en el lugar de su visita.

El turista real—consumidor potencial se determina en los gastos añadidos que realiza la demanda real durante su estadía.

La demanda histórica es el control detallado de las demandas reales que ha ocurrido, y el estudio de sus modificaciones y preferencias para seguir la simetría de su evolución.

La demanda futura es el resultado del cálculo de tener como base las líneas cronológicas de la demanda histórica en un lugar específico para planear, desde la actualidad, con el uso de formulas matemáticas, un posible desarrollo, estacionamiento o reducción durante un período de tiempo establecido, desde el presente.

La demanda potencial aquel consumidor que todavía no ha visitado un destino o no ha solicitado un bien o servicio, pero que en algún momento lo hará cuando sienta que ha llamado su atención, pues se ha creado un nuevo mercado destinado para él.

Infraestructura

Consiste en todos los elementos que son vitales para desarrollar actividades turísticas, que puede consistir en medios que permitan la conectividad y acceso, como lo son las carreteras, aeropuertos, entre otros, involucra acciones de sanidad, señalización y más infraestructura. (Juárez & García, 2016b)

Es el grupo de obras y servicios que hace posible el desarrollo socioeconómico de un país y que el turismo emplea para promover su dinamismo. (Mario Sifuentes, 2011) Comprende la siguiente clasificación:

- a) Transporte: terrestre, lacustre, marítima, aéreo.

- b) Comunicaciones: telefonía móvil, telefonía fija, internet, etc.
- c) Servicios Básicos: Agua, alcantarillado, residuos solidos y energía eléctrica.

La infraestructura comprende las vías de acceso a las comunidades y recursos importantes para la visita. La señalética de identificación y aproximación sitios importantes y los servicios básicos de los cantones.

Atractivos

Según Carla Ricaurte (2009), los atractivos son el origen del sistema turístico, ya que el sistema se forma en torno a los mismos. Estos pueden ser naturales o culturales, y su jerarquización será dada según la capacidad de generar demanda o la potencialidad que estos tengan.

Para el proyecto es importante identificar la potencialidad de los atractivos turísticos que complementen al producto cacao centenario. Además de que el diagnóstico del sistema turístico gira en torno a los mismos.

Oferta de servicios

La oferta de servicios turísticos incluye: alojamiento, alimentación, esparcimiento u otros servicios complementarios, que permitan facilitar o extender la estadía del visitante. (Ricaurte, 2009)

Es fundamental para el proyecto mejorar o facilitar la estadía del turista, por ende, es necesaria la correcta implementación de la oferta de servicios, esto permitirá potencializar la experiencia que se lleva consigo el turista en caso de realizar pernoctación, en caso de no hacer uso de servicios de alojamiento, la oferta de servicio de alimentos y bebidas; y operación turística será fundamental para el disfrute del turista.

Comunidad receptora

Juan Monterrubio, define a la comunidad receptora como:

La comunidad local es simple y complejamente un elemento imprescindible en la existencia del turismo. Por un lado, la comunidad, aunque quizá' como parte de su vida ordinaria, provee los servicios necesarios para la satisfacción de las necesidades de la demanda, del visitante. (Monterrubio, 2009)

Los habitantes de los cantones Pichincha y Bolívar son el principal actor que al poseer interés de incursionar en la industria del turismo, proporcionaría beneficios

para la comunidad, en base al servicio y compartir conocimiento agrónomo a los turistas, que además fabrican productos en base de cacao, de manera artesanal en sus hogares.

Producto turístico

Según Roberto C. Boullón (2006), “El producto turístico está formado por los mismos bienes y servicios que forman parte de la oferta. Es aquel que permite pasear, visitar los atractivos, hacer deportes y divertirse.” P. 38.

El proyecto de un plan estratégico identifica las oportunidades más factibles para el diseño del producto turístico, que cuente con todas las facilidades, y servicios tanto tangibles e intangibles; que logre integrar los recursos naturales y culturales que se presentan en la comunidad receptora.

Excursionista (o visitante del día)

La Organización Mundial del turismo define al excursionista como un visitante (interno, receptor o emisor) se clasifica como turista (o visitante que pernocta), si su viaje incluye una pernoctación, o como visitante del día (o excursionista) en caso contrario. (UNWTO, s. f.)

La visita de aquel turista, que su principal interés de visitar las plantaciones de cacao ancestral, y no pretende dormir en el lugar. A este tipo de viajero se debe satisfacer y superar toda expectativa que haya sido motivo de su desplazamiento.

Recursos turísticos

Los recursos turísticos son el origen de atracción que se encuentran en el lugar, puede ser natural, histórico-monumental, cultural, folclórico, siendo aquel elemento la motivación principal del viaje. (Juárez & García, 2016a)

El aprovechamiento de las plantaciones es un recurso turístico de orden natural, las danzas y costumbres del lugar recursos naturales, etc. Estos recursos son la base del producto turístico; sin embargo, al implementar mayores facilidades, e instalaciones que facilite la visita, llega a ser considerado un atractivo turístico.

Agroturismo

De acuerdo con la definición de la Organización Mundial del Turismo (OMT), citada por Barrera (2006)

El agroturismo es la actividad que se realiza en explotaciones agrarias (granjas o plantaciones), donde los actores complementan sus ingresos con alguna forma de turismo en la que, por lo general, facilitan

alojamiento, comida y oportunidad de familiarización con trabajos agropecuarios.

Entre los principales intereses de las comunidades agrícolas, el adicionar una fuente de ingresos en base a sus actividades diarias es un motivo de visita para personas que no están familiarizadas a ver en estado inicial de los productos consumidos en su diario vivir. La alimentación tradicional con productos de la zona y compartir con ellos sus actividades de recolección, plantación y demás actividades que involucra el convivir y aprender de los trabajos agrícolas.

Turismo rural

Martínez indica que el turismo rural es el que se realiza debido a la atracción hacia recursos naturales y/o culturales de un lugar, donde las actividades de recreación son de bajo impacto ambiental. El destino es un lugar alejado de la multitud, regularmente cerca de pequeños poblados, donde las visitas son respetuosas con el medio ambiente y en convivencia con la comunidad local. (Martínez, 2000)

La conceptualización de Martínez tiene incidencia con el tipo de turismo que se pretende incursionar en los cantones, donde la atracción generada sea en base a las plantaciones agrícolas, fuentes de agua y demás; en convivencia con la comunidad, destacando la gastronomía característica de la zona.

Marco Referencial

Ruta del tequila

En el año 2006 nace la denominada “Ruta del Tequila” gracias al apoyo de inversiones del Banco Interamericano de Desarrollo y de la fundación José Cuervo, contando además de la intervención del Consejo Regulador del Tequila (CRT), las secretarías de Turismo y Cultura del estado de Jalisco. El objetivo del proyecto fue el de generar desarrollo y aumentar la competitividad de las microempresas del sector turístico y otros sectores interesados, y en la comunidad de Jalisco; se pudo observar la oportunidad ya que los destinos están ubicados en el Paisaje Agavero, región la cual fue declarada como Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO, en el año 2006, además, de contar con la presencia de industrias centenarias para la producción de la bebida (el tequila), la cual es imagen del país. (Trujillo, 2011)

En la ruta se encuentran involucrados los siguientes municipios: Amatitán, El Arenal, Magdalena, Tequila, Teuchitlá, Ahualulco del Mercado, Etzatlán y San Juanito de Escobedo, los cuales para darle fortaleza a la ruta se les realizaron

capacitaciones y asesoramientos, para brindarle valor turístico a los atractivos naturales y culturales que poseen los destinos en mención. Con el paso de los años y al observar el alcance de la ruta, se pudo identificar la vinculación con las entidades privadas y ONG'S que sumaban al destino y sobre todo a la competitividad de la ruta. En la actualidad la ruta para conservar el valor de la ruta, elaboró el Distintivo TT (Distintivo Tequila Turístico), en el que se evalúan distintos parámetros de calidad. (Trujillo, 2011)

La ruta posee diferentes productos a ofertar, ya que se identificaron varios tipos de segmentos de mercado, entre ellos destaca: turismo cultural, agroturismo, turismo de convenciones y reuniones, turismo de aventura, turismo de bodas y turismo de descanso o placer. Posee también diferentes tipos de paquetes, pero sobre todo la ruta se enfoca en la identidad del destino, es decir, la cultura del tequila, bebida emblemática de México, además de generar desarrollo en el territorio. (Trujillo, 2011)

En la actualidad la ruta del tequila, es una de las más representativas de Latinoamérica y ha sido tomada como ejemplo para elaborar otros circuitos o rutas en el continente, como es el caso de la Ruta del Café en Colombia y a su vez es de vital importancia tomar como referencia esta ruta para el producto de cacao centenario, ya que refleja la importancia de trabajar en conjunto, tanto la comunidad, gobernanza y ONG', con objetivos en común, además de generar desarrollo sostenible del destino, recuperando cultura e identidad, como es el caso del cacao en Ecuador, país productor reconocido a nivel mundial.

Ruta del Paisaje Cultural Cafetero

En la región de los Andes Centrales colombianos, el cultivo de café ha sido fuente principal de desarrollo económico y cultural en el país, desde hace más de 150 años. Dentro del paisaje natural cafetero; el cual fue declarado Patrimonio Cultural de la Humanidad en el año 2011, se desarrolla la Ruta del Café, con los 42 municipios de los departamentos de Caldas, Risaralda, Quindío y el Valle del Cauca; los cuales poseen atributos que fomentan la sostenibilidad y continuidad de la caficultura. El objetivo es el de preservar la cultura del café el cual representa la identidad del país además de fomentar el desarrollo local y sostenible de las localidades mencionadas. (Municipios del Paisaje Cultural Cafetero, 2018)

La ruta del café tiene como atractivo principal las fincas cafeteras ubicadas en el departamento de Quindío, lugar en el que se puede experimentar de manera

autóctona la cultura cafetera, además que es el eje principal de la ruta, por ende, es el sitio que conecta a los demás atractivos. En esta ruta, se puede realizar diversos tipos de turismo; agroturismo, turismo cultural, ecoturismo, de aventura, científico; se ofrecen paquetes orientados a diferentes tipos de segmentos de mercado, sin perder el objetivo de la ruta el de conservar y resaltar la identidad del país y generar desarrollo de manera sostenible. Además es importante resaltar que la ruta posee un sistema de información turística del Paisaje Cultural Cafetero (2018), el cual se actualiza mes a mes, esto permite identificar variaciones con respecto a los gustos y preferencias del perfil de turista que visita la ruta, las actividades que realiza y demás información relevante, además de evaluar el turismo interno y el impacto del turismo con respecto a la generación de empleos.

Este ejemplo de ruta se relaciona con la visión que se pretende al diseñar el producto turístico que abarque a los cantones Bolívar y Pichincha, dado como una referencia de planificación y control en cada actividad que se propone implementar, conservando la importancia de estar orientados para el perfil del visitante deseado, además de promover el desarrollo de la población hacia los destinos.

Ruta del Vino - España

Basada en aprovechar el turismo enológico, que es aquel turismo de origen de múltiples manifestaciones orientadas alrededor del vino, como su cultura, tradiciones, viñedos, y cada parte del proceso de transformación a vino.

Una parte imprescindible del enoturismo es la Denominaciones de Origen (D.O.) de los vinos que se procesan, ya que certifican la máxima calidad de los productos que los clientes van a degustar durante su incursión en el mundo del vino. (Marta De Gea García, 2017)

Durante la década de los 80 y 90, algunas bodegas y denominaciones de origen emprenden el negocio de ofrecer verdaderos paquetes enoturísticos. Varias bodegas transforman un segmento de sus instalaciones en lujosos hoteles, siendo parte de las instalaciones de las bodegas y estar rodeados de viñedos, brindando así a los visitantes la posibilidad de conocer con más detalle los procesos de elaboración y crianza de los vinos y sus características, mediante cursos de catas y otro tipo de actividades relacionadas con la vida de las bodegas y de los viñedos. En esta época también algunas D.O comienzan a poner en valor su patrimonio histórico y museístico. (Marta De Gea García, 2017)

La Asociación Española de Ciudades del Vino informó que en el 2017 el número total de visitantes a las bodegas y museos del vino asociados a las Rutas del Vino de España ascendió a 3.213.267, que en el año 2009 había recibido 1.198.999 turistas. Mientras que el impacto económico indica que de los 3.213.267 visitantes registrados en el 2017, los 2.103.413 corresponden a visitas de bodegas y 1.109.854 con visitas a museos, podemos analizar que el enoturismo genera en las Rutas del Vino de España, asciende a un total de 67.191.579 euros aproximadamente. Si se detalla, el impacto generado en las bodegas indica 56.065.424 euros y de museos 11.126.155 euros. (Dinamiza Asesores, 2017)

En producto estrella de España es el vino, mientras que en Ecuador el cacao es un producto de calidad que puede llegar a destacarse por su calidad a nivel mundial. El producto puede ser capaz de despertar interés de aquellos interesados en conocer el origen del chocolate de calidad. España da muestra de la capacidad de crear un producto en base a intereses de personas que les gusta los productos alimenticios de calidad, brindar las facilidades de acomodación y de satisfacer todo tipo de necesidad que un turista exigente pueda solicitar, con un apoyo equitativo entre todos los destinos que conforman la ruta se obtiene información de cómo llega a incidir el turismo en un destino rural, tanto de frecuencia de visitantes, como de impacto económico que se percibe.

Capítulo II: Diagnóstico del Sistema Turístico de los cantones Bolívar y Pichincha

Los cantones Bolívar y Pichincha pertenecientes a la provincia de Manabí, están ubicados en el sector oriental de la provincia. El cantón Bolívar limita al Norte con el cantón Chone, al sur con Portoviejo y Junín, mientras que al Este se encuentra el cantón Pichincha y al Oeste con Tosagua. La superficie territorial es de 537.8 Km², y está compuesta por una parroquia urbana: Calceta y dos rurales: Quiroga y Membrillo. El cantón posee la potencialidad de convertirse en un destino agroturístico del país, por sus plantaciones y productos agrícolas de calidad, además de la cercanía a balnearios de agua dulce. El cantón se caracteriza por su producción agrícola de cacao, café y cítricos, los cuales son productos que se han mantenido en el tiempo y de mayor aprovechamiento en la industria. (Municipio de Bolívar, 2014)

Por otro lado, el cantón Pichincha limita al norte con el cantón Chone, al sur con los cantones Santa Ana y Balzar, al oeste con Bolívar y Portoviejo y al este con el cantón Portoviejo, su superficie territorial es de 1,074.96 Km², y está compuesto por su cabecera cantonal Pichincha y dos parroquias rurales, San Sebastián y Barraganete. De igual forma, el cantón posee atractivos potenciales para el turismo. En el cantón Pichincha, específicamente en la comunidad Piedra de Plata, perteneciente a la parroquia Barraganete, están ubicadas las plantaciones de cacao centenario, el cual está identificado como atractivo potencial para la generación de visitas a la comunidad Piedra de Plata y demás comunidades cercanas. (GAD Pichincha, 2014)

Los cantones Bolívar y Pichincha poseen potencial turístico, junto con el interés de la comunidad receptora de interactuar con relación a la industria turística, se puede realizar turismo de naturaleza, turismo rural comunitario, turismo ecológico y turismo de aventura. La implementación del turismo en el territorio agro productivo del cantón Bolívar y Pichincha, da la oportunidad de beneficiar a los habitantes de la zona, y de generar experiencias a un futuro turista, en base a la naturaleza y cultura que poseen los cantones, permitiendo así un desarrollo económico y un crecimiento de industrias productoras de empleo.

Para el presente proyecto de investigación, se realizará el estudio del sistema turístico en base al Manual de Diagnóstico Turístico de Carla Ricaurte (2009). Por lo tanto, es importante identificar los elementos del sistema que intervienen para generar la oferta de turismo sostenible en el destino, entre los elementos se encuentran: los

atractivos turísticos, los cuales serán la razón principal por la cual los turistas se desplazarían a Bolívar y Pichincha; la oferta de servicio complementará las necesidades presentadas por los mismos. También es fundamental identificar el estado de la infraestructura: los servicios básicos; agua potable, electricidad, alcantarillado, conexión a internet, vías de acceso a los atractivos, entre otros. La gobernanza, entidades públicas y privadas que regulan la actividad turística; por último, la demanda potencial a la cual se va a dirigir el producto de cacao centenario. A continuación, se describen los elementos del sistema turístico de los cantones Bolívar y Pichincha.

Gobernanza

Comprende aquellas instituciones que sin importar su tipología haya desarrollado algún aporte, investigación, proyecto, leyes y normas que puede llegar a involucrar el territorio de trabajo. Ver Figura 2.

Nombre de Institución	Tipología Institución	Competencia	Año de intervención
Gobierno Provincial de Manabí	Gubernamental	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación de campaña turística “Ven a Manabí, explóralo”. 	<ul style="list-style-type: none"> • 2018
		<ul style="list-style-type: none"> • Participación en festival MATSURI. 	<ul style="list-style-type: none"> • 2018
		<ul style="list-style-type: none"> • Convenio con Escuela Superior Politécnica Agropecuaria De Manabí Manuel Félix López (ESPAM) para el desarrollo del circuito turístico de cacao. 	<ul style="list-style-type: none"> • 2016
Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón Pichincha	Gubernamental	<ul style="list-style-type: none"> • Entrega de 60 mil plantas de cacao a agricultores. 	<ul style="list-style-type: none"> • 2018
		<ul style="list-style-type: none"> • Formación de guías comunitarios. 	<ul style="list-style-type: none"> • 2015
Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón Bolívar	Gubernamental	<ul style="list-style-type: none"> • Plan de ordenamiento territorial 	<ul style="list-style-type: none"> • 2015
Escuela Superior Politécnica Agropecuaria De Manabí Manuel Félix López	Universidad	<ul style="list-style-type: none"> • Zonificación para el desarrollo turístico del cantón Bolívar post terremoto 2016. 	<ul style="list-style-type: none"> • 2018
		<ul style="list-style-type: none"> • Identificación de la potencialidad turística para el desarrollo local y emprendimientos del cantón Bolívar. 	<ul style="list-style-type: none"> • 2018
		<ul style="list-style-type: none"> • Plan estratégico para el aprovechamiento agroturístico del circuito de cacao fino de aroma de Manabí. 	<ul style="list-style-type: none"> • 2017
		<ul style="list-style-type: none"> • Producto turístico basado en el potencial agro productivo de la provincia de Manabí. 	<ul style="list-style-type: none"> • 2017
		<ul style="list-style-type: none"> • Promoción turística basada en un sitio web para el desarrollo turístico del cantón Bolívar. 	<ul style="list-style-type: none"> • 2017

		<ul style="list-style-type: none"> • Plan estratégico para mejorar la gestión turística post terremoto del 16 de abril del 2016 en el cantón Bolívar – Manabí. 	<ul style="list-style-type: none"> • 2017
		<ul style="list-style-type: none"> • Plan de desarrollo agroturístico para la parroquia Membrillo. 	<ul style="list-style-type: none"> • 2014
		<ul style="list-style-type: none"> • Plan de marketing turístico para el desarrollo comercial del cantón Bolívar. 	<ul style="list-style-type: none"> • 2014
		<ul style="list-style-type: none"> • Diseño de circuito de cacao fino y de aroma. 	<ul style="list-style-type: none"> • 2013
		<ul style="list-style-type: none"> • Diagnóstico del sector turístico del cantón Bolívar. 	<ul style="list-style-type: none"> • 2013
		<ul style="list-style-type: none"> • Propuesta de Diseño de un centro turístico comunitario en la parroquia Membrillo. 	<ul style="list-style-type: none"> • 2013
		<ul style="list-style-type: none"> • Plan Estratégico Turístico del cantón Bolívar. 	<ul style="list-style-type: none"> • 2012
		<ul style="list-style-type: none"> • Plan estratégico para el desarrollo del turismo en la comunidad Piedra De Plata, cantón Pichincha, provincia de Manabí. 	<ul style="list-style-type: none"> • 2015
Ministerio de Turismo	Gubernamental	<ul style="list-style-type: none"> • Promoción de producto turístico y presentación de folleto “Ecuador Tierra del Chocolate” 	<ul style="list-style-type: none"> • 2018
		<ul style="list-style-type: none"> • Diseño de producto turístico Camino Quiteño de Arte, Fe y Chocolate 	<ul style="list-style-type: none"> • 2017

Ministerio de Agricultura y Ganadería	Gubernamental	<ul style="list-style-type: none"> • MAG da formación a productores para ser inspectores de cacao y café • Lanzamiento de Ruta ancestral del cacao en Napo 	<ul style="list-style-type: none"> • 2017-2018 • 2017
Asociación Artesanal La Pepa de Oro de Membrillo	Asociación de producción	<ul style="list-style-type: none"> • Cultivo y producción de cacao nacional fino de aroma. • Producción de derivados de cacao fino de aroma como: manjar, licor y rompo 	<ul style="list-style-type: none"> • 2010-2018
Asociación Piedra de Plata		<ul style="list-style-type: none"> • Productor de cacao • Emprendimiento en chocolate 	

Figura 2. Entidades con intervención turística y agrícola

Los Gobiernos Autónomos Descentralizados de los cantones Bolívar y Pichincha, de acuerdo con los Planes de Desarrollo y Ordenamiento Territorial, los cantones poseen interés en la actividad turística como diversificador de la economía, de igual manera, conocen que se necesita más que un recurso turístico para ofertar servicios turísticos de calidad, y que no se posee la infraestructura y planta turística adecuada para la comodidad y disfrute recreacional de los turistas. (GAD Pichincha, 2014) Sin embargo, no hay proyectos específicamente turísticos, pero si existen intervenciones que serán tomadas de base para la generación de los negocios turísticos en el futuro.

Otras entidades gubernamentales han sido participes de inversiones y proyectos realizados en los cantones Bolívar y Pichincha, y siendo específicos, en el área de estudio de la parroquia Membrillo y la comunidad Piedra De Plata, como principal territorio de atracción. La Prefectura de Manabí, y Municipalidades respectivas encargándose de necesidades que se presentan en la comunidad para su convivencia y mejor aprovechamiento agropecuario. El Gobierno Provincial de Manabí ha impulsado apoyo a los microemprendedores de los cantones y de las asociaciones cacaoteras en la participación de ferias realizadas entorno al cacao, además de competencias internacionales del mejor cacao, llevándose los primeros lugares por su calidad y exquisitez de sabor.

En el ámbito turístico, se cuenta con la intervención del Ministerio de Turismo, en el área de plantaciones y demás actividades que necesitan labores conjuntas del Ministerio de Agricultura y Ganadería. Los territorios de interés principal cuentan con la presencia de asociaciones de productores de cacao, y han emprendido en áreas de producción de productos elaborados en base de cacao, como son la Asociación Artesanal La Pepa de Oro de Membrillo y de la Asociación Piedra de Plata.

La Escuela Superior Politécnica Agropecuaria De Manabí Manuel Félix López, ha realizado trabajos, como presentación de proyectos de investigación y de emprendimientos en Bolívar y en el cantón Pichincha, sin embargo, no se han ejecutado las propuestas y planes realizados. Aunque mediante convenio con el Gobierno Provincial ha desarrollado desde el año 2013 hasta el 2018 la planificación y promoción del producto turístico “Circuito de Cacao Fino y de Aroma”.

Infraestructura

Según los datos recolectados en el censo de 2010 por el INEC, se determinó que la cobertura de alcantarillado en el Cantón Bolívar corresponde al 34,5%, mientras que el Cantón Pichincha solo el 0,8% cuenta con cobertura de Alcantarillado. La cobertura de agua por red pública en el Cantón Bolívar fue de 24,9% y en el cantón Pichincha del 20,3%.

El cantón Bolívar, cuenta con una carretera lastrada para llegar a la parroquia Membrillo, la cual se extiende desde la represa La Esperanza, hasta Conguillo, represa Daule Peripa, por donde realizan ruta de transporte buses y chivas. Se estima que Membrillo cuenta con el 3,95% de cobertura de alcantarillado según el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de Bolívar.

La parroquia Membrillo cuenta con 1056 viviendas, de ellas 663 son casas/villas, y 268 son ranchos; 89 viviendas no cuentan con conexión de agua por red pública, y 91 viviendas no tienen conexión entre el servicio higiénico y alcantarillado. El 64% de viviendas poseen tipo de servicio higiénico conectado a pozo ciego, 13% conectado a pozo séptico y tan solo el 9% cuenta con conexión a red pública de alcantarillado. El 45% de la población hierve el agua, mientras que el 42% la bebe como llega a los hogares. Tiene una cobertura de luz eléctrica de el 80% de la población cuenta con red de empresa eléctrica de servicio público.(INEC, 2010)

La parroquia Barraganete, donde se encuentra las plantaciones de cacao centenario posee 2106 viviendas, un cuartel militar, una institución religiosa o

convento, su conexión de servicio higiénico el 50% esta conectado a pozo ciego, el 23% a letrina. El agua para beber el 60% de la población la toma tal como llega al hogar, y el 35 % la hierven. El 50% de la población no cuenta con luz eléctrica, tan solo el 35% cuenta con red de empresa eléctrica. En la parroquia Membrillo y Barraganete no existe un correcto manejo de desechos solidos, dado a que existe un botadero anti- técnico. (INEC, Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2010).

Tabla 1

Total de viviendas de los cantones Bolívar y Pichincha

Parroquia	Cantón	Total viviendas	Casas	Rancho
Membrillo	Bolívar	1056	663	268
Barraganete	Pichincha	2106	1011	887

Tomado de: *Instituto Nacional de Estadísticas y Censos INEC (2010)* Recuperado de:

<http://www.ecuadorencifras.gob.ec/sistema-integrado-de-consultas-redatam/>

Tabla 2

Formas de eliminación de la basura.

Parroquia	MEMBRILLO		BARRAGANETE	
	Casos	Porcentaje	Casos	Porcentaje
Eliminación de la basura				
Por carro recolector	124	15	197	12
La arrojan en terreno baldío o quebrada	135	17	438	26
La queman	512	63	973	58
La entierran	11	1	21	1
La arrojan al río, acequia o canal	27	3	50	3
De otra forma	5	1	13	1
Total	814	100	1692	100

Tomado de: *INEC (2010)*. Recuperado de: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/sistema-integrado-de-consultas-redatam/>

Tabla 3

Sistema de conexión del agua.

Parroquia	MEMBRILLO		BARRAGANETE	
	Casos	Porcentaje	Casos	Porcentaje
Conexión del agua				
Por tubería dentro de la vivienda	186	23	162	10
Por tubería fuera de la vivienda, pero dentro del edificio, lote o terreno	120	15	90	5
Por tubería fuera del edificio, lote o terreno	163	20	125	7
No recibe agua por tubería sino por otros medios	345	42	1315	78
Total	814	100	1692	100

Tomado de: *INEC (2010)*. Recuperado de: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/sistema-integrado-de-consultas-redatam/>

Tabla 4

Tipo de servicio higiénico.

