



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

"CREACIÓN DE UNA RUTA DEL CACAO ECUATORIANO EN BASE A
SUS PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS QUE ATRAVIESE LAS
PROVINCIAS DE ESMERALDAS, GUAYAS, MANABÍ Y EL ORO"

AUTOR

Michelle Estefanía Cárdenas Vega

AÑO

2017



ESCUELA DE GASTRONOMIA

“CREACIÓN DE UNA RUTA DEL CACAO ECUATORIANO EN BASE A SUS PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS QUE ATRAVIESE LAS PROVINCIAS DE ESMERALDAS, GUAYAS, MANABÍ Y EL ORO.”

Trabajo de Titulación presentado en conformidad con los requisitos establecidos para optar por el título de Licenciado en Gastronomía

Profesor guía:

Carolina Pérez Novoa

Autor:

Michelle Estefanía Cárdenas Vega

Año

2017

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

“Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con la estudiante Michelle Cárdenas, orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación.”

Carolina Pérez Novoa

Msc. en Comunicación de Cultura Gastronómica

C. C.: 1718653585

DECLARACIÓN DEL PROFESOR CORRECTOR

“Declaro haber revisado este trabajo, dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación”.

Rodolfo Reynoso Luna

Msc. en Gastronomía y Cultura Española

C. C.: G17308042

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

“Declaro haber que este trabajo es original, de mi autoría, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes”.

Michelle Estefanía Cárdenas Vega

C. C.: 1724232671

AGRADECIMIENTOS

A mis padres, por brindarme su apoyo incondicional en cada momento de mi vida, por ser mi ejemplo a seguir y llenarme de amor todos los días.

A mis hermanas Dañe y Emily, por compartir conmigo tantos momentos juntas.

A María Emilia, por compartir junto a mí esta hermosa etapa y ser mi mayor soporte en todos los retos que se nos presentaron.

A Simone, por apoyarme emocional y profesionalmente cada vez que lo necesité.

A todos mis compañeros de Urko, porque de alguna manera formaron parte de mi experiencia.

A Dios, por darme fuerzas a diario y por poner en mi vida todas las esta etapa.

DEDICATORIA

Dedico todo el esfuerzo que puse en este trabajo a mi familia, por todo el tiempo que no les pude dar debido al trabajo o la universidad.

RESUMEN

Este trabajo tiene como objetivo destacar los aromas y sabores característicos del chocolate y cacao de cada región del Ecuador, específicamente de las provincias de Esmeraldas, Manabí, Guayas y El Oro, a través de circuitos turísticos gastronómicos. Estos circuitos se basan en el potencial gastronómico de cada provincia así como en las características organolépticas de cada chocolate producido en la zona. Mediante una investigación bibliográfica, documental y entrevistas a expertos, se determinaron sitios turísticos relacionados al cacao y chocolate, así como actividades que permitirían a los visitantes degustar y aprender sobre las diferencias organolépticas de cada chocolate. También se determinó el potencial culinario de cada lugar. Con el fin de que los circuitos sean aplicables y adaptados a la realidad turística del país, se incluyen ciertas actividades de turismo natural, de aventura y comunitario.

Para identificar y difundir las características organolépticas en cada circuito, se utilizó el estudio del centro de investigación Organolpetic Ecuador y la fundación Conservación y Desarrollo, quienes elaboraron una rueda de sabores de varios chocolates provenientes de distintas provincias, así como un mapa organoléptico que actualmente se encuentra en desuso.

En el primer capítulo, se presenta un marco teórico que describe en detalle los antecedentes históricos, técnicos, organolépticos y productivos del cacao y chocolate en el Ecuador. En el segundo capítulo se realiza un diagnóstico sobre todos los sitios y actividades turísticas relacionadas directamente e indirectamente al cacao y chocolate de cada provincia. Finalmente en el tercer capítulo se diseñan circuitos gastronómicos en base a las propiedades organolépticas, los sitios turísticos y los platos tradicionales de cada zona.

Es importante mencionar que los circuitos incluyen clases demostrativas de cocina ecuatoriana con chocolate. Estas preparaciones son diseñadas por chefs ecuatorianos con alto reconocimiento a nivel provincial y nacional.

ABSTRACT

The document's objective is to highlight the characteristic aromas and flavors of chocolate and cocoa of every region of Ecuador, specifically from Esmeraldas, Manabí, Guayas and El Oro through gastronomic tourist circuits. These circuits are based on the gastronomic potential of each province as well as the organoleptic characteristics of every chocolate produced in the area. Through a bibliographic research, documentary and interviews to experts, tourist sites were determined related with the cocoa and chocolate, as well as activities that would allow visitors to taste and learn about the organoleptic differences of each chocolate determining the culinary potential of each place. In order to make the circuits applicable and adapted to the tourism reality of the country, it includes certain activities of natural, adventure and community tourism.

In order to be able to identify and diffuse the organoleptic characteristics in each circuit, the study of the research center Organoleptic Ecuador and the foundation Conservación y Desarrollo was used, they elaborated a flavor wheel of several chocolates from different provinces, as well as an organoleptic map that is currently is not used.

The first chapter presents a theoretical framework that describes in detail the historical, technical, organoleptic and productive antecedents of cocoa and chocolate in Ecuador. In the second chapter, a diagnosis of all tourist sites and activities was made, including directly and indirectly aspects related to cocoa and chocolate from each province. Finally, in the third chapter, gastronomic circuits are designed based on the organoleptic properties, the tourist sites and the traditional dishes of each zone. It is important to mention that the circuits include demonstrative classes of Ecuadorian cuisine with chocolate. These preparations are designed by Ecuadorian chefs with high recognition at provincial and national level.

Índice del Contenido

INTRODUCCIÓN	1
PROBLEMA	2
JUSTIFICACIÓN	4
OBJETIVO GENERAL	6
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	7
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	7
1. CAPÍTULO I - Fundamentación Teórica.....	9
1.1 Definición de Cacao	9
1.2 Orígenes	9
1.3 Comercio.....	10
1.4 Cacao en América y Europa.....	11
1.5 Cacao en Ecuador.....	12
1.6 Primer boom cacaotero (1770 – 1840)	12
1.7 Segundo boom cacaotero (1870 - 1930)	13
1.8 Renacimiento	14
1.9 Tipos de cacao.....	14
1.9.1 Tipos de cacao en Ecuador.....	15
1.10 Turismo gastronómico.....	17
1.10.1 Turismo gastronómico en Ecuador.....	18
1.11 Rutas gastronómicas.....	20
1.12 Rutas gastronómicas en Ecuador.....	21
1.13 Marcas de chocolate en Ecuador	22
1.14 Organoléptica – Conservación y Desarrollo.....	24
2. CAPÍTULO II - Levantamiento de sitios, atractivos, actividades y productos turísticos	30
2.1 Sitios y productos turísticos relacionados directamente con el cacao.....	30
2.1.1 Esmeraldas.....	30
2.1.2 Manabí.....	33

2.1.3	Guayas	40
2.1.4	El Oro	46
2.2	Sitios y productos turísticos relacionados indirectamente con el cacao	49
2.2.1	Esmeraldas.....	49
2.2.2	Manabí.....	51
2.2.3	Guayas	55
2.2.4	El Oro	57
2.3	Descripción de platos típicos de cada provincia	59
2.3.1	Esmeraldas.....	59
2.3.2	Manabí.....	62
2.3.3	Guayas	63
2.3.4	El Oro	64
3.	CAPÍTULO III – Creación de los circuitos	66
3.1	Circuitos por provincias.....	66
3.1.1	Esmeraldas.....	66
Circuito de cacao y chocolate de la provincia de Esmeraldas	66	
3.1.2	Manabí.....	68
Circuito de cacao y chocolate de la provincia de Manabí	69	
3.1.3	Guayas	72
Circuito de cacao y chocolate de la provincia de Guayas.....	73	
3.1.4	El Oro.....	76
Circuito de cacao y chocolate de la provincia de El Oro.....	77	
3.2	Huecas.....	79
3.2.1	Esmeraldas.....	80
3.2.2	Manabí.....	80
3.2.3	Guayas	81
3.2.4	EL ORO.....	83
	CONCLUSIONES.....	85
	RECOMENDACIONES	86
	REFERENCIAS.....	87
	ANEXOS.....	93

Índice de Figuras

<i>Figura 1.</i> Cacao Nacional y Cacao CCN51	17
<i>Figura 2.</i> Mapa organoléptico por regiones	25
<i>Figura 3.</i> Leyenda de los sabores del chocolate	25
<i>Figura 4.</i> Rueda organoléptica. Tomado de Organoléptica	28
<i>Figura 5.</i> Pasta de cacao exhibida en la tienda Canandé.	30
<i>Figura 6.</i> Hornos de Tabuga.....	37
<i>Figura 7.</i> Chocolates de Hacienda El Castillo.	41
<i>Figura 8.</i> Elementos del cevicangre	49
<i>Figura 9.</i> Elaboración de cocadas artesanales.....	51
<i>Figura 10.</i> Variedad de dulces tradicionales en Rocafuerte	53
<i>Figura 11.</i> Mapa del circuito de Esmeraldas	68
<i>Figura 12.</i> Mapa del circuito en la provincia de Manabí	72
<i>Figura 13.</i> Mapa del circuito en la provincia de Guayas	76
<i>Figura 14.</i> Mapa del circuito en la provincia de El Oro	79

Índice de Tablas

<i>Tabla 1.</i> Productos y destinos turísticos del Ecuador	19
<i>Tabla 2.</i> Circuito Esmeraldas	66
<i>Tabla 3.</i> Circuito Manabí	69
<i>Tabla 4.</i> Circuito Guayas.....	73
<i>Tabla 5.</i> Circuito El Oro	77

INTRODUCCIÓN

El Ecuador es un país rico en gastronomía, cultura y biodiversidad. Éstos, además de muchos otros factores han permitido desarrollar de manera significativa el turismo en el país a través de los años. Sin embargo, existen varios recursos que no han sabido ser aprovechados en su totalidad. Un ejemplo de ello es el cacao fino de aroma, producto que permitió al Ecuador ampliar su economía en el siglo XIX con el “boom cacaotero” y que actualmente es la fuente de ingresos de más de 200 000 familias en todo el país.

El cacao arriba o fino de aroma posee características o propiedades organolépticas que lo hacen único. Sus aromas florales y frutales son apreciados en los más finos chocolates del mundo y lo han hecho ganar diferentes premios. Pero hablar del cacao no significa hablar solo de la materia prima de un buen chocolate, existen detrás varios factores que se ven influenciados por su consumo.

A pesar de ser un producto con gran potencial para el turismo gastronómico, ecológico, comunitario y agroturismo, no ha sabido ser aprovechado totalmente. Es por eso que través de la creación de circuitos turísticos basados en las propiedades organolépticas del cacao, utilizando diferentes atractivos turísticos relacionados con el mismo, se permite dar a conocer al mundo su historia y su potencial gastronómico. Cada circuito incluye también cocina con chocolate liderada por profesionales ecuatorianos.

Los circuitos también incluyen actividades de turismo gastronómico, de naturaleza y de aventura, con el fin de que puedan ser aplicables y adaptados a la realidad turística del país.

PROBLEMA

Según el Ministerio de Turismo, existen cuatro tipos de turismo en el Ecuador: de aventura, ecológico, comunitario y religioso (Ecuador Ama la Vida, s.f.). El turismo gastronómico no es considerado un tipo de turismo que genere ingresos económicos para el país debido a la falta de difusión de la gastronomía ecuatoriana. A través del diseño de rutas y recorridos enfocados en productos emblemáticos del país se puede lograr transmitir esta información tanto a nivel nacional como internacional.

Uno de estos productos es el cacao y en Ecuador se produce el mejor cacao del mundo. Según la Organización Internacional del Cacao, el Ecuador cubre el 63% de la cuota mundial del mercado de cacao fino de aroma (Tapia, 2014). Sin embargo, la mayoría de ecuatorianos no poseen conocimiento acerca de las zonas de mayor producción de cacao nacional ni de sus propiedades organolépticas según el territorio en donde es producido. En general, el consumidor nacional no posee conocimiento sobre su calidad.

Lamentablemente, en el país no existe una cultura de consumo de chocolate a partir de cacao fino de aroma. La mayor parte de la población opta por el chocolate comercial e industrializado, el cual no es necesariamente es producido de manera sostenible ni aplicando un sistema de comercio justo con las comunidades o agricultores encargados de producir la materia prima. “El consumo anual per cápita de chocolate en Ecuador oscila entre los 300 y 800 gramos por persona al año, mientras que en Alemania promedia los nueve kilos. Esa cifra revela que aún falta impulsar el consumo local (...)” (Chocolate Ecuador, s.f.). Por lo tanto, el consumo mayoritario de chocolate comercial impulsa la producción de cacao de menor calidad, como el CCN51, y al mismo tiempo reduce el cultivo y producción del cacao nacional o fino de aroma, poniendo en riesgo su existencia.

El cacao se puede producir en cualquier parte del país, pero su mayor producción se encuentra en la costa y Amazonía, empleando a alrededor de

20.400 productores de cacao en todo el país y utilizando más de 49 mil hectáreas (Agencia Pública de Noticias del Ecuador y Suramérica, 2014). Las provincias de Esmeraldas, Guayas, El Oro y Manabí podrían verse beneficiadas por el desarrollo de un atractivo turístico en base al cacao que brinde oportunidades a miles de familias. A continuación se detallan la cantidad de productores que podrían ser beneficiados en dichas provincias:

- Los Ríos: 4 370.
- Manabí: 3 753.
- Esmeraldas: 3 269.
- Guayas: 3 134.

Actualmente, existen estudios que determinan las características organolépticas del chocolate según su región. Los mismos fueron realizados por el Centro de Investigación Organoléptica y la Fundación de Conservación y Desarrollo, quienes crearon un mapa organoléptico de los aromas y sabores del cacao por regiones. Dicho mapa se encuentra sin uso pues aún no se han desarrollado rutas que expongan esta valiosa información que representa un atractivo turístico importante para el país.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Actualmente en el Ecuador, en provincias como Guayas y Los Ríos, existen haciendas cacaoteras que dan a conocer su producción a través de rutas de cacao. Sin embargo, estos recorridos abarcan únicamente la producción de cacao de cada provincia por separado.

Debido a su terruño, el cacao ecuatoriano posee diferentes propiedades organolépticas únicas en comparación con el cacao de otros países. A pesar de esto, no existe una ruta gastronómica en el Ecuador que difunda estas

características y permita a los turistas nacionales y extranjeros conocer y apreciar las diferentes cualidades que posee el cacao ecuatoriano. Es importante reconocer que los productos gastronómicos con mayor posicionamiento en el mundo, se distinguen por sus características organolépticas, denominación de origen, técnicas particulares de producción y el potencial para realizar catas y degustaciones en base a sus cualidades.

¿De qué manera podrían diseñarse recorridos gastronómicos en base a las características organolépticas del chocolate de las provincias de Esmeraldas, El Oro, Guayas y Manabí para la difusión de este producto como atractivo turístico gastronómico para el país?

JUSTIFICACIÓN

La variedad de cacao ecuatoriano “Nacional” cuenta con DO (Denominación de Origen) lo que significa un signo distintivo y asegura la calidad gracias a diferentes características geográficas y conocimientos específicos por parte del factor humano (Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual, 2014).

El presente proyecto busca la creación circuitos o recorridos gastronómicos del cacao y el chocolate que incluya las provincias: Esmeraldas, Guayas, Manabí y El Oro. Los circuitos estarán basados en las características organolépticas que adquiere el cacao según diferentes factores (suelo, cultivos aledaños, entre otros), y por consiguiente los diferentes chocolates elaborados a partir de éste, además de vincularlos con la gastronomía de cada provincia.

Además de beneficiar a los pequeños agricultores nacionales de cacao y a los productores de chocolate de manera económica, social y ambiental, el siguiente texto informará a la sociedad acerca de la gastronomía ecuatoriana en las diferentes provincias investigadas y sobre la cultura del consumo de cacao fino de aroma.

El cultivo del Cacao Fino y de Aroma involucra a más de 100 mil familias de las cuales el 99% son pequeños productores, los mismos se encargan de proteger la excelencia del grano siguiendo un proceso estricto para su desarrollo. La cuidadosa selección del grano y su cultivo, la cosecha de las mejores mazorcas y su almacenamiento y comercialización son factores que permiten que el Cacao Fino de Aroma sea reconocido a nivel mundial como ingrediente imprescindible para la elaboración de los mejores chocolates a nivel internacional. (Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca, 2016).

En la actualidad existen varias marcas reconocidas de chocolates ecuatorianos que utilizan cacao fino de aroma para la elaboración de sus productos. La mayoría de ellos tienen líneas de productos enfocadas en diferentes zonas del Ecuador destacando así las características de cada región. A continuación se detallan algunas de las marcas que podrían beneficiarse con la creación de los recorridos gastronómicos del cacao:

- Pacari: Esmeraldas 60%; Manabí 65%; Los Ríos 72%.
- Minka: Hacienda San Jorge 65% (Balao); Hacienda la Zambrano 70% (Calceta); Finca El Refugio 55% (Sal Si Puedes).
- Valdivian: Manabí 72%; Los Ríos 74%; Esmeraldas 78%.
- Hoja Verde: cacao orgánico de la provincia de Esmeraldas.
- Caoni: Los Ríos 55% y 77%; Esmeraldas 55% y 77%; Manabí 55% y 77%.
- Chocolate Montecristi

Por otro lado, aproximadamente 14 000 establecimientos de alimentos y bebidas se beneficiarían a partir de la creación de recorridos turísticos del cacao en las diferentes provincias por las que atravesarían dichos circuitos (Ministerio de Turismo, 2015).

En los últimos diez años, el país ha demostrado un incremento notable en el sector turístico, según el Ministerio de Turismo, la tasa de crecimiento anual ha sido del 6,51%, entre el año 2002 y 2013 la cantidad de turistas que ingresan al país aumento de 682.962 a 1' 366.269. En términos financieros, esto significa un aumento de los ingresos de US\$ 449 A US\$ 1 251,3 en el sector turístico, según cifras del Banco Central del Ecuador (2015).

Para el final del año 2015, la participación del cacao ecuatoriano en el mercado mundial ascendió un 10% en comparación al 2014. La exportación de cacao en grano fue de 236 mil toneladas métricas, los envíos de productos semielaborados llegaron a las 23 mil toneladas métricas, mientras que los productos terminados corresponden a 1,1 mil toneladas métricas exportadas (Anecacao, 2015).

El cambio de la matriz productiva del Ecuador indica que los ingresos económicos del país deben ser generados por actividades o productos de valor agregado en base al conocimiento, innovación y tecnología. Se puede clasificar al turismo y la producción del chocolate como una necesidad para cumplir este objetivo.

OBJETIVO GENERAL

Diseñar recorridos gastronómicos tematizados en el cacao y chocolate, que incluyan las provincias: Esmeraldas, Guayas, Manabí, El Oro; tomando en cuenta las propiedades organolépticas de su cacao y chocolate y vinculándolos con los platos tradicionales de cada localidad.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Fundamentar teóricamente la creación de circuitos gastronómicos basados en las propiedades organolépticas del cacao y chocolate ecuatoriano a través de fuentes de alto rigor académico.
2. Analizar la situación actual de los productores de cacao y chocolate de las localidades por las que atravesarían los circuitos gastronómicos del cacao basados en las propiedades organolépticas del mismo, atándolo a los platos tradicionales de cada localidad, para determinar las posibles actividades turísticas en base al cacao y chocolate de estas provincias.
3. Presentar a través de un informe el diseño de los diferentes circuitos gastronómicos de cacao y chocolate desarrollados en base a sus propiedades organolépticas.

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

- a) Fundamentación teórica: En la primera etapa se utilizará el método analítico-sintético, el cual según Bernal consiste en el estudio de los hechos “partiendo de la descomposición del objeto de estudio en cada una de sus partes para estudiarlas de forma individual” (Bernal, 2010) por lo tanto se analizará el cacao fino de aroma en las diferentes provincias así como sus propiedades organolépticas a través de fuentes verídicas como libros, páginas web y folletos especializados.

De igual manera, se estudiarán los platos más representativos de cada provincia para poder vincularlos con los circuitos gastronómicos.

- b) Diagnóstico: En esta etapa se usará el método cualitativo o no tradicional; que consiste en “cualificar y describir el fenómeno social a partir de rasgos determinantes (...) dentro de la situación estudiada”

(Bernal, 2010), a través de entrevistas a las oficinas turísticas de cada provincia y a profesionales gastronómicos de cada localidad. Esto se complementa con el método de medición, el cual permitirá medir los datos recopilados de manera cuantitativa. Las entrevistas se realizarán a los siguientes expertos:

- Chef Marcia Mora: profesional gastronómica de la provincia de El Oro, Directora del Centro Educativo Gastronómico, Machala.
 - Chef Cristina Cantos: profesional gastronómica de la provincia de Manabí, Profesora Escuela de Gastronomía Artes Culinarias, Manta.
 - Chef Santiago Granda: profesional gastronómico de la provincia de Guayaquil. Fundador Instituto Superior de Artes Culinarias, Guayaquil.
 - Tania Molina: fundadora de la marca de chocolate Villa Kuyaya.
 - Susana Cárdenas: dueña de la marca de chocolate Montecristo Chocolate.
 - Richard Salcedo: Coordinador de la Ruta del Cacao, Guayas.
 - Gema Ceballos: Coordinadora Zonal, Manabí.
 - María Gabriela Aulestia: Ingeniera en gastronomía, Esmeraldas.
- c) Propuesta: Con la aplicación de los métodos inductivo – deductivo y analítico-sintético se realizará el diseño de los circuitos gastronómicos según las propiedades organolépticas y la información recopilada en las entrevistas.

