



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO
FACULTAD DE CIENCIAS JURÍDICAS, SOCIALES Y DE LA EDUCACIÓN
CARRERA DE HOTELERÍA Y TURISMO
MODALIDAD PRESENCIAL



DOCUMENTO PROBATORIO (DIMENSIÓN ESCRITA)
DEL EXAMEN COMPLEXIVO DE GRADO
PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIADA
EN HOTELERÍA Y TURISMO

PROBLEMA:

ESCASA PROMOCION DEL CHOCOLATE ARTESANAL
GENERA LIMITADA PRACTICA DEL TURISMO VIVENCIAL EN
EL CANTON VINCES

AUTOR:

ROXANA GEMINA ONOFRE BARCO

TUTOR:

MSC. DARIO JAVIER ARELLANO VALENCIA

BABAHOYO - AGOSTO/2019



RESUMEN

La presente investigación tiene como base la importancia de promocionar el chocolate artesanal para desarrollar el turismo vivencial en el Cantón Vinces, a fin de que los pequeños y medianos productores de este producto se vean beneficiados a través del turismo, mediante la generación de nuevas fuentes de ingresos, creación de nuevas plazas de trabajo y mayor comercialización de sus productos, contribuyendo al desarrollo de la economía local, además de promover el rescate de la identidad histórica-cultural que posee Vinces, la misma que gira entorno a la época dorada del Cacao Fino de Aroma.

Vinces es el escenario perfecto para desarrollar turismo vivencial, en donde los turistas podrán convivir con las comunidades productoras del cacao conociendo su forma de vida, costumbres, tradiciones, historia y el proceso que se lleva a cabo para la elaboración del chocolate artesanal. Los resultados de la investigación se obtuvieron a través de los métodos, técnicas e instrumentos que permitieron recabar información de primera mano mediante las encuestas y entrevistas aplicadas a la población.

Palabras Claves:

Chocolate artesanal, turismo vivencial, promoción, identidad histórica-cultural.

SUMMARY

This research is based on the importance of promoting artisanal chocolate to develop experiential tourism in the Canton Vinges, so that small and medium producers of this product are benefited through tourism by generating new sources of income, creation of new workplaces and greater commercialization of its products, contributing to the development of the local economy, in addition to promoting the rescue of the historical-cultural identity that Vinges possesses, which revolves around the golden era of Fine Cocoa To Rome.

Vinges is the perfect scenario to develop experiential tourism, where tourists can live with the cocoa producing communities knowing their way of life, customs, traditions, history and the process that is carried out for the production of artisanal chocolate. The results of the research were obtained through the methods, techniques and instruments that allowed to collect first-hand information through surveys and interviews applied to the population.

Keywords:

Artisanal chocolate, experiential tourism, promotion, historical-cultural identity.

INDICE

Introducción.....	1
Desarrollo.....	3
Justificación.....	3
Objetivo.....	4
Sustentos teóricos.....	5
Chocolate artesanal.....	5
Técnicas tradicionales artesanales.....	5
Conocimientos y usos relacionados a la naturaleza y el universo.....	6
Patrimonio cultural inmaterial.....	7
Desarrollo turístico.....	8
Turismo comunitario.....	8
Agroturismo.....	9
Turismo vivencial.....	10
Técnicas aplicadas para la recolección de la información.....	10
Métodos.....	10
Método inductivo.....	10
Método deductivo.....	11
Método de observación.....	11
Método de análisis.....	11
Técnicas.....	11
Encuestas.....	11
Entrevistas.....	12
Instrumentos.....	12

Población y muestra	12
Resultados obtenidos	13
Situaciones detectadas.....	15
Soluciones Planteadas.....	17
Conclusiones	19
Recomendaciones.....	20
Referencias bibliográficas	20-21
Anexos	

INTRODUCCIÓN

La presente investigación esta direccionada al Chocolate Artesanal y el turismo vivencial en el Cantón Vinces, el tema de esta investigación se encuentra enmarcado dentro de la segunda línea de Investigación de la carrera de Hotelería y Turismo “Desarrollo de productos y servicios turísticos, en su quinta sub-línea “Aportes de la actividad turística como generadora de empleos”. Vinces se encuentra ubicado al suroeste de la Provincia de Los Ríos, con una población aproximada de 71.736 habitantes, su mayor reglón económico es la agricultura y la ganadería, es atravesado por el Rio Vinces, caudal por el cual transcurrió su legado histórico, específicamente en la época dorada del cacao.