Parroquia	MEMBRILLO		BARRAGANETE	
	Casos	Porcentaje	Casos	Porcentaje
Tipo de servicio higiénico				
Conectado a red pública de alcantarillado	75	9	8	0
Conectado a pozo séptico	106	13	174	10
Conectado a pozo ciego	522	64	847	50
Con descarga directa al mar, río, lago o quebrada	2	0	4	0
Letrina	90	11	384	23
No tiene	19	2	275	16
Total	814	100	1692	100

Tomado de: *INEC (2010)*. Recuperado de: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/sistema-integrado-de-consultas-redatam/>

Tabla 5

Procedencia de luz eléctrica

Parroquia	MEMBRILLO		BARRAGANETE	
Procedencia de luz eléctrica	Casos	Porcentaje	Casos	Porcentaje
Red de empresa eléctrica de servicio público	652	80	592	35
Panel solar	0	0	82	5
Generador de luz (Planta eléctrica)	4	0	127	8
Otro	6	1	6	0
No tiene	152	19	885	52
Total	814	100	1692	100

Tomado de: *INEC (2010)*. Recuperado de: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/sistema-integrado-de-consultas-redatam/>

Atractivos

Según datos del inventario de atractivos levantado por el Ministerio de Turismo en el año 2004 se puede identificar los atractivos tanto naturales como culturales que poseen los cantones Bolívar y Pichincha, de la misma forma se procederá a la actualización de dicho inventario.

Atractivos naturales

En la Figura 3 se encuentran detallados los atractivos naturales que poseen los cantones Bolívar y Pichincha con su respectiva categoría, tipo y jerarquía.

Descripción de los Atractivos Naturales del Cantones Bolívar y Pichincha

No	Atractivos	Cantón	Categoría	Tipo	Jerarquía
1	Balneario “Los Platanales”	Bolívar	Sitios Naturales	Ríos	II
2	Balneario “Los Almendros”	Bolívar	Sitios Naturales	Ríos	II
4	Cerro Mil pesos	Bolívar	Sitios Naturales	Montañas	II
5	Río Daule	Pichincha	Sitios Naturales	Ríos	II
6	Río come y paga	Pichincha	Sitios Naturales	Ríos	II
7	Balneario Bellavista	Pichincha	Sitios Naturales	Ríos	II
8	Cueva de Cañales	Pichincha	Sitios Naturales	Fenómenos Espeleológicos	II
9	Río Tachel	Pichincha	Sitios Naturales	Ríos	II
10	Balneario Río de Solanillo	Pichincha	Sitios Naturales	Ríos	II
11	Balneario Escuela de Manabí	Pichincha	Sitios Naturales	Ríos	II
12	Plantaciones de cacao centenario	Pichincha	Sitios Naturales	Bosques	II

Figura 3. Atractivos Naturales. Adaptado de: *Inventario de Atractivos Turísticos*, por Ministerio de Turismo, 2004.

Los atractivos turísticos naturales mencionados anteriormente corresponden al inventario oficial del Ministerio de Turismo del año 2004. Por ende, se llevó a cabo la actualización del mismo. El atractivo 5, corresponde a las plantaciones de cacao centenario, fue actualizado debido a su potencialidad turística, además de que forma parte fundamental de la base del producto turístico cacao centenario. Ver Figura 3.

Atractivos culturales

Los atractivos culturales de los cantones Bolívar y Pichincha ponen en manifiesto la identidad que posee la comunidad con respecto a su gastronomía, festivales y elaboración de artesanías. Ver Figura 4.

No.	Atractivos	Cantón	Categoría	Tipo	Jerarquía
1	Represa “La Esperanza Sixto Duran Ballén”	Bolívar	Manifestaciones Culturales	Manifestaciones técnicas y científicas	III
2	Parque Abdón Calderón	Bolívar	Manifestaciones Culturales	Realizaciones técnicas y científicas	II
3	Artesanías en barro, sector Santa Lucía	Bolívar	Manifestaciones Culturales	Etnografía	II
4	Elaboración de sombreros de paja Mocora	Bolívar	Manifestaciones Culturales	Etnografía	II
5	Reloj público	Bolívar	Manifestaciones Culturales	Histórica	II
6	Plaza cívica de Bolívar	Bolívar	Manifestaciones Culturales	Histórica	II
7	Gastronomía de la tonga	Bolívar	Manifestaciones Culturales	Etnografía	II
8	Festival del Balseiro	Bolívar	Manifestaciones Culturales	Acontecimientos programados	II
9	Dulces Mariali	Bolívar	Manifestaciones Culturales	Etnografía	II
10	Finca Sarita	Bolívar	Manifestaciones Culturales	Realizaciones técnicas y científicas	II
11	Museo Arqueológico, lugares históricos Dr. Luis Félix L	Bolívar	Manifestaciones Culturales	Histórica	II

12	Parque Ferroviario	Bolívar	Manifestaciones Culturales	Histórica	II
13	Biblioteca Popular Homero Ardila	Bolívar	Manifestaciones Culturales	Manifestaciones técnicas y científicas	III
14	Quinta del Sol	Bolívar	Manifestaciones Culturales	Histórica	III
15	Sede Asociación Pepa de Oro de Membrillo	Bolívar	Manifestaciones Culturales	Realizaciones técnicas y científicas	I
16	Regata en el Río Daule	Pichincha	Manifestaciones Culturales	Acontecimientos programados	III
17	Iglesia San Andrés	Pichincha	Manifestaciones Culturales	Históricas	II
18	Gastronomía Suero Blanco	Pichincha	Manifestaciones Culturales	Etnografía	II
19	Parque Central de Pichincha	Pichincha	Manifestaciones Culturales	Manifestaciones Técnicas y científicas	II
20	Destilación de aguardiente	Junín	Manifestaciones Culturales	Etnografía	II

Figura 4. Atractivos Culturales. Adaptado de: Inventario de Atractivos Turísticos, por Ministerio de Turismo, 2004.

Se decidió agregar el atractivo #15 y #19, correspondientes a la sede de la Asociación “La Pepa de Oro de Membrillo”, atractivo importante debido a la presencia de manifestaciones culturales, en la sede la comunidad realiza productos elaborados a base de cacao, tales como el rompopo y el chocolate. Por otro lado, el atractivo #19 correspondiente a la elaboración de alcohol tradicional, perteneciente al cantón Junín, se lo considera de alto interés turístico, formando parte complementaria del producto cacao centenario, siendo atractivo de paso ya que está a escasas horas del atractivo principal. Ver Figura 4.

Oferta de servicios

De acuerdo con la información proporcionada por el Catastro de Turismo del Ministerio de Turismo. A continuación, se detalla el listado de establecimientos de alojamiento de acuerdo con el catastro turístico de la Provincia de Manabí, de los cantones Bolívar y Pichincha, sin embargo, el único que posee planta turística es el cantón Bolívar con una oferta hotelera de 42 plazas. Ver Tabla 6.

Tabla 6

Listado de los Establecimientos de Alojamiento de los cantones Bolívar y Pichincha

No.	Nombre	Clasificación	Categoría	Cantón
1	Maratea	Hotel	2 Estrellas	Bolívar
2	San Plácido	Hostal	Tercera	Bolívar

Tomado de: *Ministerio de Turismo 2018*, por Catastro Turístico de Manabí 2018.

Recuperado de: <https://www.turismo.gob.ec/catastro-de-establecimientos-turisticos/>

De la misma forma se encuentra detallado, según el catastro de turismo, el cantón Bolívar y Pichincha cuenta con 11 establecimientos de alimentos y bebidas con una capacidad para 416 personas. Además de un centro de recreación turística que tiene plaza para 80 personas. Ver Tabla 7 y 8.

Tabla 7

Listado de los Establecimientos de Alimentos y Bebidas de los cantones Bolívar y Pichincha

No.	Nombre	Clasificación	Categoría	Ubicación
1	Choco chip's	Fuente de soda	Tercera	Bolívar
2	El Che	Fuente de soda	Tercera	Bolívar
3	El Rocío	Restaurante	Segunda	Bolívar
4	Los Ceibos	Restaurante	Tercera	Bolívar
5	Mama Gina	Restaurante	Tercera	Bolívar
6	Asados Yessenia	Restaurante	Tercera	Bolívar
7	Chavito	Restaurante	Cuarta	Bolívar
8	Chufa Huan Tian	Restaurante	Cuarta	Bolívar
9	Diana Anyuli	Restaurante	Cuarta	Bolívar
10	Shot Sport Bar Karaoke	Bar	Segunda	Bolívar

11 Todos vuelven Restaurante Cuarta Pichincha

Tomado de: *Ministerio de Turismo 2018*, por Catastro Turístico de Manabí 2018. Recuperado de: <https://www.turismo.gob.ec/catastro-de-establecimientos-turisticos/>

Tabla 8

Listado de Centros de Recreación Turístico de los cantones Bolívar y Pichincha

No.	Nombre	Clasificación	Categoría	Ubicación
1	Quinta Linda	Centro de Recreación Turístico	Tercera	Bolívar

Tomado de: *Ministerio de Turismo 2018*, por Catastro Turístico de Manabí 2018. Recuperado de: <https://www.turismo.gob.ec/catastro-de-establecimientos-turisticos/>

Por otro lado, también se pudo identificar dentro del catastro de turismo, dos agencias de viajes ubicadas dentro del Cantón Bolívar. Ver Tabla 9.

Tabla 9

Listado de Operadoras de Turismo de los cantones Bolívar y Pichincha

No.	Nombre	Clasificación	Categoría	Ubicación
1	Manaba Tours	Agencias de Viajes	Operadora	Bolívar
2	Calceta Móvil	Agencias de Viajes	Operadora	Bolívar

Tomado de: *Ministerio de Turismo 2018*, por Catastro Turístico de Manabí 2018. Recuperado de: <https://www.turismo.gob.ec/catastro-de-establecimientos-turisticos/>

Comunidad receptora

Según datos del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC) (2010), el Cantón Bolívar tiene una población de 40,753 habitantes hasta el año 2010 de los cuales, 20,814 son hombres y 19,921 son mujeres; la edad promedio de la población es de 29 años. Las actividades económicas que se realizan en mayor proporción en el cantón son: la agricultura y ganadería, es por esa razón que Calceta al ser la cabecera cantonal, recibe a los habitantes de las parroquias Membrillo y Quiroga para la provisión de bienes, además de realizar gestiones con la gobernanza, por trabajo o estudio.

La comunidad está integrada por Asociaciones que destacan la producción de cacao orgánico que se exporta directamente a Europa y Norte América. En Membrillo, se puede encontrar la Asociación La Pepa de Oro de Membrillo, la cual cuenta con 30

socios activos. El cacao es el producto agrícola principal para la economía de los habitantes.

En Calceta, se encuentra la Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí “Manuel Félix López” (ESPAM MFL) que viene a ser la única institución de carácter universitario en el cantón, sin embargo, las parroquias están dotadas de escuelas y colegios, según el PDOT del cantón (2015), pese esto, se puede evidenciar que el porcentaje de analfabetismo está en 9,7%, según datos de INEC (2010).

No obstante, la comunidad posee interés por el turismo, ya que desean experimentar otras fuentes económicas, ya que se puede evidenciar que no existen muchas fuentes de trabajo lo que produce la migración de los habitantes a otras partes del país, ya que desean mejorar el nivel de vida de la población, generando nuevas plazas de empleo, pesa a esto, la comunidad pide capacitaciones en el área de turismo, ya sea en guianza o atención al cliente; que ayude a mejorar el servicio ofertado hacia los turistas, además, que la gobernanza y otras instituciones privadas apoyen a microempresarios por medio de inversiones que generen nueva oferta de servicios, permitiendo que el turista mejore su experiencia en la visita al destino.

Con respecto al cantón Pichincha, según datos del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC) (2010), su cabecera cantonal (Pichincha), y sus parroquias rurales San Sebastián y Barraganete, cuenta con una población de 3.412 habitantes de los cuales, 15,760 son hombres y 15,760 son mujeres; la edad promedio de la población es de 26 años, el mayor porcentaje de la población, el 32,19%, lo ocupan personas de edad entre 30 a 64 años, y le sigue los niños de 0 a 11 años con un porcentaje del 30,97% de la población. Según el PDOT del cantón Pichincha (2014), el nivel de escolaridad de la población es bajo, el 86,86% asistió a la escuela primera y solo el 38,58% asistió a la educación secundaria, por otro lado también se pudo constatar, que existe un alto índice de pobreza en todo el cantón, debido a la falta de recursos y generación de empleo dentro del mismo.

Realizando la delimitación del área de estudio, en este caso la comunidad Piedra de Plata (ver figura2), ubicada a 18 kilómetros desde Calceta y a 48 km desde la cabecera cantonal del cantón Pichincha, cuenta con aproximadamente 600 habitantes, la actividad económica que destaca dentro de la comunidad es la agricultura, entre los productos que cultivan están los cítricos, que tienen un sabor especial por ciertas características climáticas. No obstante, la comunidad ha logrado

grandes avances, en la producción de cacao ancestral, destacando el cultivo de cacao, con el cual se elabora el chocolate más caro del mundo conocido como TO'AK.



Figura 5. Mapa de la comunidad Piedra de Plata

De acuerdo al trabajo de investigación realizado a la comunidad para la Escuela Politécnica Agropecuaria de Manabí “Manuel Félix López” (Ganchozo; Loor, 2015), se pudo constatar que sí existe interés en el turismo ya que sería beneficioso generar otras fuentes de ingresos económicos diferente a la habitual, además de que mejoraría el nivel de vida de sus familias, aprovechando de manera sostenible el atractivo de cacao centenario y que a su vez produzca desarrollo sostenible en la comunidad a largo plazo, es decir que la comunidad estaría dispuesto a capacitarse en el área de turismo además de que es fundamental que se genere inversiones para mejorar la oferta de servicios dentro de la comunidad.

Demanda

La demanda del producto agroturístico es de principal atracción para aquellas personas que gustan del turismo y su lugar de residencia son ciudades grandes y desarrolladas, donde la convivencia con la naturaleza es una limitación que no pueden tener en su cotidianidad. Por ello la demanda potencial, es decir, aquella que todavía no ha visitado el lugar, pero que en un momento determinado lo hará, será los extranjeros para realizar actividades turísticas, dado que el cacao ancestral es un producto de valioso interés para el mercado de Estados Unidos y Europa, además de combinarlo con la experiencia de visitar y ser participe de donde se produce el cacao.

En el cantón Bolívar y Pichincha, actualmente la visita de turistas es baja, ya que por observación directa y revisión de información que ha recolectado la ESPAM

y el INEC, las personas que se desplazan hasta los cantones Pichincha y Bolívar, es por motivo de visita a familiares, o por retorno a su hogar por parte de estudiantes que han salido a otras ciudades. Por otra parte, las personas que realizan visitas a los balnearios son parte de la comunidad local.

La demanda más inmediata que se puede desarrollar, es el mercado turístico académico, se considera la población de estudiantes universitarios de la ciudad de Guayaquil, con carreras afines a las ciencias naturales, de servicio y hotelería y turismo, que poseen interés en realizar visitas técnicas a las plantaciones de cacao de fino aroma y demás actividades agroturísticas. Se detectó que los estudiantes universitarios de la Ciudad de Guayaquil, realizan investigaciones en sus actividades académicas, salidas de campo, lo cual genera interés motivacional en su desplazamiento, de esta manera se aprovecharían los recursos del destino de forma académica y recreacional. Según la Secretaría de Educación Superior, Ciencia, Tecnología e Innovación (Senescyt) (Telégrafo, 2018), en Ecuador hay 594,106 estudiantes matriculados en el primer semestre 2018, de los cuales 26,654 están orientados a carreras agrícolas y 14,873 a carrera de servicio. En total se tiene una población a nivel nacional de 41,427 estudiantes universitarios.

Para la identificación de la muestra, se aplicará el muestreo aleatorio simple, en el cual tiene un margen de error del 5% y un nivel de confiabilidad de 95%. Se aplica la fórmula de cálculo de muestra conociendo el tamaño de la población que es la siguiente:

$$n_{opt.} = \frac{N \times Z^2 \times p \times q}{d^2 \times (N - 1) + Z^2 \times p \times q}$$

En donde:

N= tamaño de la población (41527)

Z= nivel de confianza (1,96)

p = probabilidad de éxito, o proporción esperada (0,5)

q = probabilidad de fracaso (0,5)

d = precisión (error máximo admisible en términos de proporción) (0,05)

El resultado como tamaño de muestra es un total de 380 encuestas a realizar a estudiantes de carreras agrícolas y carrera de servicios, quienes estudien en la ciudad de Guayaquil

Técnica de recolección de datos

La técnica de recolección de información empleada es la encuesta, la cual es la más destinada para realizar investigaciones sociales, y usada ha sido extendido por la sociología y usada para investigaciones científicas; sin embargo en la actualidad es una técnica usada en las actividades cotidianas, la información que puede generar información y debate social en diversos espacios(López-Roldán & Fachelli, 2015)

En base a los beneficios de adquirir más información y con establecer preguntas abiertas, los encuestados pueden proporcionar sugerencias y demás ideas, que pueden ayudar a una mejor elaboración de producto en base a sus gustos y preferencias. Se ha planteado una serie de preguntas, que contienen respuestas de opción múltiple, y con respuesta libre.

Análisis de datos: Encuestas producto cacao centenario

1. Origen

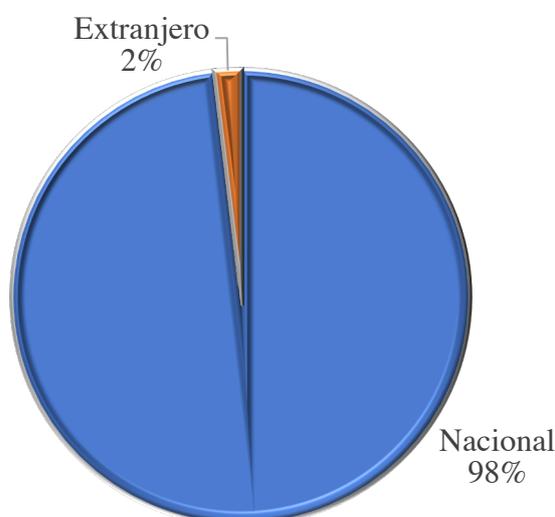


Figura 6. Origen de la demanda del producto cacao centenario

Como se puede observar en el gráfico, el 98% de la demanda del producto turístico cacao centenario son nacionales y el 2% restante pertenece a personas de origen extranjero.

2. Lugar de procedencia

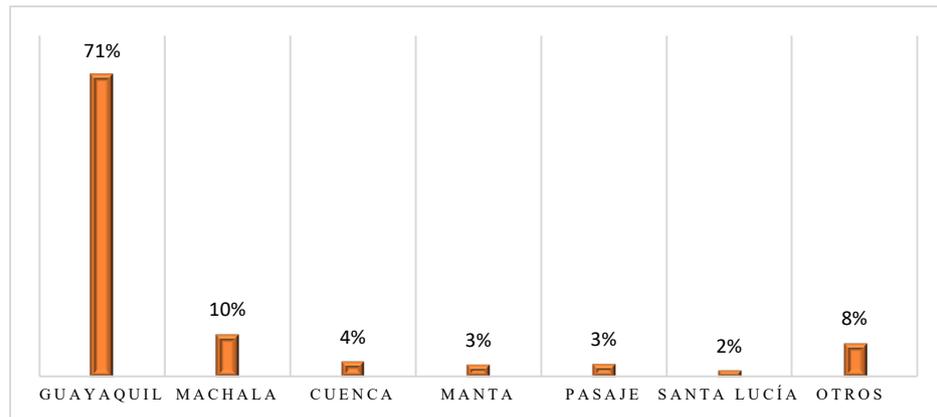


Figura 7. Demanda nacional

La figura 4, indica que el 71% de los encuestados son Guayaquileños, el 10 % de la ciudad de Machala, 4% de la ciudad de Cuenca, 3% de Manta y Pasaje, el 2% son de Santa Lucía, finalmente el 8% refleja a los encuestados cuyos lugares de procedencia son: Milagro, Quito, Santa Elena, Riobamba, Santo Domingo, Esmeraldas y Vinces, además, están incluidos los encuestados de origen extranjeros quienes son de origen venezolano y americano.

3. Edad

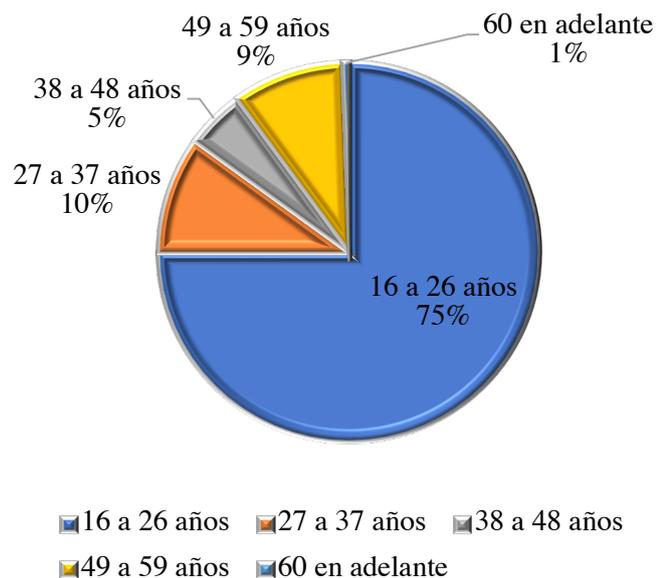
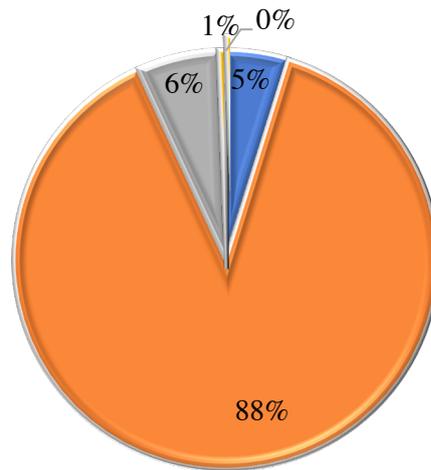


Figura 8. Edad de los encuestados

Del total, el 75% tiene entre 16 a 26 años de edad, mientras aquellas personas entre los 27 y 37 años representan el 10%.

4. Nivel de educación



■ Secundario ■ Universitario ■ Postgrado ■ otro ■ Vacías

Figura 9. Nivel de educación de los encuestados

Se evidencia que el 88% de los encuestados son universitarios, mientras que el 6% son estudiantes de colegio.

5. Indique su carrera, en caso de que su opción sea universidad

GRUPO	CARRERA
GRUPO 1:	Hotelería y turismo
GRUPO 2:	Agronomía Biología Ingeniería Ambiental
GRUPO 3:	Medicina Obstetricia Enfermería Nutrición Odontología Terapia física
GRUPO 4:	Economía Gestión empresarial Contabilidad y auditoría Negocios internacionales Administración de empresas Ingeniería Comercial
GRUPO 5:	Derecho
GRUPO 6:	Licenciatura en educación Licenciatura en idiomas Educación básica
GRUPO 7:	Diseñador gráfico Marketing Periodismo
GRUPO 8:	Psicología Organizacional Psicología clínica Psicología Psicorrehabilitación y educación especial Filosofía
OTROS	Ingeniería en sistema Ingeniería en tics Químico farmacéutico Composición y dirección de orquesta Ingeniería mecánica Ingeniería automotriz Ingeniería electrónica y automotización Logística portuaria Gastronomía Ingeniería informática

Figura 10. Clasificación de carreras por grupos

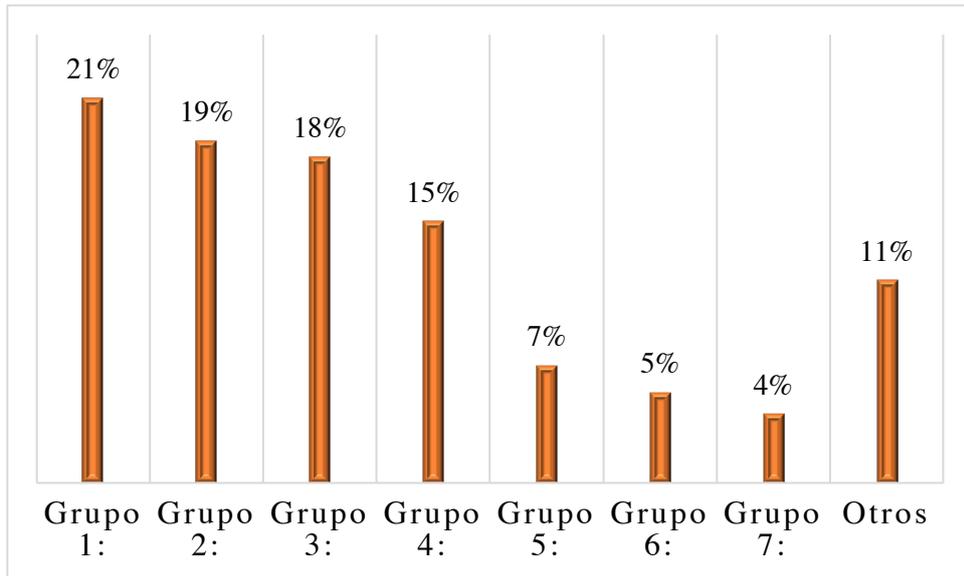


Figura 11. Grupos de carreras universitarias de los encuestados

El 21% de los encuestados universitarios estudian Hotelería y turismo, el 19% pertenece al Grupo 2 que son estudiantes de Agronomía, Biología e Ingeniería Ambiental. El 18% corresponde a las carreras universitarias del grupo 3 de los estudiantes de Medicina, Enfermería, Odontología, Terapia Física, Nutrición y Obstetricia.

- 6. ¿Estaría interesado en vivir una experiencia de agroturismo, visitando fincas agroturísticas con plantaciones de cacao de fino aroma orgánico, con más de cien años de antigüedad, que además son la materia prima para la producción de reconocidas marcas de chocolate a nivel mundial en los cantones Bolívar y Pichincha de la Provincia de Manabí?**

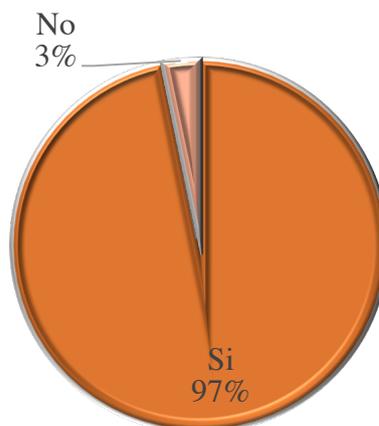


Figura 12. Interés de la demanda con respecto al producto turístico

El 97 % de los encuestados se encuentra interesado en conocer y visitar fincas agroturísticas donde se encuentran las plantaciones de cacao fino aroma de más de 100 años, por otro lado, el 3% restante no está interesado.

7. ¿Por qué estaría usted interesado?

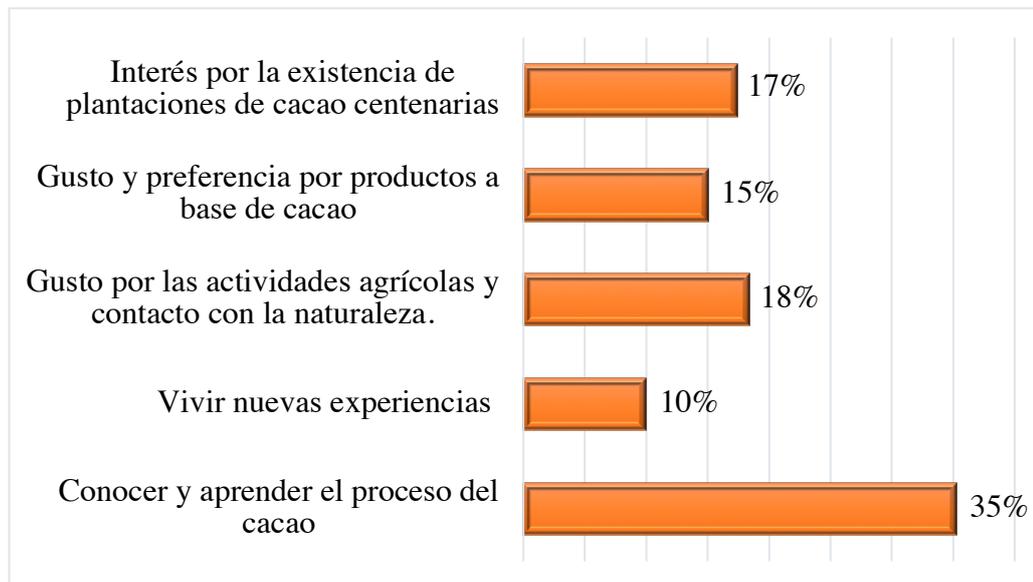


Figura 13. Principales motivos de interés

A continuación, se puede observar en el gráfico los principales motivos de interés que tiene la demanda, el 35% desea conocer y aprender el proceso del cacao, seguido del 18% que tiene inclinación por la realización de actividades agrícolas y estar en contacto con la naturaleza, el 17% tiene interés en conocer las plantaciones de cacao centenarias, el 15% tiene gustos hacia los productos a base de cacao, principalmente el chocolate. Finalmente, 10% desea vivir nuevas experiencias.