1. CAPÍTULO I - Fundamentación Teórica

1.1 Definición de Cacao

El cacao es la planta en forma de árbol que crece en climas amazónicos de América Central y del Sur. *Theobroma Cacao*, su nombre científico, proviene del griego *Theobroma* que significa comida de los dioses. Sus frutos son en forma de mazorcas gruesas y alargadas que llegan a medir hasta 32 cm de largo y 10 cm de ancho, su peso va de 200 gr a 1 kilo. Según el tipo de cacao y de su estado, el mismo se puede encontrar en diferentes colores: amarillo, rojo, anaranjado o marrón. Dentro de las mazorcas se encuentran las semillas cubiertas por la pulpa, la misma que es gelatinosa y dulce, parecida a la de la guanábana. Al fermentar y secar las pepas, éstas adquieren un aroma muy singular con las cuales se elaboran diferentes productos, entre ellos el chocolate (Proecuador, 2013).

Ecuador exporta el 70% del cacao fino de aroma del total mundial. El cacao fino de aroma es el cacao máspreciado por sus propiedades organolépticas. En el territorio ecuatoriano se han encontrado el mayor número de especies de cacaos silvestres. En la cuenca amazónica se descubrieron 135 especies diferentes, lo cual significa que el país posee una tierra potencial para la producción de cacao (Páez, 2015, p.27).

1.2 Orígenes

Antiguas teorías afirmaban que el cacao tuvo sus orígenes en Mesoamérica, actual territorio mexicano. La mayoría de las investigaciones hablan de que los pueblos Aztecas y Mayas utilizaban este producto como bebida de los dioses reservada únicamente para ceremonias especiales, conocida como *Xhocolatl*. La historia del encuentro entre el Emperador azteca Moctezuma con el conquistador Hernán Cortés, relata la historia de que el recién llegado español quedó tan impresionado con el sabor de la bebida que la llevó a España para después expandirse por toda Europa. Todas estas investigaciones se basaron

en rastros hallados de cacao de 3900 años de antigüedad, por lo que se creía que los pueblos mesoamericanos fueron los primeros en consumir cacao (Páez y Espinosa, 2015, p. 26).

Sin embargo, en el 2007, investigadores ecuatorianos y franceses descubrieron que en la Amazonía ecuatoriana, en la provincia de Zamora Chinchipe, específicamente en el cantón Palanda se hallaban, “(...) piezas elaboradas de cerámica, tallas en piedra y conchas, restos de textiles y sobretodo huellas de la presencia del cacao (...)” (Páez y Espinosa, 2015, p. 26) con 5 200 años de antigüedad. Entre estos hallazgos, se encontraron recipientes y botellas que contenían bebidas a base de cacao y por su tallado de personajes con dos caras se deduce que fue un recipiente para ceremonias de gran importancia que la cultura Mayo Chinchipe consideraba sagrada y especial.

Por lo tanto, el verdadero origen del cacao es ecuatoriano, debido a la antigüedad de los hallazgos encontrados por Francisco Valdez, quien dirigió la misión de investigación en el yacimiento Santa Ana-La Florida. Los vestigios encontrados en la zona, la cual pertenecía a la cultura MayoChinchipe, fueron sometidos a pruebas de carbono 14. De esta manera se comprobó que el uso del cacao tenía un uso social de aproximadamente 5 000 años (El Tiempo, 2013).

Actualmente, se conocen alrededor de 135 especies de cacao silvestres en la cuenca Amazónica. A dos de ellos, que son de consumo humano, se los denominó *Theobroma bicolor* y *Theobroma cacao*; esta palabra viene del latín y significa alimento de los dioses (Páez, 2015, p. 27).

1.3 Comercio

Entre los años 1800 a. C. y 1000 a. C., las culturas Machalilla, Chorrera y Jama Coaque representaban en lo que a alfarería, comercio y agricultura se trataba.

Se establecieron rutas de comercio que salían desde la actual Amazonía ecuatoriana y unían Centroamérica con los Andes Equinocciales (Páez, 2015, p. 38). Este tipo de intercambios fue clave para el esparcimiento del cacao en América. Además de ser considerado como alimento de los dioses, sus semillas eran utilizadas como moneda, es decir que al igual que la concha *Spondylus*, era un objeto muypreciado para el intercambio de bienes de una cultura a otra (Páez y Espinosa, 2015, p.36).

1.4 Cacao en América y Europa

Gracias a la cultura Machalilla, quienes eran conocidos por ser comerciantes y navegantes, a través de sus rutas de comercio “Mindala”, el cacao tuvo un desplazamiento en América en varias direcciones: México, Brasil, Perú y Venezuela. En el continente americano, las pepas de cacao eran utilizadas como moneda junto con la concha *Spondylus* (Páez y Espinosa, 2015, p. 36).

Uno de los mayores legados de la cultura Maya fue el convertir al cacao en una bebida, combinándolo con ingredientes como ají, maíz, miel, pimienta dulce y vainilla. Es por esto que el cacao pasa de ser bebida de la realeza a ser de consumo extendido por América y más tarde a Europa (Páez y Espinosa, 2015, p. 110).

Una vez que los conquistadores españoles descubrieron el cacao y las diferentes formas en que podía ser consumido, éste fue llevado a Europa. Los Jesuitas se encargaron de añadir a la receta original de la bebida ancestral, ingredientes como harina, leche, azúcar dando como resultado diferentes recetas que eran apreciadas por la aristocracia europea (Páez y Espinosa, 2015, p.46).

La receta y las técnicas para procesar cacao poco a poco fueron convirtiéndose en secreto de estado pero al mismo tiempo, en una competencia por adquirir este producto. En Madrid se puso de moda beber chocolate, la cual no tardó

mucho en esparcirse a través del resto del continente a través de Bélgica y Holanda, ambos países dominados por la corona española. Luego esta costumbre llegó a Italia, según la historia, por un comerciante de la ciudad de Florencia que retornaba de uno de sus viajes a España. Fue tanta la acogida de esta bebida que más tarde en ciudades como Venecia, Florencia, Perugia y Turín se iniciaron las primeras *Ciocolateries* (Páez y Espinosa, 2015, p.46).

1.5 Cacao en Ecuador

Una vez que el cacao ingresa a Europa por medio de Hernán Cortés, empieza la demanda de Cacao. Gracias a esto, Guayaquil se vuelve el centro de comercio y principal puerto de intercambio productivo; siendo México, Panamá y Perú las principales rutas comerciales. Al igual que Guayaquil, la provincia de Los Ríos, se volvió clave para la comercialización de la “Pepa de Oro” pues, a través de los ríos los campesinos transportaban el cacao hacia el puerto. Por este motivo, el cacao fino de aroma es también llamado “Cacao Arriba”, pues cuando se les preguntaba a los agricultores de dónde provenía el cacao, ellos respondían: “de río arriba” (Páez y Espinosa, 2015, p.85).

1.6 Primer boom cacaotero (1770 – 1840)

El primer boom cacaotero en el Ecuador se produce a finales del siglo XVIII, durante la época de la independencia de España. Es por eso que el chocolate se industrializa y la demanda de cacao aumenta, pues se eliminaron los aranceles y ya no existían impuestos. También aumenta notablemente la demanda en Europa.

Para este periodo existían aproximadamente tres millones de árboles y tres mil trabajadores a lo largo de las diferentes haciendas cacaoteras. Las plantaciones producían más de 100 000 cargas anuales y el 88% de las

ganancias pertenecían específicamente a diez familias. Esta época de auge termina por la fiebre amarilla (Páez y Espinosa, 2015, p. 72-79).

1.7 Segundo boom cacaotero (1870 - 1930)

Luego de que las fincas cacaoteras recuperaran sus cultivos, inicia una nueva época de producción y exportación de cacao que permite un desarrollo económico a gran escala para el país. Gracias a los grandes ingresos monetarios se da paso a la creación de los primeros bancos en el Ecuador. Adicionalmente, debido a la constante comunicación con inversionistas extranjeros, se introducen tendencias y modas europeas, especialmente de París. Vinces, la ciudad más antigua de Los Ríos, se convierte en “el París Chiquito” debido a la influencia francesa que reflejaba su arquitectura, moda, gastronomía e incluso la manera de hablar. Todos estos aspectos se desarrollaron debido a los viajes que se daban el lujo de realizar los habitantes de dicha ciudad a Europa y especialmente a Francia (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2013).

Durante esta época ya existían 80 millones de árboles a lo largo de las seis mil haciendas que juntas equivalían a 130 000 hectáreas de plantaciones. En el año 1904, el Ecuador es el líder de producción mundial de cacao (Páez y Espinosa, 2015, p. 104).

A finales del siglo XIX, en África se introdujo una especie de cacao más barato conocido como *Bulk* o común. Este cacao era de menor calidad y resistente a las plagas, por lo que una de las razones principales del fin de la época de oro del cacao. En 1911 la plaga *Monilia* destruyó las semillas del cacao y en 1914 el inicio de la primera guerra mundial da como resultado una disminución en la demanda proveniente de Europa. Finalmente, en 1930 la plaga Escoba de

Bruja destruye las plantaciones haciendo que éstas crezcan deformes. De esta manera, la pepa de oro llega a su fin (Páez y Espinosa, 2015, p. 104).

1.8 Renacimiento

A partir del año 2006, el cacao vuelve a surgir debido al alto consumo de chocolate en Europa, específicamente, 10 kg por persona por año. La evolución y producción de mejores chocolates en países como Suiza y Bélgica dan como resultado la demanda de un mejor cacao. Ecuador se posiciona como el primer productor de cacao fino de aroma (Páez y Espinosa, 2015, p. 106).

1.9 Tipos de cacao

En el mundo se conocen diferentes variedades de cacao, la mayoría de ellas se producen en países como México, Venezuela, Colombia, Madagascar, Brasil, entre otros. Pero genéticamente, algunos estudios afirman que el cacao está dividido en tres principales grupos o familias (Proecuador, 2013):

- Criollo: Es una variedad de cacao de buena calidad que estuvo muy presente en el mercado hasta el siglo XVIII y actualmente es difícil de encontrar. Representa únicamente el 10% de la producción mundial.
- Forastero: Variedad de cacao común que se utiliza para elaborar chocolate en cantidades industriales, es apreciado por su resistencia a las plagas pero no posee propiedades organolépticas de calidad. Su producción constituye el 70% de la producción mundial.
- Trinitario: A esta variedad se le considera un híbrido entre el criollo y el forastero al intentar combinar las ventajas de cada uno. Fue

cultivado en Trinidad para luego esparcirse por países como Venezuela y Ecuador. Representa el 20% de la producción mundial.

- Bulk: Este tipo de cacao aparece en el siglo XX en África y es el responsable del fin del segundo boom cacaotero del Ecuador, pues en esa época se apoderó de gran parte del mercado debido a su alta resistencia a las plagas y al mínimo de cuidados que requerían las plantaciones para su producción. Por este motivo, los mercados lo eligieron con el fin de producir en cantidades masivas.

Cabe resaltar que nuevas investigaciones han determinado que existen 10 variedades genéticas de cacao en el mundo. Dentro de éstas, el cacao ecuatoriano denominado Nacional, sigue siendo un grupo genético que solamente existe en el Ecuador; aquel que fue domesticado por la cultura Mayo Chinchipe hace 5 200 años (Páez y Espinosa, 2015, p. 48).

1.9.1 Tipos de cacao en Ecuador

En el año 2011, Ecuador obtuvo los premios “mejor cacao por su calidad floral” y “mejor grano de cacao por región geográfica” en París. Esto se debe a que en el Ecuador se puede encontrar el único cacao del mundo con Denominación de Origen. La DO significa que un producto tiene una característica geográfica específica de una región o lugar determinado “(...) utilizada para designar un producto originario de ellos y cuya calidad, reputación u otras características se deban exclusiva o esencialmente al medio geográfico en el cual se produce, incluidos los factores naturales y humanos” (IEPI, 2016).

Además de las características organolépticas como los sabores frutales y aromas florales que posee el cacao ecuatoriano, también es agrostático. El término se refiere a la propiedad que tiene el fruto de tomar aromas y sabores

de plantaciones y cultivos que se encuentran alrededor (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012, p. 49).

- Cacao Nacional o “Arriba: Representa el 70% de las exportaciones del cacao fino de aroma: Es la base de los chocolates finos pues por su genética es fino de aroma, ligeramente ácido y dulce. Es de color amarillo y con un 45% menos de grasa. Es de fácil fermentación pero susceptible a las plagas.
- Cacao CCN51: Representa el 25% de las exportaciones. Considerado un cacao común. Es una especie de cacao clonado, creado por Homero Castro Zurita en el año 1965. Sus siglas significan Colección Castro Naranjal, de la variedad del grano N°51. Es de color vino, con más de 53% de grasa, alta productividad y resistencia a las plagas. Posee un sabor ácido y su fermentación resulta larga (Anecacao, 2015).
- Cacao Sacha: Cacao originario de la Amazonía, de la provincia de Orellana. Es de color rojo anaranjado con sabor cítrico. Este tipo de cacao es considerado fuerte y con buena capacidad de producción (El comercio, 2014).



Figura 1. Cacao Nacional (izquierda) y Cacao CCN51 (derecha). Tomada de Saltaconmigo, 2013.

1.10 Turismo gastronómico

A principios del siglo XIII se iniciaron las primeras guías gastronómicas, que eran realizadas por personas de paladares “gourmet”. Estas guías eran descripciones de las mejores posadas y restaurantes en la ciudad. Uno de ellos fue Kurnosky quien con sus amigos viajaba por Francia alrededor del año 1927 en busca nuevas experiencias gastronómicas (EcuRed, 2014).

Los alimentos juegan un papel muy importante en el ámbito turístico, pues al realizar un viaje, el alimentarse será imprescindible y además será uno de los factores difíciles de olvidar además de los paisajes y monumentos (El Clima México, s.f.).

1.10.1 Turismo gastronómico en Ecuador

El verdadero atractivo turístico que posee la gastronomía ecuatoriana es la variedad, es decir la oportunidad de puede disfrutar de cuatro mundos diferentes sin tener que ir muy lejos. Cada región del país se caracteriza por distintos ingredientes, sabores, historias y tradiciones, una diferente de la otra. La disponibilidad de productos durante todo el año permite preparar deliciosos platos típicos en cualquier época del año, que aunque con los mismos ingredientes, la preparación será diferente dependiendo del lugar en donde sea elaborado.

La cocina de la costa se caracteriza por el uso de productos que ofrece el mar como camarón, pulpo, cangrejo y variedades de pescados de sal, combinados con yuca, plátano verde y maduro o arroz. Otros productos que acompañan los paltos son los cítricos, el maní, el aguacate y el coco. Por otro lado, la región Andina está muy marcada por el uso de tubérculos como la papa, mashua, ocas, mellocos y camote y de cereales como la quinua, el arroz. La utilización de carne de res, borrego, cuy, chivo y conejo están muy marcados así como los granos como el mote, el maíz, fréjol, habas, entre otros. La gastronomía Amazónica se caracteriza por el uso de diferentes pescados de agua dulce como el paiche, larvas y aves característicos de las diferentes zonas, además de productos como la yuca, el palmito, la neapia y el achiote (Ministerio de Turismo, 2013).

Según estadísticas del Ministerio de Turismo, en el 2012, el principal destino turístico visitado en Ecuador es su capital, Quito, seguido por Guayaquil y Cuenca. Esto significa que el turismo se concentra en las tres ciudades principales del país. Provincias como Loja, Tungurahua, Napo y especialmente las de la región costa como Esmeraldas, El Oro y Manta, poseen un alto potencial turístico que puede ser desarrollado de diferentes maneras, utilizando como principales recursos los productos gastronómicos de cada región además de sus atractivos naturales, culturales y de aventura.

Lamentablemente en el Ecuador no existe una clasificación que posicione de manera puntual al turismo gastronómico, si no que la rama de la gastronomía se encuentra ubicada como un subproducto del turismo cultural. Tomando en cuenta que el país posee una riqueza gastronómica tan amplia, es importante dar a conocer esta cultura de manera internacional a través de la difusión de productos autóctonos de las diferentes zonas del país.

A continuación se adjunta el cuadro de los productos y destinos turísticos con los que cuenta el Ecuador según el Ministerio de Turismo. El cuadro permite visualizar los diferentes tipos de turismo como comunitario, de naturaleza, e incluso de salud. Además del agroturismo, que engloba aquellas actividades turísticas que se llevan a cabo en un entorno natural como haciendas, fincas y plantaciones.

Circuitos generales	Circuitos generales		Parques nacionales	
Sol y playa	Sol y playa		Reservas y bosques privados	
Turismo comunitario	Turismo comunitario		Ríos, lagos, lagunas y cascadas	
Turismo cultural	Patrimonios naturales y culturales	Ecoturismo y turismo de naturaleza	Observación de flora y fauna	
	Mercados y artesanías		Turismo de deportes y aventura	
	Gastronomía			Deportes terrestres
	Shamanismo			Deportes fluviales
	Fiestas populares			Deportes aéreos
	Turismo religioso		Turismo de salud	Deportes acuáticos
	Turismo urbano			Termalismo
	Turismo arqueológico			Medicina ancestral
	CAVE, científico, académico, voluntario y educativo		Agroturismo	SPA's
Haciendas históricas	Haciendas, fincas y plantaciones			
Parques temáticos	Parques temáticos	Turismo de convenciones y congresos	Reuniones, incentivos, conferencias, exposiciones y ferias	
		Turismo de cruceros	Cruceros	

Tabla 1. Productos y destinos turísticos del Ecuador. Tomada de Mintur, 2014.

1.11 Rutas gastronómicas

Una ruta gastronómica puede definirse como un recorrido previamente planificado que conecta diferentes recursos patrimoniales, históricos, turísticos y gastronómicos de una región. En ellas se enlazan distintos productos, atracciones y servicios que contribuyen con el desarrollo económico y social de dicha región (Montecinos, A., 2013).

Una ruta gastronómica debe constar de una ciudad de origen, una estructura que enlace “(...) destinos, productos, atracciones y servicios, y actividades fundamentadas en la producción, creación, transformación, evolución, preservación, salvaguarda, consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible (...)” (Montecinos, 2013) y debe estar delimitada territorialmente.

La creación de rutas gastronómicas es de gran importancia pues gracias a ellas se dan a conocer destinos no tan conocidos dentro de un país, además se genera consciencia del patrimonio cultural gastronómico de dicho destino.

Cuando un país posee productos propios y únicos en el mundo, su valor turístico aumenta. Este es un factor que debe ser aprovechado por la industria gastronómica y turística. Varios países como España, Francia y México han sabido dar a conocer su cultura al mundo a través de las rutas turísticas que contribuyen con el desarrollo económico, social y cultural de cada país. Ecuador no se queda atrás, diferentes provincias cuentan con distintas rutas gastronómicas y turísticas como la Ruta de los Volcanes, Ruta del Spondylus, Ruta del Agua, Rutas del Cacao, entre otras (Ministerio de Turismo, 2013).

Es importante mencionar que dentro de este proyecto se utilizará la palabra “circuitos” en lugar de rutas, puesto que se refiere a recorridos más pequeños que pueden ser incluidos dentro de rutas macro.

1.12 Rutas gastronómicas en Ecuador

Algunas de las rutas enfocadas a la gastronomía ecuatoriana que se pueden encontrar son:

Ruta Gastronómica de Manabí, elaborada por la historiadora Libertad Regalado, la cual divide a Manabí en cuatro zonas gastronómicas pero también rescata el obligatorio uso de productos tradicionales como el maní, el maíz y el plátano verde (El Diario, 2010).

Ruta del Cacao en el Guayas, la cual atraviesa los cantones Yahuachi, Naranjal y Balao, donde se pueden visitar algunas de las haciendas productoras de cacao como la Hacienda Jambelí y la Hacienda Las Cañas, y a su vez, disfrutar de los diferentes atractivos turísticos de la región como el balneario de agua dulce “El Recreo” en Balao. La gastronomía también es variada pues se pueden encontrar platos como el encebollado de cangrejo y el aguado de pollo (Guayas Turístico, 2013). Esta ruta fue planificada y es promocionada por la Prefectura de Guayas.

Ruta del Azúcar en el Guayas, con los cultivos de caña de azúcar que se pueden apreciar en el cantón San Francisco de Milagro. También en el cantón de Bucay se puede conocer los trapiches y observar la producción artesanal de la caña para su transformación en productos como panela, aguardiente, productos de confitería, entre otros (Guayas Turístico, 2013).

Tour del Cacao y del Chocolate de Pacari, en el cual se ofrece un día junto a la comunidad Kichwa en Santa Rita en el cantón de Archidona, provincia de Napo. En esta experiencia se puede conocer las chakras Kichwas con sistema de permacultura de especies nativas además del proceso de cultivo, cosecha y postcosecha del cacao fino de aroma hasta la elaboración del chocolate (Pacari, s.f.).

Las prefecturas de otras provincias han diseñado rutas del cacao como es el caso de Pichincha, en donde se promociona el cacao del Nor-occidente de esta provincia.