Durante el siglo XIX en Ecuador el cacao constituyo una parte fundamental en su economía, alcanzando su mayor auge entre 1890 y 1930, representando el 57,8% del valor total de ingresos por exportaciones. El nivel de exportaciones tuvo un gran incremento desde 1891 y 1900 con un valor estimado de 370.318 quintales exportados alcanzando un total 722.530 entre 1921 y 1924. Durante este periodo en la Provincia de los Ríos, específicamente en el Cantón Vinces surgió la generación de los “Gran Cacao” eminentes latifundistas que se dedicaban a la labranza de este producto, ellos enviaban a sus hijos a estudiar a Europa, entre los países seleccionados se encontraba Francia, en París para esta fecha ya se había originado la revolución Francesa, hecho histórico, político, social y cultural que declaro los “Derechos del Hombre y del ciudadano”, lo que fue un buen referente académico, artístico, y cultural en la antigua civilización Europea.

Los hacendados viajaban periódicamente por vacaciones en donde disfrutaban de la gastronomía, costumbres y arquitectura francesa, muchos de ellos regresaban hablando francés, consumiendo la moda y fragancias francesas. Debido a esto en San Lorenzo de Vinces se construyeron muchas edificaciones patrimoniales que perduran hasta hoy y emulan a las de París, como el antiguo Palacio Municipal, la torre Eiffel y antiguas casas coloniales. Por eso se lo denominó ‘París Chiquito’.

En 1920 empezó a decaer la producción del cacao debido a la aparición de dos plagas llamadas: monilla y escoba de bruja, que destruyeron miles de hectáreas perdiéndose así más del 70% de la producción anual, dejan de comercializar 80.000 toneladas de cacao a 7.000 en el año 1930.

Desde el año 2000 la Corporación de organizaciones campesinas “Pepa de Oro” produce y comercializa chocolate artesanal y demás productos derivados del cacao en su fábrica ubicada en la Parroquia Balzar de Vinces, en donde los miembros de la asociación siembran, cosechan y elaboran estos productos artesanalmente, además de la Pepa de Oro también la asociación ApoVinces comercializa estos productos y pequeños productores de diferentes partes del cantón. Además cabe recalcar que desde el año 2017 los “Usos y Saberes tradicionales asociados a la producción del Cacao Nacional Fino de Aroma” forman parte de la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador. Esto convierte a Vinces en el escenario perfecto para desarrollar turismo vivencial, por ser la cuna de la producción del cacao; en donde los turistas podrán convivir con las comunidades productoras del cacao conociendo su forma de vida, costumbres, tradiciones, historia y el proceso que se lleva a cabo para la elaboración del chocolate artesanal. Con el propósito de diversificar la tradicional forma de ver el chocolate, para crear nuevas oportunidades de desarrollar el turismo y generar nuevas fuentes de ingresos en el cantón, además de dar a conocer la trascendental importancia que posee no solo el chocolate artesanal sino su materia prima el Cacao Fino de Aroma “Arriba”.

Dentro del estudio de caso se abordarán las causas que generan el problema planteado, la justificación en donde se explican las razones y motivaciones que llevaron a escoger el tema de investigación, establecer los objetivos de la investigación, en los sustentos teóricos se abordarán las variables encontradas dentro de las categorías de análisis, las que servirán de soporte a la investigación, mediante la utilización de fuentes bibliográficas como Dialnet, Cobuec y Google académico.