8. ¿Qué tipo de actividades le gustaría realizar?

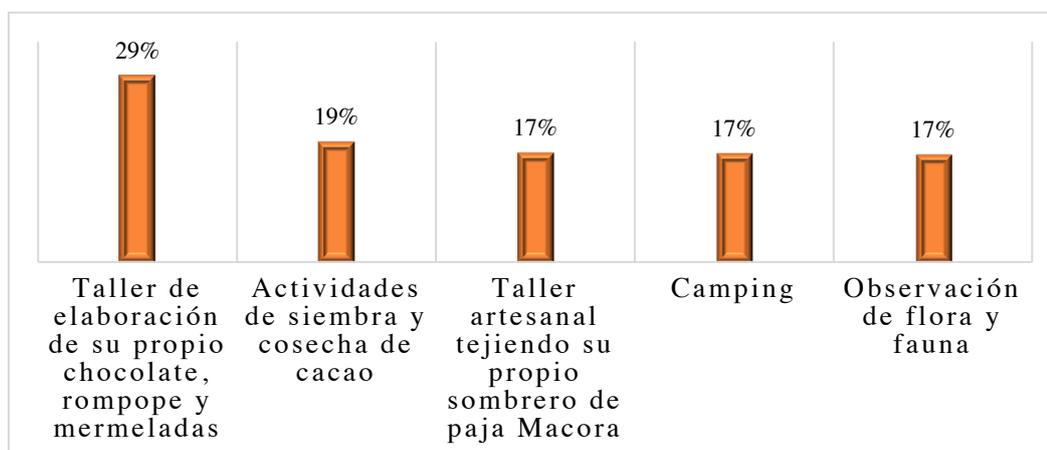


Figura 14. Actividades de preferencia para los encuestados

La actividad preferida fue el realizar taller de elaboración de chocolate, rompo y mermeladas que corresponde al 29% del total, mientras que el 19% también desea realizar actividades de siembra y cosecha de cacao.

9. Actividad adicional que le gustaría realizar

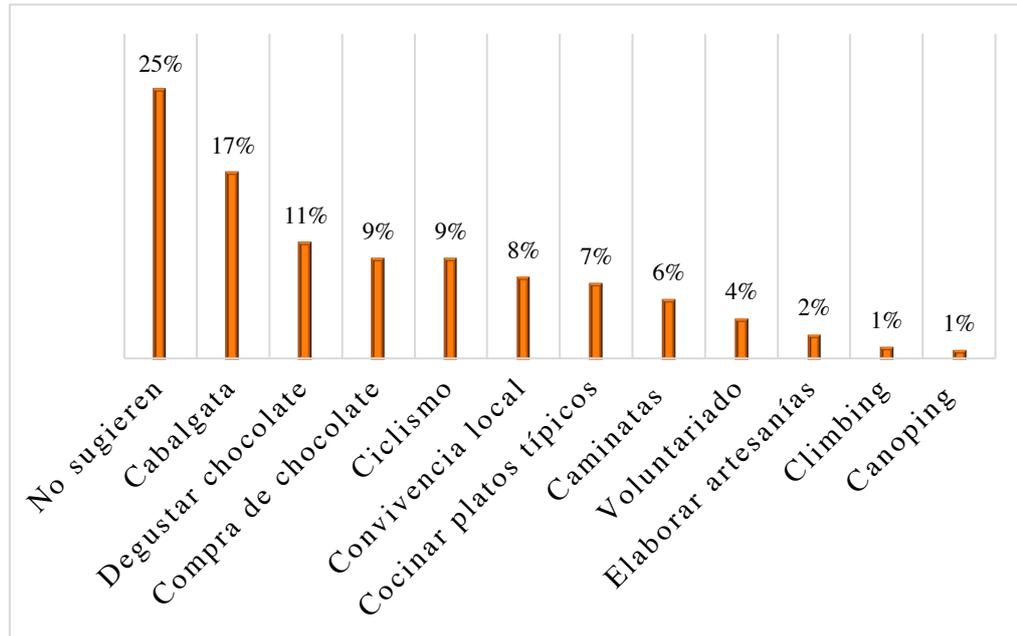


Figura 15. Actividades adicionales

El 25% de los encuestados manifiestan que no agregarían alguna actividad adicional, sin embargo, el 17% quisiera realizar cabalgatas, además el 11% adicionalmente degustación de chocolate.

10. ¿Qué tipo de servicios le gustaría incluir en su viaje de visita a las fincas de cacao ancestral?

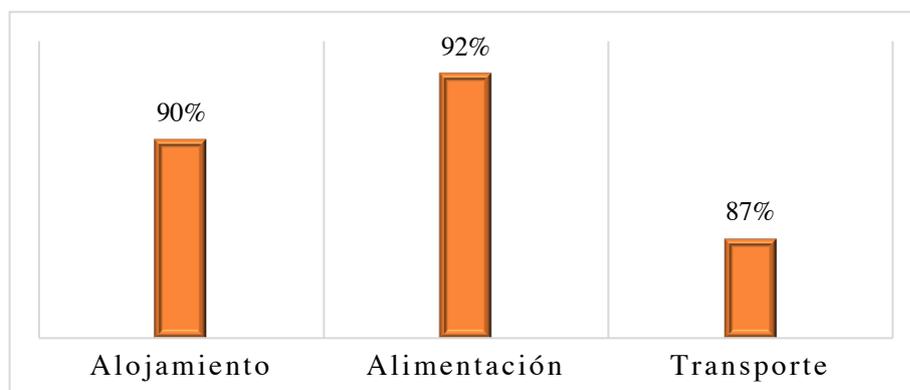


Figura 16. Tipos de servicios

De acuerdo con el gráfico, el 92% de los encuestados desean servicio de alimentación, el 90% de alojamiento y seguido del 87% que esperan incluir el transporte.

11. ¿Existe alguna facilidad o servicio adicional que requeriría para disfrutar su visita?

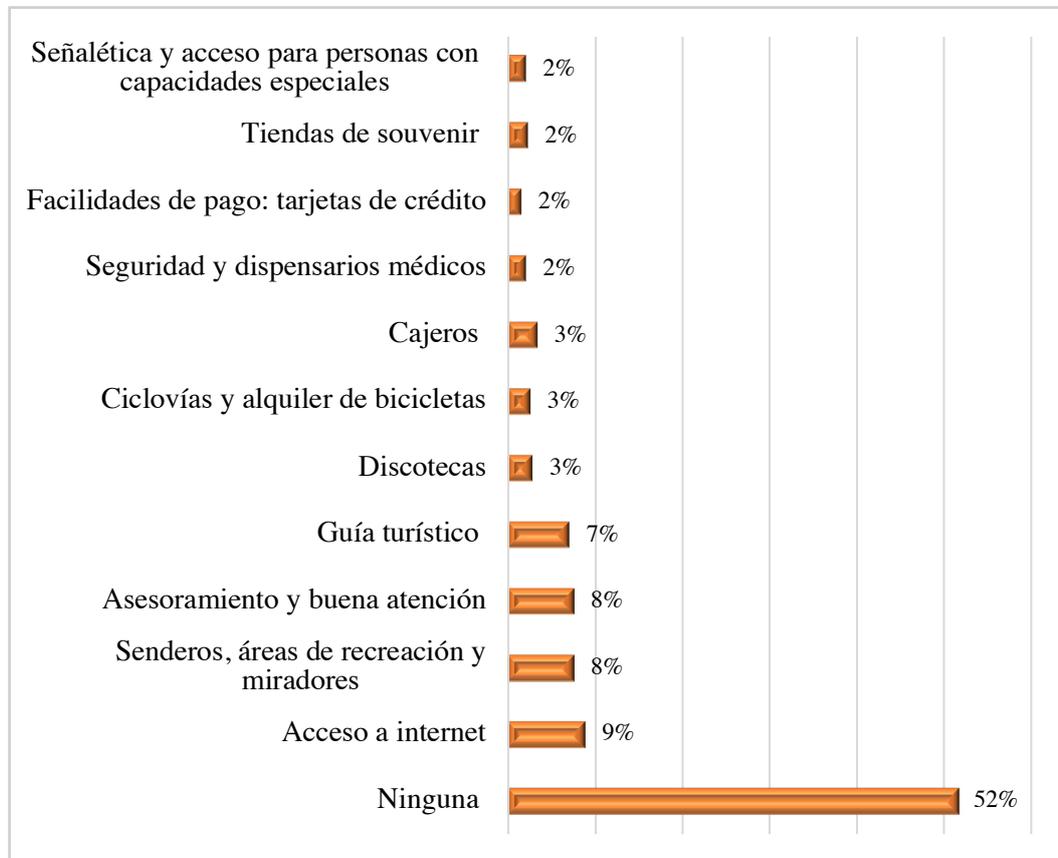


Figura 17. Facilidad adicional que requeriría

Como se puede observar en el gráfico, el 52% de la demanda del producto turístico indicó que no desea aumentar una facilidad o servicio complementario en su estadía, sin embargo, del porcentaje restante el 8 % indicó que necesita de acceso a internet, conexiones wi-fi, senderos, miradores y áreas de recreación con acceso para personas con capacidades reducidas, asesoramiento con buena atención, tener guías turísticos que los acompañe en su recorrido, el 3% considera que desearían visitar lugares de entretenimiento nocturno como discotecas, por otro lado, esperan encontrar ciclovías, con el alquiler respectivo de las bicicletas, que existan cajeros y acepten tarjetas de crédito, también recomendaron una tienda para la compra de souvenirs.

12. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por persona, por dos días una noche (incluyendo alojamiento), para disfrutar de un producto turístico en el que se realizarán visitas a fincas agroturísticas, observación de plantaciones de cacao de fino aroma orgánico de más de cien años, en la que usted pueda elaborar su propio chocolate, rompopo y mermeladas a base de cacao?

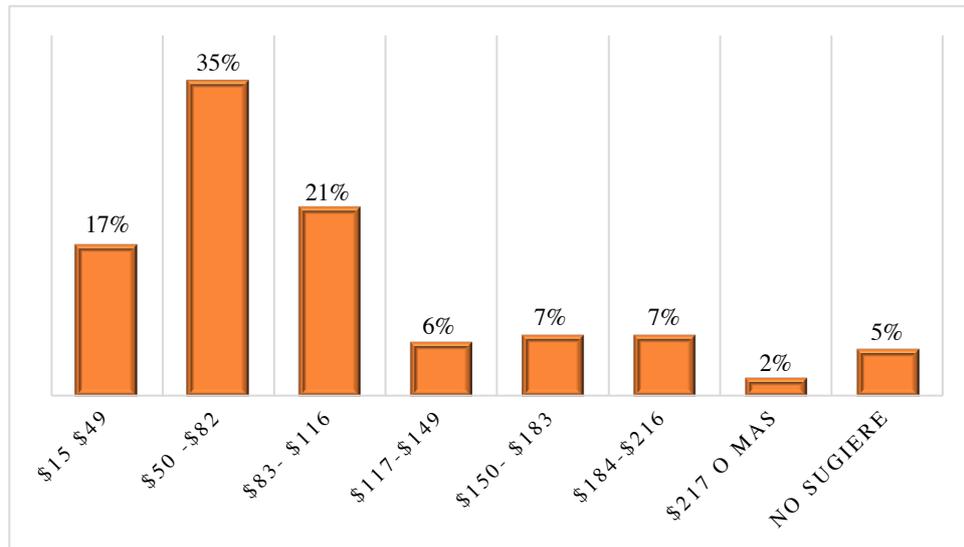


Figura 18. Cuánto estaría dispuesto a pagar

El 35% de los encuestados estaría dispuesto a pagar por persona por día entre 50 a 80 dólares, mientras que el 21% pagaría entre 83 a 116 dólares.

Capítulo III: Mapeo de actores del plan estratégico para el producto cacao centenario

A continuación, se detallan los actores con sus respectivas competencias, los cuales están involucrados en el desarrollo del plan estratégico del producto cacao centenario para los cantones Bolívar y Pichincha.

Actor	Tipo de institución	Competencias
Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca	Pública	Promover el desarrollo integral de las nacionalidades indígenas, pueblos montubios, afro ecuatorianos y agricultores en general.
Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Manabí	Pública	Elaborar programas y proyectos turísticos de carácter provincial.
Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Bolívar	Pública	Promover el desarrollo de la actividad turística cantonal. coordinando la planificación de programas, planes y proyectos turísticos.
Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Pichincha	Pública	Promover el desarrollo de la actividad turística cantonal. coordinando la planificación de programas, planes y proyectos turísticos.
Comité Europeo para la Formación y la Agricultura (CEFA)	No gubernamental	Apoyar a las comunidades más pobres del sur del mundo para que logren la autosuficiencia alimentaria y los derechos fundamentales: alimentación, educación, igualdad de género, capacitación y trabajo.
Hacienda Piedra de Plata	Privado	Producción, cuidado y preservación de las plantaciones de cacao de fino aroma de origen ancestral, mandarinas y demás frutas.
Asociación La Pepa de Oro de Membrillo	Privado	Producción y comercialización del cacao de fino aroma y sus productos derivados.

Asociación Piedra de Plata	Privado	Producción y comercialización del cacao de fino aroma y sus productos derivados.
Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí “Manuel Félix López”	Académica	Formar profesionales en turismo, comprometidos en la búsqueda de soluciones, fomentando el desarrollo turístico del país.
Manaba Tours	Privada	Diseñar, gestionar, vender y operar viajes y productos turísticos.
Calceta Móvil	Privada	Diseñar, gestionar, vender y operar viajes y productos turísticos.

Figura 19. Actores del Producto Turístico Cacao Centenario

Para poder identificar las necesidades de los involucrados en el producto cacao centenario, se utilizará la metodología del Mapeo de Actores Claves; en el cual se analizará el nivel de interés; las alianzas, conflictos que se pueden generar y la manera en que esto puede afectar en la viabilidad del plan estratégico. También, ayudará a representar la realidad social de los involucrados y permitirá diseñar estrategias de intervención. (Tapella, 2007)

Las relaciones de poder se establecen mediante tres componentes: relación predominante o alienación, jerarquización de poder o fuerza de actor e incidencia.

Para determinarlos, se describe a continuación, en base a que criterios se establecen y el valor numérico que se les asignará.

Jerarquización de poder o fuerza de actor: se refiere a la capacidad que tiene el actor involucrado para poder limitar o facilitar las acciones. El valor o la fuerza de los actores va a depender de varios aspectos: las competencias, que permitan generar proyectos y las acciones para fortalecer el producto de cacao centenario; los recursos, la toma de decisiones con respecto a la inversión en los recursos, sean un punto diferenciador en el producto turístico; el volumen, establecimientos turísticos, empleos, que serán afectados por las decisiones tomadas por el actor.

Para valorar el poder o la fuerza, se le ha asignado un valor numérico de 0 a 3 donde:

0: No tiene las competencias ni los recursos para desarrollar proyectos turísticos.

1: Tiene las competencias, pero la prioridad de la asignación de recursos está dirigido a satisfacer las necesidades más básicas de la comunidad.

2: Tiene las competencias y puede acceder a los recursos, pero no representa a un sector significativo en relación con el territorio del producto cacao centenario.

3: Tiene las competencias, los recursos y las acciones pueden beneficiar y perjudicar a una parte significativa de la población del producto cacao centenario.

Relación predominante o alineación: se refiere a las relaciones de afinidad o confianza de los actores, es decir su posición frente al proyecto, ya sea que este a favor o en contra. La relación predominante o alineación se va a determinar en base a la inclinación de los Planes de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (PDOT) de los destinos involucrados, también, por las entrevistas realizadas con los representantes de las asociaciones involucradas en el producto turístico.

Para valorar la relación predominante se le ha asignado un valor de -2 a +2 donde:

2: Está totalmente a favor del proyecto y está dispuesto a apoyar las iniciativas que fortalezcan al producto cacao centenario.

1: Está a favor del proyecto y ofrece apoyo medianamente a las iniciativas que fortalezcan al producto cacao centenario.

0: Le es indiferente, no está ni a favor, ni en contra, su posición es neutral.

-1: Está en contra del proyecto y ejerce una ligera oposición.

-2: Está totalmente en contra del proyecto y su oposición es fuerte.

Incidencia: es el resultante de la multiplicación de la jerarquización de poder (fuerza) y la relación predominante (posición) frente al proyecto. Si el resultado es mayor a cero, la incidencia del actor será positiva; si es menor a cero, su incidencia será negativa; y si es cero, el actor no tendrá incidencia en el proyecto.

Para cada actor se propone acciones estratégicas:

- a) Incrementar la fuerza de los partidarios.
- b) Disminuir la fuerza de los opositores.
- c) Fortalecer la posición de los alineados.
- d) Debilitar la posición de los no alineados.
- e) Incrementar el número de partidarios.
- f) Disminuir el número de opositores.

La metodología y variables a medir fueron tomadas del Plan Estratégico para el Desarrollo Turístico de la Ruta Paralelo Cero(MINTUR, 2013)

Actores	Fuerza	Alineación	Incidencia	Acciones estratégicas
Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca	3	2	6	Generar unión entre los involucrados: Mantener a los actores involucrados en el proyecto trabajando activamente.
Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Manabí	2	1	2	Impulsar a las entidades sobre las ventajas del proyecto: Identificar y publicar las ventajas del proyecto cacao centenario.
Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Bolívar	2	1	2	Impulsar a las entidades sobre las ventajas del proyecto: Identificar y publicar las ventajas del proyecto cacao centenario.
Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Pichincha	2	1	2	Impulsar a las entidades sobre las ventajas del proyecto: Identificar y publicar las ventajas del proyecto cacao centenario
Comité Europeo para la Formación y la Agricultura (CEFA)	3	2	6	Crear una alianza entre los actores: Conformar un comité interinstitucional y mantener una intervención dinámica entre los actores.
Hacienda Piedra de Plata	3	1	3	Persuadir a los actores involucrados acerca de los beneficios del proyecto: Identificar y publicar los beneficios del proyecto cacao centenario.
Asociación La Pepa de Oro de Membrillo	3	2	6	Crear una alianza entre los actores: Conformar un comité interinstitucional y mantener una intervención dinámica entre los actores.

Asociación Piedra de Plata	3	2	6	Crear una alianza entre los actores: Conformar un comité interinstitucional y mantener una intervención dinámica entre los actores.
Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí “Manuel Félix López”	2	2	4	Identificar objetivos mutuamente favorables: Desarrollar espacios donde los establecimientos educativos puedan intervenir mediante investigaciones.
Manaba Tours	1	1	1	Eliminar las posibles objeciones al proyecto: Impulsar el desarrollo e innovación del producto cacao centenario para su comercialización.
Calceta Móvil	1	1	1	Eliminar las posibles objeciones al proyecto: Impulsar el desarrollo e innovación del producto cacao centenario para su comercialización.

Figura 20. Mapeo de Actores

De acuerdo con el Mapeo de actores realizado, se pudo identificar que no existe una abierta oposición al plan estratégico, sin embargo, se realizaron propuestas estratégicas para fortalecer el apoyo entre los involucrados. Por otro lado, los actores que muestran alineación cero, no muestran oposición, pero tampoco interés con el proyecto cacao centenario debido a que es necesaria la implementación de espacios donde la academia pueda desarrollar investigaciones.

Actores involucrados y sus relaciones de poder

En la Figura 21, se puede observar las relaciones de poder que tienen los

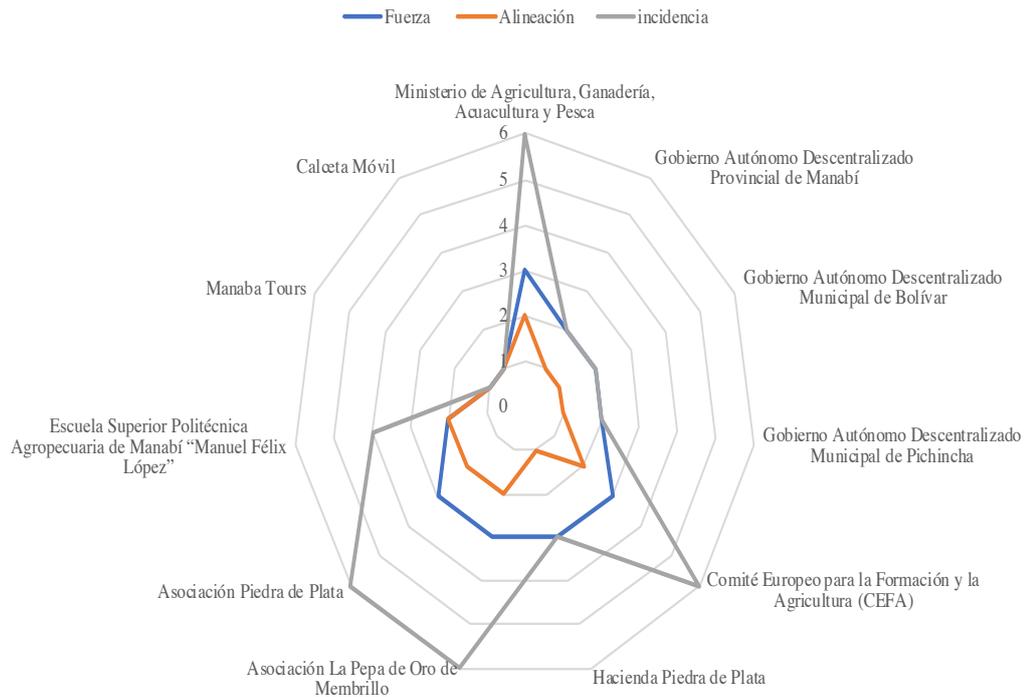


Figura 21. Gráfico de las relaciones de poder de los actores del producto cacao centenario

actores involucrados del producto cacao centenario, de color azul, está graficada la fuerza que poseen cada uno de los actores claves, es decir, que tanto el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca, Asociación Piedra de Plata, Asociación La Pepa de Oro de Membrillo, la Hacienda Piedra de Plata y el Comité Europeo para la Formación y la Agricultura (CEFA), tienen las competencias, los recursos y las acciones que pueden beneficiar y perjudicar a una parte significativa de la población del producto cacao centenario.

De color naranja, se encuentra graficada la alineación de los actores claves; el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca, Asociación Piedra de Plata, Asociación La Pepa de Oro de Membrillo, la Escuela Superior Politécnica Agropecuaria Manuel Félix López y el Comité Europeo para la Formación y la Agricultura (CEFA), están totalmente a favor del proyecto y están dispuestos a apoyar las iniciativas que fortalezcan al producto cacao centenario.

Por último, está graficado de color gris la incidencia que poseen los actores del producto cacao centenario, es decir el tipo de relaciones que puede existir entre los diferentes actores, se puede observar que la incidencia es mayor a cero, siendo positiva

e indica que existe interés dentro de la toma de decisiones que fomenten el desarrollo del producto turístico cacao centenario.

Capítulo IV: Plan estratégico del producto turístico Cacao Centenario.

Análisis FODA

Fortalezas

- Productos gastronómicos icónicos de la provincia, como es la tonga, platos derivados de verde y maní, tortillas de yuca, corviches, bollo, etc.
- Las comunidades crean microemprendimientos de productos a base de cacao fino de aroma.
- Las Asociaciones de cacao fino de aroma tienen conocimiento de cultivo y actividades cacaoteras.
- Dinámico movimiento económico de fuentes agrícolas y ganadera.
- Presencia de líneas de transporte público que conectan con los principales puntos de emisión de turismo.
- Importante presencia de atractivos naturales y recursos, como el cacao de fino aroma de origen ancestral.
- Balnearios de agua dulce como atractivo turístico, generador de turismo local.
- Variedad de flora y fauna en el Bosque Carrizal- Chone con acceso libre.

Oportunidades

- Productos producidos por locales ganan primeros lugares en competencias de chocolates en Ecuador, y a nivel mundial.
- Interés del Comité Europeo para la Formación y la Agricultura (CEFA) para que la comunidad incursione en turismo.
- Marca de chocolate “TO’AK” posicionado en mercado de Europa y Estados Unidos, de quienes tienen alto poder adquisitivo y formación educativa.
- Poseer el cacao centenario más exquisito del mundo, que es cultivado por habitantes de la zona.
- Empresas financieras brindan préstamos a microemprendimientos.
- Los Gobiernos Autónomos Descentralizados de los cantones Bolívar y Pichincha, dentro de los Planes de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (PDOT) poseen interés en el desarrollo turístico.
- Potencial turístico para la promoción y difusión del producto cacao centenario.
- Existencia de fincas que se dedican a mostrar talleres de producción de barro.

Debilidades

- Abastecimiento poco eficiente de servicios básicos (agua potable, alcantarillado, luz) en los cantones Bolívar y Pichincha.
- Inexistencia de servicios turísticos de calidad en los atractivos turísticos.
- Poca apreciación de riqueza natural que posee el área de estudio.
- Habitantes tienen bajo nivel de escolaridad.
- Distancia de aproximadamente de 3 horas de principales ciudades manabitas, y de 5 horas aproximadamente desde Guayaquil.
- Mal estado de infraestructura vial hacia las plantaciones y demás atractivos.
- Falta de señalización en los atractivos.
- La población tiene poca formación sobre financiamiento y ahorro.
- Falta de aplicación de los proyectos turísticos realizados por la academia.
- La asignación de recursos hacia las asociaciones de cacao no es realizada de manera equitativa.
- Falta de planificación urbana en las parroquias donde se encuentran los atractivos turísticos.
- Preservación inadecuada de las plantaciones de cacao de fino aroma de origen ancestral.
- Carencia de facilidades que permitan el acceso a los atractivos naturales.

Amenazas

- Circuito del cacao de fino aroma, tuvo poca repercusión en la zona, y en la provincia.
- Algunos microemprendimientos no cuentan con registro sanitario.
- El GAD provincial se limita a promover el turismo de sol y playa en la provincia de Manabí.
- Muchos jóvenes van a estudiar a Portoviejo y Manta, y no regresan a vivir a su lugar natal.
- Producto turístico de cacao posicionado en oriente ecuatoriano genera competencia directa.
- Discrepancia en la toma de decisiones entre los actores involucrados.
- Cambio de Administración por elecciones de los Gobiernos Autónomos Descentralizados.

- Destrucción de áreas naturales debido a la quema producida por la población para la generación de nuevos cultivos.
- Plagas que afectan a los cultivos.
- Presencia de fenómenos naturales.

Necesidades de intervención

A continuación, se detallan las necesidades de intervención del producto turístico cacao centenario distribuidas por atractivos. En la Figura 22 y respectivamente el mapeo de las intervenciones en la Figura 23.