1.13 Marcas de chocolate en Ecuador

Existen diferentes marcas reconocidas de chocolates en el país y afortunadamente en la actualidad, la mayoría se preocupa por exportar un producto de calidad para de esta manera, poner en alto el cacao ecuatoriano en los mercados internacionales. Esto lo logran a través de una relación cercana con los pequeños productores de cacao, quienes son pieza fundamental en la elaboración del chocolate. Estas industrias han logrado revalorizar “(...) la labor de los cacaocultores quienes alcanzan una economía más sustentable” (Chocolate Ecuador, s.f.).

Algunas de las marcas que comercializan chocolates elaborados con cacao fino de aroma, conocidas a nivel nacional e internacional son (Páez y Espinosa, 2015, p. 170):

- Caoni
- Hoja Verde
- Kallari
- Mashpi
- Nestlé
- Pacari
- República del Cacao
- Valdivian

- Mashpi
- Takal
- Wao
- Montecristi

Algunas de las marcas antes mencionadas ofrecen sus propios tours del cacao y chocolate en los cuales a través de diferentes actividades turísticas dan a conocer su producción, su historia y las experiencias que forman parte de la creación de su producto. Un ejemplo de ello es Pacari, que ofrece un *day tour* junto a la comunidad Kichwa de Santa Rita en la provincia de Napo. Las actividades incluyen la visita de “(...) chakras kichwas con sistemas de permacultura de especies nativas” (Pacari, 2016). Las chakras son pedazos de tierra destinados al cultivo de productos de manera sostenible y ancestral.

La marca Mashpi, de igual manera, ofrece un “paseo por la finca del chocolate” ubicada en la parroquia Pacto, provincia de Pichincha. En la misma se recorre su sistema agroforestal de cacao orgánico. Como parte de sus actividades, se relata la historia del cacao y muchos otros datos interesantes sobre el mismo. Además cuentan con un taller artesanal para los visitantes donde se puede aprender sobre todo el proceso por el que atraviesa el cacao para convertirse en chocolate.

Recorridos y experiencias muy parecidas también son ofertadas por marcas como Kallari y El Quetzal de Mindo. La importancia turística y gastronómica de este tipo de atractivos es de gran potencial pues dan a conocer de una manera dinámica el producto ecuatoriano y de la misma manera se incrementa su consumo, pues al conocer de cerca todos los factores que implica su elaboración, aumenta su valor.

1.14 Organoléptica – Conservación y Desarrollo

El centro de investigación Organoléptica y la Fundación de Conservación y Desarrollo junto a 11 asociaciones de agricultores de cacao, implementaron el proyecto de impulsar el chocolate y el cacao ecuatoriano a través de la creación de un mapa organoléptico de acuerdo a la región en la que éste es cultivado. En el mapa se pueden encontrar aromas como el ají, frutos rojos, canela, cítricos, florales, plátano, entre otros (Organoléptica, s.f.).

El mapa se encuentra dividido en once puntos específicos que representan a las diferentes asociaciones de cacaoteros. Todos los sabores se repiten en todas las regiones gracias a la diversidad que posee el cacao, pero algunos sabores se repiten solo en ciertas regiones. Las combinaciones de sabores son únicas de acuerdo a la región.

En la zona norte de la costa, principalmente en Esmeraldas, se encuentran marcados varias veces los sabores de la leche, el banano, el cacao y florales. En la región central de Los Ríos, Manabí y parte de la Sierra, se observa que destacan los sabores a madera, frutas, anís, canela, y flores. En el lado de la Amazonía se destacan los sabores a cacao, hierbas verdes y frutales.

Por el lado de la costa se denotan ciertos puntos estratégicos en los cuales se podrían desarrollar diferentes recorridos utilizando las fincas y haciendas de las asociaciones involucradas, así como los atractivos turísticos de la zona.

A continuación se detallan las once asociaciones que forman parte de este proyecto, la mayoría de ellas localizadas en la región Costa (Organoleptica, s.f.):

- **FEDERACIÓN FEDECADE:** La Federación Nacional de Productores de Cacao del Ecuador ubicada en la provincia del Guayas, El Oro y Azuay. Es una de las asociaciones de cacao más antiguas del país; tiene su sede Guayaquil y con el asesoramiento de C&D han desarrollado la infraestructura para los correctos procesos de elaboración del cacao. Actualmente, la federación está conformada por seis cooperativas y ha sido introducida en el mercado internacional, desarrollando un plan de exportación. Algunos de los sabores que presenta en el mapa son: ají, cacao, canela, frutos secos, nuez y floral.
- **ASOCIACIÓN APOV:** La Asociación de Productores Orgánicos de Vinces ubicada en Los Ríos, corazón del origen del cacao fino de aroma, cuenta con diferentes certificaciones internacionales por su cacao fino de aroma. Actualmente trabajan en proyectos para exportar productos derivados del cacao como licor, barras y polvo de cacao. Los sabores que presenta en el mapa son: plantas verdes, frutales, florales, madera, frutos secos y nuez.
- **ASOCIACIÓN APROCA:** Esta asociación ubicada en el cantón Atacames, provincia de Esmeraldas, está conformada por una diversidad cultural de afroamericanos, manabitas, lojanos y chachis comprometidos con el medio ambiente. Algunos de los sabores que presenta esta región son: plátano, leche, acaramelado, madera, floral y frutal.
- **ASOCIACIÓN BUENA SUERTE:** “Tradición, aroma y corazón” es el lema de esta asociación ubicada en Los Ríos y Guayas que empezó en el año 1995 con seis socios. Su nombre se debe al recinto del mismo

nombre en donde se ubican y actualmente cuenta con 112 socios que se han unidos atraídos por las fértiles tierras, además de ser una zona comercial que une a tres provincias: Guayas, Manabí y Los Ríos. Presenta sabores como: floral, frutal, cacao, leche y madera.

- **CORPORACIÓN CORAGRACE:** En el pueblo de Echeandia, en Bolívar, la mayoría de quienes hoy conforman esta asociación se trasladaron desde el frío de Guaranda hacia los pies de los Andes para aprender a cultivar cacao y otros productos como café, banano y naranja. Algunos de los sabores que se puede encontrar en esta zona son: ají, acaramelado, plátano y canela.
- **CORPORACIÓN COCPE:** Corporación de Organizaciones Campesinas de la Provincia de Esmeraldas. Con el objetivo de comercializar cacao a precio justo y mejorar los ingresos de sus familias, los hombres y mujeres de Quinindé crecen cada día gracias al producto de 27 organizaciones diferentes. Los sabores cítricos, florales y de plantas verdes son los que resaltan en este sector.
- **FORTALEZA DEL VALLE CORPORACIÓN:** En el valle de Manabí, los productores montubios se dedican al cultivo de cacao fino de aroma a pesar de las limitaciones de agua del sector. Desde el año 2006, este grupo de cacaoteros se ha organizado y tecnificado para lograr que su marca sea reconocida a nivel mundial. Se pueden encontrar sabores como florales, frutales, cacao y nueces.
- **UNIÓN DE ASOCIACIONES ARTESANALES ELOY ALFARO:** En Esmeraldas, cerca de la frontera con Colombia y de los conflictos se produce el “cacao de la paz”. En esta zona se destacan los sabores de ají, flores, frutas, vino y anís.

- ASOCIACIÓN ALP MISS ECUADOR: Llevan el nombre de Miss Ecuador ya que el recinto en donde se ubica su sede también se llama así, en Sucumbíos. Inicialmente producían café pero debido a la caída de los precios optaron por el cacao. Resaltan los sabores a frutos rojos, plantas verdes y cacao.
- ASOCIACIÓN SAN CARLOS: En la provincia de Orellana, en la Amazonía Ecuatoriana, esta asociación trabaja con el sistema de Escuelas de Campo Socioambientales. Algunos de los agricultores con quienes trabajan están ubicados en las zonas de amortiguamiento del Parque Nacional Yasuní. El sabor de madera, leche, nueces, cacao y frutal se encuentran en este sector.
- ASOCIACION UCOCS: Es la asociación más joven y pequeña. Ellos fomentan la producción de cacao nacional a pesar de la gran inclinación de otros productores por cultivar especies de híbridos. En la provincia de Bolívar y una parte de Los Ríos se pueden encontrar características de los sabores como: leche, madera, canela, flores, caramelo y nueces.

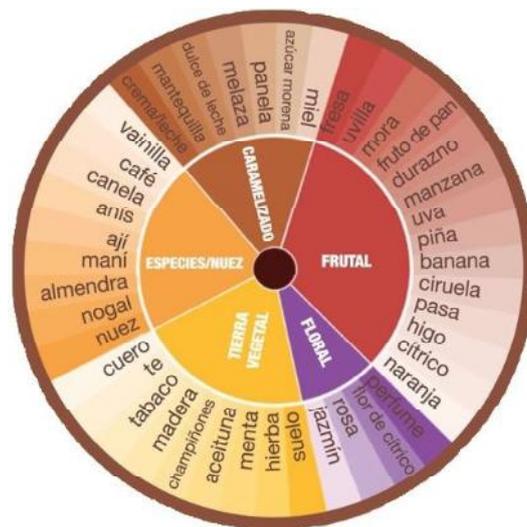


Figura 4. Rueda organoléptica. Tomado de Organoléptica, 2010.

Además del mapa organoléptico dividido en regiones, también se creó una rueda organoléptica con sabores específicos que adquiere el chocolate al ser elaborado con cacao arriba agrostático, en la cual se encuentran sabores frutales, florales, caramelizados, de especias y nueces y tierra. Esta rueda es de gran utilidad en las catas degustativas o al realizar un análisis sensorial, el cual consiste en “(...) percibir la calidad del cacao por: la vista, el gusto y el olfato” (Conservación y Desarrollo, 2010). Dichas degustaciones representan un gran atractivo turístico para el mercado, tanto nacional como internacional, de consumidores de chocolate ecuatoriano pues se puede demostrar cómo puede cambiar el sabor de una barra de chocolate dependiendo del origen del cacao con el que fue elaborado.

A pesar del potencial que posee este proyecto no se le ha sabido dar la importancia para la creación de rutas o recorridos basados en las características que presenta cada chocolate según la región de dónde provino el cacao utilizado para la elaboración del mismo.

2. CAPÍTULO II - Levantamiento de sitios, atractivos, actividades y productos turísticos

2.1 Sitios y productos turísticos relacionados directamente con el cacao

2.1.1 Esmeraldas

2.1.1.1 Cacao Canandé

Actividad turística: Visita a tienda, compra de productos

Ubicación: Ciudad de Esmeraldas. Mejía 220 y Sucre

Descripción: La marca esmeraldeña Canandé utiliza cacao fino de aroma de Quinindé y la comunidad de Timbre para elaborar diferentes productos como pasta, miel y licor de cacao. Su tienda, una pequeña construcción de caña guadúa decorada con plantas de cacao sirve para exhibir sus productos para turistas nacionales y extranjeros. El nombre Canandé está relacionado con la población de los *chachis* de Canandé. Se pueden adquirir sus productos a partir de USD \$3,00 al mismo tiempo que se contribuye con el desarrollo económico de las comunidades (Revista Líderes, 2017).



Figura 5. Pasta de cacao exhibida en la tienda Canandé. Tomada de Cacao Canandé, s.f.

2.1.1.2 Villa Kuyaya – Finca La Ponderosa

Actividad turística: Visita a finca

Ubicación: Muisne, Esmeraldas

Descripción: La marca de chocolates *single origin* de Esmeraldas “Villa Kuyaya” trabaja directamente con pequeños productores de dos diferentes fincas en Esmeraldas, adquiriendo el cacao fino de aroma a un precio justo para preservar su producción. Una de las fincas es “La Ponderosa”, ubicada en el cantón Muisne, en donde se presenta una mayor disponibilidad de productos durante todo el año. Los granos de cacao de esta región presentan notas florales y frutales, los cuales son combinados por la marca con sabores como jengibre y miel, coco y vainilla, lavanda, café, entre otros. La finca “La Ponderosa” forma parte de la asociación de cacaoteros UAPROCAE, la misma que permite al público un día de campo en la finca recorriendo las plantaciones (Comunicación personal, Tania Molina, 19 de abril de 2017).

2.1.1.3. Recinto San Vicente

Actividad turística: Visita a plantaciones de cacao

Ubicación: Recinto San Vicente, Río Verde, Esmeraldas.

Descripción: En este sector se pueden recorrer las diferentes plantaciones de cacao además de conocer los procesos de siembra y cosecha del fruto. Además, se puede degustar de la bebida caliente a base de chocolate que se elabora con cacao de la misma zona y se sirve con patacones y queso (Mintur, 2012).

2.1.1.4 Hoja Verde: Aproca

Actividad turística: Visita a la asociación.

Ubicación: Cantón Atacames, Km. 15 vía a la Unión.

Descripción: La marca de chocolates Hoja verde utiliza cacao orgánico de la provincia de Esmeraldas, principalmente de los cultivos de la asociación APROCA, pues éstos se diferencian por sus buenos procesos de

fermentación y la variedad de cualidades aromáticas que este cacao presenta (Hoja Verde, s.f.). Esta asociación está conformada por aproximadamente 400 familias con pequeñas fincas de dos o tres hectáreas cada una. La asociación ofrece visitas guiadas a las fincas por un costo de \$5,00 por persona, en donde se dan a conocer los procesos de cosecha y fermentación y las diferentes certificaciones que posee el cacao de la asociación. Se puede visitar las fincas y plantaciones además de una pequeña degustación de chocolates (Aproca, 2017).

2.1.1.5 Finca El Refugio Minka: Uoprocae

Actividad turística: Visita a finca productora de cacao

Ubicación: Cantón Sal Si Puedes, Atacames.

Descripción: Una de las fincas de las que la marca Minka obtiene su chocolate es “El Refugio” cerca de Atacames. El cacao de este sector posee sabores cítricos con notas frutales de jazmín y bromelias y sus agricultores trabajan recibiendo un precio justo por su producto (Minka, 2017).

2.1.1.6 Pichincha

La ruta en Esmeraldas tiene la alternativa de ser realizada como punto de partida en Quito, por este motivo se incluyen a continuación algunos de los atractivos turísticos que atraviesan la vía a Esmeraldas.

- El Quetzal de Mindo

Actividad turística: Tour de chocolate

Ubicación: 9 de Octubre, Mindo

Descripción: La hostería el Quetzal de Mindo, es un sitio dedicado al cacao fino de aroma y chocolate orgánico. Aquí sus dueños preparan *brownies* para sus huéspedes con el mismo chocolate que producen dentro de la hostería. El cacao es adquirido a diferentes productores

pequeños de la misma zona, pagando un precio justo por el mismo. En el tour se puede conocer el proceso de fabricación del chocolate además de la bebida ancestral a base de cacao. El costo por persona es de \$10,00 e incluye *brownies* de cortesía (El Quetzal de Mindo, s.f.).

- Mashpi

Actividad turística: Paseo por la finca de chocolate

Ubicación: Pueblo Mashpi, km 104 a Pachijal. San Miguel de los Bancos.

Descripción: La marca de chocolates Mashpi ofrece un día de campo en su finca cacaotera en donde dan a conocer los sistemas agroforestales además de la oportunidad de cosechar personalmente cacao fino de aroma y degustarlo en su forma natural. Aquí enseñan también como producir chocolate de manera artesanal y para finalizar la visita, ofrecen una degustación de chocolate en forma de fondue acompañado de frutas de temporada de la finca (Chocomashpi, 2013). La marca Mashpi, además de producir productos como pasta y crema de cacao, cacao en polvo, nibs de cacao y cascarilla de cacao también produce barras de chocolate mezcladas con diferentes ingredientes no convencionales como chocho, guayabilla, calamondín y pulpa de cacao, característica que hace muy atractivas a las barras artesanales de chocolate.

2.1.2 Manabí

2.1.2.1 Escuela De Gastronomía Artes Culinarias

Actividad turística: Clase demostrativa de cocina y recetas con cacao y chocolate

Ubicación: Manta

Descripción: La Escuela de Gastronomía Artes Culinarias es la única en la provincia de Manabí. Aquí utilizan cacao y chocolate de Manabí en sus

platos y de la misma manera la bola de cacao que utilizaban antiguamente para preparar la bebida de cacao tradicional. En esta escuela los chefs prepararán un plato con lomo fino, chocolate, vino tinto y vinagre balsámico (Comunicación personal, Chef Cristina Cantos, 18 de mayo de 2017).

2.1.2.2 Centro Turístico Quinkigua

Actividad turística: Agroturismo

Ubicación: Cantón Santa Ana

Descripción: Además de los recorridos por la represa Poza Onda para observar diferentes tipos de aves y por las plantaciones orgánicas, en esta hacienda se pueden visitar las plantaciones de cacao y preparar chocolate de manera artesanal. El centro turístico cuenta con cabañas para el alojamiento de turistas nacionales y extranjeros además de un restaurante que sirve platos tradicionales a base de ingrediente orgánicos (Ruta del Cacao Ecuador, s.f.).

2.1.2.3 Corporación Fortaleza Del Valle

Actividad turística: Visita a hacienda

Ubicación: Vía Calceta – Canuto km 12, Cantón Bolívar

Descripción: La Corporación Fortaleza del Valle se dedica a la comercialización y producción de cacao orgánico nacional fino de aroma de cerca de 600 socios de la provincia de Manabí, principalmente de los cantones Bolívar, Tosagua, Chone, Junín y Portoviejo. Su objetivo es impulsar la producción de este importante producto y al mismo tiempo brindar un comercio justo para el desarrollo económico y social de cada uno de sus miembros y sus familias. Además, para la venta al público han lanzado dos barras de chocolate al 65%, una con piña y otra con leche; las mismas que han ganado el premio “*Cocoa of excellence*” en los *International Cocoa Awards* del 2015 (Corporación Fortaleza del Valle, 2015)

2.1.2.4 Santa Ana

Actividad turística: Visita a plantaciones de cacao manabita.

Ubicación: Cantón Santa Ana

Descripción: El cacao manabita es reconocido a nivel mundial por sus sabores florales y frutales, además de los aromas principales de plátano y madera. En este sitio los visitantes tendrán la oportunidad de conocer acerca del cacao que se produce en Manabí junto a una comunidad de cacaoteros. También podrán ser parte del proceso de elaboración y degustación de chocolate (Mintur, 2012).

2.1.2.5 Río Canoa

Actividad turística: Turismo comunitario con chocolate y café

Ubicación: Parroquia Canoa

Descripción: Las mujeres de la comunidad de Río Canoa preparan con sus propias manos café y chocolate. Las técnicas que utilizan para ambos productos son bastante parecidas. En el caso del cacao, se secan las semillas en el horno de leña a fuego lento alrededor de cinco horas para luego pelarlo y molerlo hasta formar una bolita de chocolate de unos 12cm de largo. Para el café también se realiza este proceso de tueste para luego mezclarlo con azúcar y agua y pasarlo por un filtro. En total, la comunidad está conformada por 25 familias en donde las madres del hogar son las expertas en estas preparaciones que pueden ser adquiridas por los visitantes (El Diario, 2015).

2.1.2.6 Rancho La Misión

Actividad turística: Cabalgatas, agroturismo en cultivos de cacao.

Ubicación: Parroquia San Antonio, Chone.

Descripción: Este rancho está abierto al público con la posibilidad de alojamiento en las casas de madera que se alquilan a los turistas. Se pueden conocer las plantaciones de cacao, banano y otras frutas. Uno de

los atractivos turísticos es la oportunidad de pasear a caballo y disfrutar de varias preparaciones típicas del lugar (GADM Chone, 2016).

2.1.2.7 Valdivian Chocolates

Actividad turística: Cata de chocolates tematizada

Ubicación: Escuela de Gastronomía de Artes Culinarias - Manta

Descripción: Esta marca de chocolates está inspirada en una de las culturas más antiguas del continente americano. La cultura Valdivia fue la primera civilización alfarera de América que se desarrolló entre los años 3500 y 1800 a.C., se ubicaron en la costa ecuatoriana, en la península de Santa Elena. Sus emblemáticas figuras de piedra y barro llamadas Venus representan a una mujer resaltando la feminidad y la salud. La marca Valdivian representa esta cultura en sus empaques y cuenta con barras de chocolate de origen, con cacao orgánico de diferentes provincias como Esmeraldas, Manabí, Los Ríos y Orellana. Se propone una cata de estos chocolates en la Escuela de Gastronomía de Artes Culinarias en Manta.

2.1.2.8 Hacienda Il Peperoncino

Actividad turística: Agroturismo basado en cultivos de cacao.

Ubicación: Vía Pedernales – Jama, Barrio Tabuga

Descripción: La hacienda ofrece visitas diarias a turistas nacionales y extranjeros para realizar actividades como trekking, cabalgatas y pesca. Esta finca orgánica de la provincia de Manabí trabaja además con un sistema de agricultura alternativa combinando técnicas modernas con sabiduría ancestral de las comunidades cercanas; una de sus plantaciones es la de cacao. Dentro de la finca se pueden encontrar los hornos de Tabuga, reliquias de la antigua cultura Jama Coaque, los mismos que poseían la boca expuesta hacia arriba y eran utilizados para elaborar piezas de cerámica (Alvear, O. 2013).



Figura 6. Hornos de Tabuga. Tomado de Museu Virtual – Jama, 2008.

2.1.2.9 Centro Turístico La Comuna

Actividad turística: Turismo comunitario en base al cacao y chocolate.