CANTÓN	DESTINO/ ATRACTIVO/ PARADAS DE INTERÉS	NECESIDADES DE INTERVENCIÓN
		POR DESTINO/ ATRACTIVOS
Bolívar	Balneario los platanales	<ul style="list-style-type: none"> • Parqueaderos. • Mejora de servicios higiénicos. • Torres salvavidas. • Salvavidas. • Facilidad de acceso. • Señalización. • Mejora de la oferta de alimentos y bebidas. • Elaboración del plan de evacuación en caso de Fenómenos naturales. • Áreas de picnic. • Seguridad.
	Represa la esperanza	<ul style="list-style-type: none"> • Implementación de facilidades para la realización de actividades turísticas (kayak). • Baterías sanitarias. • Torres salvavidas. • Señalética. • Elaboración del plan de evacuación en caso de fenómenos naturales. • Parqueaderos. • Áreas de picnic. • Facilidad de acceso. • Seguridad.
	Artesanías de barro	<ul style="list-style-type: none"> • Campaña de importancia del patrimonio cultural. • Implementación de espacios para la realización de talleres y comercialización de artesanías.
	Sombrero de paja Mocora	<ul style="list-style-type: none"> • Campaña de importancia del patrimonio cultural que poseen las artesanías de paja de Mocora. • Implementación de espacios para la realización de talleres y comercialización de los sombreros de paja Mocora.

Bolívar	Gastronomía: la tonga	<ul style="list-style-type: none"> • Campaña de importancia del patrimonio cultural. • Seguridad alimentaria. • Mejora de servicio al cliente.
	Finca sarita	<ul style="list-style-type: none"> • Seguridad alimentaria. • Señalética. • Mejora de servicio al cliente.
	Quinta colina del sol	<ul style="list-style-type: none"> • Señalética. • Seguridad alimentaria. • Mejora de servicio al cliente.
	Sede de la Asociación Pepa De Oro De Membrillo	<ul style="list-style-type: none"> • Parqueadero. • Baterías sanitarias. • Seguridad. • Centro de interpretación turística. • Áreas de camping. • Baterías sanitarias. • Facilidad de acceso.
Junín	Destilación de licor	<ul style="list-style-type: none"> • Guianza turística, e indicación del proceso. • Concientizar sobre importancia del proceso correcto.
Pichincha	Plantaciones del cacao	<ul style="list-style-type: none"> • Centro de interpretación turística. • Señalización. • Parqueadero. • Seguridad. • Ruta de recorrido, sendero. • Cuidado y preservación de las plantaciones. • Áreas de camping. • Baterías sanitarias. • Facilidad de acceso.

Figura 22. Necesidades de intervención

Como se puede observar en la Figura 22, se ha considerado agregar al Cantón Junín como un atractivo de paso, pues posee la actividad turística de la destilación de licor de manera artesanal, y está ubicado en la vía Junín-Calceta, a una hora del atractivo principal que son las plantaciones de cacao de fino aroma de origen centenario, a pesar de no estar dentro del área geográfica de estudio, Junín se encuentra dentro del área de influencia.

Necesidades de intervención en el producto Cacao centenario:

- Determinar y señalar los puntos turísticos del producto y las actividades.
- Capacitación de manejo de establecimientos de alimentos y bebidas.
- Capacitación sobre manejo de desechos sólidos.
- Formación de guías locales.
- Capacitación técnica en gestión de destinos turísticos.
- Capacitación de manejo de ahorros, y facilidades de préstamos en entidades financieras.
- Promoción turística del cacao ancestral.
- Campaña de cuidado e importancia del patrimonio cultural de la zona.
- Elaboración de plan de evacuación y contingencias.
- Ubicar herramientas de interpretación en puntos estratégicos.
- Calendario de seguimiento de cuidado de plantaciones de cacao.
- Elaboración del proyecto para el manejo de desechos sólidos provocados por la actividad turística.
- Implementación de facilidades para personas de movilidad reducida

Objetivos del Plan Estratégico Producto Cacao Centenario:

- Coordinar las diferentes acciones que deberán realizar los actores involucrados del proyecto.
- Establecer las estrategias de intervención que se implementarán en el producto turístico.
- Generar programas y proyectos de valor que sean sostenibles y competitivos, y que su vez permita aumentar los niveles de calidad que oferta el producto turístico cacao centenario.
- Optimizar la gestión del Marketing para promover el producto turístico cacao centenario.

Misión y visión del producto turístico cacao centenario

Misión

Generar beneficios a comunidades, empresarios, y todos los actores involucrados mediante la gestión sostenible y responsable del producto turístico cacao centenario.

Visión

Lograr que el producto cacao centenario esté posicionado en la mentalidad de los consumidores locales, nacionales e internacionales, operadores, intermediarios y demás, como un producto sostenible, responsable y con calidad de origen.

Foda cruzado del producto turístico cacao centenario

<p>FACTORES INTERNOS FACTORES EXTERNOS</p>	<p>PRINCIPALES FORTALEZAS</p> <ul style="list-style-type: none"> -Formación de micro emprendimientos de productos a base de cacao por parte de la comunidad. -Las Asociaciones de caco fino de aroma tienen conocimiento de cultivo y actividades cacaoteras -Atractivos naturales y recursos, como el cacao de fino aroma de origen ancestral. -Balnearios de agua dulce como atractivo turístico, generador de turismo local. 	<p>PRINCIPALES DEBILIDADES</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ineficiencia en servicios básicos (agua potable, alcantarillado, luz) <ul style="list-style-type: none"> - Ignorancia de riqueza natural que posee el área de estudio. - Habitantes tienen bajo nivel de escolaridad. - Mal estado de infraestructura vial a las plantaciones. - La población tiene poca formación de financiamiento y ahorro. - Falta de planificación urbana en las parroquias donde se encuentran los atractivos turísticos. - Preservación inadecuada de las plantaciones de cacao de fino aroma de origen ancestral. <ul style="list-style-type: none"> - Carencia de facilidades que permitan el acceso a los atractivos naturales.
<p>PRINCIPALES OPORTUNIDADES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Interés del CEFA para que la comunidad incursione en turismo. - Poseer el cacao centenario más exquisito del mundo, que es cultivado por habitantes de la zona. <ul style="list-style-type: none"> - Empresas financieras brindan préstamos a micro emprendimientos. - Los Gobiernos Autónomos Descentralizados de los cantones Bolívar y Pichincha, dentro de los planes de desarrollo y ordenamiento territorial (PDOT) poseen interés en el desarrollo turístico. <ul style="list-style-type: none"> - Potencial turístico para la promoción y difusión del producto cacao centenario. - Desarrollo sostenible de actividades agroturísticas. 	<p>FO</p> <ul style="list-style-type: none"> -Promocionar y comercializar a través de los canales de distribución adecuados. -Desarrollar de manera sostenible el producto turístico cacao centenario para aumentar su competitividad. 	<p>DO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Coordinar la intervención interinstitucional para hacer más eficiente la inversión de los recursos. - Formación y fortalecimiento de las capacidades técnicas del recurso humano inmerso en turismo y sus actividades complementarias.
<p>PRINCIPALES AMENAZAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - El GAD provincial se limita a promover el turismo de sol y playa en la provincia de Manabí. -Algunos microemprendimientos no cuentan con registro sanitario. <ul style="list-style-type: none"> - Producto turístico de cacao posicionado en oriente ecuatoriano. - Discrepancia en la toma de decisiones entre los actores involucrados. - Destrucción de áreas naturales debido a la quema producida por la población para la generación de nuevos cultivos. <ul style="list-style-type: none"> - Plagas que afectan a los cultivos. - Presencia de fenómenos naturales. 	<p>FA</p> <ul style="list-style-type: none"> -Diseñar nuevos productos turísticos y alinear los existentes con los requerimientos de la demanda 	<p>DA</p> <ul style="list-style-type: none"> -Fortalecer la estructura de servicios básicos y seguridad del territorio.

Figura 24. Foda cruzado

Estrategias	Programas
Diseñar nuevos productos turísticos y alinear los existentes con los requerimientos de la demanda	Desarrollo del producto turístico cacao centenario
Desarrollar de manera sostenible el producto turístico cacao centenario para aumentar su competitividad.	Desarrollo productivo de la comunidad
Fortalecer la estructura de servicios básicos y seguridad del territorio.	Seguridad, prevención y contingencia Desarrollo de facilidades
Coordinar la intervención interinstitucional para hacer más eficiente la inversión de los recursos.	Desarrollo de trabajo colaborativo entre los actores del producto.
Formación y fortalecimiento de las capacidades técnicas del recurso humano inmerso en turismo y sus actividades complementarias	Desarrollo de competencias del talento humano del producto cacao centenario
Promocionar y comercializar a través de los canales de distribución adecuados	Marketing estratégico del producto cacao centenario

Figura 25. Estrategias y Programas del Producto Turístico Cacao Centenario

Estrategias del producto turístico cacao centenario.

Estrategia: Diseñar nuevos productos turísticos y alinear los existentes con los requerimientos de la demanda				
Programa: Desarrollo del producto turístico cacao centenario				
Justificación: Es fundamental para el desarrollo de un destino que los atractivos turísticos tanto naturales como culturales tengan las facilidades turísticas adecuadas que permitan que el turista tenga un estadía cómoda y placentera, además de poder desarrollar productos turísticos que sean sostenibles en el tiempo.				
Objetivos: Diseñar productos turísticos, en los cuales se englobe tanto los atractivos turísticos como actividades que hay en el destino. Y a su vez generen incremento de visita por parte de los turistas.				
Proyectos	Descripción	Tiempo de ejecución	Responsables	Inversión aproximada
Identificación de capacidad de carga física y real	Cálculo de la capacidad de carga en Balnearios, fincas plantaciones de cacao	3 meses	ESPAM	Mediante acuerdo con la academia de proyectos universitarios
Sendero	Estudio e implementación de senderos interpretativos en los atractivos: sede Asociación piedra de plata, específicamente en el área de las plantaciones de cacao centenario.	2 años	CEFA	\$30.000,00
Áreas de picnic	Diseño e implementación de áreas de picnic en Balneario "Los Platanales", Represa " La Esperanza"	1 año (a partir del inicio del plan)	CEFA	\$32.000,00

Áreas de camping	Mejorar las instalaciones y equipar los lugares estratégicos para ofrecer la oportunidad de camping en las Asociaciones Pepa de Oro de Membrillo, y en la Asociación Piedra de Plata	1 año	Asociaciones	\$20.000,00
Centros de interpretación	Diseño e Implementación o adecuación de centros de interpretación en: sede Asociación La Pepa de Oro de Membrillo, Hacienda Piedra de Plata,	3 meses	CEFA	\$48.500,00
Desarrollo de productos	Desarrollo de turismo de naturaleza: Observación de flora y Fauna en el Bosque Membrillo	3 meses	CEFA	\$10.000,00
	Estudio para el desarrollo de turismo de aventura: Kayak en la Represa "La Esperanza"	3 meses	CEFA	\$8.000,00

Figura 26. Programa 1: Desarrollo del producto turístico cacao centenario

Estrategia: Desarrollar de manera sostenible el producto turístico cacao centenario para aumentar su competitividad.				
Programa: Desarrollo productivo de la comunidad				
Justificación: La comunidad puede convertirse en autosustentable, y el turismo puede generar una mejor calidad de vida				
Objetivos: Fortalecer las competencias y oportunidades productivas para que la comunidad sea sostenible por medio de su potencial turístico.				
Proyecto	Descripción	Tiempo de ejecución	Responsables	Inversión aproximada
Capacitación en emprendimientos productivos.	Capacitación de manejo de herramientas de modelo de negocios.	5 semanas	ESPAM	\$40,00
	Capacitación de manejo de ahorros, y facilidades de préstamos de las entidades financieras.		ESPAM	
	Capacitación para la obtención del Registro Sanitario.		ESPAM	
Charlas de sensibilización a la comunidad.	Charlas en instituciones educativas sobre reciclaje y manejo de desechos.	4 semanas	ESPAM MAGAP	\$40,00
	Charlas en instituciones educativas sobre recursos naturales y culturales.	4 semanas	CEFA	

Voluntariado	Los voluntariados con fines académicos dan la oportunidad de compartir conocimiento y experiencias con el destino, se lo puede implementar en Asociación Pepa de Oro y Piedra de Plata	Permanente	Asociaciones cacaoteras	\$100,00
Certificación de origen de las plantaciones de cacao centenario	Adquirir información de proceso de certificación, y avanzar con la gestión.	2 años	Asociación Pepa de Oro Asociación Piedra de Plata	\$40,00

Figura 27. Programa 2: Desarrollo productivo de la comunidad

Estrategia: Fortalecer la estructura de servicios básicos y seguridad del territorio.				
Programa: Desarrollo de facilidades				
Justificación: Las redes viales son importantes para el desarrollo de un territorio ya que permite la conectividad entre las comunidades, satisface necesidades básicas como: educación, alimentación y trabajo. Es fundamental que el acceso vial y la señalética turística sea ejecutado de manera que facilite el acceso a los atractivos turísticos del producto turístico cacao centenario. Además, la dotación de servicios básicos permite que la comunidad tenga una vida digna y sobre todo es un indicador de bienestar social, por lo que si hay servicios básicos la comunidad aumentará su calidad de vida.				
Objetivos: Ejecutar proyectos de construcción de carreteras. Implementar señalética turística. Implementación de servicios básicos.				
Proyectos	Descripción	Tiempo de ejecución	Responsables	Inversión aproximada
Señalética Vial y de atractivos	Implementación de señalética de aproximación a los atractivos turísticos: Balneario "Los Platanales", Represa "La Esperanza", sede Asociación Piedra de Plata, Asociación La Pepa de Oro de Membrillo, Finca Sarita, Quinta Colina del Sol.	1 año	GADs de Bolívar y Pichincha	\$60.000,00
Acceso vial	Estudio y mejoramiento de los accesos viales a los atractivos: Asociación Piedra de Plata y Asociación La Pepa de Oro de Membrillo	3 años (a partir del inicio del plan)	Prefectura de Manabí	\$2'027.000,00

Plan de dotación de servicios básicos	Dotación de servicios básicos para la comunidad Piedra de Plata.	2 años (a partir del inicio de plan)	GADs de Pichincha	\$812.100,00
Parqueaderos	Estudios e implementación o mejora de los parqueaderos en los atractivos: Balneario "Los Platanales", Represa la Esperanza, sede Asociación La Pepa de Oro de Membrillo, sede Asociación Piedra de Plata.	1 año (a partir del inicio del plan)	CEFA	\$55.000,00
Torres salvavidas	Diseño e implementación de torres salvavidas en: Balneario "Los Platanales" y Represa "La Esperanza"	1 año (a partir del inicio del plan)	CEFA	\$45.000,00
Baterías sanitarias	Implementación o cambio de baterías sanitarias en: Balneario "Los Platanales", Represa "La Esperanza", Sede Asociación La Pepa de Oro de Membrillo y sede Asociación Piedra de Plata	1 año (a partir del inicio del plan)	CEFA GAD cantonal	\$82.000,00
Estudio de implementación de facilidades para personas con capacidades limitadas	Estudio de implementación de facilidades para personas con movilidad reducida	1 año (a partir del inicio del plan)	CEFA	\$120.000,00
	Estudio de implementación de facilidades para personas con discapacidad visual	1 año (a partir del inicio del plan)	CEFA	

Figura 28. Programa 3: Desarrollo de facilidades

Estrategia: Fortalecer la estructura de servicios básicos y seguridad del territorio.				
Programa: Seguridad, prevención y contingencia				
Justificación: Conservar y preservar la seguridad integral de los turistas de manera que se sientan confiados en su visita al destino, dado que la seguridad del destino es pieza fundamental de la imagen que proyecta el destino por quienes lo visitan.				
Objetivos: Elaborar planes de contingencia y evacuación de los atractivos. Preservar la seguridad de los turistas. Adecuar puntos estratégicos de seguridad.				
Proyectos	Descripción	Tiempo de ejecución	Responsables	Inversión aproximada
Plan de contingencia y evacuación	Estudio y elaboración del plan de contingencia y evacuación para: Balneario Los Platanales, Represa "La Esperanza", Sede Asociación La Pepa de Oro de Membrillo, Sede Asociación Piedra de Plata	3 meses	GAD provincial y GADs de Bolívar y Pichincha	\$10.000,00
Manejo de residuos orgánicos	Implementar manejo de residuos en los poblados, y recolección de desechos en los atractivos turísticos Balneario los Platanales, Parroquia Barraganete, Parroquia Membrillo, Finca Piedra de Plata, y Asociaciones.	2 meses	GAD provincial GAD municipal Juntas parroquiales	\$5.000,00
Plan de seguridad integral ciudadana	Modelo de gestión de seguridad y creación de brigadas en la comunidad.	3 meses	Ministerio del Interior Juntas parroquiales	\$800,00

Figura 29. Programa 4: Seguridad, prevención y contingencia

Estrategia: Coordinar la intervención interinstitucional para hacer más eficiente la inversión de los recursos.				
Programa: Desarrollo de trabajo colaborativo entre los actores del producto.				
Justificación: Es importante mantener coordinada las asignaciones de intervención para cada uno de los actores involucrados en el producto turístico. Por otro lado, también se busca elevar el nivel administrativo mediante capacitaciones que mejoren la gestión pública y la administración de destinos turísticos. El programa busca que los actores estén activos y participen en la toma de decisiones en los que se vea inmerso el producto turístico cacao centenario.				
Objetivos: Coordinar la intervención articulada de los actores Capacitar al personal de los GADs en administración pública Capacitar a los funcionarios del sector público en gestión de destinos turísticos				
Proyectos	Descripción	Tiempo de ejecución	Responsables	Inversión aproximada
Talleres de coordinación para la intervención articulada	Coordinar la intervención articulada de los actores involucrados del producto cacao centenario	Cada 6 meses	CEFA	\$300,00
Capacitación de Gestión pública dirigida a los GADS	Capacitación a los funcionarios en términos de gestión pública.	3 meses	ESPAM	\$320,00
Capacitación en Gestión de destinos turísticos	Capacitación a los actores involucrados en términos de turismo comunitario.	1 mes	Ministerio de Turismo	\$720,00
	Capacitación a los funcionarios del producto turístico en gestión de destinos turísticos	2 meses	Ministerio de Turismo	\$1.440,00

Figura 30. Programa 5: Desarrollo de trabajo colaborativo entre los actores del producto

Estrategia: Formación y fortalecimiento de las capacidades técnicas del recurso humano inmerso en turismo y sus actividades complementarias.				
Programa: Desarrollo de competencias del talento humano del producto cacao centenario				
Justificación: Elevar el nivel de formación del talento humano inmerso en el producto turístico cacao centenario, como resultado se van a fortalecer sus habilidades y capacidades que poseen y favorecerá en la imagen del producto turístico.				
Objetivos: Fortalecer las capacidades técnicas. Fortalecer las habilidades del talento humano. Mejorar las competencias laborales.				
Proyectos	Descripción	Tiempo de ejecución	Responsables	Inversión aproximada
Capacitación en servicio al cliente	Capacitación a los prestadores de servicio de servicio al cliente de los diferentes establecimientos que conforman el producto turístico	2 meses	ESPAM	\$280,00
Capacitación a establecimientos de alimentos y bebidas	Capacitación en administración a los establecimientos de alimentos y bebidas que conforman el producto turístico cacao centenario.	3 meses	ESPAM	\$280,00
	Capacitación a los establecimientos de alimentos y bebidas con el tema de seguridad alimentaria del producto turístico cacao centenario.	3 meses	ESPAM	\$280,00
Capacitación en formación de guías locales	Capacitación de guías locales de: Piedra de Plata, Membrillo, Junín.	3 meses	ESPAM	\$160,00

Figura31. Programa 6: Desarrollo de competencias del talento humano del producto cacao centenario

Estrategia: Promocionar y comercializar a través de los canales de distribución adecuados.				
Programa: Marketing estratégico del producto cacao centenario				
Justificación: El uso de redes sociales, y medios tradicionales, representa una activación de destinos turísticos y su difusión mundial. Mediante el estudio y propuestas que representa el plan de marketing, tener un trabajo más acertado para la difusión				
Objetivos: - Promocionar el producto cacao centenario - Lograr que el producto cacao centenario, sea un destino turístico a nivel mundial				
Proyectos	Descripción	Tiempo de ejecución	Responsables	Inversión aproximada
Diseño del plan de marketing turístico	Elaborar un plan de marketing estratégico, real para la potenciación de difusión de la riqueza local del producto cacao centenario	4 meses	CEFA	\$4.000,00
Diseño de marca del producto agropecuario "Cacao Centenario"	Diseño y creación de una marca aplicada para el producto agropecuario, para dar valor agregado al producto cacao centenario	2 meses	Asociación Pepa de Oro Asociación Piedra de Plata	\$3.000,00

Figura 32. Programa 7: Marketing estratégico del producto cacao centenario

Fichas de proyectos del producto turístico cacao centenario

Programa 1: Diseño de nuevos productos turísticos

Proyecto: Identificación de capacidad de carga física y real							
Programa: Diseño de nuevos productos turísticos							
Localización: Nacional							
Objetivo del proyecto: Identificar y controlar el cuidado de los recursos naturales que son atractivo para la actividad turística.							
Descripción del proyecto Cálculo de la capacidad de carga en Balnearios, fincas y plantaciones de cacao.							
<table border="1"><thead><tr><th>Costo referencial:</th><th>Valor</th></tr></thead><tbody><tr><td>Estudios previos</td><td>\$0,00</td></tr><tr><td>Valor total</td><td>\$0,00</td></tr></tbody></table>		Costo referencial:	Valor	Estudios previos	\$0,00	Valor total	\$0,00
Costo referencial:	Valor						
Estudios previos	\$0,00						
Valor total	\$0,00						
Responsable de la ejecución ESPAM mediante convenio	Presupuesto Referencial \$0,00						

Figura 33. Proyecto 1: Identificación de capacidad de carga física y real

Proyecto: Diseño e implementación de sendero									
Programa: Diseño de nuevos productos turísticos									
Localización: área de plantación de cacao									
Objetivo del proyecto: Implementar facilidad de movilidad para respetar las plantaciones y evitar alteraciones del ecosistema.									
<p>Descripción del proyecto Estudio e implementación de senderos interpretativos en los atractivos: sede Asociación piedra de plata, específicamente en el área de las plantaciones de cacao centenario.</p> <table border="1" data-bbox="614 705 1093 990"> <thead> <tr> <th>Costo referencial:</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Estudios</td> <td>\$0,00</td> </tr> <tr> <td>Implementación</td> <td>\$30.000,00</td> </tr> <tr> <td>Valor total</td> <td>\$30.000,00</td> </tr> </tbody> </table>		Costo referencial:	Valor	Estudios	\$0,00	Implementación	\$30.000,00	Valor total	\$30.000,00
Costo referencial:	Valor								
Estudios	\$0,00								
Implementación	\$30.000,00								
Valor total	\$30.000,00								
Responsable de la ejecución ESPAM mediante convenio CEFA	Presupuesto Referencial \$30.000,00								

Figura 34. Proyecto 2: Diseño e implementación de sendero

Proyecto: Diseño e implementación de área de picnic									
Programa: Diseño de nuevos productos turísticos									
Localización: Nacional									
Objetivo del proyecto: Ofrecer actividades al aire libre a los visitantes que se ven atraídos por la naturaleza del lugar.									
<p>Descripción del proyecto Mediante estudios diseñar, y asignar un área estratégica para crear áreas de picnic en Balneario “Los Platanales”, Represa “ La Esperanza”.</p> <table border="1" data-bbox="620 714 1134 1037"> <thead> <tr> <th>Costo referencial:</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Estudios previos</td> <td>\$2.000,00</td> </tr> <tr> <td>Estudios definitivos e implementación</td> <td>\$30.000,00</td> </tr> <tr> <td>Valor total</td> <td>\$32.000,00</td> </tr> </tbody> </table>		Costo referencial:	Valor	Estudios previos	\$2.000,00	Estudios definitivos e implementación	\$30.000,00	Valor total	\$32.000,00
Costo referencial:	Valor								
Estudios previos	\$2.000,00								
Estudios definitivos e implementación	\$30.000,00								
Valor total	\$32.000,00								
Responsable de la ejecución CEFA	Presupuesto Referencial \$32.000,00								

Figura 35. Proyecto 3: Diseño e implementación de área de picnic

Proyecto: Diseño e implementación de área de camping									
Programa: Diseño de nuevos productos turísticos									
Localización: Asociación Pepa de Oro de Membrillo y Asociación Piedra de Plata									
Objetivo del proyecto: Implementar áreas de recreación en las Asociaciones y ofrecer instalaciones cercanas a la naturaleza.									
<p>Descripción del proyecto Mediante estudios diseñar, e implementar áreas de camping de forma rústica, en los canchones o áreas verdes de la Asociación Pepa de Oro de Membrillo y en la asociación Piedra de Plata.</p> <p>Poseer:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tachos de basura - Mesas - Sillas - Baterías higiénicas 									
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Costo referencial:</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Estudios previos</td> <td>\$2.000,00</td> </tr> <tr> <td>Implementación y mejoras</td> <td>\$18.000,00</td> </tr> <tr> <td>Valor total</td> <td>\$20.000,00</td> </tr> </tbody> </table>		Costo referencial:	Valor	Estudios previos	\$2.000,00	Implementación y mejoras	\$18.000,00	Valor total	\$20.000,00
Costo referencial:	Valor								
Estudios previos	\$2.000,00								
Implementación y mejoras	\$18.000,00								
Valor total	\$20.000,00								
Responsable de la ejecución CEFA	Presupuesto Referencial \$20.000,00								

Figura 36. Proyecto 4: Diseño e implementación de área de camping

Proyecto: Centros de Interpretación	
Programa: Diseño de nuevos productos turísticos	
Localización: Sede Asociación la pepa de Oro de Membrillo Sede Asociación Piedra de Plata.	
Objetivos: Implementar y adecuar centros de interpretación en la sede de la Asociación La Pepa de Oro de Membrillo y la Sede de la Asociación Piedra de Plata, para facilitar la visita de los turistas.	
<p>Descripción: El Proyecto busca facilitar la visita a los atractivos turísticos, y a su vez puedan desarrollar diferentes tipos de actividades, implementando espacios de interpretación, en los cuales los turistas puedan conocer a profundidad el proceso del cacao y su fermentación, además de aprender de manera didáctica la elaboración de otros productos elaborados a base de cacao. Teniendo en cuenta la elaboración del modelo de gestión, para que estos puedan funcionar de manera adecuada.</p> <p>Cada centro de interpretación deberá contar con un espacio para la venta de souvenirs, en los que la comunidad pueda vender sus productos elaborados.</p> <p>Centro de interpretación sede Asociación La Pepa de Oro de Membrillo: Costo referencial: Diseño e implementación: \$14.100,00 Impacto ambiental: \$5.000,00 Modelo de Gestión: \$5000,00</p> <p>Centro de interpretación sede Asociación Piedra de Plata: Costo referencial: Diseño e implementación: \$14.200,00 Impacto ambiental: \$5.000,00 Modelo de Gestión: \$5.000,00</p>	
Responsable de la ejecución: CEFA	Presupuesto referencial: \$48.500,00

Figura 37. Proyecto 5: Implementación de centros de interpretación

Proyecto: Desarrollo de productos	
Programa: Diseño de nuevos productos turísticos	
Localización: Cantón Bolívar y Pichincha.	
Objetivos: Desarrollar productos turísticos seguros que complementen el producto turístico cacao centenario	
Descripción: Elaboración de producto de observación de flora y fauna en el Bosque Carrizal – Chone en Membrillo. Se propone realizar un mapeo completo de la zona, además de elaborar un inventario actualizado de las especies de plantas y animales que se encuentran en el bosque Carrizal- Chone. Deberá realizarse: <ul style="list-style-type: none"> ● Diagnóstico situacional del bosque. ● Impacto ambiental ● Clasificación de atractivos presentes. ● Zonificación turística. ● Promoción y comercialización del producto. ● El área de estudio comprende al Bosque Carrizal- Chone. ● Elaboración de un modelo de gestión. Valor total del estudio: \$10.000,00 Elaboración de producto turístico de aventura en la Represa La Esperanza Se busca definir un producto enfocado en la práctica de deportes de aventura, específicamente Kayak, en la Represa “La Esperanza” y que su vez diversifique la oferta de actividades a realizar del producto turístico cacao centenario. Deberá realizarse: <ul style="list-style-type: none"> ● Diagnóstico ● Diseño ● Modelo de gestión Valor total del estudio: \$8.000,00	
Responsable de la ejecución: CEFA	Presupuesto referencial: \$18.000,00

Figura 38. Proyecto 6: Desarrollo de productos turísticos

Programa 2: Desarrollo productivo de la comunidad

Proyecto: Capacitación en emprendimientos productivos													
Programa: Desarrollo productivo de la comunidad													
Localización: Nacional													
Objetivo del proyecto: Elevar el nivel de competencias de las personas interesadas en emprender.													
<p>Descripción: La capacitación debe ser orientada a personas que están interesadas en emprender o están emprendiendo en la comunidad Debe abarcar temas de:</p> <p>Manejo de herramientas de modelo de negocios Explicación de la herramienta de modelo de negocios CANVAS, que es un modelo rápido para detectar y emprender de una manera en base a estudio de factibilidad. Posteriormente la siguiente unidad es:</p> <p>Manejo de ahorros y facilidades de préstamos de las entidades financieras. Con contenido financiero y manejo de recursos, inversiones, y requisitos para aplicar a créditos, préstamos a entidades como cooperativas y bancos.</p> <p>Obtención de Registro Sanitario para alimentos procesados La capacitación será orientada al cumplimiento de los requisitos necesarios para obtención del registro sanitario de acuerdo con los parámetros dados por la Agencia Nacional de Regulación y Control y Vigilancia Sanitaria.</p>													
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Capacitación</th> <th>Número de horas</th> <th>Costo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Manejo de herramientas de modelo de negocios.</td> <td>7</td> <td>\$300,00</td> </tr> <tr> <td>Manejo de ahorros y facilidades de préstamos de las entidades financieras.</td> <td>10</td> <td>\$400,00</td> </tr> <tr> <td>Obtención de Registro Sanitario para alimentos procesados</td> <td>8</td> <td>\$225,00</td> </tr> </tbody> </table>		Capacitación	Número de horas	Costo	Manejo de herramientas de modelo de negocios.	7	\$300,00	Manejo de ahorros y facilidades de préstamos de las entidades financieras.	10	\$400,00	Obtención de Registro Sanitario para alimentos procesados	8	\$225,00
Capacitación	Número de horas	Costo											
Manejo de herramientas de modelo de negocios.	7	\$300,00											
Manejo de ahorros y facilidades de préstamos de las entidades financieras.	10	\$400,00											
Obtención de Registro Sanitario para alimentos procesados	8	\$225,00											
<p>Número de participantes: 40 Número de horas: 25 horas (cada jornada dura 5 horas) Jornadas: 5 Valor Total: \$925,00</p>													
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Costo referencial:</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Capacitadores</td> <td>\$0,00</td> </tr> <tr> <td>Material para explicaciones (marcadores, carteles, etc)</td> <td>\$40,00</td> </tr> <tr> <td>Valor total</td> <td>\$40,00</td> </tr> </tbody> </table>		Costo referencial:	Valor	Capacitadores	\$0,00	Material para explicaciones (marcadores, carteles, etc)	\$40,00	Valor total	\$40,00				
Costo referencial:	Valor												
Capacitadores	\$0,00												
Material para explicaciones (marcadores, carteles, etc)	\$40,00												
Valor total	\$40,00												
Responsable de la ejecución ESPAM mediante convenio	Presupuesto Referencial \$40,00												

Figura 39. Proyecto 7: Capacitación en emprendimientos productivos

Proyecto: Charlas de sensibilización a la comunidad							
Programa: Desarrollo productivo de la comunidad							
Localización: Piedra de Plata y Membrillo							
Objetivo del proyecto: Generar sensibilización en el cuidado y preservación de los recursos naturales y culturales de la zona.							
Descripción del proyecto Charlas en instituciones educativas sobre: Tema: Recursos naturales y culturales Charlas en instituciones educativas de los cantones Pichincha y Bolívar, sobre riqueza natural y cultural, variando tipo de atractivo e historia cultural, 4 charlas en el año en cada institución. Tema: Manejo y reciclaje de desechos Informar a los estudiantes sobre los beneficios de un correcto manejo de desechos, como se puede reciclar, y perjuicios sobre la contaminación.							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Costo referencial:</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Viáticos</td> <td>\$40,00</td> </tr> <tr> <td>Valor total</td> <td>\$40,00</td> </tr> </tbody> </table>		Costo referencial:	Valor	Viáticos	\$40,00	Valor total	\$40,00
Costo referencial:	Valor						
Viáticos	\$40,00						
Valor total	\$40,00						
Responsable de la ejecución ESPAM MAGAP	Presupuesto Referencial \$40,00						

Figura 40. Proyecto 8: Charlas de sensibilización a la comunidad

Proyecto: Voluntariado							
Programa: Desarrollo productivo de la comunidad							
Localización: Asociación Pepa de Oro y Asociación Piedra de plata							
Objetivo del proyecto: Promover la investigación e interés en desarrollar actividades de voluntariado.							
<p>Descripción del proyecto Los voluntariados con fines académicos dan la oportunidad de compartir conocimiento y experiencias con el destino, se lo puede implementar en Asociación Pepa de Oro y Piedra de Plata. Publicar en la página web que se debe crear para este proyecto, toda la información, costos, y actividades Además de contar con el espacio para recibir a aquellos estudiantes que deseen ayudar en el trabajo diario de la comunidad</p> <table border="1" data-bbox="593 857 1075 1070"> <thead> <tr> <th>Costo referencial:</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Página web</td> <td>\$100,00</td> </tr> <tr> <td>Valor total</td> <td>\$100,00</td> </tr> </tbody> </table>		Costo referencial:	Valor	Página web	\$100,00	Valor total	\$100,00
Costo referencial:	Valor						
Página web	\$100,00						
Valor total	\$100,00						
Responsable de la ejecución CEFA	Presupuesto Referencial \$100,00						

Figura 41. Proyecto 9: Voluntariado

Proyecto: Certificación de origen de las plantaciones de cacao centenario									
Programa: Desarrollo productivo de la comunidad									
Localización: Nacional									
Objetivo del proyecto: Proporcionar valor agregado a las plantaciones de cacao de fino aroma de origen centenario.									
<p>Descripción del proyecto Implementar y confirmar que toda la producción haya sido de manera orgánica, además que los sembríos estén sembrados desde 1200 metros sobre el nivel del mar. Aplicar solicitud al Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual para el uso de la Denominación de origen "Cacao Arriba"</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Costo referencial:</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Trámite</td> <td>Gratuito</td> </tr> <tr> <td>Personal</td> <td>\$40,00</td> </tr> <tr> <td>Valor total</td> <td>\$40,00</td> </tr> </tbody> </table> <p>Responsable de la ejecución Presupuesto Referencial Asociación Pepa de Oro \$40,00 Piedra de plata</p>		Costo referencial:	Valor	Trámite	Gratuito	Personal	\$40,00	Valor total	\$40,00
Costo referencial:	Valor								
Trámite	Gratuito								
Personal	\$40,00								
Valor total	\$40,00								

Figura 42. Proyecto 10: Certificación de origen de las plantaciones de cacao centenario

Programa 3: Desarrollo de facilidades

Proyecto: Señalética de acceso vial y de atractivos		
Programa: Desarrollo de facilidades		
Localización: Cantón Bolívar y Pichincha.		
Objetivos: Implementar señalética de aproximación a las parroquias inmersas en el producto turístico cacao centenario para informar a los usuarios.		
Descripción:		
Cantón	Atractivo/punto de interés	Tipo de señal
Bolívar	Finca Sarita	Vallas de atractivos y Servicios
Bolívar	Quinta Colina del Sol	Vallas de atractivos y servicios
Bolívar	Represa La Esperanza	Aproximación Direccionamiento
Bolívar	Asociación La Pepa de Oro de Membrillo	Vallas de atractivos y Aproximación
Bolívar	Balneario “Los Platanales”	Vallas de atractivos y Aproximación
Pichincha	Asociación Piedra de Plata	Vallas de atractivos y Aproximación
Señalización de aproximación (3): \$16.500,00 Señalización de direccionamiento (1): \$5.500,00 Vallas de atractivos (3): \$22.800,00 Valla de atractivos y servicios (2): \$15.200,00		
Responsable de la ejecución: GAD de Manabí GAD de Bolívar y Pichincha		Presupuesto referencial: \$60.000,00

Figura 43. Proyecto 11: Señalética de acceso vial y de atractivos

Proyecto: Acceso vial	
Programa: Desarrollo de facilidades	
Localización: Cantón Bolívar y Pichincha.	
Objetivos: Mejora del acceso vial a los atractivos: sede Asociación La Pepa de Oro de Membrillo y sede de la Asociación Piedra de Plata.	
<p>Descripción: Estudio de factibilidad de las vías de acceso a la parroquia Membrillo y Hacienda Piedra de plata:</p> <p>Acceso vial Parroquia Membrillo: Diagnóstico de las vías de acceso Estudio de mejorar de las vías de acceso Implementación Valor: \$27.200,00</p> <p>Acceso vial a la sede Asociación Piedra de Plata: Diagnóstico de las vías de acceso Elaboración de proyecto de factibilidad Estudio de impacto ambiental Estudio de impacto social Estudio de impacto de seguridad vial Implementación Valor: \$2'200.000,00</p> <p>Responsable de la ejecución: Prefectura de Manabí</p> <p>Presupuesto referencial: \$2'027.200,00</p>	

Figura 44. Proyecto 12: Implementación de acceso vial

Proyecto: Plan de dotación de servicios básicos								
Programa: Desarrollo de facilidades								
Localización: Pichincha.								
Objetivos: Mejorar la calidad de vida de la comunidad mediante la implementación de servicios básicos en su totalidad.								
<p>Descripción: Implementación de servicios básicos comunidad Piedra de Plata, cantón Pichincha. El proyecto plantea la dotación en su totalidad de servicios básicos a las poblaciones involucradas en el producto cacao centenario, para que las comunidades puedan elevar su calidad de vida y a su vez ser parte del desarrollo social.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Cantón</th> <th>Servicios básicos</th> <th>Valor aproximado</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pichincha, comunidad Piedra de Plata.</td> <td>Implementación de alcantarillado pluvial, alcantarillado sanitario, sistema de agua potable</td> <td>\$812.100,00</td> </tr> </tbody> </table>			Cantón	Servicios básicos	Valor aproximado	Pichincha, comunidad Piedra de Plata.	Implementación de alcantarillado pluvial, alcantarillado sanitario, sistema de agua potable	\$812.100,00
Cantón	Servicios básicos	Valor aproximado						
Pichincha, comunidad Piedra de Plata.	Implementación de alcantarillado pluvial, alcantarillado sanitario, sistema de agua potable	\$812.100,00						
Responsable de la ejecución: Gobierno Autónomo descentralizado de Pichincha		Presupuesto referencial: \$812.100,00						

Figura 45. Proyecto 13: Plan de dotación de servicios básicos

Proyecto: Diseño e implementación de parqueaderos									
Programa: Desarrollo de facilidades									
Localización: atractivos detectados									
Objetivo del proyecto: Facilitar la movilidad de los autos que visiten los atractivos, además de brindar comodidad a quienes visitan el producto cacao centenario.									
Descripción del proyecto Estudio e implementación de área para uso de parqueaderos en los atractivos: <ul style="list-style-type: none"> a) Balneario "Los Platanales" b) Represa "La Esperanza" c) Sede Asociación La Pepa de Oro de Membrillo d) Sede Asociación Piedra de Plata. 									
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Costo referencial:</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Estudios</td> <td>\$15.000,00</td> </tr> <tr> <td>Implementación</td> <td>\$40.000,00</td> </tr> <tr> <td>Valor total</td> <td>\$55.000,00</td> </tr> </tbody> </table>		Costo referencial:	Valor	Estudios	\$15.000,00	Implementación	\$40.000,00	Valor total	\$55.000,00
Costo referencial:	Valor								
Estudios	\$15.000,00								
Implementación	\$40.000,00								
Valor total	\$55.000,00								
Responsable de la ejecución CEFA	Presupuesto Referencial \$55.000,00								

Figura 46. Proyecto 14: Diseño e implementación de parqueaderos

Proyecto: Torres salvavidas									
Programa: Desarrollo de facilidades									
Localización: Balneario Los Platanales, y Represa La Esperanza									
Objetivo del proyecto: Garantizar la seguridad integral de los bañistas y ofrecer cuidado constante a los turistas.									
<p>Descripción del proyecto Diseño e implementación de torres salvavidas en: Balneario “Los Platanales” y Represa “La Esperanza”</p> <table border="1" data-bbox="571 698 1066 1032"> <thead> <tr> <th>Costo referencial:</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Estudios</td> <td>\$20.000,00</td> </tr> <tr> <td>Implementación de torres salvavidas (2)</td> <td>\$25.000,00</td> </tr> <tr> <td>Valor total</td> <td>\$45.000,00</td> </tr> </tbody> </table>		Costo referencial:	Valor	Estudios	\$20.000,00	Implementación de torres salvavidas (2)	\$25.000,00	Valor total	\$45.000,00
Costo referencial:	Valor								
Estudios	\$20.000,00								
Implementación de torres salvavidas (2)	\$25.000,00								
Valor total	\$45.000,00								
Responsable de la ejecución CEFA	Presupuesto Referencial \$45.000,00								

Figura 47. Proyecto 15: Implementación de torres salvavidas

Proyecto: Baterías Sanitarias									
Programa: Desarrollo de facilidades									
Localización: Nacional									
Objetivo del proyecto: Realizar los estudios necesarios para realizar la instalación de baterías sanitarias en los sitios estratégicos y así cubrir las necesidades básicas de la demanda y habitantes del lugar									
<p>Descripción del proyecto</p> <p>La implementación de baterías sanitarias conlleva las siguientes tareas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificar la disponibilidad de espacio en terrenos públicos. • Gestionar los permisos requeridos para a construcción de estas baterías sanitarias. • Elaborar un modelo de gestión. <p>Los lugares clave para la instalación de las baterías sanitarias son:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Balneario "Los Platanales" b) Represa " La Esperanza" c) Sede Asociación La Pepa de Oro de Membrillo d) Sede Asociación Piedra de Plata 									
<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Costo referencial:</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Estudios</td> <td>\$10.000,00</td> </tr> <tr> <td>Implementación (4)</td> <td>\$72.000,00</td> </tr> <tr> <td>Valor total</td> <td>\$82.000,00</td> </tr> </tbody> </table>		Costo referencial:	Valor	Estudios	\$10.000,00	Implementación (4)	\$72.000,00	Valor total	\$82.000,00
Costo referencial:	Valor								
Estudios	\$10.000,00								
Implementación (4)	\$72.000,00								
Valor total	\$82.000,00								
<p>Responsable de la ejecución</p> <p>CEFA GAD cantonal</p>	<p>Presupuesto Referencial</p> <p>\$22.000,00</p>								

Figura 48. Proyecto 16: Implementación de baterías sanitarias

Proyecto: Implementación de facilidades para personas con capacidades limitadas									
Programa: Desarrollo de facilidades									
Localización: Nacional									
Objetivo del proyecto: Construir facilidades para todas las personas y dar protagonismo y experiencia aquellas personas con capacidades especiales									
<p>Descripción del proyecto El proyecto deberá contar con estudios para implementar la facilidad de movilidad y comunicación con personas con capacidades reducidas</p> <p>Estudio e implementación de facilidades para personas con movilidad reducida Estudio de mejoras claves, para facilitar el acceso y movilidad a personas con capacidades reducidas físicamente; implementando las facilidades detectadas</p> <p>Estudio e implementación de facilidades para personas con discapacidad visual Estudio y ejecución de mejoras para facilitar la comunicación, y movimiento para personas con discapacidad visual</p> <table border="1" data-bbox="544 1055 1158 1350"> <thead> <tr> <th>Costo referencial:</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Estudio y diseño</td> <td>\$20.000,00</td> </tr> <tr> <td>Implementación de facilidades</td> <td>\$100.000,00</td> </tr> <tr> <td>Valor total</td> <td>\$120.000,00</td> </tr> </tbody> </table>		Costo referencial:	Valor	Estudio y diseño	\$20.000,00	Implementación de facilidades	\$100.000,00	Valor total	\$120.000,00
Costo referencial:	Valor								
Estudio y diseño	\$20.000,00								
Implementación de facilidades	\$100.000,00								
Valor total	\$120.000,00								
Responsable de la ejecución CEFA	Presupuesto Referencial \$120.000,00								

Figura 49. Proyecto 17: Implementación de facilidades para personas con capacidades limitadas

Programa 4: Seguridad, prevención y contingencia

Proyecto: Plan de contingencia y evacuación	
Programa: Seguridad, prevención y contingencia	
Localización: Cantón Bolívar y Pichincha.	
Objetivos: Establecer planes de evacuación y contingencia, para que los involucrados puedan actuar en caso de emergencia en los atractivos del producto cacao centenario.	
Descripción: El proyecto busca preservar la integridad física de la comunidad y los turistas en caso de incendios o fenómenos naturales, realizando planes de evacuación y contingencia en los atractivos presentes en el producto turístico	
Plan de Evacuación y contingencia: Mapa o croquis del lugar Identificación de factores de riesgo (incendios, terremotos) Evaluación de los factores de riesgo detectados Protocolos de intervención Identificación de vías de evacuación y salidas de emergencias Responsabilidades durante la emergencia Divulgar responsabilidades y procedimientos Equipos disponibles para la atención frente a emergencias Simulacros Valor total de estudio: \$8.000,00	
<ul style="list-style-type: none">● Sede Asociación “La Pepa de Oro de Membrillo”● Sede Asociación Piedra de Plata● Represa “La Esperanza”● Balneario “Los Platanales”	
Responsable de la ejecución: GAD Provincial GAD Municipal de Bolívar y Pichincha	Presupuesto referencial: \$8.000,00

Figura 50. Proyecto 18: Plan de contingencia y evacuación

Proyecto: Plan de manejo de residuos orgánicos	
Programa: Seguridad, prevención y contingencia	
Localización: Cantón Bolívar y Pichincha.	
Objetivos: Elaborar un plan de recolección de residuos orgánicos	
<p>Descripción: Con este proyecto se busca gestionar de manera correcta la evacuación de los residuos orgánicos producidos por la comunidad y los turistas, por ende, se pretende diseñar un plan de manejo de recolección de los residuos orgánico en la comunidad Piedra de Plata y la parroquia Membrillo, de manera que se preserve la calidad de vida de los ciudadanos y el medio ambiente. Plan de recolección de residuos orgánicos Implementación de recipientes de basura de manera que se pueda hacer el reciclaje pertinente.</p>	
Responsable de la ejecución:	Presupuesto referencial:
GAD Provincial	\$5.000,00
GAD Municipal	
Juntas Parroquiales	

Figura 51. Proyecto 19: Plan de manejos de residuos orgánicos

Proyecto: Plan de seguridad integral ciudadana								
Programa: Seguridad, prevención y contingencia								
Localización: Cantón Bolívar y Pichincha.								
Objetivos: Elaborar un plan de seguridad integral para preservar la vida de la comunidad y los turistas que visitan el destino.								
<p>Descripción: Con el plan de seguridad integral ciudadana se busca, cuidar y brindar seguridad a los interesados en visitar los atractivos involucrados en el producto turístico, para elaborar el plan se recomienda lo siguiente:</p> <p>Capacitación para Policías: Gestionar con el Ministerio la ubicación de policías cerca de los atractivos turísticos.</p> <p>Brigadas de seguridad con la comunidad: Identificar interesados de la comunidad en integrar la brigada Nombrar un coordinador de la brigada Dependiendo del número de brigadas, cada una deberá estar integrada por máximo 10 brigadistas. Los brigadistas deberán ser mayores de 18 años. El Ministerio del interior, en este caso la policía deberá capacitar a la brigada de la comunidad en términos de seguridad integral, de manera que tanto como la policía nacional y la comunidad se encargarán de dar seguridad a los turistas.</p>								
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Capacitación</th> <th>Total de horas</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Seguridad Ciudadana</td> <td>20</td> <td>\$800,00</td> </tr> </tbody> </table>			Capacitación	Total de horas	Valor	Seguridad Ciudadana	20	\$800,00
Capacitación	Total de horas	Valor						
Seguridad Ciudadana	20	\$800,00						
Responsable de la ejecución:	Presupuesto referencial:							
Ministerio del Interior	\$800,00							
Juntas Parroquiales								

Figura 52. Proyecto 20: Plan de seguridad integral ciudadana

Programa 5: Desarrollo de trabajo colaborativo entre los actores del producto

Proyecto: Talleres de coordinación para la intervención articulada	
Programa: Desarrollo de trabajo colaborativo entre los actores del producto	
Localización: Cantón Bolívar y Pichincha.	
Objetivos: Coordinar la intervención articulada de los actores involucrados del producto cacao centenario	
Descripción: La importancia en este proyecto radica en la elaboración de un cronograma en el que consten las fechas de reuniones periódicas que se realizarán entre los actores involucrados de manera que, en cada taller se pueda revisar la participación y el cumplimiento de las asignaciones dirigidas para cada actor, además, de realizar retroalimentaciones periódicas con respecto a la evolución de los proyectos y sobre todo ejecutar la toma de decisiones en conjunto. Las reuniones serán ejecutadas cada mes una vez iniciado el plan estratégico. Coffee Break: \$12,00 por persona Número de participantes: 25 Valor total del coffee break: \$300,00	
Responsable de la ejecución: CEFA	Presupuesto referencial: \$300,00

Figura 53. Proyecto 21 Talleres de coordinación para la intervención articulada

Proyecto: Capacitación en Gestión de destinos turísticos														
Programa: Desarrollo de trabajo colaborativo entre los actores del producto.														
Localización: Cantón Bolívar y Pichincha.														
Objetivos: Elevar el nivel de gestión en manejo de destino turísticos dirigido a los actores involucrados del producto cacao centenario.														
<p>Descripción: Capacitación a los funcionarios del producto turístico en gestión de destinos turísticos Con estas capacitaciones se busca fortalecer a los funcionarios públicos en la gestión de destinos turísticos tanto en: formulación, ejecución y evaluación de los proyectos.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Curso</th> <th>Número de horas</th> <th>Valor del curso</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Gestión de destinos</td> <td>36</td> <td>\$1.440,00</td> </tr> </tbody> </table> <p>Número de participantes: 40 Número de horas: 36 (cada jornada dura 6 horas) Jornadas: 6</p> <p>Capacitación a los actores involucrados en términos de turismo comunitario. Se busca que los involucrados conozcan a profundidad lo que significa realizar turismo comunitario, es decir su gestión, la inclusión respectiva de la comunidad, cómo se deben evaluar los proyectos y realizar su ejecución.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Curso</th> <th>Número de horas</th> <th>Valor del curso</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Turismo comunitario</td> <td>18</td> <td>\$720,00</td> </tr> </tbody> </table> <p>Número de participantes: 40 Número de horas: 18 (cada jornada dura 6 horas) Jornadas: 3</p> <p>Responsable de la ejecución: Ministerio de Turismo Presupuesto referencial: \$2.160,00</p>			Curso	Número de horas	Valor del curso	Gestión de destinos	36	\$1.440,00	Curso	Número de horas	Valor del curso	Turismo comunitario	18	\$720,00
Curso	Número de horas	Valor del curso												
Gestión de destinos	36	\$1.440,00												
Curso	Número de horas	Valor del curso												
Turismo comunitario	18	\$720,00												

Figura 54. Proyecto 22: Capacitación en gestión de destinos turísticos

Proyecto: Capacitación de Gestión pública dirigida a los GADS									
Programa: Desarrollo de trabajo colaborativo entre los actores del producto.									
Localización: Cantón Bolívar y Pichincha.									
Objetivos: Incrementar el nivel en la gestión administrativa de los Gobiernos autónomos descentralizados de Bolívar y Pichincha.									
<p>Descripción: Se busca fortalecer el modelo de gestión administrativo que poseen actualmente los Gobiernos autónomos descentralizados mediante capacitaciones en administración de gestión pública, gestión pública del talento humano y legislación y política.</p> <table border="1" data-bbox="534 750 1166 1034"> <thead> <tr> <th>Cursos</th> <th>Número de horas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Administración de gestión pública</td> <td>24</td> </tr> <tr> <td>Gestión del talento humano</td> <td>24</td> </tr> <tr> <td>Legislación y Política</td> <td>24</td> </tr> </tbody> </table> <p>Número de participantes: 40 Número de horas: 42 (6 horas por jornada) Jornadas: 4 jornadas cada curso Total de jornadas: 12 No existe referencia de valores a pagar de los capacitadores, debido a que se realizará un convenio de vinculación con la ESPAM. Coffee break: \$7,00 por persona Valor total de coffee break: \$280,00 Materiales de trabajo: \$40,00</p> <p>Responsable de la ejecución: ESPAM Presupuesto referencial: \$320,00</p>		Cursos	Número de horas	Administración de gestión pública	24	Gestión del talento humano	24	Legislación y Política	24
Cursos	Número de horas								
Administración de gestión pública	24								
Gestión del talento humano	24								
Legislación y Política	24								

Figura 55. Proyecto 23: Capacitación en gestión pública dirigida a los GAD'S

Programa 6: Desarrollo de competencias del talento humano del producto cacao centenario

Proyecto: Capacitaciones en Servicio al cliente					
Programa: Desarrollo de competencias del talento humano del producto cacao centenario					
Localización: Cantón Bolívar y Pichincha.					
Objetivos: Incrementar las competencias y habilidades de los prestadores de servicios del producto cacao centenario.					
<p>Descripción: El proyecto busca incrementar las competencias y habilidades de los prestadores de servicios turísticos, es decir la comunidad, con capacitaciones de servicio al cliente; de manera que puedan responder ante las necesidades que se presenten, mediante una respuesta rápida y efectiva.</p> <table border="1" data-bbox="628 869 1118 943"> <thead> <tr> <th>Curso</th> <th>Número de horas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Servicio al cliente</td> <td>36</td> </tr> </tbody> </table> <p>Número máximo de participantes: 40 Número de horas: 36 (6 horas por jornada) Jornadas de capacitación: 6 No existe referencia de valores a pagar de los capacitadores, debido a que se realizará un convenio de vinculación con la ESPAM. Coffee break: \$6,00 por persona Valor total de coffee break: \$240,00 Materiales de trabajo: \$40,00</p> <p>Responsable de la ejecución: ESPAM Presupuesto referencial: \$280,00</p>		Curso	Número de horas	Servicio al cliente	36
Curso	Número de horas				
Servicio al cliente	36				