Ubicación: Parroquia Convento - Chone

Descripción: En la parroquia Convento se encuentra ubicado el Centro Turístico La Comuna. Aquí se ha venido desarrollando el turismo comunitario gracias a la Alianza que existe entre la República de Francia y el GAD de Chone. En esta zona rural los turistas, mayormente franceses, tienen la oportunidad de ser parte de la cosecha del cacao además de degustar y preparar chocolate artesanal y probar la tradicional bebida caliente a base del mismo (La Hora, 2012).

2.1.2.10 Third Millenium Alliance-Reserva Jama-Coaque

Actividad turística: Recorrido de bosques ecuatorianos y cultivos de cacao. Degustación del plato montubio Tonga.

Ubicación: Vía Pedernales-San Vicente, Tabuga.

Descripción: La Third Millenium Alliance es una fundación dedicada a preservar los últimos restos de bosque ecuatorial de la costa en el Ecuador, que son los bosques tropicales más amenazados del mundo. Su proyecto insignia es la Reserva Ecológica Jama Coaque, que se encuentra en el

punto de transición ecológica del *hotspot* de biodiversidad Tumbes-Chocó, a lo largo de dos áreas de aves endémicas. La reserva que funciona como centro de investigación tiene como uno de sus principales programas el de la agroecología, el cual se centra en proyectos de reforestación y producción sostenible de café, cacao y banano. Esta iniciativa se lleva a cabo junto con la comunidad local de Camarones, la misma que se ve beneficiada de la producción de estos alimentos. Aquí además se puede hacer ecoturismo recorriendo el sendero que abarca tres tipos de bosques diferentes de la zona, además de degustar de las tradicionales tongas, preparadas por familias de la comunidad Camarones (Third Millenium Alliance, 2015).

2.1.2.11 Río Muchacho

Actividad turística: Agroturismo en cultivos de cacao y degustación de platos manabitas “de la granja a la mesa”.

Ubicación: Troncal del Pacífico

Descripción: En la granja orgánica y eco-lodge Río Muchacho se practica un sistema de permacultura combinado con tradiciones alimentarias locales. En los huertos orgánicos se cultiva cacao junto a una diversidad de productos locales. Aquí se ofrece una experiencia “de la granja a la mesa”, donde los visitantes tienen la oportunidad de cosechar una variedad de vegetales y frutas para después llevarlos a su transformación en la cocina junto a las mujeres de la comunidad. Uno de los platos que se prepara es la tradicional tonga. Después de la comida, se prepara un postre de chocolate a base del cacao que se produce en la zona. Los turistas se llevan como regalo un paquete de cacao recién molido a su casa (Río Muchacho, s.f.).

2.1.2.12 Montecristi Chocolate

Actividad turística: cata de chocolates

Ubicación: Corporación Fortaleza del Valle – Bolívar, vía Calceta

Descripción: La marca de chocolates “Montecristi Chocolate” produce barras de chocolate orgánico de exportación. Sus barras de chocolate al 70% con cacao nibs y sal marina ganaron cuatro medallas en el concurso de la Academia de Chocolate de Londres en el 2016. La empresa tiene como objetivo poner en alto el trabajo de los agricultores manabitas pagando un precio mayor al del mercado por cada quintal de cacao arriba (Comunicación personal, Susana Cárdenas, 1ero de junio de 2017). Se propone una cata profesional junto a los pequeños productores que cultivan el cacao para este chocolate, la Corporación Fortaleza del Valle.

2.1.2.13 Perla Organic Chocolate

Actividad turística: Visita a la finca de cacao.

Ubicación: Río Muchacho, cantón San Vicente

Descripción: Para Carol Marcial Verdesoto, dueña de la marca “Perla Organic Chocolate”, el desarrollo de un chocolate orgánico libre de químicos y plaguicidas y una estricta cadena de valor es lo que la motivó a crear su empresa. Además, sus padres poseen una plantación de cacao cerca de la comunidad Río Muchacho. Uno de los objetivos de esta marca es promover el desarrollo económico y social de los pobladores de la zona ofreciendo empleo y motivando a los agricultores a no usar elementos que dañen a sus plantaciones (Perla Organic Chocolate, s.f.)

2.1.2.14 Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias

Actividad turística: Charla sobre cacao y su cultivo

Ubicación: Portoviejo, Km 12 Vía Santa Ana

Descripción: El INIAP con su estación experimental de sede en Portoviejo cuenta con visitas a su centro de investigaciones, ofreciendo charlas y conferencias sobre los estudios que se realizan sobre el cacao. En las mismas dan a conocer los diferentes clones generados por el instituto, además de las diferentes recomendaciones para su cultivo, cosecha, control de enfermedades y producción en general (INIAP, 2014).

2.1.3 Guayas

2.1.3.1 Instituto Superior de Artes Culinarias

Actividad turística: Demostración de cocina de sal y dulce con chocolate

Ubicación: ISAC, Guayaquil.

Descripción: El reconocido chef de la provincia del Guayas, Santiago Granda prepara con sus estudiantes diferentes platos a base de chocolate y productos derivados del cacao. Por ejemplo, uno de los platos estrella de la escuela es el cerdo confitado en manteca de cacao. La elaboración de trufas y bombones a base de cacao fino de aroma también es realizada dentro de la escuela, además de cocteles con licor de cacao (Comunicación personal, Chef Santiago Granda, 06 de junio de 2017).

2.1.3.2 Ciudad Cacau

Actividad turística: Galería de arte, pinturas con manteca de cacao y degustación de postres de chocolate

Ubicación: Ciudad de Guayaquil, Av. 9 de Octubre

Descripción: La galería de arte Ciudad Cacau es un lugar dedicado completamente al cacao fino de aroma. Patricia León es una artista ecuatoriana que se ha dedicado por más de 20 años al estudio de este producto y su pasión por el mismo fue lo que le hizo crear este espacio en donde exhibe pinturas hechas por ella mismo a base de zumo de cacao. Patricia también ofrece algunos postres bebidas a base de cacao con recetas ancestrales que ha rescatado de sus raíces que provienen de la provincia de Los Ríos, además aquí se dictan talleres relacionados al cacao (Revista Líderes, s.f.).

2.1.3.3 Hacienda El Castillo

Actividad turística: Recorrido en hacienda de cacao y chocolate, degustación de jugo de cacao, chocolates artesanales y gastronomía tradicional.

Ubicación: Valle de Cerecita

Descripción: En la Hacienda Boutique El Castillo se cultiva cacao tipo Don Homero-Cerecita, llamado así por la variedad de cacao desarrollada en los años 60 por el agrónomo Homero Castro y por el valle Cerecita en referencia a la región. Los distintos factores climatológicos y geográficos de esta región como el clima seco y las plantaciones de mango, papayas, plátano y cítricos que se extienden alrededor de las plantaciones del cacao, dan como resultado un producto final de calidad y un sabor especial al cacao de esta hacienda. Además, aquí se ofrecen tours diarios en donde se puede disfrutar del jugo fresco de la pulpa de cacao acompañado de cuajada y patacones. Luego de la comida, se recorren las plantaciones de cacao y se conocen todos los procesos de fabricación del chocolate; el recorrido finaliza con una degustación del producto y un almuerzo tradicional en las instalaciones de la propiedad (Hacienda El Castillo, s.f.).



Figura 7. Chocolates de Hacienda El Castillo. Tomada de Hacienda el Castillo, s.f.

2.1.3.4 Paradero Samán

Actividad turística: Gastronomía en base a cacao y chocolate

Ubicación: Cantón Naranjal

Descripción: En este paradero, ubicado en el cantón Naranjal, se prepara una diversidad de productos a base de cacao, el mismo que proviene de la hacienda San Jacinto, del señor Fernando Crespo. En el paradero se pueden degustar productos como el yogurt de la pulpa de cacao, mermelada de cacao, jugo de pulpa de cacao y la especialidad del lugar, la barra de chocolate la cual actualmente es exportada (Prefectura de Guayas, s.f.).

2.1.3.5 Ruta Del Tren del Cacao

Actividad turística: Ruta turística de cacao y chocolate

Ubicación: Guayas. Inicia en el cantón Daule y termina en el cantón Naranjito, en la hacienda “La Danesa”.

Descripción: En la provincia de Guayas se creó el proyecto “Tren del Cacao”, que busca potenciar los atractivos turísticos de zonas rurales de la provincia además de dar a conocer de manera internacional las actividades que giran en torno a la producción de cacao y chocolate ecuatoriano. La empresa ferrocarriles del Ecuador puso a disposición una unidad que ha sido galardonada como el mejor tren de lujo en Sudamérica según los “World Travel Awards”. El recorrido empieza en la antigua pero renovada estación de Durán hasta la hacienda “La Danesa” en Naranjito. En el recorrido existe la oportunidad de convivir con la cultura de los pueblos montubios, además de observar las diferentes plantaciones de arroz, banano y caña de azúcar (Mintur, 2012).

2.1.3.6 Hacienda Cacao y Mango

Actividad turística: Agroturismo en fincas de cacao, bebidas de chocolate

Ubicación: Cantón Naranjal, Recinto El Martillo Km 15

Descripción: Rodeados de distintas plantaciones de la finca, los visitantes pueden recorrer los jardines con orquídeas y flores silvestres, la piscina de tilapia y las plantaciones de frutas tropicales forman parte de los productos utilizados para la degustación de los turistas. Además, se puede recorrer el

vivero orgánico de cacao en donde se aprende de los procesos como plantación, polinización, cosecha y producción. El tour incluye la oportunidad de elaborar el coctel tradicional de cacao de la hacienda y la visita al taller artesanal para conocer los procesos de transformación de cacao a chocolate. El recorrido finaliza con la preparación del tradicional chocolate caliente con especias y un regalo de barras de chocolate para los participantes (Chocolate Ecuador, s.f.).

2.1.3.7 Finca el Chaparral

Actividad turística: Agroturismo, dulces de chocolate y degustación de tortillas de verde

Ubicación: Cantón Milagro, recinto El Beldaco

Descripción: Esta finca de hectárea y media llena de plantaciones de flores, frutas y cacao forma parte de la Ruta del Azúcar y está ubicada en el cantón Milagro. Sara Miranda y su esposo son los propietarios y cuentan que la misma es patrimonio familiar, por lo que la han sabido mantener a los largo de los años. Con un convenio con el Tren Ecuador, la finca recibe a turistas nacionales y extranjeros cuatro días a la semana, siendo una de las paradas del atractivo turístico. Los visitantes conocen del proceso de elaboración de la pasta de cacao y su propietaria elabora dulces a partir del mismo para el deleite de los visitantes. El recorrido dura alrededor de dos horas y finaliza con la degustación de tortillas de verde acompañadas de chocolate caliente (Prefectura del Guayas, s.f.).

2.1.3.8 Museo del Cacao

Actividad turística: Museo del chocolate

Ubicación: Ciudad de Guayaquil, Parque Histórico

Descripción: En el Parque Histórico de Guayaquil se encuentra el Museo del Cacao y del Chocolate que tiene como objetivo posicionar al Ecuador como “País del Chocolate” según Luis Felipe Álava (Mintur, 2016). “La museografía del lugar recrea el proceso productivo del cacao, así como el

estilo de vida del hacendado, su familia y trabajadores (...)” (El telégrafo, 2016). El recorrido en el museo incluye la visita a la Casa Hacienda San Juan, una propiedad cacaotera que se ubicaba en Vinces y funcionaba en épocas del año 1882; la misma fue trasladada y reconstruida en el Parque Histórico de Guayaquil para formar parte de la Ruta Turística del Golfo.

2.1.3.9 Hacienda/ Fundación Jambelí

Actividad turística: Agroturismo en plantaciones de cacao y banano, observación de flora y fauna.

Ubicación: Cantón Naranjal, cerca de Balao Chico

Descripción: Los turistas pueden conocer sobre la protección y conservación de animales nativos, endémicos y en peligro de extinción como tigrillos, tortugas, caimanes. Existen diferentes actividades como la ganadería, pesca, camaronera y tilapera además de la cacaotera; pues el lugar cuenta con 50 hectáreas dedicadas al cultivo de cacao. El visitante podrá conocer además los procesos de cosecha, fermentación y secado de las mazorcas.

2.1.3.10 Cafetería La Pepa De Oro

Actividad turística: Degustación de chocolate caliente y postres.

Ubicación: Grand Hotel Guayaquil. Ciudad de Guayaquil, Av. Boyacá.

Descripción: La cafetería La Pepa de Oro llamada así en homenaje al producto que brindo el mayor auge económico en los años 1890 – 1914 es una opción tradicional al momento de elegir en donde comer en la capital de la provincia del Guayas. Aquí se puede disfrutar las 24 horas de diferentes platos tradicionales Guayaquileños, además de chocolate caliente en diferentes sabores como: tradicional, “bon-bón” y gran cacao (La Revista, 2012).

2.1.3.11 Hacienda Las Cañas

Actividad turística: Visita a la hacienda cacaotera/Agroturismo.

Ubicación: Km 70 vía Guayaquil, cantón Naranjal.

Descripción: En la hacienda Las Cañas se encuentra el “Vivero de Cacao” más grande del país que se puede conocer en algunos de los senderos con los que cuenta el lugar con el fin de recorrer sus plantaciones de banano y cacao. En el recorrido por estos senderos también se podrá observar las especies de flora y fauna de la región. La hacienda posee además una cabaña-comedor donde se puede disfrutar de comidas típicas costeñas además del tradicional jugo de cacao y patacones hechos con fruta de pan (Hacienda Cañas, s. f.).

2.1.3.12 Finca Vitalino Sarabia

Actividad turística: Visita a Finca Vitalino Sarabia

Ubicación: Cantón Milagro

Descripción: Esta finca orgánica se dedica a la producción en masa de diferentes clones de cacao nacional. Los visitantes pueden conocer los procesos de siembra y cosecha del mismo. Además gracias a la marca de chocolates Don Vita podrán recibir una demostración de cómo se elaboran los chocolates y bombones de manera artesanal con cacao fino de aroma (Guayaquil es mi destino, 2015).

2.1.3.13 Hacienda La Victoria

Actividad turística: Recorrido de hacienda

Ubicación: Recinto Cerecita, Cantón Guayaquil

Descripción: En un paisaje rodeado de árboles de ceibos y guayacanes de miles de años se cultiva el cacao fino de aroma en el recinto Cerecita, su dueño Charlie García trabaja junto a los agricultores para darles una vida mejor a través de este cultivo. Aquí se encargan de todo el proceso de siembra, cuidado, cosecha hasta el secado de los granos. La hacienda ofrece la oportunidad de visitas guiadas a través de las plantaciones de

cacao y de conocer el proceso de cosecha y secado (Hacienda La Victoria, 2017).

2.1.4 El Oro

2.1.4.1 Centro Educativo Gastronómico

Actividad turística: Clase demostrativa de cocina y recetas con chocolate

Ubicación: Machala

Descripción: En el Centro Educativo Gastronómico de la ciudad de Machala, los estudiantes elaboran diferentes platos tradicionales, varios de ellos con chocolate. La Directora de la institución, la chef Marcia Mora, prepara un plato como demostración hecho a base de camarones, un producto estrella de la provincia, con salsa de chocolate hecho con cacao arriba de la provincia de El Oro (Comunicación personal, Chef Marcia Mora, 23 de mayo de 2017).

2.1.4.2 Chocodamas

Actividad turística: Agroturismo y degustación de vinos de cacao

Ubicación: Cantón Piñas, Tahuín Chico

Descripción: La finca agro-turística Chocodamas es el lugar donde una asociación de veinte mujeres elaboran barras de chocolate artesanal, pasta de cacao amargo, crema de chocolate, vino de cacao, mistelas e incluso jabones a base de cacao orgánico fino de aroma. Se puede visitar la finca para conocer los diferentes procesos que se le da al cacao en el lugar (Mintur, s.f.).

2.1.4.3 Eco-lodge Casa Óstrica

Actividad turística: Agroturismo, bebidas de chocolate

Ubicación: Km. 71/2 en la vía a Santa Rosa

Descripción: En el eco-lodge “Casa Óstrica” se puede disfrutar de la naturaleza, el clima característico de la región, la gastronomía y de la gran

variedad de flora y fauna del lugar a través de caminatas (Comunicación personal, Chef Marcia Mora, 23 de mayo de 2017). El sendero del cacao y el tour “Chocolateando” son algunas de las actividades que se pueden realizar en el lugar, además de la convivencia con los avestruces. Los visitantes tienen la oportunidad de conocer las plantaciones de cacao así como su cosecha y degustación; además al finalizar el recorrido se ofrece un tiempo de recreación para probar bebidas a base de chocolate (Byron Trujillo, 2012).

2.1.4.4 Orocacao

Actividad turística: Degustación de productos de confitería con chocolate.

Ubicación: Machala

Descripción: Orocacao es un emprendimiento que inició hace cinco años por Rita Jiménez, quien se dedica al procesamiento del cacao de manera artesanal para producir su propio chocolate y elaborar bombones a partir del mismo. La mayoría de sus productos están combinados con frutas como naranja, limón, maracuyá o praliné. Los productos se pueden adquirir directamente con su dueña a través de contacto telefónico (Mintur, s.f.).

2.1.4.5 Hillary Resort: Ruta del Cacao

Actividad turística: Recorrido y charlas a plantaciones de cacao.

Ubicación: Hillary Nature Resort & Spa. Km. 1 Vía Alamor, Arenillas.

Descripción: En el complejo turístico “Hillary Resort” ubicado en arenillas se ofrece una ruta del cacao que es un pequeño recorrido de un día en el cual se recorren plantaciones de cacao de la zona. Los guías enseñan a los visitantes sobre la historia, tipos e industrialización de este producto; además de una demostración de su siembra y su cosecha. El costo por persona es de \$4,00 que incluye también una pequeña degustación de chocolates (Hillary Nature Resort, 2015).

2.1.4.6 Fedecade

Actividad turística: Agroturismo

Ubicación: Cantón El Progreso

Descripción: La cooperativa conformada por 41 agricultores que lleva el mismo nombre del cantón en donde se encuentra, fue certificada por el centro de investigaciones Conservación & Desarrollo con Rainforest Alliance. Los criterios necesarios para esta certificación incluyen requerimientos de sombra para el cacao, "(...) manejo integrado de plagas, y condiciones de trabajo limpias y seguras." (Conservación & Desarrollo, s.f.). Se pueden realizar visitas a la finca para conocer los diferentes procesos de producción del cacao.

2.1.4.7 República Del Cacao

Actividad turística: Cata de chocolates "single origin" El Oro

Ubicación: Centro Educativo Gastronómico de Machala

Descripción: Desde el año 2004, la marca República del Cacao ha tenido como objetivo desarrollar y preservar la especie de cacao fino de aroma a través de la investigación en diferentes regiones del Ecuador. Enfocándose principalmente en tres zonas, la marca posee asociaciones con pequeños agricultores de cacao capacitándolos para la mejora de técnicas de siembra, cosecha, recolección y fermentación. Su barra *single origin* de la provincia de El Oro posee notas florales y frutales con un tono ligeramente tostado. El cacao que utilizan para su producto es cacao arriba de la región.

2.1.4.8 Feria Gastronómica del Cacao

Actividad turística: Feria gastronómica

Ubicación: Cantón Pasaje, parroquia El Progreso

Descripción: En El Oro las plantaciones de cacao alcanzan las 21 mil hectáreas. En el cantón Pasaje, de la parroquia El Progreso, se pueden encontrar cerca de cuatro mil hectáreas que se dedican a la producción de cacao nacional. Desde este sector se exportan semanalmente doscientos

quintales de cacao hacia Francia. En esta parroquia también se realiza anualmente la Feria Nacional del Cacao, en el mes de octubre, en la cual se elige también a la reina del cacao y al mejor cacao (Macas, 2008).

2.2 Sitios y productos turísticos relacionados indirectamente con el cacao

2.2.1 Esmeraldas

2.2.1.1 Cevicangre

Actividad turística: Degustación de plato típico de la zona

Ubicación: Cantón Río Verde, recinto Vuelta Larga

Descripción: En el recinto Vuelta Larga del cantón Río Verde, provincia de Esmeraldas, existe una comunidad de once mujeres que junto a sus familias elaboran el tradicional cevicangre. La base de este plato, que se sirve en forma de sopa, es coco y cangrejo azul, además de un ceviche de camarón, todo servido con porciones de arroz, patacones y coco tierno. Las mujeres se encargan de la cría de los cangrejos y se han basado en este plato como un proyecto que actualmente se ha convertido en su principal actividad económica. En la visita se puede aprender sobre la crianza de los cangrejos al mismo tiempo que se puede degustar de este tradicional plato además de otros productos y dulces artesanales (Orígenes, s.f.).



*Figura 8.*Elementos del cevicangre. Tomado de Orígenes Ecuador, 2014.

2.2.1.2. Reserva Ecológica Manglares Cayapas Mataje

Actividad turística: Visita a comunidad el Cauchal, dentro de los manglares.

Ubicación: Cantón San Lorenzo

Descripción: Esta reserva localizada a 30 minutos del puerto principal de San Lorenzo protege a los manglares que crecen en el estuario que forman los ríos Cayapas y Mataje de la provincia verde. Este es el hogar de una gran biodiversidad de especies como rayas, sierras, bacalaos, fragatas, pelícanos, armadillos, tigrillos, guatusa, entre otros. Además de las culturas ancestrales que se encuentran en las comunidades cercanas. Dentro de esta reserva se encuentran los árboles de mangle más grandes de todo el mundo, los cuales llegan a medir hasta 60 metros de altura. Los turistas podrán recorrer a manera de caminata los diferentes laberintos que han formado los manglares además de compartir con 60 familias que viven en una isla dentro del manglar. La oferta gastronómica es variada, se pueden encontrar diversos platos como: ceviche de concha negra, langostinos, cangrejos, “enconcao” (Ministerio del Ambiente, 2015).