Figura 56. Proyecto 24: Capacitación en servicio al cliente

Proyecto: Capacitaciones en manejo de establecimientos de alimentos y bebidas y seguridad alimentaria							
Programa: Desarrollo de competencias del talento humano del producto cacao centenario							
Localización: Cantón Bolívar y Pichincha.							
<p>Objetivos: Mejorar la calidad y estado de la elaboración de platos dentro de los establecimientos de alimentos y bebidas inmersos en el producto turístico cacao centenario mediante capacitaciones en seguridad alimentaria. Además de elevar el nivel administrativo de los establecimientos de alimentos y bebidas.</p>							
<p>Descripción: El proyecto busca mejorar y elevar el nivel de calidad que ofrecen los establecimientos de alimentos y bebidas que están involucrados en el producto turístico cacao centenario. Se realizarán capacitaciones con el motivo de preservar la salud de los turistas que visitan el destino. Además de cómo poder administrar o controlar establecimientos de alimentos y bebidas.</p>							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Curso</th> <th>Total de horas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Seguridad alimentaria para personal operativo</td> <td>72</td> </tr> <tr> <td>Administración de establecimientos de alimentos y bebidas</td> <td>72</td> </tr> </tbody> </table>		Curso	Total de horas	Seguridad alimentaria para personal operativo	72	Administración de establecimientos de alimentos y bebidas	72
Curso	Total de horas						
Seguridad alimentaria para personal operativo	72						
Administración de establecimientos de alimentos y bebidas	72						
<p>Curso: Seguridad alimentaria Número máximo de participantes: 40 Número de horas: 72 (6 horas por jornada) Jornadas de capacitación: 12 Coffee break al final el curso: Coffee break: \$6 por persona Valor total de coffee break: \$240,00 Materiales de trabajo: \$40,00</p>							
<p>Curso: Administración de establecimientos de alimentos y bebidas Número máximo de participantes: 40 Número de horas: 72 (6 horas por jornada) Jornadas de capacitación: 12 Coffee break al final del curso: Coffee break: \$6 por persona Valor total de coffee break: \$240,00 Materiales de trabajo: \$40,00 No existe referencia de valores a pagar de los capacitadores, debido a que se realizará un convenio de vinculación con la ESPAM.</p>							
<p>Responsable de la ejecución: ESPAM</p>	<p>Presupuesto referencial: \$560,00</p>						

Figura 57. Proyecto 25: Capacitaciones en manejo de establecimientos de alimentos y bebidas y seguridad alimentaria

Proyecto: Capacitaciones en formación de guías locales					
Programa: Desarrollo de competencias del talento humano del producto cacao centenario					
Localización: Cantón Bolívar y Pichincha.					
Objetivos: Generar en la comunidad interés en convertirse en guías locales de turismo por medio de capacitaciones ejecutadas por la academia.					
<p>Descripción: El proyecto busca capacitar a los interesados de la comunidad en ser guías locales de turismo, mediante cursos implementados por la academia, de manera que posean las competencias, mejoren sus destrezas, habilidades y aptitudes necesarias en turismo, para luego ser certificados por el Ministerio de Turismo.</p> <table border="1" data-bbox="619 797 1040 891"> <thead> <tr> <th>Curso</th> <th>Total de horas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Guianza</td> <td>120</td> </tr> </tbody> </table> <p>Número máximo de participantes: 20 Numero de horas: 120 (6 horas por jornada) Jornadas: 20 No existe referencia de valores a pagar de los capacitadores, debido a que se realizará un convenio de vinculación con la ESPAM. Coffee break: \$6,00por persona Valor total de coffee break: \$120,00 Materiales de trabajo: \$40,00</p> <p>Responsable de la ejecución: ESPAM Presupuesto referencial: \$160,00</p>		Curso	Total de horas	Guianza	120
Curso	Total de horas				
Guianza	120				

Figura 58. Proyecto 26: Capacitaciones en formación de guías locales

Programa 7: Marketing estratégico del producto cacao centenario

Proyecto: Diseño del plan de marketing turístico							
Programa: Marketing estratégico del producto cacao centenario							
Localización: Todos los atractivos del producto							
Objetivo del proyecto: Elaborar un plan de marketing exitoso sobre el producto cacao centenario							
<p>Descripción del proyecto: Destacar el potencial del producto de cacao centenario, frente a la competencia, mediante los estudios que involucren el diseño y ejecución del plan de marketing.</p> <p>Elaborar un plan de marketing estratégico, real para la potenciación de difusión de la riqueza local del producto cacao centenario. Además el plan de marketing debe incluir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Campañas de promoción del producto.- Mediante campañas, publicidad online, y anuncios televisivos, o más redes establecidas efectivas, para promoción del producto - Marca turística.- Con el estudio de branding, se realiza el estudio y diferenciación del producto, frente a los de la competencia - Manejo de redes sociales - FamTrips con las operadoras turísticas más importantes de Guayaquil, Cuenca y Manabí <p>Elaborar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guía turística del producto -Cuñas radiales - Anuncio en vallas publicitarias en Guayaquil, Quito, Cuenca y Machala -Cortos publicitarios del producto con formato para televisión y redes sociales <p>Creación de cuenta en Facebook, Instagram y Whatsapp empresarial, manejo, proporción de información y subir imágenes.</p>							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Costo referencial:</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Estudios de diagnóstico</td> <td>\$4.000,00</td> </tr> <tr> <td>Valor Total</td> <td>\$4.000,00</td> </tr> </tbody> </table>		Costo referencial:	Valor	Estudios de diagnóstico	\$4.000,00	Valor Total	\$4.000,00
Costo referencial:	Valor						
Estudios de diagnóstico	\$4.000,00						
Valor Total	\$4.000,00						
Responsable de la ejecución CEFA	Presupuesto Referencial \$4.000,00						

Figura 59. Proyecto 27: Diseño de plan de marketing turístico

Proyecto: Diseño de marca del producto agropecuario “Cacao Centenario”							
Programa: Marketing estratégico del producto cacao centenario							
Localización: Todos los atractivos del producto							
Objetivo del proyecto: Diseñar una marca aplicada al producto agropecuario, para así diferenciarse y agregar valor							
Descripción del proyecto: Se debe enfocar a la exquisitez del sabor, siendo producto orgánico y destacar frente a la competencia, que se pueda reconocer a nivel mundial, y así agregar valor al producto, y crear oportunidad de generar mejores ingresos. Debe poseer armonía de colores y diseño orientado para ser usado en empaques de productos, y más.							
<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Costo referencial:</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Estudios</td> <td>\$3.000,00</td> </tr> <tr> <td>Valor Total</td> <td>\$3.000,00</td> </tr> </tbody> </table>		Costo referencial:	Valor	Estudios	\$3.000,00	Valor Total	\$3.000,00
Costo referencial:	Valor						
Estudios	\$3.000,00						
Valor Total	\$3.000,00						
Responsable de la ejecución CEFA	Presupuesto Referencial \$3.000,00						

Figura 60. Proyecto 28: Diseño de marca del producto agropecuario "Cacao Centenario"

Matriz de marco lógico

Objetivos	Indicadores	Medios de verificación	Supuestos
<p>Fin: Diversificar la economía a través del desarrollo de más actividades entre ellas el turismo, para mejorar la calidad de vida de la comunidad.</p>	<p>Incremento del número de emprendimientos que trabajan de manera directa e indirecta para el turismo.</p>	<p>Registro de establecimientos en municipios para su funcionamiento, fotos.</p>	<p>La comunidad cuente con interés y recursos para emprender.</p>
<p>Propósito: Ser un producto turístico conocido a nivel nacional.</p>	<p>Recibir el 10% de turistas nacionales a los 4 años de iniciar el proyecto.</p>	<p>Registro de ingreso de visitantes a los atractivos</p>	<p>Los actores involucrados realicen gestión correcta, y cumplimiento de tareas.</p>
<p>Programa 1: Desarrollo del producto turístico cacao centenario Se ha englobado todos los atractivos turísticos del producto cacao centenario y se elaboraron nuevas actividades.</p>	<p>6 proyectos de desarrollo de producto turístico cacao centenario.</p>	<p>Registro fotográfico y e informes de inspecciones.</p>	<p>Se obtienen los permisos adecuados para la implementación.</p>
<p>Programa 2: Desarrollo productivo de la comunidad Se ha producido la generación de nuevos microemprendimientos.</p>	<p>4 proyectos de desarrollo productivo de la comunidad.</p>	<p>Registro fotográfico y e informes de inspecciones y actas de asistencia.</p>	<p>La comunidad se compromete con su participación.</p>
<p>Programa 3: Desarrollo de facilidades Se ha desarrollado facilidades para mejorar la estadía del turista.</p>	<p>7 proyectos de desarrollo de facilidades</p>	<p>Registro fotográfico y e informes de inspecciones.</p>	<p>Se obtienen los permisos adecuados para la implementación.</p>

Objetivos	Indicadores	Medios de verificación	Supuestos
<p>Programa 4: Seguridad, prevención y contingencia Se ha elaborado planes de contingencia y brigadas de seguridad para preservar la integridad física del turista</p>	<p>3 proyectos de seguridad, prevención y contingencia</p>	<p>Entrega de planes de acción.</p>	<p>Se mantienen los presupuestos para la elaboración de los planes de acción.</p>
<p>Programa 5: Desarrollo de trabajo colaborativo entre los actores del producto. Se ha coordinado intervenciones y capacitado a los funcionarios públicos inmersos en el producto turístico.</p>	<p>3 proyectos de desarrollo de trabajo colaborativo entre los actores del producto.</p>	<p>Registro fotográfico y e informes de inspecciones y actas de asistencia.</p>	<p>Los actores involucrados se comprometen en su participación.</p>
<p>Programa 6: Desarrollo de competencias del talento humano del producto cacao centenario Se ha capacitado al talento humano del producto turístico.</p>	<p>3 proyectos de desarrollo de competencias del talento humano.</p>	<p>Registro fotográfico y e informes de inspecciones y actas de asistencia.</p>	<p>La comunidad se compromete con su participación</p>
<p>Programa 7: Marketing estratégico del producto cacao centenario Se ha generado propuestas de Marketing para la promoción y comercialización del producto turístico.</p>	<p>2 proyectos de marketing estratégico del producto turístico.</p>	<p>Entrega de documento.</p>	<p>Se mantienen los presupuestos para la elaboración del plan de marketing.</p>

Programa 1: Desarrollo del producto turístico cacao centenario			
Objetivos	Indicadores	Medios de verificación	Supuestos
Identificación de capacidad de carga física y real	<p>\$0,00</p> <p>Mediante convenio con la ESPAM, realizar el estudio de medición de capacidad de carga para el Balneario Los Platanales, Asociación Pepa de Oro de Membrillo y Asociación Piedra de plata</p> <p>A los 4 meses de iniciado el proyecto realizar control y cumplimiento de visitantes.</p>	Registros fotográficos e informes de implementación.	Se acepte el control y regulación de turistas, y también regular las actividades que realizan.
Sendero	<p>\$ 30.000,00 de implementación de sendero en las plantaciones</p> <p>\$0,00de diseño de sendero, si lo realiza la ESPAM mediante convenio</p> <p>A los 3 años de iniciado el plan, se debe haber implementado el sendero.</p>	Registros fotográficos e informes de implementación.	Se obtienen los permisos necesarios para la implementación.
Áreas de camping	<p>\$20.000,00</p> <p>A los 3 años, se debe implementar las áreas de campamento.</p> <p>Se desglosa en: Asociación Pepa de Oro, Asociación Piedra de Plata.</p>	Registros fotográficos e informes de implementación.	Se obtienen los permisos necesarios para la implementación.

Objetivos	Indicadores	Medios de verificación	Supuestos
Áreas de picnic	\$32.000,00 En 3 años de iniciar el programa, se debe implementar áreas de picnic en Balneario "Los Platanales" y Represa " La Esperanza".	Registros fotográficos e informes de implementación.	Se obtienen los permisos necesarios para la implementación.
Centros de interpretación	\$48.500,00 Al año, se tiene 2 centros de interpretación. 1 centro de interpretación en la sede de la Asociación La Pepa de Oro de Membrillo y otro en la sede Asociación Piedra de Plata.	Registros fotográficos e informes de implementación.	Se obtiene los permisos adecuados para la implementación y el MAGAP se compromete a dar mantenimiento a los centros de interpretación.
Desarrollo de productos	\$18.000,00 Al año, se tienen 2 estudios de productos turísticos. Los productos son: Turismo de naturaleza, observación de flora y fauna en el Bosque Carrizal Chone; Turismo de aventura, kayak en la represa "La Esperanza".	Planes de acción para el desarrollo de cada producto.	Los actores involucrados se comprometen en la formación de nuevos productos turísticos que complementen a los existentes.
Subtotal de actividades	\$248.500,00		

Programa 2: Desarrollo productivo de la comunidad			
Objetivos	Indicadores	Medios de verificación	Supuestos
Capacitación en emprendimientos productivos	\$40,00 A los 4 meses de iniciado el proyecto, realizar la capacitación a microemprendedores o personas interesadas en emprender.	Registros fotográficos e informes de actividades realizada.	Se obtenga convenio con la ESPAM.
Charlas de sensibilización a la comunidad	\$40,00 A los 5 meses de iniciado el proyecto, iniciar las charlas en instituciones educativas respectivas.	Registros fotográficos e informes de actividades realizada.	Se obtenga permiso de unidades educativas para dar las charlas.
Voluntariado	\$100,00 Al primer año de iniciar el proyecto y haber implementado las facilidades, crear la página web del voluntariado.	Página web, fotos, facturas.	Se obtenga dominio de página web, y alguien que pueda manejarla.
Certificación de origen de las plantaciones de cacao centenario	\$40,00 Solicitar la certificación para su uso, por parte de la Asociación Pepa de Oro y Asociación Piedra de Plata a partir de primer mes de aceptado el proyecto.	Certificado.	Se logre que la producción sea 100% orgánica y mantener limpias las plantaciones y sanos los árboles.
Subtotal de actividades	\$220,00		

Programa 3: Desarrollo de facilidades			
Objetivos	Indicadores	Medios de verificación	Supuestos
Señalética Vial y de atractivos	<p>\$60.000,00</p> <p>Al segundo año, está implementada la señalética vial y de atractivos. Señalética de aproximación a los atractivos turísticos: Balneario "Los Platanales", Represa "La Esperanza", sede Asociación Piedra de Plata, Asociación La Pepa de Oro de Membrillo, Finca Sarita, Quinta Colina del Sol.</p>	Registros fotográficos de la implementación.	Se obtienen los permisos necesarios para la implementación.
Acceso vial	<p>\$20.270,00</p> <p>Al tercer año, está implementado el acceso vial. Implementación de accesos viales a los atractivos: Asociación Piedra de Plata y Asociación La Pepa de Oro de Membrillo.</p>	Registros fotográficos e informes de implementación.	Se obtienen los permisos necesarios para la implementación.
Plan de dotación de servicios básicos	<p>\$812.100,00</p> <p>Al segundo año, Piedra de Plata tiene servicios básicos. Dotar de servicios básicos a la comunidad Piedra de Plata.</p>	Documento, registros fotográficos de la implementación.	Se obtienen los permisos necesarios para la implementación.

Objetivos	Indicadores	Medios de verificación	Supuestos
Parqueaderos	\$55.000,00 A los 5 años de iniciar el proyecto, deben implementarse los parqueaderos en: a) Balneario "Los Platanales" b) Represa "La Esperanza" c) Sede Asociación La Pepa de Oro de Membrillo d) Sede Asociación Piedra de Plata.	Documento, registros fotográficos de la implementación.	Se obtienen los permisos necesarios para la implementación.
Torres salvavidas	\$45.000,00 A los 4 años de iniciado el plan, implementar torres salvavidas en: Balneario "Los Platanales" y Represa "La Esperanza".	Documento, registros fotográficos de la implementación.	Se obtienen los permisos necesarios para la implementación.
Baterías sanitarias	\$22.000,00 Al primer año del proyecto implementar las baterías sanitarias en: a) Balneario "Los Platanales" b) Represa "La Esperanza" c) Sede Asociación La Pepa de Oro de Membrillo d) Sede Asociación Piedra de Plata.	Documento, registros fotográficos de la implementación.	Se obtienen los permisos necesarios para la implementación.
Estudio de implementación de facilidades para personas con capacidades limitadas	\$120.000,00 A los 6 meses de iniciar, se comenzó la implementación de las facilidades para personas con capacidades especiales.	Documento, registros fotográficos de la implementación.	Se obtienen los permisos necesarios para la implementación.
Subtotal de actividades	\$1'134.370,00		

Programa 4: Seguridad, prevención y contingencia

Objetivos	Indicadores	Medios de verificación	Supuestos
Plan de contingencia y evacuación	\$8.000,00 Al tercer año, se tiene 4 planes de contingencia. Se desglosa de la siguiente manera: sede Asociación “La Pepa de Oro de Membrillo”, sede Asociación Piedra de Plata, Represa “La Esperanza”, Balneario “Los Platanales”.	Entrega de planes de acción.	Los actores involucrados se comprometen a poner en práctica los planes.
Plan de manejo de residuos orgánicos	\$5.000,00 Al tercer año, se tiene el plan de Manejo de residuos orgánicos. Se efectuará en la comunidad Piedra de Plata y Parroquia Membrillo.	Entrega de planes de acción.	Los actores involucrados se comprometen a poner en práctica los planes.
Plan de seguridad integral ciudadana	\$800,00 Al tercer año, los atractivos cuentan con un plan de seguridad integral. Se efectuará en la comunidad Piedra de Plata y Parroquia Membrillo.	Entrega de planes de acción.	Los actores involucrados se comprometen a poner en práctica los planes.
Subtotal de actividades	\$13.800,00		

Programa 5: Desarrollo de trabajo colaborativo entre los actores del producto.

Objetivos	Indicadores	Medios de verificación	Supuestos
Talleres de coordinación para la intervención articulada	\$300,00 Al cuarto año, se realizaron 8 talleres de coordinación Se efectuará en Bolívar y Pichincha.	Actas de asistencia a los talleres, registros fotográficos.	Los funcionarios públicos y demás actores asistirán a los talleres.
Capacitación de Gestión pública dirigida a los GADS	\$320,00 Al tercer año, 3 cursos realizados Se efectuará en Bolívar y Pichincha.	Actas de asistencia a las capacitaciones, registros fotográficos.	Los funcionarios públicos y demás actores asistirán a las capacitaciones.
Capacitación en Gestión de destinos turísticos	\$2.160,00 Al tercer año, 2 cursos. Se efectuará en Bolívar y Pichincha.	Actas de asistencia a las capacitaciones, registros fotográficos.	Los funcionarios públicos y demás actores asistirán a las capacitaciones.
Subtotal de actividades	\$2.780,00		

Programa 6: Desarrollo de competencias del talento humano del producto cacao centenario			
Objetivos	Indicadores	Medios de verificación	Supuestos
Capacitación en servicio al cliente	\$280,00 Al tercer año, 1 curso realizado. Se efectuará para las comunidades Piedra de Plata y Membrillo.	Actas de asistencia a las capacitaciones, registros fotográficos.	La comunidad se compromete con su participación.
Capacitación a establecimientos de alimentos y bebidas	\$560,00 Al tercer año, 2 cursos realizados. Se efectuará para las comunidades Piedra de Plata y Membrillo.	Actas de asistencia a las capacitaciones, registros fotográficos.	La comunidad se compromete con su participación.
Capacitación en formación de guías locales	\$160,00 Al tercer año, 1 curso realizado. Se efectuará para las comunidades Piedra de Plata y Membrillo.	Actas de asistencia a las capacitaciones, registros fotográficos.	La comunidad se compromete con su participación.
Subtotal de actividades	\$1.000,00		

Programa 7: Marketing estratégico del producto cacao centenario			
Objetivos	Indicadores	Medios de verificación	Supuestos
Diseño del plan de marketing turístico	\$4.000,00 A los 5 meses de iniciar el proyecto, se tiene el diseño del plan de marketing estratégico.	Entrega de documento.	Se cuenta con los recursos económicos.
Diseño de marca del producto agropecuario “Cacao Centenario”	\$3.000,00 A los 7 meses iniciado el proyecto, se tiene el diseño de la marca del producto agropecuario cacao centenario.	Entrega de documento.	Se cuenta con los recursos económicos.
Subtotal de actividades	\$7.000,00		

Cronograma de Gantt

			Año 1												Año 2												Año 3													
Acción	Responsable	Frecuencia	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre		
FASE I	Identificación de capacidad de carga real y efectiva	ESPA M 3 meses	x	x	x																																			
	Estudio de Turismo de Naturaleza en el bosque Carrizal de Membrillo	CEFA 3 meses										x	x	x																										
	Estudio de Turismo de Aventura: Kayak en la Represa "La Esperanza"	CEFA 3 meses													x	x	x																							
	Certificación de origen de las plantaciones de cacao centenario	Asociaciones de cacao 8 meses					x	x	x	x	x	x	x	x	x																									
	Estudio de Mejoramiento de acceso vial: Parroquia Membrillo	CEFA 2 años	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
	Estudio de acceso vial: Comunidad Piedra de Plata	CEFA 6 meses	x	x	x	x	x	x	x																															

Conclusiones

Con el presente estudio se pudo identificar el potencial turístico que poseen las plantaciones de cacao centenario y demás atractivos complementarios inmersos. Además, se constató con los actores involucrados el interés de intervenir dentro de las actividades y talleres a realizar del producto turístico cacao centenario.

La necesidad de un plan estratégico es una prioridad para el desarrollo de un producto turístico, se detectan soluciones posibles y opciones para fortificar, ampliar y mejorar la actividad turística, con la propuesta de programas y sus respectivos proyectos.

De acuerdo con las necesidades de intervención detectadas se diseñaron estrategias a partir del modelo de FODA cruzado, las cuales están dirigidas a: diseño del producto turístico; desarrollo sostenible del destino; fortalecimiento del talento humano; desarrollo de facilidades que permitan la estadía placentera del turista; y la promoción y comercialización del producto. Como resultado de las estrategias se llevará a cabo 7 programas con sus respectivas fichas de proyectos los cuales plantean llenar las necesidades existentes dentro del producto turístico.

El producto está dirigido principalmente a estudiantes universitarios quienes estudian carreras afines a ciencias naturales, es decir que se practicaría un tipo de turismo académico. Con el resultado de las encuestas se pudo constatar que existe interés de los estudiantes universitarios en la realización de las actividades agroturísticas incluidas dentro del destino; con estadía de una noche y la necesidad de adquirir un producto en el que se incluya: transporte, alimentación y el alojamiento.

Adicionalmente existe un mercado de familias con el interés de realizar actividades de recreación. La realización del plan de marketing establecerá estrategias de promoción dirigidas a cada grupo de mercado potencial.

Recomendaciones

La riqueza de la exclusividad de conocer las plantaciones de un cacao único en el mundo por sus factores climáticos y preservados por los años, se basa en la difusión de llegar a conocimiento de la sociedad, sin embargo, el desarrollar el producto cacao centenario necesita cumplir un ciclo que desde los estudios e implementación, mediante lo cual se puede ofrecer y potencializar el turismo de una manera más efectiva para alcanzar el éxito y visita de nacionales extranjeros, en sus inicios se plantea que mediante una buena página web, se ofrezca paquetes de voluntariados que pueden desarrollarse en cualquier momento, consiguiendo así mejor estudio e ideas innovadoras para ejecutar el trabajo cacaotero.

Las propuestas de intervenciones turísticas y desarrollo de mejoras han sido propuestas por la ESPAM, la cual es un actor clave, tanto para calidad y mejoras de servicios y emprendimientos que se pueden desarrollar, en conjunto con los demás actores detectado para el trabajo articulado del producto cacao centenario. Se recomienda firmar convenio de vinculación con la Escuela Superior Politécnica Agropecuaria Manuel Félix López, para la realización de capacitaciones y cursos direccionados a la comunidad, además de ser partícipe importante del producto.

Para las capacitaciones enfocadas a las brigadas de seguridad se considera importante la firma de un convenio con el Ministerio del Interior. Además, de realizar un convenio con el Ministerio de Turismo para la realización de las capacitaciones turísticas.

Se busca que con el producto cacao centenario, tanto la comunidad, funcionarios públicos, entidades privadas, ONGs trabajen en conjunto en la toma de decisiones que favorezcan en el posicionamiento en la mente de los turistas acerca de la importancia de la existencia y conservación de las plantaciones de cacao centenario.

Incentivar la dotación de servicios básicos por parte del municipio de los cantones Bolívar y Pichincha, ya que es una de las principales problemáticas para el desarrollo de un turismo consciente y de calidad, y de las necesidades básicas que deben ser ofrecidas a los habitantes.

Referencias Bibliográficas

- Alcívar, L. D., & Ponce, H. X. (2015). Paisaje natural y cultural del cacao de fino aroma como oferta agroturística en Manabí. *Espam Ciencia*, 6(E).
- Jiménez, C. C., Nechar, M. C., & Hernández, C. (junio de 2014). Turismo Sostenible. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 23(2). Recuperado el 5 de noviembre de 2018, de Scielo:
http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-17322014000200009&script=sci_arttext&tlng=pt
- Organización Mundial del Turismo. (2005). *Indicadores de desarrollo sostenible para los destinos turísticos: guía práctica*. Madrid, España: Organización Mundial del Turismo.
- Bertalanffy, L. V. (1976). *Teoría General de Sistemas*. México: Fondo de Cultura Económica .
- Molina, S. (2000). *Conceptualización del Turismo: Teoría general de sistemas (TGS)*. México: Limusa.
- Ricaurte, C. (2009). *Manual de Diagnóstico Turístico Local*. Recuperado el 6 de noviembre de 2018, de Escuela Superior Politécnica del Litoral :
<http://unrn.edu.ar/blogs/pt/files/2013/03/6-Ricaurte09-GuiaPlanTuris-ver-fichas-al-final-post-2007.pdf>
- Oscar, M. (2007). *Otro desarrollo. El cambio desde las ciudades y regiones* (Primera edición- San Martín: Universidad Nacional de Gral. San Martín, 2007 ed., Vol. 1). (M. L. Alori, Ed.) Argentina: Colección Ciencias Sociales.
- Franco, A. d. (2000). ¿Por qué precisamos de un desarrollo local integrado y sostenible? *instituciones y Desarrollo*(6), 133-168. Recuperado el 11 de noviembre de 2018, de

<http://186.116.11.66/suimweb/ARCHIVOS/BIBLIOGRAFÍA%20COMPLEMENTARIA/OTRA%20BIBLIOGRAFÍA/DESARROLLO%20LOCAL%20INTEGRADO%20Y%20SOSTENIBLE.PDF>

Alvarado, J. O., & Martínez, P. N. (2013). Las Teorías del desarrollo. En el análisis del Turismo sustentable. *InterSedes: Revista de las Sedes Regionales*, XIV(27), 144-167.

Monterrubio, J. C. (2009). Comunidad receptora: elemento esencial en la gestión turística.

Trujillo, M. I. (2011). La Ruta del Tequila en el Paisaje Agravero. *Patrimonio Cultural y Turismo*.

GAD Bolívar. (2015). [plan-de-desarrollo-y-ordenamiento-territorial-2015-2026.pdf](http://www.gadbolivar.gob.ec/assets/plan-de-desarrollo-y-ordenamiento-territorial-2015-2026.pdf). Recuperado 28 de noviembre de 2018, de <http://www.gadbolivar.gob.ec/assets/plan-de-desarrollo-y-ordenamiento-territorial-2015-2026.pdf>

GAD Pichincha. (2014). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial, 306.