2.2.1.3. Fábrica de Cocadas Doña Patricia

Actividad turística: Visita a fábrica de cocadas

Ubicación: Km. 10 de la vía a Atacames.

Descripción: Una parada obligatoria al visitar la provincia de Esmeraldas son los diferentes puestos o “fábricas” de cocadas que existen a lo largo de la vía. Por precios desde \$1,00 se pueden adquirir estos tradicionales dulces hechos a base de coco, panela y leche. En este negocio que generalmente se hereda por generaciones se puede observar el proceso de elaboración de las cocadas, el mismo que se realiza en pailas de bronce y sobre fogones de leña.



Figura 9. Elaboración de cocadas artesanales.

2.2.1.4. Grupo De Mujeres Concheras

Actividad turística: Visita a comedor comunitario

Ubicación: Parroquia Bolívar, Cantón Muisne

Descripción: Un grupo de mujeres emprendedoras trabajan día a día en la parroquia de Bolívar elaborando diferentes platos a base de la concha prieta que proviene de los manglares de la provincia de Esmeraldas. Los visitantes pueden conocer el comedor comunitario y degustar de varias preparaciones tradicionales a base de este producto (Mintur, 2016).

2.2.2 Manabí

2.2.2.1 Bosque de Pacoche

Actividad turística: Recorrido de reserva ecológica

Ubicación: 20 minutos al sur de Manta

Descripción: El bosque húmedo de Pacoche se caracteriza por tener una diversidad de flora y fauna endémicas de la costa. Los turistas podrán recorrer el sendero del mono, un sendero comunitario que permite internarse en el bosque y observar las especies de primates. En este lugar

crece la paja toquilla, materia prima para el tradicional sombrero que se elabora en Montecristi (Manta Comercial, 2013).

2.2.2.2 Hacienda Palo Santo – La Providencia

Actividad turística: Aventura/Arquitectura

Ubicación: Ciudad de Jama

Descripción: La hacienda Palo Santo ubicada a las orillas del río Jama está conformada por un total de diez cabañas de madera con capacidad para treinta personas. En este lugar se pueden realizar actividades de trekking, senderismo y observación de aves. Después de conocer las plantaciones de badea, banano y coco se puede recorrer la Hacienda La Providencia que posee una arquitectura antigua, la misma que albergó al libertador Eloy Alfaro a finales del siglo XVIII. El Río Jama sirve también como atractivo turístico en esta región pues se convierte en un balneario de aguas transparentes y tranquilas en época de verano (Viajandox, s.f.).

2.2.2.3 Centro Turístico Café Color Tierra

Actividad turística: Aventura

Ubicación: Parroquia Santa Rita, cantón Chone.

Descripción: El centro turístico Café Color Tierra permite a los visitantes conectarse con la naturaleza a través del recorrido al bosque húmedo de la zona, en donde se pueden apreciar trece saltos diferentes de agua además de flora y fauna endémica del lugar. Dentro de las instalaciones también se podrá conocer el Museo Esencia del Café y un comedor turístico que ofrecen variedad de gastronomía manabita (Color Tierra, 2009).

2.2.1.4. Dulces de Rocafuerte

Actividad turística: Degustación y compra de dulces

Ubicación: Cantón Rocafuerte, Vía a Chone

Descripción: Detenerse en la carretera para comprar los tradicionales dulces del cantón Rocafuerte es algo que no puede faltar cuando se viaja a través de Manabí. Existen alrededor de 300 tipos diferentes de dulces que son elaborados de manera artesanal por 146 familias en la zona urbana y rural de esta región. Usando como ingredientes principales la leche, canela, harina de trigo, frutas secas y azúcar; estos dulces poseen diferentes texturas y sabores frescos que son seleccionados y empacados de manera rústica por los artesanos del sector. Algunas de las dulcerías más conocidas son la dulcería “Los Almendros” y “El Pibe”. Los dulces son exhibidos a lo largo de la carretera principal en vitrinas de vidrio, empacados generalmente en tarrinas de plástico; se pueden encontrar distintas variedades. Algunos de los dulces elaborados son: alfajores, huevos moyos, cocadas, suspiros, dulce de camote, dulce de tamarindo, troches y variedades de galletas (GAD Rocafuerte, s.f.).



Figura 10. Variedad de dulces tradicionales en Rocafuerte. Tomado de El Telégrafo, 2015.

2.2.1.5. Sombreros de Paja Toquilla (Jipijapa)

Actividad turística: Visita al sombrero gigante de paja toquilla/Ceviche de Jipijapa

Ubicación: Jipijapa

Descripción: En el parque central de Jipijapa se encuentra una representación del emblemático sombrero de paja toquilla. Aquí el visitante podrá conocer un poco del valor histórico que tiene esta artesanía tradicional de la provincia además de interactuar con los tejedores artesanales que se encuentran ubicados en la plaza central del parque, quienes juegan un papel importante en la recuperación de esta actividad. Además se podrá degustar del tradicional ceviche de Jipijapa con maní y aguacate.

2.2.1.6. Sombreros De Paja Toquilla (Montecristi)

Actividad turística: Conocer la capital mundial del sombrero de paja toquilla.

Ubicación: Montecristi

Descripción: Montecristi o “La ciudad de Alfaro” es conocida por dos motivos; el primero es que en la cima de su cerro más alto descansan los restos del revolucionario “Eloy Alfaro” con un museo dedicado al mismo; la segunda es por ser la capital mundial de los sombreros de paja toquilla. Aquí los visitantes podrán conocer uno de los talleres artesanales en donde se elaboran los típicos sombreros de paja toquilla además de todos los procesos de su elaboración, desde su compostura hasta el planchado y hormado final. También podrán darse cuenta de la importancia que tuvieron estos productos en el desarrollo económico del sector debido a la cadena de valor que posee este producto, además de la comercialización para los turistas nacionales y extranjeros (Mintur, 2012).

2.2.1.7. Don Joaquín Gourmet

Actividad turística: Visita a hacienda y degustación de productos gastronómicos

Ubicación: Ciudad de Portoviejo

Descripción: La empresa de salsas y conservas con productos ecuatorianos ubicada en la ciudad de Portoviejo, creó una línea de productos como mermeladas, salsas y ajíes con el objetivo de aumentar los ingresos económicos del sector. Su valor agregado es la eliminación de intermediarios con los proveedores de materia prima, pagando el precio justo por los mismos. Entre sus productos están: salsas de ají con piña, tamarindo, naranjilla, mayonesa con tomate y albahaca, mayonesa con atún y algunos otros sabores tradicionales y no tradicionales. Su marca se promociona internacionalmente en países como Estados Unidos y Canadá ya que cuentan con certificaciones como “Vegan Society” y “OU Kosher”. Aquí los turistas pueden conocer los procesos de elaboración de los diferentes productos así como las plantaciones de la materia prima orgánica que es la base de la empresa (Don Joaquín Gourmet, s.f.).

2.2.3 Guayas

2.2.3.1 Centro Shuar de Aguas Termales

Actividad turística: Balneario de aguas termales

Ubicación: Cantón Balao Chico, una hora y media desde Guayaquil

Descripción: Las propiedades curativas y relajantes de las aguas que fluyen desde las montañas y las cascadas son uno de los atractivos de este lugar, además de su diversidad de flora y fauna. Los turistas pueden disfrutar de la gastronomía del lugar que se sirve en las chozas hechas con hojas de bijao y caña. Los platos típicos de la cultura shuar constan de variedades de ayampacos, de pescado, pollo, guanta y res. Las cascadas y piscinas son actividades recreativas que pueden realizarse durante la visita (Prefectura del Guayas, s.f.).

2.2.3.2 Reserva Ecológica Manglares Churute

Actividad turística: Ecoturismo

Ubicación: Vía Durán – Naranjal, km. 49

Descripción: Acompañado por los guías turísticos, aquí se podrán conocer los manglares y vivir una aventura por las 36 000 ha que conforman la reserva. Esta área es hogar del “canclón”, ave insignia de los manglares de Churute, además de los monos aulladores. Dentro de esta zona conviven cinco comunidades que se dedican a la caza artesanal del cangrejo rojo o guariche, lo mismo que sirve de sustento económico. Gracias a estos animales se puede degustar de la típica cangrejada al final del recorrido (Bermúdez, 2015).

2.2.3.3 Cerro de Hayas y Las 7 Cascadas

Actividad turística: Turismo comunitario y de aventura.

Ubicación: Cantón Naranjal.

Descripción: En el cantón Naranjal posee un gran atractivo natural que son las siete cascadas que se forman a lo largo del recorrido de cuatro horas por subidas y bajadas entre cabos atados y escaleras. Además de las piscinas naturales que se forman al final de cada cascada, también se puede hacer turismo comunitario ya que la comunidad “23 de noviembre” se ve beneficiada por el valor que se cobra a la entrada, el cual es de \$1,00 (Ponce, 2017),

2.2.3.4 Viñedo Dos Hemisferios: San Miguel Del Morro

Actividad turística: Viñedo

Ubicación: Cantón Playas, San Miguel del Morro

Descripción: Una de las pocas empresas que produce vinos en el Ecuador es Dos Hemisferios, la misma que lleva más de ocho años dedicándose a la siembra y cosecha de uvas de vino. El viñedo de Dos Hemisferios está ubicado en el cantón San Miguel del Morro, cerca de Playas en el Guayas.

Actualmente cuentan con cinco variedades de vinos entre blancos y tintos, las cuales son de gran calidad e intentan difundir la cultura del vino en el país (Dos Hemisferios, s.f.).

2.2.4 El Oro

2.2.4.1 Asociación Represa Tahuin

Actividad turística: Agroturismo, aventura

Ubicación: Arenillas

Descripción: La represa Tahuín es el hogar del murciélago blanco, de diferentes aves migratorias y de flora endémica de la región. En este lugar se pueden realizar diferentes actividades como kayak, pesca deportiva y trici-acuática. En cuanto a la gastronomía, se podrán degustar de las tilapias y langostas de agua dulce. Visitar este espejo de agua natural significa contribuir al turismo responsable de la región (Mintur, 2017).

2.2.4.2 Muyayacu

Actividad turística: Aventura

Ubicación: Cantón Pasaje

Descripción: Un conjunto de cascadas, senderos, cavernas naturales, aguas termales y una gran cantidad de flora y fauna forman parte de esta selva virgen ubicada a 30 minutos de la ciudad de Machala. Visitar este lugar significa tener un encuentro con la naturaleza en la tranquilidad de sus bosques. Algunas de las actividades que se pueden realizar son: cabalgatas, ciclismo, senderismo, canopy, trekking, kayaking y agroturismo; sobre este último, se podrán visitar algunos cultivos orgánicos de la zona. El recorrido finaliza en las aguas termales y la gastronomía del lugar (El Telégrafo, 2015).

2.2.4.3 Café de Zaruma

Actividad turística: Finca cafetera

Ubicación: Ciudad de Zaruma, barrio La Florida

Descripción: El café de Zaruma, sur del Ecuador, por sus características únicas de sabor ha recibido su Denominación de Origen al igual que el cacao Ecuatoriano. El clima particular de esta región, con brisas ligeras y abundante sol, con temperaturas de entre 19° y 23°C son algunos de los factores que permiten un café de altura (800 – 1300 msnm) de excelente calidad (Zarucoffee, s.f.).

Entre una de las marcas nacionales que producen este café se encuentra “El Zarumeñito”, que desde el año 2007 se dedica a la comercialización de café tipo arábigo natural y orgánico en la provincia de El Oro. Esta empresa se está posicionando con grandes expectativas en el mercado internacional a través de la marca “Zaruma Gold Mountain Coffee”. Además de producir un café de calidad, poseen también su propia línea de chocolates Premium hechos con cacao fino de aroma al 55% con frutas como piña, uvilla y banana. Su planta procesadora está ubicada en la ciudad de Zaruma, en el barrio La Florida, en la misma se encargan de la selección, tostado y empaquetado del grano, el mismo que lo adquieren a la Asociación de Caficultores de Las Lajas, como explica Enrique Romero, propietario de la marca.

2.2.4.4 Reserva Ecológica Arenillas

Actividad turística: Ecoturismo.

Ubicación: Pintag Nuevo, Arenillas.

Descripción: Mucho antes de ser nombrada una reserva ecológica, esta área era utilizada para prácticas militares pero debido a su gran biodiversidad de bosques secos y semiáridos fue declarada reserva ecológica con el objetivo de la conservación de sus ecosistemas. En esta zona, que está muy cerca de la frontera con Perú, se encuentran especies únicas del sur del Ecuador y norte del país vecino. Uno de los principales

atractivos es su bosque seco tropical, que alberga especies como el Guayacán, el Bototillo y el Fernán Sánchez en cuanto a flora. Por otro lado, también se pueden observar aves, reptiles como el sapo bocón tumbesino e incluso algunos mamíferos. La reserva cuenta con dos senderos de diferente dificultad respectivamente en donde los visitantes pueden recorrer en bicicleta o caminando (Ministerio del Ambiente, 2015).

2.2.4.5 Motuche Gourmet

Actividad turística: Visita a finca

Ubicación: Av. Pichincha. Machala, El Oro

Descripción: Motuchue Gourmet es la marca de mermeladas, salsas y otros productos orgánicos de exportación a países de la Unión Europea. En sus granjas ecológicas se cultivan variedades de frutas orgánicas que son la materia prima de cada uno de sus productos como banana, papaya, maracuyá, mango, las mismas que son procesadas en el lugar. Uno de sus factores diferenciadores es que los lotes que producen son pequeños y de cocciones lentas para no perder los sabores naturales de cada fruta, es decir que sus procesos no son industriales en lo absoluto sino más bien artesanales, preservando las técnicas y recetas de generaciones anteriores. La finca acepta a visitantes nacionales y extranjeros para la visita de la finca y la posibilidad de participar en los diferentes procesos de producción de los productos (Matamoros, 2016).

2.3 Descripción de platos típicos de cada provincia

2.3.1 Esmeraldas

La gastronomía esmeraldeña se ve marcada como todas las del litoral, principalmente por el uso del verde, además del coco y todos los frutos que se obtienen de los manglares. La variedad de pescados y productos del mar se ven combinados por arroces, menestras y refritos que son preparados en pequeños restaurantes para locales y turistas.

2.3.1.1 Ceviche de concha prieta

Uno de los productos insignia de esta provincia es la concha prieta o concha negra. El ceviche es la preparación más tradicional que se le da a este bivalvo que se consume a lo largo de toda la provincia. Se mezclan los jugos de las conchas con los del limón y la naranja, salsa de tomate, cebollas y tomate fresco y cilantro y se acompaña con canguil y maíz tostado. Este ceviche se puede encontrar en carritos cerca de las playas (Vivir Ecuador, 2014).

2.3.1.2 Tamal de concha criolla

Otro de los platos típicos esmeraldeños es el tamal relleno de concha prieta. La masa está hecha a base de plátano verde, refritos criollos y concha picada. Se lo cocina al vapor envuelto en una hoja de bijao. Este plato es preparado principalmente por las mujeres de la comunidad de Bunche (Cabascango, 2012).

2.3.1.3 Ensumacao

El ensumacao es un caldo sustancioso que tiene como base un refrito con achiote y se puede preparar con diferentes ingredientes, pero debido a las propiedades afrodisiacas con las que se lo conoce, es tradicional prepararlo con diferentes mariscos como: langosta, camarones, concha negra, calamar, pangora, almejas, mejillones y pescado. Se agrega la leche de coco y se deja reducir. Para aromatizar se utiliza la chillangua y se sirve con patacones y limón (Gallardo, 2012, p. 32). La preparación del ensumacao se la encuentra con mayor frecuencia en las comunidades de Súa.

2.3.1.4 Cevicangre

El recinto Vuelta Larga del cantón Río Verde, es el único lugar en donde se puede encontrar este tradicional plato de la provincia verde. El mismo está conformado por una sopa de coco y cangrejo azul, acompañado de un ceviche de camarón, arroz, patacones y para beber, el jugo de un coco tierno o “pipa”. Este plato tiene una historia detrás, pues en la comunidad del recinto son las mujeres quienes crían a los cangrejos y preparan el plato (Orígenes, s.f.).

2.3.1.5 “Encocao”

Los encocaos, que pueden ser de pescado, camarón, cangrejo o hasta mixtos, son platos tradicionales que tienen como base la leche de coco. El secreto de este plato está en saber cómo sacar las “leches” del coco para luego agregar al refrito de vegetales, achiote y mariscos.

2.3.1.6 Balas y bolones

El plátano verde es uno de los ingredientes más consumidos a lo largo de la costa ecuatoriana. En Esmeraldas se pueden encontrar una gran cantidad de preparaciones a base de este ingrediente pero uno de los más conocidos es el bolón de verde con relleno de queso o chicharrón, los cuales consisten en una masa consistente que luego se fríe en aceite y se acompaña con café negro.

De acuerdo a Pablo Cuvi (año, p.), la bala de verde adquirió su nombre debido al particular sonido que se produce al momento de majar el plátano verde con la piedra de moler. Afirma que el golpear las piedras por las mujeres afro-ecuatorianas, el sonido se asemeja al disparo de una bala (Cuvi, 2001).

2.3.2 Manabí

Hablar de la gastronomía de Manabí significa pensar en el maní, en la salprietá, en el ají manabá, en el suero blanco y en los dulces de Rocafuerte. Y es que la comida manabá es la más rica del Ecuador, dicen los turistas serranos. Al ser una provincia que se divide en tres zonas para definir su gastronomía, la comida de esta provincia presenta una gran diversidad.

2.3.2.1 Corviches

Los Corviches son considerados aperitivos o entradas ya que son pequeñas masas de plátano verde con maní rellenas de pescado para luego freírse en aceite muy caliente. Generalmente se los encuentra en la calle, dentro de canastas, acompañados de ensaladas de col y salsas de ají manabá (El Telégrafo, 2015).

2.3.2.2 Cazuela Manabá

La cazuela tradicional manabá consta de diferentes mariscos como camarón, almeja, calamar, pulpo e incluso pescado, pero se puede preparar de cualquier ingrediente. Este plato es una contundente sopa con base de plátano verde y maní que se prepara a base de refritos y fondo de pescado (Gallardo, 2012, p. 324).

2.3.2.3 Tongas

El término tonga se refiere a las diferentes preparaciones que se envolvían en hoja de plátano para transportarlas hacia el campo, o cuando un comensal invitado no había terminado de degustar (Gallardo, 2012, p. 316). Generalmente la tonga está compuesta en su interior por arroz blanco, maduros fritos y una presa de pollo o gallina criolla de campo, cocinada en salsa de maní.

2.3.2.4 Camotillo frito

El camotillo es un tipo de pescado que crece en las costas de Manabí. Se alimenta de camarones y plancton (Llano, 2014), por este motivo, su carne es rica en sabor por lo que es uno de los platos más cotizados en los diferentes establecimientos de comida tradicional. Se lo condimenta y prepara entero con abundante sal, limón y mostaza, se lo fríe en abundante aceite y se lo sirve con patacones y encurtidos de tomate y cebolla.

2.3.3 Guayas

En el siglo XIX, la zona de lo que hoy es la provincia del Guayas era el principal puerto comercial de la región. Debido a su ubicación geográfica se vio influenciada en su gastronomía por “(...) la Sierra ecuatoriana, el Caribe, África, Europa y Medio Oriente haciendo que sus ciudadanos se sientan orgullosos del mestizaje guayaco” (Gallardo, 2012, p. 407).

2.3.3.1 Encebollado

Tradicionalmente es conocido por ser la sopa que ayuda en la resaca o “levanta muertos”. Está compuesto por un caldo de color rojo anaranjado hecho a base de tomate, cebolla y ají en polvo. Se lo espesa con yuca y se lo sirve con cebollas encurtidas, pan viejo (tradicional) y como ingrediente principal está la albacora. En la ciudad de Guayaquil, el encebollado se acompaña con pan y chifles. En algunos lugares se cambia el pan por chifles, canguil y tostado. Se lo consigue únicamente antes del mediodía y los comensales lo sazonan con limón, aceite, ají, mostaza y salsa de tomate.

2.3.3.2 Caldo de manguera

También conocido como caldo de salchicha, es uno de los sabores tradicionales de la ciudad de Guayaquil. Su relleno a base de arroz, col y sangre de cerdo, envuelto dentro de las tripas del mismo se cocinan en un caldo con cebolla y especias. Su nombre se debe a que era un plato que se preparaba en homenaje a los bomberos de la capital (Pérez, 2014).

2.3.3.3 Cangrejada

Compartir una cangrejada significa reunir a la familia, pues la preparación de estos animales requiere de tiempo y paciencia. Usando un martillo y una tabla de madera se extrae la pulpa del cangrejo rojo o “guariche” que previamente debió haber sido cocinado en un caldo con cebolla, pimienta, comino, orégano y cerveza. Se los sirve tradicionalmente con arroz blanco, patacones y encurtidos de cebolla y tomate. En la ciudad de Guayaquil el cangrejo es consumido en su totalidad, la “gordura” que proviene del carapacho del crustáceo es utilizada para preparar ceviches, arroz con cangrejo, entre otros (Gallardo, 2012, p. 418).

2.3.3.4 Guatita

A pesar de que es un plato inspirado en los callos españoles que se introdujeron a fines del siglo XIX (Neumane, 2014), la preparación de la panza de res en salsa de maní es una de las tradiciones en Guayaquil. Preparar este plato es laborioso, pues se debe empezar por limpiar el librillo, cocinar las papas, el arroz para finalmente obtener un contundente plato servido con aguacate. Existen variaciones como el “guatallarín”-guatita con tallarín, o la bandera, conformada por guatita, ceviche de camarón, ceviche de concha y arroz.

2.3.4 El Oro

La provincia de El Oro posee dos productos emblemáticos que son el café y el banano, estrellas de la zona, los mismos que son altamente consumidos por los habitantes. Por un lado, el café de Zaruma reconocido mundialmente por su aroma, acompaña absolutamente todas las comidas desde el tigrillo hasta la carne de res. En cambio el banano se le prepara de varias maneras, en sopas, cazuelas, horneado, frito y dulces. Los productos del mar no pueden faltar, los cuales son preparados y combinados en sangos, melosos, ceviches y

cazuelas. El producto de mar más conocido de la provincia es el camarón puesto que las primeras camaronerías fueron creadas en esta zona.

2.3.4.1 Sango de choclo y queso

El sango es considerado un tipo de sopa. Tradicionalmente la base es plátano verde pero para esta variación de la provincia de El Oro se utiliza choclo y leche. Se empieza haciendo un refrito con ajo, pimienta, cebollas y achiote para luego agregar el choclo. Finalmente se sirve con queso (Gallardo, 2012, p. 523).

2.3.4.2 Meloso de camarón

Este tradicional plato está constituido por un arroz cremoso pudiendo añadir diferentes ingredientes como pollo, pescado, langostino o pulpo; pero para el caso de los camarones, se empieza haciendo un fondo con las cáscaras del mismo para extraer los sabores. Se hace un refrito criollo y se agrega el arroz seguido del fondo. Para terminar se agregan los camarones y se sirve con rodajas de limón (Gallardo, 2012, p. 527).

2.3.4.3 Tigrillo y Café de Zaruma

Nombrado de esa manera por los colores amarillos y negros del felino. El tigrillo zarumeño es un plato tradicional que se elabora a base de plátano verde majado, mezclado con queso o chicharrón y huevo frito. Se lo puede servir a cualquier hora del día pero funciona mejor como desayuno acompañado por un delicioso café de Zaruma (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2013, p. 270).

3. CAPÍTULO III – Creación de los circuitos

3.1 Circuitos por provincias

3.1.1 Esmeraldas

Nombre del circuito: Caminata por las playas del cacao con sabor a banano

Sabores y aromas del chocolate: Leche, plátano, frutos rojos, cítricos, madera, nuez, frutos secos, picante, flores, frutas, vino y anís.

Platos tradicionales: Encocao, bala, cevicangre, ceviche de concha prieta, tamal de concha prieta y ensumacao.

Diseño del Circuito

Tabla 2

Circuito de cacao y chocolate de la provincia de Esmeraldas

Parada	Ubicación	Lugar de visita	Actividad	Tiempo
Ecoturismo y Gastronomía	San Lorenzo	Reserva Ecológica Cayapas Mataje	Recorrido de manglares y comunidades.	1 hora
			Degustación de ceviche de concha y enconcao	30 min
Gastronomía	Río Verde	Cevicangre	Visita a la comunidad de mujeres y degustación de plato tradicional	1 hora
Chocolate	Esmeraldas	Cacao Canandé	Compra de productos gourmet a base de cacao	30 min
Cacao y Chocolate	Atacames	Aproca (Hoja Verde)	Visita a la finca. Cata de chocolates Hoja Verde	1 hora 30 min
Cacao y Chocolate	Atacames	Uoprocae (Finca El Refugio)	Visita a la finca de cultivos de cacao del chocolate Minka	45 min

		Minka)		
Gastronomía	Atacames	Fábrica de cocadas Doña Patricia	Compra de cocadas y dulces tradicionales	10 min
Cacao y Chocolate	Muisne	Finca la Ponderosa	Visita a los cultivos de cacao del chocolate “Villa Kuyaya”	1 hora
Gastronomía y Turismo comunitario	Muisne	Mujeres Concheras	Visita a comedor comunitario y degustación de platos a base de concha negra elaborados por mujeres de la comunidad	30 min
Cacao y Chocolate	San Miguel de los Bancos	Mashpi Lodge	Recorrido de finca de sistemas agroforestales, elaboración de chocolate artesanal, degustación de fondue con chocolate	2 horas
Cacao y Chocolate	Mindo	Quetzal de Mindo	Elaboración artesanal de chocolate y degustación de bebida y <i>brownies</i>	1 hora

Nota: El circuito termina con la visita de dos lugares que pertenecen a la provincia de Pichincha, sin embargo, se encuentran en la vía a Quito desde Esmeraldas.

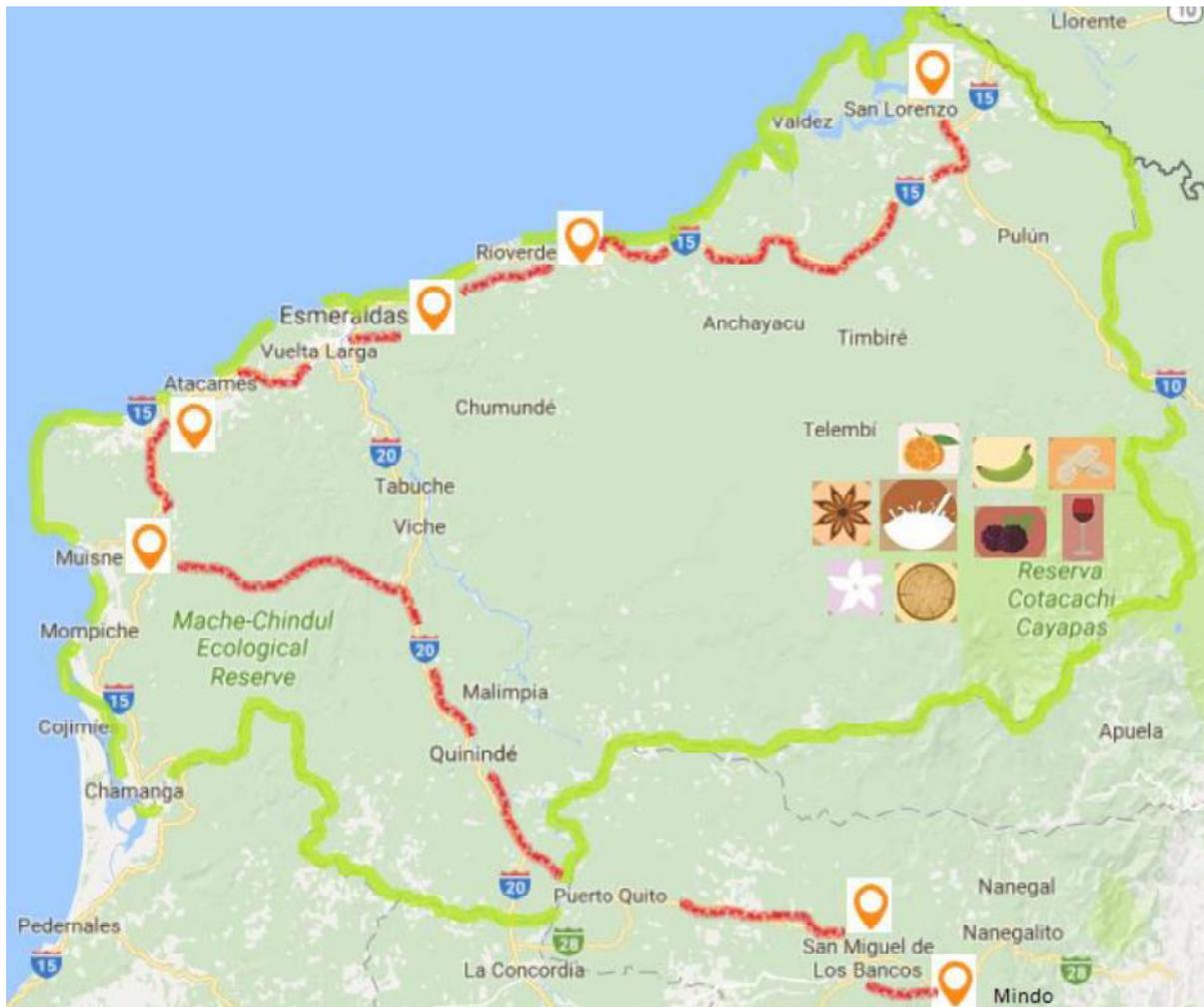


Figura 11. Mapa del circuito de Esmeraldas

3.1.2 Manabí

Nombre del circuito: Sabores florales y montubios

Sabores y aromas del chocolate: Floral, frutal, nueces, caramelo, cacao.

Platos tradicionales: Corviches, cazuelas, tongas, camotillo.

Diseño del Circuito

Tabla 3

Circuito de cacao y chocolate de la provincia de Manabí

Parada	Ubicación	Lugar de visita	Actividad	Tiempo
Cacao y Agroturismo	Jama, Tabuga	Hacienda II Peroncino	Visita a plantaciones de cacao, trekking, hornos de tabuga	30 min
Cacao, Gastronomía y Ecoturismo	Tabuga	Third Millenium Alliance-Reserva Jama-Coaque	Recorrido por los bosques de la zona y plantaciones de cacao, degustación de tongas y observación de aves endémicas	2 horas
Aventura y Arquitectura	Jama	Haciendas Palo Santo y La Providencia	Palo Santo: Trekking, observación de aves, recorrido por plantaciones de badea y coco. La Providencia: Arquitectura, visita al Río Jama	1 hora y 30 min
Agroturismo y Gastronomía	Troncal del Pacífico	Río Muchacho	Visita a los huertos orgánicos de cacao, cosecha de vegetales, preparación de tongas junto a la comunidad	2 horas
Cacao y turismo comunitario	Canoa	Río Canoa	Degustación de café y chocolate elaborado por 20 mujeres de la comunidad	20 min
Cacao	Cantón San	Perla Organic	Recorrido por las	30 min

	Vicente-Río Muchacho	Chocolate	plantaciones de cacao	
Cacao y agroturismo	Chone	Rancho la Misión	Recorrido por la hacienda de cacao, cabalgatas y degustación de platos típicos	40 min
Cacao y Turismo Comunitario	Parroquia Convento- Chone	Centro Turístico La Comuna	Cosecha de cacao junto a la comunidad, degustación de bebida caliente de chocolate	30 min
Aventura y Gastronomía	Cantón Chone	Centro Turístico Café Color Tierra	Recorrido por el bosque húmedo y los trece saltos de agua, visita al museo Esencia del Café, degustación de platos manabas	1 hora
Cacao y chocolate	Bolívar	Corporación Fortaleza del Valle	Visita a plantaciones de cacao, compra de barras de chocolate. Cata de chocolates Montecristi	30 min
Gastronomía	Cantón Rocafuerte	Dulces de Rocafuerte	Compra de diferentes dulces tradicionales	20 min
Cacao	Portoviejo	Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias	Visita al centro de investigaciones y charla magistral sobre diferentes temas sobre el cacao	45 min
Agroturismo	Portoviejo	Don Joaquín Gourmet	Visita a las plantaciones orgánicas de frutas y recorrido por la planta procesadora de salsas y	1 hora

			conservas	
Turismo Cultural	Montecristi	Ciudad Alfaro	Visita al Museo dedicado a Eloy Alfaro, visita a talleres artesanales de sombreros de paja toquilla	1 hora
Chocolate	Manta	Valdivian – Escuela de Gastronomía	Cata de chocolates de la marca Valdivian	30 min
Chocolate	Manta	Escuela de Gastronomía	Clase demostrativa y degustación de platos con chocolate por la chef Cristina Cantos “Lomo fino con salsa de chocolate amargo”	1 hora
Ecoturismo	Manta	Bosque de Pacoche	Recorrido por el sendero del mono, convivencia con la comunidad	30 min
Turismo Comunitario y Gastronomía	Jipijapa	Parque Central de Jipijapa	Visita al sombrero gigante de paja toquilla, interacción con artesanos, degustación del ceviche de Jipijapa	30 min
Cacao y chocolate	Santa Ana	Cantón Santa Ana	Visita a la comunidad de cacaoteros del cantón, elaboración y degustación de chocolate	25 min

Nota: Debido a la duración del circuito, se recomienda realizarlo en varios días.

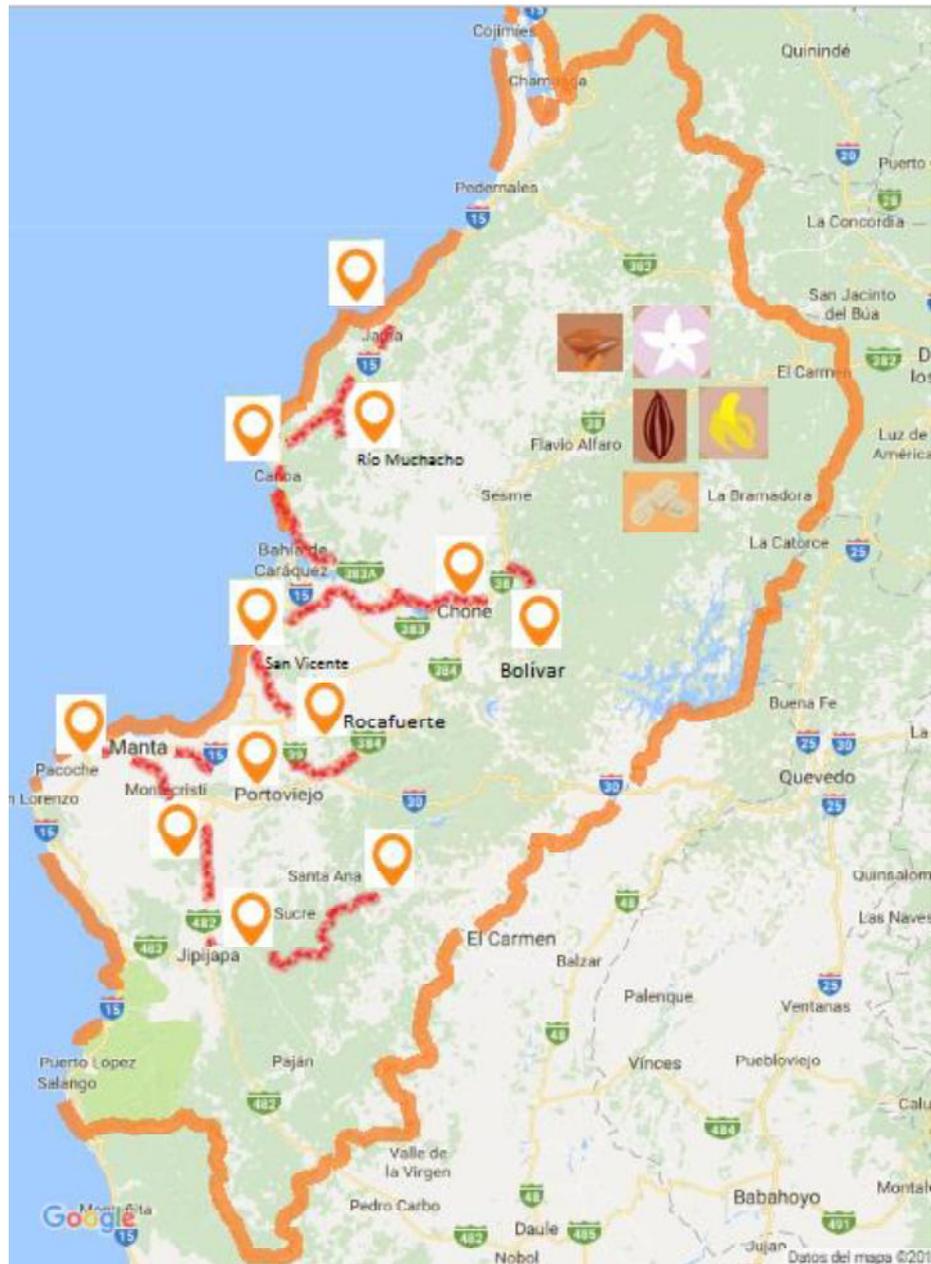


Figura 12. Mapa del circuito en la provincia de Manabí

3.1.3 Guayas

Nombre del circuito: Aromas frutales y coloniales.

Sabores y aromas del chocolate: Floral, frutos secos, frutal, cacao, canela, nueces, picante.

Platos tradicionales: Encebollado, caldo de manguera, cangrejada, guatita.

Diseño del Circuito

Tabla 4

Circuito de cacao y chocolate de la provincia de Guayas

Parada	Ubicación	Lugar de visita	Actividad	Tiempo
Cacao	Recinto Cerecita	Hacienda La Victoria	Visita guiada por las plantaciones de cacao, cosecha y secado	30 min
Cacao, chocolate y gastronomía	Valle de Cerecita	Hacienda El Castillo	Recorrido por las plantaciones, degustación de jugo de pulpa de cacao y platos típicos	1 hora 30 min
Cacao	Guayaquil	Ciudad Cacao	Visita a galería de arte de cacao, degustación de postres.	1 hora
Cacao y Chocolate	Guayaquil	Museo del Cacao – Parque Histórico	Recorrido a museo, visita a Casa Hacienda San Juan	45 min
Chocolate y Gastronomía	Guayaquil	Cafetería La Pepa de Oro	Degustación de bebidas de chocolate y platos tradicionales	30 min
Chocolate y gastronomía	Guayaquil	Escuela Superior de Arte Culinario ISAC	Clase demostrativa y degustación de cocina con chocolate por parte del chef Santiago Granda, Director de la Escuela de los Chefs “Cerdo confitado en	1 hora y 30 min

				manteca de cacao, marinado con aguardiente de licor cacao”	
Cacao	Daule y Naranjito	Tren Cacao	del	Observación de diferentes plantaciones, visita a comunidades montubias, visita a Hacienda La Danesa	3 horas
Cacao y Agroturismo	Milagro	Finca Chaparral	El	Elaboración de la pasta de cacao, degustación de dulces y tortillas de verde con chocolate	2 horas
Cacao y Chocolate	Milagro	Finca Vitalino Sarabia		Recorrido a finca orgánica, elaboración de chocolates y bombones artesanales	1 hora
Cacao	Naranjal	Paradero Samán		Degustación y compra de productos a base de cacao	20 min
Cacao y Agroturismo	Naranjal	Hacienda Cacao y Mango		Recorrido de jardines y plantaciones orgánicas, degustación de coctel de cacao, visita a taller de chocolate	45 min
Cacao y Agroturismo	Naranjal	Hacienda / Fundación Jambelí		Visita a zoológico de animales endémicos, recorrido por plantaciones de cacao	1 hora
Cacao, agroturismo y	Naranjal	Hacienda Las Cañas		Visita al vivero de cacao más grande del país, observación de flora y	1 hora

gastronomía			fauna, degustación de comida típica	
Ecoturismo y Gastronomía	Naranjal	Reserva Ecológica Manglares Churute	Recorrido guiado por manglares, observación de monos aulladores y aves, cangrejada	1 hora
Aventura y Turismo Comunitario	Naranjal	Cerro de Hayas y las 7 Cascadas	Recorrido por las cascadas, piscinas naturales	2 horas y 30 min
Ecoturismo y Gastronomía	Balao Chico	Centro Shuar de Aguas Termales	Visita a balneario, degustación de platos tradicionales de la región	2 horas
Cacao y Gastronomía	Vinces-Los Ríos	Hacienda El Limón	Explicación de los procesos del cacao, degustación de cocina montubia	1 hora 30 min

Nota: Debido a la duración del circuito, se recomienda realizarlo en varios días. El circuito puede concluir en la provincia de Los Ríos, debido a la importancia local y mundial de la Hacienda El Limón.