INEC, Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (2010). Censo de población y vivienda. Recuperado 6 de diciembre de 2018, de <http://redatam.inec.gob.ec/cgi-bin/RpWebEngine.exe/PortalAction?&MODE=MAIN&BASE=CPV2010&MAIN=WebServerMain.inl>

Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (2010). Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, Manabí. Recuperado 28 de noviembre de 2018, de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manualateral/Resultados-provinciales/manabi.pdf>

MINTUR. (2017a). Movimientos internos: GEOVIT. Recuperado 5 de diciembre de 2018, de <https://telefonica->

ecuador.carto.com/u/telefonicaecuador/builder/bd238a29-57d8-4e14-9956-10315ac4aa45/embed

MINTUR. (2017b). Perfiles de turismo internacional. Recuperado de <http://servicios.turismo.gob.ec/descargas/Turismo-cifras/Publicaciones/Perfiles/PerfilesDeTurismoInternacional.pdf>

Miriam Ganchozo; Alfredo Loor. (2015). *Plan estratégico para el desarrollo del turismo en la comunidad Piedra de Plata, Cantón Pichincha- Provincia Manabí*. Escuela Politécnica Agropecuaria de Manabí “Manuel Félix López”, Calceta. Recuperado de <http://repositorio.espam.edu.ec/bitstream/42000/148/1/Miriam%20Ganchozo%20-%20Alfredo%20Loor.pdf>

Municipio de Bolívar. (2014). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial Cantón Bolívar. Recuperado de <http://www.gadbolivar.gob.ec/assets/plan-de-desarrollo-y-ordenamiento-territorial-2015-2026.pdf>

Marvin Blanco M; Hernando Riveros S. (s. f.). El agroturismo como diversificación de la actividad agropecuaria y agroindustrial. Recuperado 10 de febrero de 2019, de http://www.pa.gob.mx/publica/rev_49/An%C3%A1lisis/el_agroturismo_como_-_Marvin_Blanco_M..pdf

Talef Rifai. (2017). Turismo: el crecimiento no es el enemigo sino la gestión insostenible. Recuperado 10 de febrero de 2019, de <http://media.unwto.org/es/press-release/2017-08-18/turismo-el-crecimiento-no-es-el-enemigo-sino-la-gesti%C3%B3n-insostenible>

Dinamiza Asesores. (2017). *Informe de visitantes a bodegas y museos del vino asociados a las Rutas del Vino de España*. España. Recuperado de <https://www.wineroutesofspain.com/bd/archivos/archivo873.pdf>

El Universo. (2015, septiembre 8). Chocolate más caro del mundo es ecuatoriano. Recuperado 22 de noviembre de 2018, de <https://www.eluniverso.com/vida-estilo/2015/09/08/nota/5112338/chocolate-más-caro-mundo-es-ecuatoriano>

GAD. (2015). Actualización del Plan de Desarrollo y Ordenamiento. Recuperado de http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/1360037040001_PDOT%20MEMBRILLO%202015_30-10-2015_22-04-54.pdf

GAD Bolívar. (2015). *Plan-de-Desarrollo-y-Ordenamiento-Territorial-2015-2026.pdf*. Recuperado 28 de noviembre de 2018, de <http://www.gadbolivar.gob.ec/assets/plan-de-desarrollo-y-ordenamiento-territorial-2015-2026.pdf>

GAD Pichincha. (2014). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial*, 306.

INEC, Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (2010). Censo de población y vivienda. Recuperado 6 de diciembre de 2018, de <http://redatam.inec.gob.ec/cgibin/RpWebEngine.exe/PortalAction?&MODE=MAIN&BASE=CPV2010&MAIN=WebServerMain.inl>

Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (2010). Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, Manabí. Recuperado 28 de noviembre de 2018, de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manu-lateral/Resultados-provinciales/manabi.pdf>

López-Roldán, P., & Fachelli, S. (2015). METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN SOCIAL CUANTITATIVA, 41.

Mario Sifuentes. (2011). Ministerio de Comercio Exterior y Turismo - MINCETUR. Recuperado de https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/turismo/proyectos_inversion_publica/instrumentos_metodologicos/Guia_Turismo_capitulo1.pdf

Marta De Gea García. (2017). *Diseño y comercialización de una experiencia enoturística en la Región de Murcia*. Universidad Politécnica de Cartagena. Recuperado de <http://repositorio.upct.es/bitstream/handle/10317/6160/tfg-gea-dis.pdf?sequence=1>

MINTUR. (2013, agosto 6). Elaboración del Plan estratégico para el desarrollo turístico de la Ruta Paralelo Cero.

MINTUR. (2014, septiembre 15). Ecuador megadiverso y único en el centro del mundo – Ministerio de Turismo. Recuperado 19 de noviembre de 2018, de <https://www.turismo.gob.ec/ecuador-megadiverso-y-unico-en-el-centro-del-mundo/>

Miriam Ganchozo; Alfredo Loor. (2015). *Plan estratégico para el desarrollo del turismo en la comunidad Piedra de Plata, Cantón Pichincha- Provincia Manabí*. Escuela Politécnica Agropecuaria de Manabí “Manuel Félix López”, Calceta. Recuperado de <http://repositorio.espam.edu.ec/bitstream/42000/148/1/Miriam%20Ganchozo%20-%20Alfredo%20Loor.pdf>

Municipio de Bolívar. (2014). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial cantón Bolívar. Recuperado de <http://www.gadbolivar.gob.ec/assets/plan-de-desarrollo-y-ordenamiento-territorial-2015-2026.pdf>

Tapella, E. (2007). EL MAPEO DE ACTORES CLAVES, 18.

Telégrafo. (2018, julio 15). Los jóvenes ecuatorianos aún se inclinan por carreras tradicionales. Recuperado 13 de diciembre de 2018, de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/sociedad/6/jovenes-ecuatorianos-inclinacion-carreras-tradicionales>

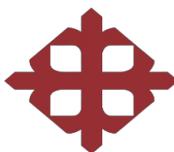
UNWTO. (s. f.). Entender el turismo: Glosario Básico | Comunicación. Recuperado 22 de noviembre de 2018, de <http://media.unwto.org/es/content/entender-el-turismo-glosario-basico>

UNWTO, O. (2018). *El turismo y los Objetivos de Desarrollo Sostenible – Buenas prácticas en las Américas*. (World Tourism Organization (UNWTO), Ed.). World Tourism Organization (UNWTO). <https://doi.org/10.18111/9789284419937>

Zarrillo, S., Gaikwad, N., Lanaud, C., Powis, T., Viot, C., Lesur, I., ... Valdez, F. (2018). The use and domestication of *Theobroma cacao* during the mid-Holocene in the upper Amazon. *Nature Ecology & Evolution*, 2(12), 1879-1888. <https://doi.org/10.1038/s41559-018-0697-x>

Apéndices

Apéndice A. Modelo encuesta



UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

Proyecto de titulación de la Universidad Católica Santiago de Guayaquil:

Propuesta de Plan estratégico para el producto turístico cacao centenario en los cantones Bolívar y Pichincha de la provincia de Manabí

**ENCUESTA DIRIGIDA A LA DEMANDA TURISTICA DEL PRODUCTO
TURÍSTICO CACAO CENTENARIO**

Objetivo: La presente encuesta tiene como objetivo determinar el perfil, necesidades y preferencias de la demanda potencial del producto turístico cacao centenario. Se le agradece de antemano por su tiempo y colaboración.

1. Origen:

Nacional ()

Extranjero ()

Lugar de procedencia: _____

2. Género:

M_____ F_____

3. Edad:

16 a 26 ()

38 a 48 ()

27 a 37 ()

49 a 59 ()

De 60 en adelante ()

4. Nivel de Educación:

Secundaria ()

Postgrado ()

Universitario ()

Otra _____

En caso de que su opción sea universidad, indique su carrera:

5. ¿Cuándo viaja, en compañía de quién lo hace?

Solo ()

Familia ()

En pareja () Amigos ()

Familia ()

Otro _____

6. ¿Estaría interesado en vivir una experiencia de agroturismo, visitando fincas agroturísticas con plantaciones de cacao de fino aroma orgánico, con más de cien años de antigüedad, que además son la materia prima para la producción de reconocidas marcas de chocolate a nivel mundial en los cantones Bolívar y Pichincha de la Provincia de Manabí?

si ()

no ()

¿Por qué? _____

7. ¿Qué tipo de actividades le gustaría realizar? Marque máximo 3 opciones

Actividades de siembra y cosecha de cacao ()

Taller de elaboración de su propio chocolate, rompopo y mermeladas ()

Observación de flora y fauna ()

Taller artesanal tejiendo su propio sombrero de paja Macora ()

Camping ()

Otro _____

8. ¿Qué tipo de servicios le gustaría incluir en su viaje de visita a las fincas de cacao ancestral?

Alojamiento ()

Alimentación ()

Transporte ()

Todas las anteriores ()

9. ¿Existe alguna facilidad o servicio adicional que requeriría para disfrutar su visita?

10. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por persona, por dos días una noche (incluyendo alojamiento), para disfrutar de un producto turístico en el que se realizarán visitas a fincas agroturísticas, observación de plantaciones de cacao de fino aroma orgánico de más de cien años, en la que usted pueda elaborar su propio chocolate, rompopo y mermeladas a base de cacao?

_____ (respuesta libre)

Apéndice B. Fichas de atractivos turísticos

Plantaciones de cacao

FICHA PARA EL LEVANTAMIENTO Y JERARQUIZACIÓN DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS																	
Código del atractivo:	1	3	1	1	#N/A	#N/A	A	N	0	6	#N/A	#N/A	0	1	0	0	0
	Provincia		Cantón		Parroquia		Categoría		Tipo		Subtipo		Jerarquía		Atractivo		
1. DATOS GENERALES																	
1.1 Nombre del Atractivo Turístico																	
Plantaciones de cacao de fino aroma de origen centenario																	
1.2 Categoría					1.3 Tipo					1.4 Subtipo							
ATRATIVOS_NATURALES					BOSQUES					HÚMEDO							
2. UBICACIÓN DEL ATRACTIVO TURÍSTICO																	
2.1 Provincia					2.2 Cantón					2.3 Parroquia							
MANABÍ					PICHINCHA												
2.4 Calle Principal					2.5 Número					2.6 Transversal							
2.7 Barrio, Sector o Comuna					2.8 Sitio poblado más cercano												
COMUNIDAD PIEDRA DE PLATA					PARROQUIA MEMBRILLO												
2.9 Latitud (grados decimales)					2.10 Longitud (grados decimales)					2.11 Altura (msnm)							
-0.826296					-79.882647					Click							
2.12 Inmerso en Espacio Turístico					SI					NO					S/I		
2.12.1 Nombre del Espacio Turístico:																	
Observaciones:																	
3. CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS																	
SI					NO					S/I							
3.1 Clima			HÚMEDO			3.2 Temperatura(°C)			30°C			3.3 Precipitación Pluviométrica (mm)					
4. ACCESIBILIDAD AL ATRACTIVO TURÍSTICO																	
4.1 Tipo de Ingreso (U)					SI					NO					S/I		
4.1.1 Libre (Continuar 4.1.4)			0			4.1.2 Restringido (Continúa observaciones)			2			4.1.3 Pagado (Continuar siguiente)				0	
4.1.3.1 Precio (Tarifa mínima y máxima):					a. Desde \$					0					b. Hasta \$		0
4.1.3.2 Forma de Pago (M):					a. Efectivo					b. Dinero Electrónico							
					c. Tarjeta de Débito					d. Tarjeta de Crédito							
					e. Transferencia Bancaria					f. Cheque							
4.1.4 Horario:			a. Hora de Ingreso:			09:00			b. Hora de Salida:			17:00					

4.1.5 Atención (U):		a. Todos los días	0	c. Fines de Semana y Feriados	0	
		b. Sólo días hábiles	2	d. Otro.	0	
		Especifique:				
Observaciones:		El atractivo natural, se encuentra ubicado en una hacienda privada.				
4.2 Temporalidad (M)		SI	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	S/I	
a. Alta (meses)		Especifique: Mayo a diciembre				
b. Baja (meses)		Especifique: Enero a Abril				
Observaciones:		Temporada de lluvia, es factor de temporada baja.				
4.3 Facilidades para personas con discapacidad (M).		SI	0	NO	S/I	
a. Rampas		b. Baterías Sanitarias adecuadas		c. Personal Calificado		
d. Sistema Braille		e. Otro		Especifique:		
Observaciones:						
5. CONECTIVIDAD AL ATRACTIVO TURÍSTICO		SI	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	S/I	
5.1 Acceso (M)		SI	2	NO	S/I	
5.1.1 Terrestre (U)	a. Primer Orden	0	Estado (U)	Bueno	Regular	Malo
	b. Segundo Orden	1		Bueno	Regular	Malo
	c. Tercer Orden	1		Bueno	Regular	Malo
5.1.2 Acuático (U)	a. Marítimo	0	Describir:			
	b. Lacustre	0	Describir:			
	c. Fluvial	0	Describir:			
5.1.3 Aéreo	0	Describir:				
Observaciones:		Las carreteras al atractivo se encuentran empedradas.				
5.2 Comunicación (M)		SI	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	S/I	
5.2.1 Telefonía (M)		0	a. Fija	b. Móvil	c. Satelital	
5.2.2 Conexión a Internet (M)		0	a. Línea Telefónica	b. Cable	c. Satélite	
			d. Redes inalámbricas	e. LMDS	f. Telefonía Móvil	
5.2.3 Radio Portátil (U)		0	SI	NO		
Observaciones:		se puede acceder a comunicarse si cuenta con telefonía Cnt o movistar.				
5.3 Señalización (M)		SI	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	S/I	
a. Señalización de aproximación al sitio		0	Estado (U)	Bueno	Regular	Malo
b. Señalética en el sitio		0		Bueno	Regular	Malo

Observaciones:							
5.4. Poblado Urbano Cercano más importante		SI	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>	S/I	
5.4.1 Nombre del Poblado Urbano más importante: Parroquia Membrillo							
a. Distancia del atractivo al Poblado urbano más cercano:		10	Km	b. Tiempo de viaje al poblado urbano más cercano:	00:15:00	minutos	
Observaciones:							
5.5. Tipo de Transporte y Frecuencia (M)		SI	<input checked="" type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>	S/I	
5.5.1 Tipo	5.5.2 Frecuencia						
	a. Diaria	b. Semanal	c. Mensual	d. Eventual			
a. Bus	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
b. Busetas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
c. Automóvil	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
d. 4x4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
e. Tren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
f. Barco	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
g. Lancha / Canoa/ Bote	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
h. Avión							
i. Avioneta							
j. Helicóptero							
k. Otro	Especifique:						
Observaciones:							
6. PLANTA TURÍSTICA / COMPLEMENTARIOS		SI		NO		S/I	
6.1 Planta Turística (M)		SI		NO		S/I	
a. Alojamiento	0	Establecimientos registrados:	0	Habitaciones:	0	Plazas:	0
b. Alimentos y Bebidas	0	Establecimientos registrados:	0	Mesas:	0	Plazas:	0
c. Agencias de viaje/Operadoras	0	Establecimientos Registrados:	0				
d. Intermediación	Especifique:						
e. Transporte o movilización interno	0	Especifique:					
f. Guianza	0	Especifique:					
g. Otros	0	Especifique:					
Observaciones:							

6.2 Facilidades en el entorno al atractivo (M)		SI	0	NO	SI			
6.2.1 Categoría	6.2.2. Tipo (M)	6.2.3 Cant.	6.2.4 Administrador	6.2.5 Coordenadas		6.2.6 Estado (U)		
				a. Lat.	b. Long.	B	R	M
a. De apoyo a la gestión turística	Punto de Información abierto							
	Punto de información cerrado							
	I-Tur							
	Centro de interpretación							
	Centro de facilitación turística							
	Centro de recepción - equipamiento de visitantes							
b. De observación y vigilancia	Miradores							
	Torres de avistamiento de aves							
	Torres de observación de salvavidas							
c. De recorrido y descanso	Senderos							
	Estaciones de sombra y descanso							
	Áreas de Acampar							
	Puentes de acceso a senderos							
	Refugio de alta montaña							
	Muelle							
d. De servicio	Área de servicio de alimentación							
	Garitas de guardiana							
	Baterías sanitarias							
	Estacionamientos							
e. Otros	Especifique:							
Observaciones:								
6.3 Complementarios (M)		SI	0	NO	SI			
a. Casa de cambio	b. Alquiler y venta de equipo especializado			c. Venta de Artesanías y merchandising				
f. Cajero automático	e. Taxis			h. Otro	Especifique:			
Observaciones:								
7. ESTADO DE CONSERVACIÓN E INTEGRACIÓN ATRACTIVO / ENTORNO		SI		NO	SI			
7.1 Atractivo (U)		SI		NO	SI			

6.2 Facilidades en el entorno al atractivo (M)		SI	0	NO	S/I			
6.2.1 Categoría	6.2.2. Tipo (M)	6.2.3 Cant.	6.2.4 Administrador	6.2.5 Coordenadas		6.2.6 Estado (U)		
				a. Lat.	b. Long.	B	R	M
a. De apoyo a la gestión turística	Punto de Información abierto							
	Punto de información cerrado							
	I-Tur							
	Centro de interpretación							
	Centro de facilitación turística							
	Centro de recepción - equipamiento de visitantes							
b. De observación y vigilancia	Miradores							
	Torres de avistamiento de aves							
	Torres de observación de salvavidas							
c. De recorrido y descanso	Senderos							
	Estaciones de sombra y descanso							
	Áreas de Acampar							
	Puentes de acceso a senderos							
	Refugio de alta montaña							
	Muelle							
d. De servicio	Área de servicio de alimentación							
	Garitas de guardiamía							
	Baterías sanitarias							
	Estacionamientos							
e. Otros	Especifique:							
Observaciones:								
6.3 Complementarios (M)		SI	0	NO	S/I			
a. Casa de cambio	b. Alquiler y venta de equipo especializado			c. Venta de Artesanías y merchandising				
f. Cajero automático	e. Taxis			h. Otro	Especifique:			
Observaciones:								
7. ESTADO DE CONSERVACIÓN E INTEGRACIÓN ATRACTIVO / ENTORNO		SI		NO	S/I			
7.1 Atractivo (U)		SI		NO	S/I			

a. Conservado	0	b. Alterado	0	c. En proceso de deterioro	3	d. Deteriorado	0
Observaciones: En la actualidad las plantaciones de cacao están teniendo problemas de plaga.							
7.1.1 Factores de deterioro (M)		SI		NO		S/I	
7.1.1.1 Naturales (M)		7.1.1.2 Antrópicos (M)					
a. Erosión	a. Actividades Agrícolas		b. Actividades Ganaderas		c. Actividades Forestales		
b. Humedad	d. Actividades Extractivas / Minería		e. Actividades Industriales		f. Negligencia / Abandono		
c. Desastres Naturales	g. Huaquearía		h. Conflicto de tenencia		i. Condiciones de uso y exposición		
d. Flora/Fauna	j. Escaso o nulo mantenimiento		k. Contaminación del Ambiente		l. Generación de residuos		
e. Clima	m. Expansión urbana		n. Conflicto Político / Social		o. Desarrollo Industrial / Comercial		
Otro	Especifique:						
Observaciones:							
7.2 Entorno (500 m) (U)		SI		NO		S/I	
a. Conservado	0	b. Alterado	0	c. En proceso de deterioro	2	d. Deteriorado	0
Observaciones:							
7.2.1 Factores de deterioro (M)		SI		NO		S/I	
7.2.1.1 Naturales (M)		7.2.1.2 Antrópicos (M)					
a. Erosión	a. Actividades Agrícolas		b. Actividades Ganaderas		c. Actividades Forestales		
b. Humedad	d. Actividades Extractivas / Minería		e. Actividades Industriales		f. Negligencia / Abandono		
c. Desastres Naturales	g. Huaquearía		h. Conflicto de tenencia		i. Condiciones de uso y exposición		
d. Flora/Fauna	j. Falta de mantenimiento		k. Contaminación del Ambiente		l. Generación de residuos		
e. Clima	m. Expansión urbana		n. Conflicto Político / Social		o. Desarrollo Industrial / Comercial		
Otro	Especifique:						
Observaciones:							
7.3 Armonía con el paisaje natural o cultural que lo rodea		SI		NO		S/I	
a. El atractivo guarda armonía con el entorno (U)	SI	0		NO			
Observaciones:							
7.4. Declaratoria del Atractivo /Espacio/Destino		SI	0	NO		S/I	
a. Denominación:	b. Fecha de declaración:		c. Alcance:				
Observaciones:							
7.5 Amenazas Naturales (M)		SI		NO		S/I	

7.5.1 Geológicas (M)		7.5.2 Meteorológicas (M)	
a. Sismos		a. Huracanes	
b. Erupciones volcánicas		b. Deslizamientos	
c. Movimientos en masa-deslizamientos		c. Marejadas	
d. Fallas Geológicas		d. Inundaciones	
Otro	Especifique:		
Observaciones:			
8. HIGIENE Y SEGURIDAD TURÍSTICA		SI	NO
		SI	SI
8.1 Agua (M)		SI	NO
		2	SI
a. Potable	b. Pozo	c. Tanquero	
d. Entubada	e. Río, vertiente, acequia o canal	f. Lluvia	
g. Otro	Especifique:		
Observaciones:			
8.2 Energía Eléctrica (M)		SI	NO
		2	SI
a. Red de empresa eléctrica de Servicio Público:	b. Panel Solar	c. Generador de corriente eléctrica	
d. Otro	Especifique:		
Observaciones:			
8.3 Servicio de Alcantarillado (M)		SI	NO
		0	SI
a. Red Pública	b. Pozo Ciego	c. Pozo Séptico	d. Con descarga directa al mar, río o quebrada
e. Letrina	f. Otro	Especifique:	
Observaciones:			
8.4 Gestión de residuos generados por la actividad turística (M)		SI	NO
		0	SI
a. Manejo de desechos (SR)	b. Carro Recolector	c. Terreno baldío o quebrada	d. Quema de basura
e. Basura arrojada al río, acequia o canal	f. Basura enterrada	g. Otro	Especifique:
Observaciones:			
8.5 Salud (más cercano) (M)		SI	NO
		2	SI
a. Hospital o Clínica	b. Puesto / Centro de salud	c. Dispensario Médico	d. Personal Capacitado en primeros auxilios y botiquín
0	0	2	0
Observaciones:			
8.6 Seguridad (M)		SI	NO
		0	SI
a. Privada	b. Policía Nacional	2	c. Policía Metropolitana / Municipal

d. Otra	Especifique:			
Observaciones:				
9. POLÍTICAS Y REGULACIONES		SI	NO	SI
9.1. El atractivo se halla dentro de la planificación turística territorial (GAD'S) (U):		SI	0	NO
		Especifique:		
9.2. Se cumple con la normativa para actividades que se practican en el atractivo (U):		SI	0	NO
		Especifique:		
9.3. Nombre del Administrador:		Martín Parraga		
9.4. Tipo de Administrador (U)				
a. Público	b. Privado	c. Comunitario	d. Otro	Especifique:
9.5. Contacto				
a. Nombre:		Martín Parraga		b. Teléfono/Celular:
c. Correo Electrónico:			d. Página WEB:	
Observaciones:				
10. ACTIVIDADES QUE SE PRACTICAN (U)		SI	NO	SI
10.1 ATRACTIVOS NATURALES (M)		SI	NO	SI
10.1.1 En el Agua (M)		SI	0	NO
		SI		
a. Buceo	b. Kayak de mar / lacustre	c. Kayak de Río		
d. Kite Surf	e. Rafting	f. Snorkel		
g. Surf	h. Tubing	i. Regata		
j. Paseo en Panga / Bote / Lancha	k. Paseo en Moto Acuática / Parasailing / Esqui	l. Banana / Inflables		
m. Pesca Deportiva	n. Otro	Especifique:		
Observaciones:				
10.1.2 En el Aire (M)		SI	0	NO
		SI		
a. Alas Delta	b. Canopy	c. Parapente	d Otro	Especifique:
Observaciones:				
10.1.3 En Superficie Terrestre (M)		SI	0	NO
		SI		
a. Montañismo	b. Escalada	c. Senderismo		
d. Cicloturismo	e. Canyoning	f. Exploración de cuevas		
g. Actividades Recreativas	h. Cabalgata	i. Caminata		
j. Camping	k. Pícnic	l. Observación de flora y fauna		

m. Fotografía	n. Otro	Especifique:			
Observaciones:					
10.2 ATRACTIVOS CULTURALES (U)		SI	NO	S/I	
10.2.1 Tangibles (M)		SI	NO	S/I	
a. Recorridos Guiados / Autoguiados	0	b. Exposiciones Temáticas Permanentes, Temporales y Eventuales	0	c. Exhibición de piezas, muestras, obras, etc., originales.	0
d. Presentaciones o Representaciones en vivo	0	e. Muestras Audiovisuales	0	f. Actividades Vivenciales y/o Lúdicas	0
g. Fotografía	0	h. Información del lugar	0	i. Visita a Talleres	0
j. Otro	0	Especifique:			
Observaciones:					
10.2.2 Intangibles (M)		SI	NO	S/I	
10.2.2.1. Origen:	a. Ancestral	b. Histórico	c. Contemporáneo		
10.2.2.2. Simbolismo:	10.2.2.3. Fecha de celebración:				
10.2.2.4. Periodicidad:	a. Anual	b. Ocasional	c. Otro		
10.2.2.5. Portadores:	a. Individuos	b. Colectivos	c. Instituciones		
10.2.2.6. Mantiene Costumbres y tradiciones:	SI	0	NO		
10.2.2.7. Características Específicas distintivas:					
10.2.2.8. Existe Información al respecto del Evento:	SI	0	NO		
10.2.2.9. Nivel de Organización:	a. Bueno	0	b. Regular	0	c. Malo
Observaciones:					
II. DIFUSIÓN Y MEDIOS DE PROMOCIÓN DEL ATRACTIVO		SI	NO	S/I	
11.1. Nivel de difusión del atractivo (U)		SI	NO	S/I	
a. Local	1	b. Regional	2	c. Nacional	0
d. Internacional	0				
Observaciones:					
11.2. Medios de Promoción del Atractivo (M)		SI	0	NO	S/I
a. Página WEB	URL:				
b. Red Social	Nombre:				
c. Revistas Especializadas	Nombre:				
d. Material POP	Nombre:				
e. Oficina de Información Turística	Nombre:				
f. Medios de comunicación (radio, tv, prensa)	Especifique:				
g. Otro	Especifique:				

Observaciones:					
11.3. Asociación con otros Atractivos (mínimo 4)		SI	NO	SI	
a. Nombre del atractivo	b. Distancia (km)	c. Tiempo (h/m aprox.)	d. Coordenadas Geográficas		
			1. Latitud (grados decimales)	2. Longitud (grados decimales)	
Quinta Colina del Sol	38km	00:45:00	-0.846054	-80.120910	
Represa "La Esperanza"	20km	00:30:00	-0.884546	-80.058701	
Sede Asociación Pepa de Oro de Membrillo	15km	00:15:00	-0.849288	-79.934140	
Destilación de alcohol cantón Junín	52km	01:00:00	-0.928433	-80.205130	
Observaciones:					
12. TIPO DE VISITANTE Y AFLUENCIA (M)		SI	NO	SI	
12.1 Afluencia (M)	12.2 Tipo (U)		12.3 Frecuencia (U)		
a. Local 0	a. Turista 0	b. Excursionista 0	a. Alta 0	b. Media 0	c. Baja 0
b. Nacional 0	a. Turista 0	b. Excursionista 0	a. Alta 0	b. Media 0	c. Baja 0
c. Extranjera 0	a. Turista 0	b. Excursionista 0	a. Alta 0	b. Media 0	c. Baja 0
Observaciones:					
13. RECURSO HUMANO		SI	NO	SI	
13.1. Personal especializado en turismo (U):		SI 0	No	Especifique:	
13.2. Nivel de instrucción (U)					
Primaria 0	Secundaria 2	Tercer Nivel 0	Cuarto Nivel 0	Otro 0	Especifique:
13.3 Manejo de Idiomas (M)					
a. Inglés	b. Alemán	c. Francés	d. Italiano	e. Chino	f. Otro
Observaciones: La comunidad solo habla el idioma español					
14. DESCRIPCION DEL ATRACTIVO		SI	NO	SI	
Las plantaciones de cacao centenario tienen entre 100 y 150 años de antigüedad, además de que solo existen 9 árboles hasta la actualidad. Por otro lado el cacao producido por estas plantaciones son la base para elaborar el chocolate más caro del mundo denominado como TO'AK, marca reconocida a nivel mundial.					

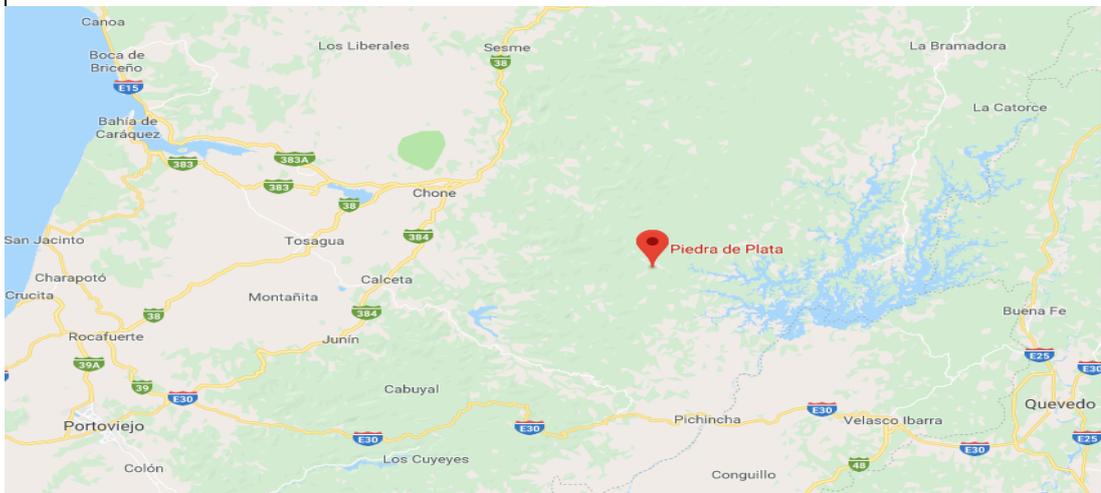
15. ANEXOS SI NO S/I

a. Archivo Fotográfico (dos)



Fuente: Ayala, Roxana; Rivera Andrea

c. Ubicación gráfica del Atractivo



Fuente: Google maps

FIRMAS DE RESPONSABILIDAD (Obligatorio)

FIRMAS DE RESPONSABILIDAD (Obligatorio)		
ELABORADO POR:	VALIDADO POR:	APROBADO POR:
Apellido y Nombre Andrea Elizabeth Rivera Pacheco; Roxana Caroline Ayala Sisa	Apellido y Nombre	Apellido y Nombre
Institución Universidad Católica Santiago de Guayaquil	Institución	Institución
Cargo Estudiantes	Cargo	Cargo
Correo Electrónico	Correo Electrónico	Correo Electrónico
Teléfono 986519844	Teléfono	Teléfono
Firma	Firma	Firma
Fecha 26.12.2018	Fecha	Fecha

Apéndice C: Ficha de atractivo turístico: sede Asociación La Pepa de Oro de Membrillo

FICHA PARA EL LEVANTAMIENTO Y JERARQUIZACIÓN DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS																							
Código del atractivo:	1	3	0	2	#N/A	#N/A	M	C	0	3	0	3	0	1	0	0	0						
	Provincia		Cantón		Parroquia		Categoría		Tipo		Subtipo		Jerarquía		Atractivo								
1. DATOS GENERALES																							
1.1 Nombre del Atractivo Turístico																							
Asociación Pepa de Oro de Membrillo																							
1.2 Categoría						1.3 Tipo						1.4 Subtipo											
MANIFESTACIONES_CULTURALES						REALIZACIONES_TÉCNICAS_Y_CIENTÍFICAS						EXPLOTACIONES AGROPECUARIAS Y PESQUERAS											
2. UBICACIÓN DEL ATRACTIVO TURÍSTICO																							
2.1 Provincia						2.2 Cantón						2.3 Parroquia											
MANABÍ						BOLÍVAR																	
2.4 Calle Principal						2.5 Número						2.6 Transversal											
VIA A MEMBRILLO A 500 METROS DEL CEMENTERIO S/N VIA A MEMBRILLO																							
2.7 Barrio, Sector o Comuna						2.8 Sitio poblado más cercano																	
						Pichincha																	
2.9 Latitud (grados decimales)						2.10 Longitud (grados decimales)						2.11 Altura (msnm)											
-0.846654						-79.9287372						107 msnm											
2.12 Inmerso en Espacio Turístico						SI						NO						S/I					
2.12.1 Nombre del Espacio Turístico:																							
Observaciones:																							
3. CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS																							
SI						NO						S/I											
3.1. Clima variable						3.2 Temperatura(°C) 18 - 25 °C						3.3 Precipitación Pluviométrica (mm) 1000 - 2000 mm											
4. ACCESIBILIDAD AL ATRACTIVO TURÍSTICO																							
SI						NO						S/I											
4.1 Tipo de Ingreso (U)																							
SI						NO						S/I											
4.1.1 Libre (Continuar 4.1.4) 3						4.1.2 Restringido (Continuar observaciones) 0						4.1.3 Pagado (Continuar siguiente) 0											
4.1.3.1 Precio (Tarifa mínima y máxima):						a. Desde \$ 0						b. Hasta \$ 0											
4.1.3.2 Forma de Pago (M):						a. Efectivo						b. Dinero Electrónico											
						c. Tarjeta de Débito						d. Tarjeta de Crédito											
						e. Transferencia Bancaria						f. Cheque											
4.1.4 Horario:						a. Hora de Ingreso: 00:00						b. Hora de Salida: 00:00											
4.1.5 Atención (U):						a. Todos los días 3						c. Fines de Semana y Feriados 0											
						b. Sólo días hábiles 0						d. Otro. 0 Especifique:											
Observaciones:																							
4.2 Temporalidad (M)																							
SI						NO						S/I											
a. Alta (meses)						Especifique:																	
b. Baja (meses)						Especifique:																	
Observaciones:																							
4.3 Facilidades para personas con discapacidad (M).																							
SI						0						NO						S/I					
a. Rampas						b. Baterías Sanitarias adecuadas						c. Personal Calificado											
d. Sistema Braille						e. Otro						Especifique:											
Observaciones:																							

5. CONECTIVIDAD AL ATRACTIVO TURÍSTICO		SI	NO	S/I			
5.1 Acceso (M)		SI	NO	S/I			
		1					
5.1.1 Terrestre (U)	a. Primer Orden	0	Bueno	Regular	Malo		
	b. Segundo Orden	1	Bueno	Regular	Malo		
	c. Tercer Orden	0	Bueno	Regular	Malo		
5.1.2 Acuático (U)	a. Marítimo	0	Describir:				
	b. Lacustre	0	Describir:				
	c. Fluvial	0	Describir:				
5.1.3 Aéreo	0	Describir:					
Observaciones:							
5.2 Comunicación (M)		SI	NO	S/I			
5.2.1 Telefonía (M)	1	a. Fija	b. Móvil	c. Satelital			
5.2.2 Conexión a Internet (M)	1	a. Línea Telefónica	b. Cable	c. Satélite			
		d. Redes inalámbricas	e. LMDS	f. Telefonía Móvil			
5.2.3 Radio Portátil (U)	1	SI		NO			
Observaciones:							
5.3 Señalización (M)		SI	NO	S/I			
a. Señalización de aproximación al sitio	0	Bueno	Regular	Malo			
b. Señalética en el sitio	0	Bueno	Regular	Malo			
Observaciones:							
5.4. Poblado Urbano Cercano más importante		SI	NO	S/I			
5.4.1 Nombre del Poblado Urbano más importante: Calceta							
a. Distancia del atractivo al Poblado urbano más cercano:		40	Km	b. Tiempo de viaje al poblado urbano más cercano:			
				50 minutos			
				horas/ minutos			
Observaciones:							
5.5. Tipo de Transporte y Frecuencia (M)		SI	NO	S/I			
5.5.1 Tipo	5.5.2 Frecuencia						
	a. Diaria	b. Semanal	c. Mensual	d. Eventual			
a. Bus							
b. Busetas							
c. Automóvil							
d. 4x4							
e. Tren							
f. Barco							
g. Lancha / Canoa/ Bote							
h. Avión							
i. Avioneta							
j. Helicóptero							
k. Otro	Especifique:						
Observaciones:							
6. PLANTA TURÍSTICA / COMPLEMENTARIOS		SI	NO	S/I			
6.1 Planta Turística (M)		SI	NO	S/I			
a. Alojamiento	0	Establecimientos registrados:	0	Habitaciones:	0	Plazas:	0
b. Alimentos y Bebidas	0	Establecimientos registrados:	0	Mesas:	0	Plazas:	0
c. Agencias de viaje/Operadoras	0	Establecimientos Registrados:	0				
d. Intermediación	Especifique:						
e. Transporte o movilización interno	0	Especifique:					
f. Guianza	0	Especifique:					
g. Otros	0	Especifique:					
Observaciones:							

6.2 Facilidades en el entorno al atractivo (M)		SI	0	NO	S/I				
6.2.1 Categoría	6.2.2. Tipo (M)	6.2.3 Cant.	6.2.4 Administrador	6.2.5 Coordenadas		6.2.6 Estado (U)			
				a. Lat.	b. Long.	B	R	M	
a. De apoyo a la gestión turística	Punto de Información abierto								
	Punto de información cerrado								
	I-Tur								
	Centro de interpretación								
	Centro de facilitación turística								
	Centro de recepción - equipamiento de visitantes								
b. De observación y vigilancia	Miradores								
	Torres de avistamiento de aves								
	Torres de observación de salvavidas								
c. De recorrido y descanso	Senderos								
	Estaciones de sombra y descanso								
	Áreas de Acampar								
	Puentes de acceso a senderos								
	Refugio de alta montaña								
	Muelle								
d. De servicio	Área de servicio de alimentación								
	Garitas de guardiana								
	Baterías sanitarias								
	Estacionamientos								
e. Otros	Especifique:								
Observaciones:									
6.3 Complementarios (M)		SI	0	NO	S/I				
a. Casa de cambio	b. Alquiler y venta de equipo especializado				c. Venta de Artesanías y merchandising				
f. Cajero automático	e. Taxis				h. Otro Especifique:				
Observaciones:									
7. ESTADO DE CONSERVACIÓN E INTEGRACIÓN ATRACTIVO / ENTORNO		SI		NO	S/I				
7.1 Atractivo (U)		SI		NO	S/I				
a. Conservado	0	b. Alterado	0	c. En proceso de deterioro	3	d. Deteriorado	0		
Observaciones:									
7.1.1 Factores de deterioro (M)		SI		NO	S/I				
7.1.1.1 Naturales (M)		7.1.1.2 Antrópicos (M)							
a. Erosión	a. Actividades Agrícolas	b. Actividades Ganaderas		c. Actividades Forestales					
b. Humedad	d. Actividades Extractivas / Minería	e. Actividades Industriales		f. Negligencia / Abandono					
c. Desastres Naturales	g. Huaquearías	h. Conflicto de tenencia		i. Condiciones de uso y exposición					
d. Flora/Fauna	j. Escaso o nulo mantenimiento	k. Contaminación del Ambiente		l. Generación de residuos					
e. Clima	m. Expansión urbana	n. Conflicto Político / Social		o. Desarrollo Industrial / Comercial					
Otro Especifique:									
Observaciones:									
7.2 Entorno (500 m) (U)		SI		NO	S/I				
a. Conservado	0	b. Alterado	0	c. En proceso de deterioro	0	d. Deteriorado	0		
Observaciones:									

7.2.1 Factores de deterioro (M)		SI	NO	S/I			
7.2.1.1 Naturales (M)		7.2.1.2 Antrópicos (M)					
a. Erosión	a. Actividades Agrícolas	b. Actividades Ganaderas	c. Actividades Forestales				
b. Humedad	d. Actividades Extractivas / Minería	e. Actividades Industriales	f. Negligencia / Abandono				
c. Desastres Naturales	g. Huaquearía	h. Conflicto de tenencia	i. Condiciones de uso y exposición				
d. Flora/Fauna	j. Falta de mantenimiento	k. Contaminación del Ambiente	l. Generación de residuos				
e. Clima	m. Expansión urbana	n. Conflicto Político / Social	o. Desarrollo Industrial / Comercial				
Otro	Especifique:						
Observaciones:							
7.3 Armonía con el paisaje natural o cultural que lo rodea		SI	NO	S/I			
a. El atractivo guarda armonía con el entorno (U)	SI	2	NO				
Observaciones:							
7.4. Declaratoria del Atractivo /Espacio/Destino		SI	0	NO	S/I		
a. Denominación:	b. Fecha de declaración:	c. Alcance:					
Observaciones:							
7.5 Amenazas Naturales (M)		SI	NO	S/I			
7.5.1 Geológicas (M)		7.5.2 Meteorológicas (M)					
a. Sismos	a. Huracanes						
b. Erupciones volcánicas	b. Deslizamientos						
c. Movimientos en masa-deslizamientos	c. Marejadas						
d. Fallas Geológicas	d. Inundaciones						
Otro	Especifique:						
Observaciones:							
8. HIGIENE Y SEGURIDAD TURÍSTICA		SI	NO	S/I			
8.1 Agua (M)		SI	2	NO	S/I		
a. Potable	b. Pozo	c. Tanquero					
d. Entubada	e. Río, vertiente, acequia o canal	f. Lluvia					
g. Otro	Especifique:						
Observaciones:							
8.2 Energía Eléctrica (M)		SI	2	NO	S/I		
a. Red de empresa eléctrica de Servicio Público:	b. Panel Solar	c. Generador de corriente eléctrica					
d. Otro	Especifique:						
Observaciones:							
8.3 Servicio de Alcantarillado (M)		SI	0	NO	S/I		
a. Red Pública	b. Pozo Ciego	c. Pozo Séptico	d. Con descarga directa al mar, río o quebrada				
e. Letrina	f. Otro	Especifique:					
Observaciones:							
8.4 Gestión de residuos generados por la actividad turística (M)		SI	0	NO	S/I		
a. Manejo de desechos (SR)	b. Carro Recolector	c. Terreno baldío o quebrada	d. Quema de basura				
e. Basura arrojada al río, acequia o canal	f. Basura enterrada	g. Otro	Especifique:				
Observaciones:							
8.5 Salud (más cercano) (M)		SI	2	NO	S/I		
a. Hospital o Clínica	0	b. Puesto / Centro de salud	0	c. Dispensario Médico	2	d. Personal Capacitado en primeros auxilios y botiquín	0
Observaciones:							
8.6 Seguridad (M)		SI	0	NO	S/I		
a. Privada	b. Policía Nacional		c. Policía Metropolitana / Municipal				
d. Otra	Especifique:	no existen UPC cercanos					
Observaciones:							

9. POLÍTICAS Y REGULACIONES		SI	NO	S/I	
9.1. El atractivo se halla dentro de la planificación turística territorial (GAD'S) (U):		SI	5	NO	Especifique:
9.2. Se cumple con la normativa para actividades que se practican en el atractivo (U):		SI	0	NO	Especifique:
9.3. Nombre del Administrador:		Luis Intriago			
9.4. Tipo de Administrador (U)					
a. Público	b. Privado	c. Comunitario	d. Otro	Especifique:	
9.5. Contacto					
a. Nombre:	Luis Intriago		b. Teléfono/Celular:	0996826270	
c. Correo Electrónico:	maryamor_83@hotmail.com		d. Página WEB:		
Observaciones:					
10. ACTIVIDADES QUE SE PRACTICAN (U)		SI	NO	S/I	
10.1 ATRACTIVOS NATURALES (M)		SI	NO	S/I	
10.1.1 En el Agua (M)		SI	0	NO	S/I
a. Buceo	b. Kayak de mar / lacustre	c. Kayak de Río			
d. Kite Surf	e. Rafting	f. Snorkel			
g. Surf	h. Tubing	i. Regata			
j. Paseo en Panga / Bote / Lancha	k. Paseo en Moto Acuática / Parasailing / Esquí	l. Banana / Inflables			
m. Pesca Deportiva	n. Otro	Especifique:			
Observaciones:					
10.1.2 En el Aire (M)		SI	0	NO	S/I
a. Alas Delta	b. Canopy	c. Parapente	d. Otro	Especifique:	
Observaciones:					
10.1.3 En Superficie Terrestre (M)		SI	0	NO	S/I
a. Montañismo	b. Escalada	c. Senderismo			
d. Cicloturismo	e. Canyoning	f. Exploración de cuevas			
g. Actividades Recreativas	h. Cabalgata	i. Caminata			
j. Camping	k. Pícnic	l. Observación de flora y fauna			
m. Fotografía	n. Otro	Especifique: experiencia agrícolas			
Observaciones:					
10.2 ATRACTIVOS CULTURALES (U)		SI	NO	S/I	
10.2.1 Tangibles (M)		SI	NO	S/I	
a. Recorridos Guiados / Autoguiados	0	b. Exposiciones Temáticas Permanentes, Temporales y Eventuales	0	c. Exhibición de piezas, muestras, obras, etc., originales.	0
d. Presentaciones o Representaciones en vivo	0	e. Muestras Audiovisuales	0	f. Actividades Vivenciales y/o Lúdicas	1
g. Fotografía	0	h. Información del lugar	0	i. Visita a Talleres	0
j. Otro	0	Especifique:			
Observaciones:					

10.2.2 Intangibles (M)		SI	NO	S/I
10.2.2.1. Origen:	a. Ancestral	b. Histórico	c. Contemporáneo	
10.2.2.2. Simbolismo:	10.2.2.3. Fecha de celebración:			
10.2.2.4. Periodicidad:	a. Anual	b. Ocasional	c. Otro	
10.2.2.5. Portadores:	a. Individuos	b. Colectivos	c. Instituciones	
10.2.2.6. Mantiene Costumbres y tradiciones:	SI	0	NO	
10.2.2.7. Características Específicas distintivas:				
10.2.2.8. Existe Información al respecto del Evento:	SI	0	NO	
10.2.2.9. Nivel de Organización:	a. Bueno	0	b. Regular	0 c. Malo 0
Observaciones:				
11. DIFUSIÓN Y MEDIOS DE PROMOCIÓN DEL ATRACTIVO		SI	NO	S/I
11.1. Nivel de difusión del atractivo (U)		SI	NO	S/I
a. Local	0	b. Regional	0	c. Nacional 0 d. Internacional 0
Observaciones:				
11.2. Medios de Promoción del Atractivo (M)		SI	0	NO S/I
a. Página WEB	URL:			
b. Red Social	Nombre:			
c. Revistas Especializadas	Nombre:			
d. Material POP	Nombre:			
e. Oficina de Información Turística	Nombre:			
f. Medios de comunicación (radio, tv, prensa)	Especifique:			
g. Otro	Especifique:			
Observaciones:				
11.3. Asociación con otros Atractivos (mínimo 4)		SI	NO	S/I
a. Nombre del atractivo	b. Distancia (km)	c. Tiempo (h/m aprox.)	d. Coordenadas Geográficas	
			1. Latitud (grados decimales)	2. Longitud (grados decimales)
Quinta Colina del Sol	38km	00:45:00	-0.846054	-80.120910
Represa "La Esperanza"	20km	00:30:00	-0.884546	-80.058701
Plantaciones de cacao centenario	15km	00:15:00	-0.826296	-79.882647
Destilación de alcohol cantón Junín	52km	01:00:00	-0.928433	-80.205130
Observaciones:				
12. TIPO DE VISITANTE Y AFLUENCIA (M)		SI	NO	S/I
12.1 Afluencia (M)		12.2 Tipo (U)		12.3 Frecuencia (U)
a. Local	0,4	a. Turista 0	b. Excursionista 0,3	a. Alta 0 b. Media 0 c. Baja 0,1
b. Nacional	0	a. Turista 0	b. Excursionista 0	a. Alta 0 b. Media 0 c. Baja 0
c. Extranjera	0	a. Turista 0	b. Excursionista 0	a. Alta 0 b. Media 0 c. Baja 0
Observaciones:				
13. RECURSO HUMANO		SI	NO	S/I
13.1. Personal especializado en turismo (U):		SI	0	No Especifique:
13.2. Nivel de instrucción (U)				
Primaria	0	Secundaria	0	Tercer Nivel 0 Cuarto Nivel 0 Otro 0 Especifique:
13.3 Manejo de Idiomas (M)				
a. Inglés	b. Alemán	c. Francés	d. Italiano	e. Chino f. Otro
Observaciones:				

14. DESCRIPCION DEL ATRACTIVO	SI	NO	S/I
-------------------------------	----	----	-----

La Asociación Pepa de Oro de Membrillo, ofrece la oportunidad de vivir la experiencia del proceso de elaboración de chocolate y recolección de cacao, centenario y CC51, es la organización de más de 80 asociados, cacaoteros con tradición y conocimientos.

15. ANEXOS	SI	NO	S/I
------------	----	----	-----

a. Archivo Fotográfico (dos)



Fuente: Ayala, Roxana; Rivera Andrea

c. Ubicación gráfica del Atractivo



Fuente: Google maps

FIRMAS DE RESPONSABILIDAD (Obligatorio)

ELABORADO POR:		VALIDADO POR:		APROBADO POR:	
Apellido y Nombre	Andrea Elizabeth Rivera Pacheco; Roxana Caroline Ayala Sisa	Apellido y Nombre		Apellido y Nombre	
Institución	Universidad Católica Santiago de Guayaquil	Institución		Institución	
Cargo	Estudiantes	Cargo		Cargo	
Correo Electrónico	roxy_caroline@hotmail.com andrea.rivera1996@hotmail.com	Correo Electrónico		Correo Electrónico	
Teléfono	0995510668	Teléfono		Teléfono	
Firma		Firma		Firma	
Fecha	6/2/19	Fecha		Fecha	

Apéndice C. Fotografías del trabajo de campo



Figura 61. Instalaciones de Asociación Pepa de Oro de Membrillo



Figura 62. Área de fermentación de Asociación Pepa de Oro de Membrillo



Figura 63. Zona de producción Hacienda Piedra de Plata



Figura 64. Área de secado Hacienda Piedra de Plata



Figura 65. Área de fermentación Hacienda Piedra de Plata



Figura 66. Familiarización con el CEFA



Figura 67 Familiarización con el sr. Luis Intriago



Figura 68. Árbol de cacao centenario #6



Figura 69. Fruto de cacao centenario



Figura 70. Hacienda Piedra de Plata



Figura 71. Visita a miradores naturales y divisores geopolíticos de los cantones Bolívar y Pichincha



Figura 72. Visita al mirador



Presidencia
de la República
del Ecuador



Plan Nacional
de Ciencia, Tecnología,
Innovación y Saberes



senescyt
Secretaría Nacional de Educación Superior,
Ciencia, Tecnología e Innovación

DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Yo, **Ayala Sisa, Roxana Caroline** con C.C: # **0705839462** y **Rivera Pacheco, Andrea Elizabeth**, con C.C: # **0931721807** autoras del trabajo de titulación: **Plan estratégico para el producto turístico cacao centenario en los cantones Bolívar y Pichincha de la provincia de Manabí** previo a la obtención del título de **INGENIERO/A EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS** en la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil.

1.- Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tienen las instituciones de educación superior, de conformidad con el Artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de titulación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.

2.- Autorizo a la SENESCYT a tener una copia del referido trabajo de titulación, con el propósito de generar un repositorio que democratice la información, respetando las políticas de propiedad intelectual vigentes.

Guayaquil, a los 14 días del mes de marzo del año 2019

Nombre: **Ayala Sisa, Roxana Caroline**

C.C: **0705839462**

Nombre: **Rivera Pacheco, Andrea Elizabeth**

C.C: **0931721807**



Presidencia
de la República
del Ecuador



Plan Nacional
de Ciencia, Tecnología,
Innovación y Saberes



senescyt
Secretaría Nacional de Educación Superior,
Ciencia, Tecnología e Innovación

REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA

FICHA DE REGISTRO DE TESIS/TRABAJO DE TITULACIÓN

TEMA Y SUBTEMA:	Plan estratégico para el producto turístico cacao centenario en los cantones Bolívar y Pichincha de la provincia de Manabí		
AUTOR(ES)	Ayala Sisa, Roxana Caroline, Rivera Pacheco, Andrea Elizabeth		
REVISOR/TUTORA	Lic. Aline Gutiérrez Northia, Mgs		
INSTITUCIÓN:	Universidad Católica de Santiago de Guayaquil		
FACULTAD:	Facultad de Especialidades Empresariales		
CARRERA:	Carrera de Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras		
TÍTULO OBTENIDO:	Ingeniero/a en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras		
FECHA DE PUBLICACIÓN:	14 de marzo del 2019	No. DE PÁGINAS:	116
ÁREAS TEMÁTICAS:	Turismo consciente y sostenible, Desarrollo de la cultura de servicio, Gestión de productos y servicios complementarios para el turismo.		
PALABRAS CLAVE/ KEYWORDS:	Agroturismo, desarrollo sostenible, sistema turístico, cacao centenario, producto turístico, demanda		
RESUMEN/ABSTRACT :			
<p>El presente estudio tiene como fin la elaboración de un plan estratégico del producto turístico cacao centenario en los cantones Bolívar y Pichincha de la provincia de Manabí. Con la ayuda de la metodología del sistema turístico diseñado por Carla Ricaurte se pudo realizar el diagnóstico actual del destino, identificando los atractivos turísticos potenciales como es el caso de las plantaciones de cacao de fino aroma de origen centenario ubicadas en la comunidad Piedra de Plata; por otro lado, se realizó el mapeo de actores claves, en el que se identificaron a los actores inmersos en el desarrollo sostenible del destino. Por último, se diseñó el plan estratégico del producto turístico cacao centenario, el cual consta de estrategias que fueron identificadas en base a la matriz FODA cruzado y que a su vez cada estrategia consta de programas con sus respectivas fichas de proyectos para ser implementado dentro del producto turístico.</p>			
ADJUNTO PDF:	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	



**Presidencia
de la República
del Ecuador**



**Plan Nacional
de Ciencia, Tecnología,
Innovación y Saberes**



senescyt
Secretaría Nacional de Educación Superior,
Ciencia, Tecnología e Innovación

CONTACTO CON AUTOR/ES:	Teléfono: +593 986 519 844 +593 995 510 668	E-mail: andreariverae1@gmail.com roxy_caroline@hotmail.com
CONTACTO CON LA INSTITUCIÓN	Nombre: Salazar Raymond María Belén	
	Teléfono: +593-4-2206950 ext. 5049	
	E-mail: maria.salazar02@cu.ucsg.edu.ec	
SECCIÓN PARA USO DE BIBLIOTECA		
Nº. DE REGISTRO (en base a datos):		
Nº. DE CLASIFICACIÓN:		
DIRECCIÓN URL (tesis en la web):		