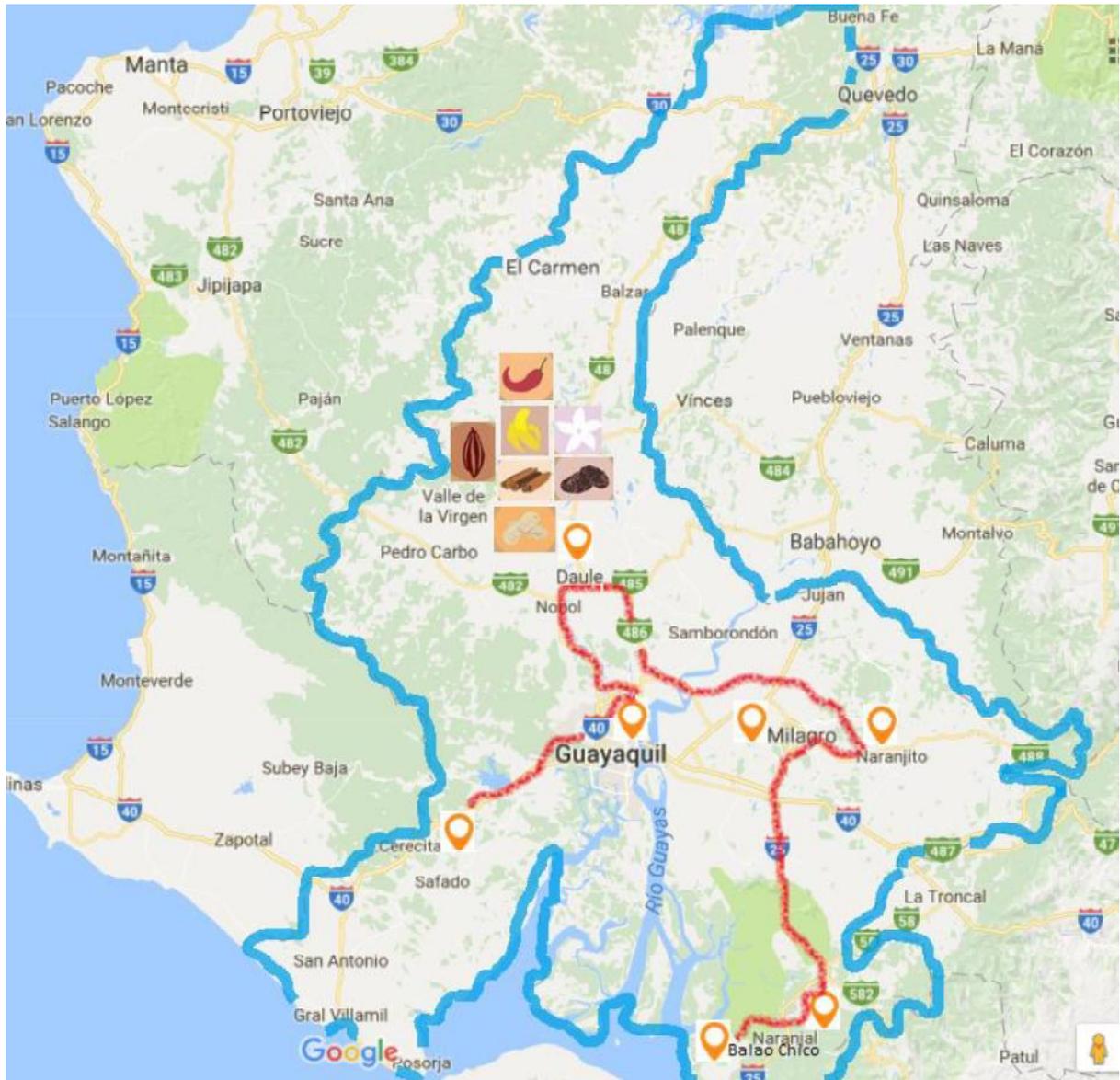


Figura 13. Mapa del circuito en la provincia de Guayas

3.1.4 El Oro

Nombre del circuito: Tierra del café, el camarón y cacao

Sabores y aromas del chocolate: Floral, nueces, cacao, picante, frutos secos, canela.

Platos tradicionales: Sango de choclo y queso, meloso de camarón, tigrillo, café de Zaruma.

Diseño del Circuito

Tabla 5

Circuito de cacao y chocolate de la provincia de El Oro

Parada	Ubicación	Lugar de visita	Actividad	Tiempo
Cacao	Cantón El Progreso	Fedecade	Visita a la finca para conocer los diferentes procesos de producción del cacao	45 min
Cacao	Cantón Pasaje	Feria Gastronómica del Cacao	Visita a la Feria Nacional del Cacao, elección de la reina del cacao, elección del mejor cacao	1 hora
Aventura	Cantón Pasaje	Muyayacu	Recorrido por las cascadas y cavernas naturales, deportes de aventura, visita a cultivos orgánicos	2 horas
Chocolate	Machala	Centro Educativo Gastronómico Machala	Demostración de cocina con chocolate "República del Cacao" por la chef Marcia Mora "Camarones en salsa de chocolate"	1 hora
Chocolate	Machala	Orocacao	Degustación de bombones y chocolates artesanales	20 min
Agroturismo	Machala	Motuche Gourmet	Visita a la finca para la elaboración de conservas y productos orgánicos	1 hora

Cacao y chocolate	Santa Rosa	Eco-lodge Casa Óstrica	Recorrido por las plantaciones de cacao, tour “Chocolateando”, convivencia con los avestruces, degustación de pulpa de cacao, bebidas y chocolates	2 horas
Ecoturismo	Arenillas	Reserva Ecológica Arenillas	Observación de aves y reptiles, recorrido por los senderos para conocer los bosques secos y semiáridos y la flora del lugar	1 hora
Cacao y Chocolate	Arenillas	Hillary Resort	Recorrido por las plantaciones de cacao, charlas sobre historia, tipos e industrialización, degustación de chocolate	2 horas
Aventura y Gastronomía	Arenillas	Asociación Represa Tahuín	Visita al hogar del murciélago blanco, kayak, pesca deportiva, degustación de tilapias y langostas de agua dulce	1 hora
Cacao y Chocolate	Cantón Piñas	Chocodamas	Visita a la finca para conocer los diferentes usos y procesos del cacao y chocolate	30 min
Agroturismo	Zaruma	Zarucoffee	Visita a la planta procesadora de café para conocer los diferentes procesos	1 hora

Nota: Se recomienda realizar este circuito en el mes de octubre debido a que la Feria Nacional de Cacao se lleva a cabo durante este mes.

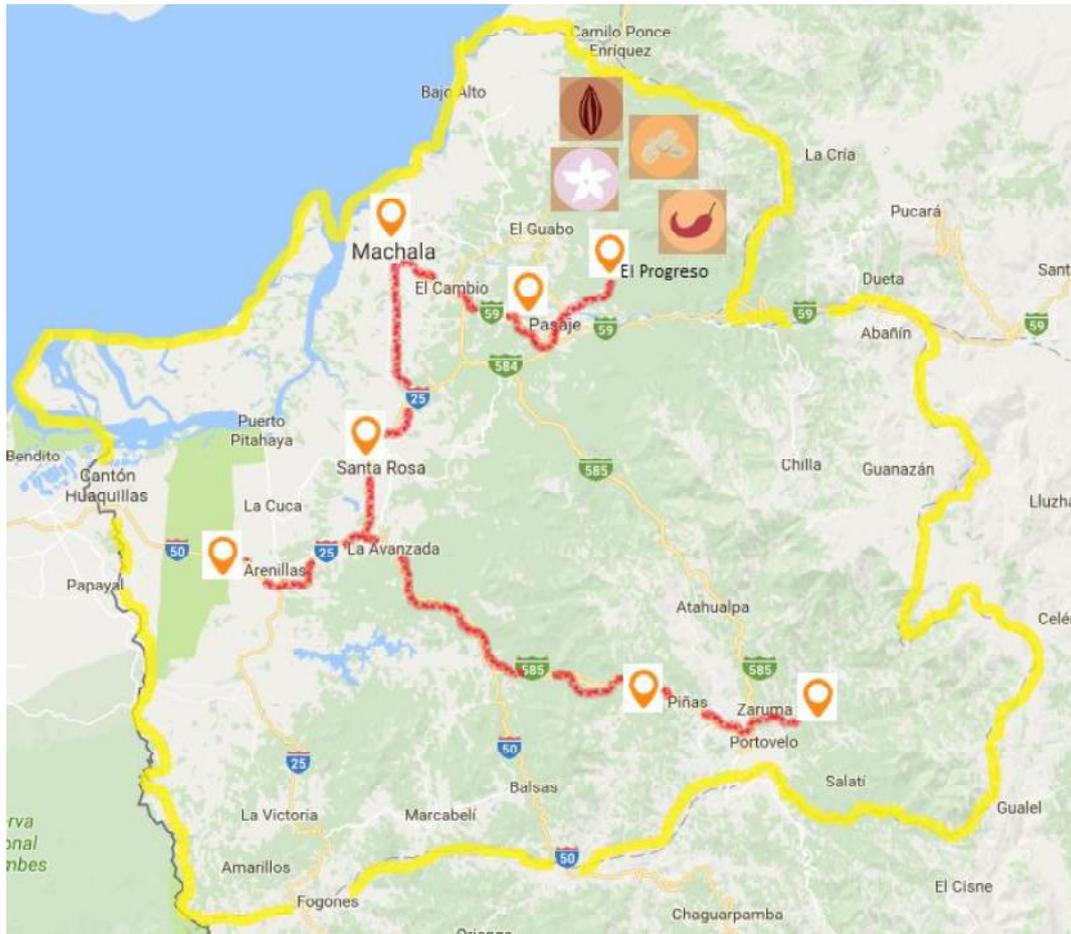


Figura 14. Mapa del circuito en la provincia de El Oro

3.2 Huecas

A continuación se detallan algunos lugares recomendados para la degustación de la gastronomía en cada provincia. La mayoría de estas “huecas” fueron tomadas del libro *Guía de Huecas de Ciudades Patrimoniales del Ecuador y Patrimonio Alimentario*, realizado por el antiguo Ministerio Coordinador de Patrimonio en el año 2013. Estas huecas son calificadas por el Gobierno Ecuatoriano como sitios patrimoniales de expendio de platos tradicionales del país.

3.2.1 Esmeraldas

3.2.1.1 Asociación de Turismo Vuelta Larga: Cevicangre

En el recinto Vuelta Larga se puede encontrar este singular plato que consta de encocado de cangrejo azul, el cual es criado en cautiverio durante ocho días por las mujeres de la comunidad; patacones, ceviche de camarones y un coco tierno. (Mintur, 2013).

3.2.1.2 Brisas del Mar: Ceviche de concha

En las orillas de la playa de Atacames se pueden encontrar varios “carritos” de ceviches; uno de ellos es Brisas del Mar, en donde Rocío Tufiño prepara ceviche de concha con productos frescos que llegan por las mañanas gracias a los pescadores.

3.2.1.3 Bolones de Doña Mari: Bolones, balas y tortillas de verde

Ubicado en Atacames, frente al Municipio se encuentra el local de Doña María Estupiñán, en donde prepara los mejores bolones de la ciudad desde hace veinte años. Rellenos de queso, chicharrón y mixtos, Doña Mari empieza su día a las 05h30 de la mañana para tener todo listo a las 07h00. El “volquetazo” que consta de bolón, una porción de queso rallado y dos huevos es uno de los más pedidos en el lugar por un costo de \$3,00. (BuffetREVISTA, 2011).

3.2.2 Manabí

3.2.2.1 Minicomedor Erika Jr.: Bandera

Frente a la plaza central de Montecristi se encuentra el local de Erika Campusano, el cual es famoso por servir la tradicional bandera, un contundente plato conformado por guatita, menestra, tallarín, ceviche y pescado. Erika aprendió a preparar este y otros platos al lado de su padre Aurelio para luego abrir su propio negocio. Además de la bandera se

pueden encontrar platos como viche de cangrejo, ceviches y secos (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2013, p. 164).

3.2.2.2 Jugos naturales y picantería Montecristi: Encebollado y ceviches

El negocio de Julio Roldán inició con la venta de agua de coco pero con las solicitudes de sus clientes fue aumentando otras bebidas y luego picadas. Diagonal a la plaza de Montecristi, se pueden encontrar platos como el encebollado y ceviche de pinchagua, los cuales son preparados con productos frescos comprados en el mercado o de comerciantes que llegan desde Portoviejo (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2013, p. 162).

3.2.2.3 Cevichería Don Pepe: Ceviche de Jipijapa

Desde hace 50 años, Don José Gutiérrez prepara el tradicional ceviche de Jipijapa junto a sus hijos. La característica especial de este ceviche es que se prepara con crema de maní, aguacate y pepinillo, ingredientes tradicionales manabitas. Todos los días empiezan a las cuatro de la mañana cortando todos los ingredientes, la variedad de pescado wahoo es “encurtido” en jugo de limón y a las ocho de la mañana está todo listo para abrir sus puertas. El precio de un plato es de \$3,00 y se lo puede conseguir en cualquiera de las sucursales. (Zambrano, 2014).

3.2.3 Guayas

3.2.3.1 Patio de Junín: Encebollado

Ubicado frente a la iglesia de La Merced en la ciudad de Guayaquil, el Patio de Junín es un emprendimiento de la señora Gladys Alvarado que junto a su esposo acude cada mañana al mercado mayorista Caraguay en búsqueda de los productos más frescos para preparar sus tradicionales platos; entre ellos están el famoso encebollado con albacora y las cazuelas de diferentes mariscos. Los platos van desde \$1,25 y según su dueña, los

precios bajos y la sazón de Gladys es lo que hacen que los clientes siempre vuelvan (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2013, p. 108).

3.2.3.2 Picantería D'Danilo: Cazuela de albacora

El negocio de Danilo Antepara inició hace treinta y cinco años en el centro sur de Guayaquil. La especialidad del lugar son las cazuelas especialmente la de albacora. Su dueño comenta que la preparación de este plato es larga e inicia rallando el verde junto con el maní, acompañados de los ingredientes más frescos provenientes del mercado Caraguay. El local está abierto de lunes a domingo (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2013, p. 109)

3.2.3.3 Restaurante Aquí está Corozo, el Verdadero: Bollo de pescado.

Con una trayectoria de cuarenta y tres años, Daniel Corozo se ha dedicado a la venta de bollos de pescado en la ciudad de Guayaquil. Él afirma que ha sido toda una travesía desde que empezó en un carrito para luego pasar a un kiosko como vendedor informal hasta adquirir el local en el que ahora prepara no solo bollos si no también encocados, ceviches y pescado frito. Daniel abre sus puertas desde las 7h00 con todos los platos listos pero para esto se levanta a la 1h00 a preparar todos los ingredientes. Uno de los secretos de su cocina es que prepara los bollos a la leña (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2013, p. 110)

3.2.3.4 Cangrejal Ochipinti: Cangrejos

Jorge Briones se volvió un experto en la preparación de cangrejos, ya sea cangrejada, arroz con cangrejo o ceviche de cangrejo, Don Jorge los sabe preparar a la perfección. Con dos locales en la ciudad de Guayaquil, uno administrado por sus hijas, atiende los 365 días del año con un trato cordial y respetuoso (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2013, p. 103).

3.2.3.5 Restaurante El Descanso de los Amigos: Caldo de Salchicha.

Con cuarenta años en el mercado, Luis Guamán prepara caldo de salchicha, el cual aprendió a la edad de quince años cuando llegó a Guayaquil desde Azuay. Para la preparación de este plato, Luis se levanta a las tres de la mañana para cocinar las menudencias de cerdo y res es decir los estómagos, hígado y corazón alrededor de tres horas. La salchicha o también conocida como morcilla se hace a base de arroz, hierbas y col. Un plato de caldo de salchicha se puede adquirir por \$2,30. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2013, p. 115).

3.2.4 EL ORO

3.2.4.1 200 Millas: Tigrillo y Yuquitrillo

También llamado “La casa del tigrillo”, el restaurante 200 millas en Zaruma es el restaurante que mayor variedad de platos típicos zarumeños tiene en toda la ciudad. Carmita Macas, dueña del lugar dice haber usado las recetas de su suegra y su tía política para los platos del extenso menú. Aquí se preparan almuerzos con sopas tradicionales como el repe, locro de yuca o papa china, frejol con guineo, entre otras. El plato emblemático del lugar es el “yuquitrillo”, una variación del tigrillo tradicional pero preparado con yuca. Ambos platos se los puede conseguir por \$5,60, y se los sirve con carne de cerdo o res (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2013, p. 272).

3.2.4.2 Café Uno: Tigrillo y Café del Cerro

Localizado en una construcción patrimonial con 250 años de antigüedad en Zaruma, esta cafetería fue la pionera en la preparación del tigrillo tradicional. María Eloísa Rogel, quien incluso ha salido en televisión por su comida, cuenta que su tigrillo se sirve con hígado, carne o pollo y con el infaltable café del cerro de tipo arábigo. El valor del “combo” es de \$3,50. Café Uno: Tigrillo y Café del Cerro (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2013, p. 276)

3.2.4.3 Cafetería Central: Tamales, bolones de maní

Desde hace catorce años, en Zaruma, la señora Marisela Feijóo prepara platos tradicionales acompañados del café zarumeño. Se pueden encontrar desayunos con tortilla de yuca, bolones de queso o maní y los tamales zarumeños envueltos en hoja de plátano, que son diferentes a los que se preparan en la Sierra. Marisela obtiene los ingredientes para su negocio en el mercado de Zaruma para luego prepararlos con mucho cariño como dice ella. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2013, p. 274).

CONCLUSIONES

El cacao ecuatoriano representa uno de los mayores productos de exportación y calidad del país. El tipo Nacional, conocido como “Arriba” es único en el mundo y es por este motivo que el mismo ha obtenido la Denominación de Origen. Además, el cacao ecuatoriano es Fino de Aroma y ocupa aproximadamente el 70% de la producción mundial de cacao fino. Este valor agregado permite al país convertirse en un potencial destino turístico gastronómico basado en el cacao.

El Ecuador es el país con el mejor cacao del mundo y muchas marcas de chocolate están trabajando de tal manera que el país se convierta, de la misma manera, en el de mejor chocolate. Pues, con una materia prima de tanta calidad se puede llegar a ser un destino turístico conocido como el “País del Chocolate”.

Los profesionales de la gastronomía del Ecuador, han desarrollado una cocina de sal y dulce con chocolate, permitiendo a cualquier visitante degustar de productos y platos ecuatorianos acompañados de preparaciones de cacao y chocolate.

El estudio de Organoléptica y Conservación y Desarrollo permite evidenciar las características que posee el cacao y el chocolate ecuatoriano, y a pesar del valor turístico que el mismo representa, no ha sido utilizado.

Actualmente existe desconocimiento por parte de los turistas locales y consumidores acerca de la cantidad de fincas, haciendas, asociaciones y marcas de cacao y chocolate en el país. Estos lugares no han sido unidos o vinculados de manera eficiente para promocionarlos como potenciales destinos gastronómicos.

Se evidencia que en cada provincia existe también un trabajo comunitario en torno a la gastronomía y a la transformación de productos elaborados. Es

importante que los visitantes locales e internacionales puedan aportar a su desarrollo social y económico e impulsar su esfuerzo en la gestión y promoción de la gastronomía ecuatoriana.

RECOMENDACIONES

La aplicabilidad de estos circuitos es de suma importancia para el desarrollo y difusión de la cultura del chocolate y del cacao ecuatoriano, pues la información recopilada se ha basado en entrevistas y datos en tiempo real.

Es importante el conocimiento, información, educación y difusión tanto del cacao, del chocolate y de los sitios turísticos ya sean privados o comunitarios, pues de esta manera se desarrolla la cultura en los turistas nacionales.

Tras la investigación realizada se recomienda aprovechar el cacao teniendo en cuenta que es un producto único en el mundo y tiene todo el potencial para convertir al Ecuador en un destino turístico gastronómico que pueda ser conocido como el país del chocolate.

Se recomienda el desarrollo de la cocina con chocolate por parte de los chefs ecuatorianos puesto que se requiere de una oferta turística culinaria para complementar las rutas o circuitos. Son los chefs ecuatorianos quienes tienen la tarea de especializarse en la cocina con un producto estrella de su país como lo es el cacao.

REFERENCIAS

- Agencia Pública de Noticias del Ecuador y Suramérica (2014). *Ecuador reactiva 49 mil hectáreas del mejor cacao de mundo a través de podas a huertos*. Recuperado el 13 de marzo de 2017 de: <http://www.andes.info.ec/es/noticias/ecuador-reactiva-49-mil-hectareas-mejor-cacao-mundo-traves-podas-huertos.html>
- Alvear, O. (2013). *Las fincas sostenibles de Tabuga*. Recuperado el 28 de mayo de 2017 de: <http://transport.ec/manabi-2/las-fincas-sostenibles-de-tabuga/>
- Anecacao (2015). *CACAO CCN51*. Recuperado el 05 de enero de 2017 de: <http://www.anecacao.com/es/quienes-somos/cacaoccn51.html>
- Anecacao (2015). *Estadísticas de exportación*. Recuperado el 24 de abril de 2017 de: <http://www.anecacao.com/index.php/es/estadisticas/estadisticas-actuales.html>
- Bernal, C. (2010). *Metodología de la Investigación*. Pearson, 3ra edición. Bogotá, Colombia.
- Cabascango, V. (2012). *Tamales de concha, sabor esmeraldeño*. Recuperado el 07 de junio de 2017 de: <http://www.ppdigital.com.ec/noticias/economia/6/tamales-de-concha-sabor-esmeraldeno>
- Chan, Nérida (2005). *“Circuitos turísticos. Programación y Cotización”*. Ediciones turísticas. Buenos Aires.
- Chocolate Ecuador (s.f.). *Ecuador y Chocolate*. Recuperado el 14 de mayo de 2017 de: <http://visit.ecuador.travel/chocolate/ecuador-y-chocolate/>
- Chocolate Ecuador (s.f.). *Rutas*. Recuperado el 14 de mayo de 2017 de: <http://visit.ecuador.travel/chocolate/rutas/>
- Cuvi, P. (2001). *Recorrido por los Sabores del Ecuador*. Quito, Ecuador: Nestlé.
- Don Joaquín Gourmet (s.f.). *Nosotros*. Recuperado el 09 de mayo de 2017 de: <http://www.donjoaquinogourmet.com/nosotros/>
- Dos Hemisferios (s.f.). *Nuestra historia*. Recuperado el 05 de abril de 2017 de: http://www.doshemisferios.com/index.php?option=com_content&view=article&id=53&Itemid=6

Ecuador Ama La Vida (s.f.). *Productos turísticos*. Recuperado el 27 de marzo de 2017 de: <http://www.amalavida.tv/clases-de-turismo>

Ecured.cu (2014). *Turismo gastronómico*. Recuperado el 07 de diciembre de 2016 de: https://www.ecured.cu/Turismo_gastron%C3%B3mico

Elclima.com.mx (s.f.). *Turismo gastronómico. Objetivos y características*. Recuperado el 07 de diciembre de 2016 de: http://www.elclima.com.mx/turismo_gastronomico_objetivos_y_caracteristicas.htm

Elcomercio.com (2014). *La ruta del cacao*. Recuperado el 05 de enero de 2017 de: <http://www.elcomercio.com/tendencias/ruta-cacao-variedades-historia-latitudcero.html>

El Diario (2010). *Manabí, ruta gastronómica para disfrutar*. Recuperado el 30 de mayo de 2017 de: <http://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/173425-ruta-gastronomica-para-disfrutar/>

El Diario (2015). *Río Canoa tiene un inconfundible Olor a café y cacao*. Recuperado el 03 de junio de 2017 de: <http://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/364825-rio-canoa-tiene-un-inconfundible-olor-a-cafe-y-cacao/>

El Telégrafo (2015). *El encanto de la selva virgen del Muyuyacu*. Recuperado el 03 de junio de 2017 de: <http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/regional-sur/1/el-encanto-de-la-selva-virgen-del-muyuyacu>

El Tiempo (2013). *El origen del cacao es la Amazonía, según una investigación*. Recuperado el 05 de febrero de 2017 de: <http://www.eltiempo.com.ec/noticias/ecuador/4/320260/el-origen-del-cacao-es-la-amazonia-segun-una-investigacion>

GAD Municipal del cantón Chone (2016). *Chone destino turístico*. Recuperado el 12 de abril de 2017 de: <http://www.chone.gob.ec/index.php?gc=39>

Guayas Turístico (2013). *Ruta del Cacao*. Recuperado el 28 de abril de 2017 de: <http://www.guayas.gob.ec/turismo/rutas-turisticas/ruta-del-cacao>

Guayas Turístico (2013). *Ruta del Azúcar*. Recuperado el 28 de abril de 2017 de: <http://www.guayas.gob.ec/turismo/rutas-turisticas/ruta-del-azucar>

Hacienda El Castillo (s.f.). *Cacao*. Recuperado el 19 de mayo de 2017 de: <http://haciendaelcastillo.com/old/cacao.php>

Hacienda la Victoria (s.f.). *Ubicación*. Recuperado el 19 de mayo de 2017 de: <http://www.hacienda-victoria.com/informacion/ubicacion/>

- Hillary, R. (Hillary Nature Resort). (2015, Agosto, 18). *Ruta del cacao en Hillary Resort* (Archivo de video). Recuperado el 15 de mayo de 2017 de: <https://www.youtube.com/watch?v=B8zJXLB5z4U>
- Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (2014). *IEPI entrega primera autorización de uso de la DO Cacao Arriba*. Recuperado el 14 de marzo de 2017 de: <https://www.propiedadintelectual.gob.ec/iepi-entrega-primer-a-autorizacion-de-uso-de-la-do-cacao-arrib/>
- Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (2014). *INIAP informa sobre el manejo del cultivo de cacao*. Recuperado el 02 de abril de 2017 de: <http://www.iniap.gob.ec/web/iniap-informa-sobre-el-manejo-del-cultivo-de-cacao/>
- La Hora (2012). *Franceses felices en convento*. Recuperado el 13 de mayo de 2017 de: http://lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101397749/-1/Franceses_felices_en_Convento.html#.WRE8KFU1_IU
- La Revista (2012). *La Pepa de Oro prepara chocolate caliente*. Recuperado el 01 de mayo de 2017 de: <http://www.larevista.ec/piqueo/restaurante-la-pepa-de-oro-prepara-chocolate-caliente-08-03-2012>
- Llano, C (2014). *Diversidad de peces óseos*. Recuperado el 02 de junio de 2017 de: <http://karito55.blogspot.com/2014/12/kjnhlon.html>
- Macas, F. (2008). *El Progreso produce cacao de primera para exportación*. Recuperado el 16 de mayo de 2017 de: <http://www.eluniverso.com/2008/08/22/0001/12/00134ADEEBFB4AD188392E4C867B59C8.html>
- Manta comercial (2013). *El bosque de Pacoche, el principal pulmón de Manta*. Recuperado el 04 de abril de 2017 de: <http://www.mantacomercial.com/turismo-y-varios-en-manta/turismo-en-manta/el-bosque-de-pacoche-el-principal-pulmon-de-manta.html>
- Mashpi (s.f.). *Paseo por la finca del chocolate*. Recuperado el 03 de mayo de 2017 de: <http://www.chocomashpi.com/index.php/servicios/paseo-por-la-finca-de-chocolate>
- Matamoros, J (2016). *Branding, Indarbio – Motuche Gourmet*. Recuperado el 15 de Abril de 2017 de: <https://www.behance.net/gallery/44260269/Branding-Indarbio-Motuche-Gourmet>
- Ministerio Coordinador de Patrimonio. (2012). *Cacao, el Fino Aroma de Nuestra Identidad*. Quito: Bucci Design.

- Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca. (2016) *MAGAP impulsa proyecto de reactivación del Cacao Fino y de Aroma*. Recuperado el 14 de marzo de 2017 de: <http://www.agricultura.gob.ec/magap-impulsa-proyecto-de-reactivacion-del-cacao-fino-y-de-aroma/>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio (2013). *Nuestras Huecas: guía de huecas en ciudades patrimoniales del Ecuador*. Quito, Ecuador: Ministerio de Cultura y Patrimonio.
- Ministerio de Turismo (2016). *Museo del Cacao y del Chocolate, nuevo destino en Guayaquil*. Recuperado el 14 de abril de 2017 de: <http://www.turismo.gob.ec/museo-del-cacao-y-del-chocolate-nuevo-destino-en-guayaquil/>
- Ministerio de Turismo (2015). *Proyecto Ecuador Potencia Turística*. Recuperado el 30 de abril de 2017 de: <http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/05/Documento-Proyecto-Ecuador-Potencia-Tur%C3%ADstica.pdf>
- Ministerio de Turismo (2013). *Casa abierta de las rutas turísticas del Ecuador*. Recuperado el 05 de abril de 2017 de: <http://www.turismo.gob.ec/casa-abierta-de-las-rutas-turisticas-del-ecuador/>
- Ministerio de Turismo (2013). *Ecuador, nominado a mejor destino gastronómico en los World Travel Awards*. Recuperado el 18 de abril de 2017 de: <http://www.turismo.gob.ec/ecuador-nominado-a-mejor-destino-gastronomico-en-los-world-travel-awards/>
- Ministerio de Turismo (2017). *La represa Tahuin abre sus puertas al turismo*. Recuperado el 04 de junio de 2017 de: <http://www.turismo.gob.ec/la-represa-tahuin-abre-sus-puertas-al-turismo/>
- Ministerio del Ambiente (2015). *Sistema Nacional de Áreas Protegidas del Ecuador*. Recuperado el 06 de mayo de 2017 de: <http://areasprotegidas.ambiente.gob.ec/es/areas-protegidas/reserva-ecol%C3%B3gica-manglares-cayapas-mataje>
- Ministerio del Ambiente (2015). *Sistema Nacional de Áreas Protegidas del Ecuador*. Recuperado el 30 de mayo de 2017 de: <http://areasprotegidas.ambiente.gob.ec/es/areas-protegidas/reserva-ecol%C3%B3gica-arenillas>
- Montecinos, A. (2013). *Definición rutas gastronómicas y turísticas*. Recuperado el 20 de diciembre de 2016 de: <https://cegaho.wordpress.com/2013/07/06/definicion-rutas-gastronomicas-y-turisticas/>

- Organoleptic (s.f.). *Mapa organoléptico por región*. Recuperado el 14 de marzo de 2017 de: <http://organoleptica.com/mapa-organoleptico-por-region.html>
- Pacari (s.f.). *Tour del Cacao y Chocolate*. Recuperado el 17 de marzo de 2017 de: <https://www.pacarichocolate.com/tour>
- Páez, L. y Espinosa, F. (2015). *Ecuador Tierra del Cacao*. Quito, Ecuador: Tramaediciones.
- Pérez, J. (2014). *Caldo de salchicha, tradición guayaquileña de 70 años*. Recuperado el 31 de mayo de 2017 de: <http://www.eluniverso.com/noticias/2014/07/31/nota/3298361/caldo-salchicha-tradicion-guayaquilena-70-anos>
- Ponce, E. (2017). *Las 7 cascadas de Naranjal un espacio distinto cerca de Guayaquil*. Recuperado el 30 de mayo de: <http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/guayaquil/10/las-7-cascadas-de-naranjal-un-espacio-distinto-cerca-de-guayaquil>
- Prefectura del Guayas (s.f.). *Entre flores, frutas, y chocolate en la finca El Chaparral*. Recuperado el 30 de mayo de 2017 de: <http://www.guayas.gob.ec/turismo/atractivos/entre-flores-frutas-y-chocolate-en-la-finca-el-chaparral>
- PROECUADOR (2013). *Análisis del sector cacao y elaborados*. Recuperado el 05 de abril de 2017 de: http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2013/08/PROEC_AS2013_CACAO.pdf
- Revista Líderes (s.f.). *Patricia León gira entre el aroma del cacao y las artes*. Recuperado el 09 de mayo de 2017 de: <http://www.revistalideres.ec/lideres/patricia-leon-gira-aroma-cacao.html>
- Revista Líderes (2017). *Cacao que destaca la vida de los chachis*. Recuperado el 09 de mayo de 2017 de: <http://www.revistalideres.ec/lideres/cacao-destaca-vida-chachis-intercultural.html>
- Río Muchacho (s.f.). *Tours*. Recuperado el 09 de mayo de 2017 de: <http://www.riomuchacho.com/tours/>
- Ruta del Cacao Ecuador (s.f.). *Centro turístico Quinkigua*. Recuperado el 10 de mayo de 2017 de: <http://consultorbtl.wixsite.com/rutacacao/ctc-quinkigua>
- Tapia, E. (13 de noviembre de 2014). *El cacao ecuatoriano huele a USD 700 millones*. El comercio. Recuperado el 31 de mayo de 2017 de: <http://www.elcomercio.com/actualidad/cacao-ecuador-negocio-ganancias-chocolate.html>

Trujillo, B. (Ecolodge Casa Óstrica). (2012, Diciembre, 2). *Ecolodge Casa Óstrica*. (Archivo de video). Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=OM2Mw2mp1Wo&feature=share>

VIAJANDOX (s.f.). *Hacienda Palo Santo*. Recuperado el 27 de mayo de 2017 de: <http://www.viajandox.com/manabi/hacienda-palo-santo-el-carmen.htm>

Vivir Ecuador (2014). *Ceviche de concha prieta*. Recuperado el 25 de mayo de 2017 de: <http://vivirecuador.com/blog/696/ceviche-de-concha-prieta>

Zarucoffee (s.f.). *Zarucoffee, el café de los sentidos*. Recuperado el 03 de marzo de 2017 de: <http://www.zarucoffee.com/#!>

Zambrano, V. (2014). *El ceviche con maní de Jipijapa tiene la marca de los Gutiérrez*. Recuperado el 15 de mayo de 2017 de: <http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/regional-manabi/1/el-ceviche-con-mani-de-jipijapa-tiene-la-marca-de-los-gutierrez>

ANEXOS

ANEXOS

Anexo 1: Entrevistas

ENTREVISTA #1 - MANABÍ

NOMBRE DEL ENTREVISTADO: Gema Ceballos

PROFESIÓN/OCUPACIÓN: Coordinadora Zonal

LUGAR DE TRABAJO: Ministerio de Turismo

1. ¿Existen atractivos turísticos relacionados con el cacao y chocolate en la provincia?

No hay atractivos turísticos relacionados con el cacao dentro de la provincia.

2. ¿Qué atractivos o recorridos en específico considera usted que tienen potencial en relación al cacao dentro de la provincia?

Tenemos el Parque Nacional Machalilla, en San Vicente está el Refugio De Área Silvestre Isla Corazón, más hacia el norte de Pedernales está Mache Chindul; para la parte de Manta está Pacoche y las playas de Manta y de Puerto López. Por otro lado, en Montecristi está Ciudad Alfaro.

3. ¿Qué atractivos turísticos, entre naturales, de aventura, de gastronomía, cultural u otros, se pueden encontrar en la provincia?

Existe la hacienda Café Color y Tierra, donde existen diversas actividades como rutas y senderos para llegar a las cascadas. Aparte de eso hay venta de platos típicos de la provincia de Manabí como el seco de gallina criolla, el rompo; también hay venta de artesanías.

4. ¿Existen cerca de dichos lugares, facilidades turísticas como hoteles y restaurantes?

Dependiendo del cantón la provincia cuenta con ofertas de todas las categorías en cuanto a hoteles y alimentación. Principalmente en la ciudad de Manta existen hoteles y restaurantes de primera categoría.

5. ¿Cuáles serían los lugares de cacao o chocolate como fincas o haciendas cacaoteras que tienen potencial turístico?

En el cantón de Calceta existe una hacienda pero no recuerdo el nombre. Sé de un productor que trabaja con los derivados del cacao, Theos cacao

6. ¿Conoce usted sobre los productores, emprendimientos, cadenas productivas, entre otros, relacionados con el cacao y el chocolate?

Theos Cacao, es de Chone. Ellos fabrican licor de cacao, rompopo, tortas, dulces.

ENTREVISTA #2 – GUAYAS

NOMBRE DEL ENTREVISTADO: Richard Salcedo

PROFESIÓN/OCUPACIÓN: Coordinador de la Ruta del Cacao.

LUGAR DE TRABAJO: Dirección de Turismo de la Prefectura del Guayas.

1. ¿Existen atractivos turísticos relacionados con el cacao y chocolate en la provincia?

Por supuesto, la hacienda del señor Saman, en donde se encuentran actividades como la ganadería y agricultura (palma africana, teca y cacao) además fabrican queso; todo esto se considera agroturismo donde la gente puede visitar. Además en la carretera (al ingreso de la finca) ellos cuentan con un paradero en donde venden diferentes productos llamado "Paradero Saman" aquí se encuentra yogurt de cacao, bollos de pescado, queso, maduros; es un lugar muy concurrido por turistas extranjeros especialmente de Europa.

2. ¿Qué atractivos o recorridos en específico considera usted que tienen potencial en relación al cacao dentro de la provincia?

La hacienda "Las Cañas" ofrece la posibilidad de pernoctar, además tiene un restaurante también. También se pueden visitar las aguas termales de la

comunidad Shuar, que son un lugar bastante concurrido en época de feriado, aquí también se puede encontrar gastronomía de la zona. Este lugar forma parte de la ruta del cacao del Guayas.

En el sector de balao se pueden visitar diferentes haciendas para realizar agroturismo, además se puede encontrar también una gran oferta de pesca deportiva (róbalo, corvina). También se puede encontrar el Parque Acuático Municipal que fue una obra del Gobierno Municipal de Balao en donde se forman olas artificiales. En Balao también se puede realizar paseos en lancha en donde se avistan delfines, aves de varios tipos.

3. ¿Qué atractivos turísticos, entre naturales, de aventura, de gastronomía, cultural u otros, se pueden encontrar en la provincia?

Esta la reserva ecológica Manglares Churute, en donde se puede conocer la flora y fauna del lugar. Se pueden conocer los manglares a través de un viaje en lancha de una hora como también el sendero de los monos aulladores. En esta reserva ecológica también se puede hacer avistamiento de aves.

Otro de los atractivos turísticos es el recorrido de 8 km de las Siete Cascadas. En época de invierno se pueden recorrer las cascadas que son una más grande que la otra; sinceramente, un día no es suficiente para recorrer todo el lugar porque es bastante grande. En una de las cascadas, me parece que es en la cuarta o quinta, se puede subir con cabos para realizar una especie de “minideporte extremo” acompañado de un guía profesional, esto es en el sector de Naranjal.

4. ¿Existen cerca de dichos lugares, facilidades turísticas como hoteles y restaurantes?

En el sector de Naranjal, cada uno de los lugares que mencione antes poseen oferta gastronómica; a pesar de ello para degustar de una gastronomía se debe salir un poco del sector. Lo más fuerte de Naranjal son los cangrejos, el mayor potencial de Naranjal y Balao son los mariscos debido a que están cercanos al brazo de mar. Comer un arroz marinero en el sector es mucho mejor que

comerlo en Salinas o la Ruta del Spondylus, además existe gran variedad de especies de cangrejos. Tienen venta de cacao también, se puede degustar del cacao crudo que es exquisito y el yogurt.

A nivel de hoteles, en Naranjal se encuentra la hostería Puerto Inca. Estamos claro que muchos cantones necesitan mayor desarrollo a nivel de infraestructura para lugares de hospedaje, es por eso que yo recomiendo Puerto Inca. Por otro lado en Balao, hay un hotel que no recuerdo el nombre pero es nuevo.

5. ¿Cuáles serían los lugares de cacao o chocolate como fincas o haciendas cacaoteras que tienen potencial turístico?

Una de las consignas en la ruta del cacao del Guayas es que desarrollemos un Guayas amigable, atractivo, responsable y competitivo.

6. ¿Conoce usted sobre los productores, emprendimientos, cadenas productivas, entre otros, relacionados con el cacao y el chocolate?

En el paradero Samán trabajan con cacao y comercializan diferentes productos.

ENTREVISTA #3 - MANABÍ

NOMBRE DEL ENTREVISTADO: Cristina Cantos

PROFESIÓN/OCUPACIÓN: Chef/Profesora

LUGAR DE TRABAJO: Escuela de Gastronomía Artes Culinarias

1. ¿Qué lugares turísticos recomendaría que estén relacionados con cacao y chocolate en la provincia?

En Manabí no existen atractivos turísticos relacionados con el cacao. En el sector de Chone existía antiguamente un manglar, actualmente se produce cacao cerca de ahí.

2. ¿Existen restaurantes especializados en el tema?

La verdad no conozco ninguno. Sé que hay una dulcería en Calceta, los dueños son una familia italiana de apellido Cettini, ellos llegaron hace unos cincuenta años y elaboran dulces criollos, algunos con cacao. En Rocafuerte también se elaboran algunos dulces con cacao.

3. ¿Existe la posibilidad de que usted forme parte de los circuitos turísticos, realizando catas, maridajes, degustaciones en sus escuela/restaurante?
¿En dónde y qué se podría hacer?

Claro que sí. Mi escuela de gastronomía es la única en Manabí, se llama "Escuela de Gastronomía Artes Culinarias". En la sección de la pastelería usamos mucho el cacao de Manabí al igual que el chocolate amargo en algunos platos. También utilizamos la bola de cacao que se raspa para preparar algunos postres.

4. ¿Qué plato insignia usted prepararía como actividad principal del circuito?

En la escuela preparamos un plato con chocolate. Tiene lomo de res, vino tinto, chocolate y vinagre balsámico. Lo interesante del plato es que se pueden sentir esos tres sabores al mismo tiempo.

ENTREVISTA # 4

NOMBRE DEL ENTREVISTADO: María Gabriela Aulestia

PROFESIÓN/OCUPACIÓN: Ingeniera en Gastronomía

LUGAR DE TRABAJO: Municipio de Esmeraldas

1. ¿Qué lugares turísticos recomendaría que estén relacionados con cacao y chocolate en la provincia?

Sé que hay un recinto cerca de Rocafuerte en donde producen cacao arriba orgánico, toda la producción se la llevan a Suiza pero aun no es un lugar turístico que se pueda visitar. Más bien en La Unión está la finca El Rocío en

donde se puede hacer agroturismo por las plantaciones de banano, palma, maracuyá y cacao.

2. ¿Existen restaurantes especializados en el tema?

La verdad no hay restaurantes. Conozco una pastelería en Quinindé en donde hacen pasteles y postres bajo pedido usando cacao y chocolate amargo.

3. ¿Existe la posibilidad de que usted forme parte de los circuitos turísticos, realizando catas, maridajes, degustaciones en sus escuela/restaurante?
¿En dónde y qué se podría hacer?

4. ¿Qué plato insignia usted prepararía como actividad principal del circuito?

ENTREVISTA # 5

NOMBRE DEL ENTREVISTADO: Chef Marcia Mora

PROFESIÓN/OCUPACIÓN: Directora Centro Educativo Gastronómico

LUGAR DE TRABAJO: Centro Educativo Gastronómico - Machala

1. ¿Qué lugares turísticos recomendaría usted que estén relacionados con cacao y chocolate en la provincia?

Uno de los lugares turísticos puede ser la Casa Óstrica, ahí hacen jabones de chocolate, velas de chocolate, batidos de chocolate, en fin, varios productos a base de chocolate. Se encuentra ubicada en la carretera que va a Pasaje.

2. ¿Existen restaurantes especializados en el tema?

No, la verdad no conozco de ningún restaurante. El único lugar es el que mencioné antes.

3. ¿Existe la posibilidad de que usted forme parte de los circuitos turísticos, realizando catas, maridajes, degustaciones en sus escuela/restaurante?
¿En dónde y qué se podría hacer?

Por supuesto, claro que. De la posibilidad número 100, la 105. Generalmente en la escuela preparamos diferentes platos con salsa de chocolate. Yo podría preparar alguno como demostración, dentro de la misma escuela.

4. ¿Qué plato insignia usted prepararía como actividad principal del circuito?

Yo prepararía los camarones en salsa de chocolate que ya los hemos hecho y quedan espectaculares.