Para recabar información de primera mano de la población se utilizó la encuesta que se la realizó a miembros de la Corporación “Pepa de Oro”, Republica del Cacao, Asociación ApoVinces, funcionarios del GAD Municipal y demás población vinceña a fin de analizar e identificar la importancia de dar a conocer el chocolate artesanal para desarrollar turismo vivencial en el Cantón.

DESARROLLO

JUSTIFICACIÓN

Vinces se encuentra ubicado al suroeste de la Provincia de Los Ríos, con una población aproximada de 71.736 habitantes, su mayor reglón económico es la agricultura y la ganadería. Las afluentes del río Vinces atraviesan la ciudad, caudal por el que transcurrió su legado productivo, agrícola, e histórico-social, específicamente en la época dorada del Cacao.

En el Cantón Vinces existen pequeños y medianos productores de chocolate artesanal, siendo el mayor productor La Fábrica “Pepa de Oro” que elabora y comercializa diferentes productos hechos a base del cacao, entre ellos el Chocolate Artesanal, esto crea una oportunidad de dar a conocer la historia y tradición de Vinces, pero la escasez de canales de distribución de sus productos combinada con la carencia de personal especializado en marketing y la deficiente infraestructura ocasionan que exista una escasa promoción del chocolate artesanal, lo que además de ocasionar baja comercialización de sus productos genera una limitada práctica del turismo vivencial.

La presente investigación tiene como objetivo identificar los sitios de mayor de producción del chocolate artesanal, para de esta manera distinguir cuales son los medios de promoción que utilizan los productores para dar a conocer y comercializar sus productos, aplicando las encuestas y entrevistas pertinentes a la población para recabar información necesaria para el desarrollo de la investigación. Por lo tanto el objetivo de este estudio es analizar la importancia de promocionar el chocolate artesanal para el desarrollar turismo vivencial en el Cantón Vinces.

Mediante el desarrollo del turismo vivencial en el cantón Vinces se verán beneficiados los asociados a la corporación Pepa de Oro, la asociación ApoVinces, pequeños y medianos productores de chocolate, entidades públicas, privadas y comunidades en donde se elabora de manera artesanal el chocolate.

Este proyecto de investigación es factible debido a que al incrementar el turismo vivencial en el Cantón Vinces se generaran nuevas fuentes de ingresos para los productores de chocolate, se desarrollará la economía y el turismo local debido al aumento de visitantes y turistas que deseen conocer el proceso de elaboración del chocolate artesanal y la forma de vida de las comunidades productoras, se promoverá el fortaleciendo de la identidad histórica y cultural, mayor comercialización del chocolate artesanal y creación de nuevas plazas de trabajo, además de mayor ingreso de divisas.

Objetivo general:

Analizar la importancia de la promoción del chocolate artesanal para desarrollar el turismo vivencial en el Cantón Vinces.

Objetivos específicos:

- ✓ Identificar los sitios de mayor producción de chocolate artesanal
- ✓ Distinguir las técnicas de promoción que utilizan los productores de chocolate artesanal para comercializar sus productos.
- ✓ Aplicar las encuestas y entrevistas pertinentes a la población para recabar información.

SUSTENTOS TEÓRICOS

CHOCOLATE ARTESANAL:

Para que se considere un chocolate de tipo artesanal debe estar dotado de las siguientes características: el proceso de fermentado, en donde se determina la acidez y sabor que caracteriza a los chocolates artesanales; los ingredientes de la localidad que la identifican como: la variedad de pimienta, canela y el cacao criollo, que sea de denominación de origen; la mano de obra comunitaria o familiar; instrumentos y utensilios domésticos; tecnología y conocimientos ancestrales, tales como; la utilización del barro, el fogón y los tipos de leños donde su nivel de humo dará el toque final al aroma y sabor característico. (Lázaro, 2018, pág. 13)

Actualmente el sector de la chocolatería se encuentra en su gran mayoría industrializado, debido a esto las grandes marcas de chocolates industriales están presentes en el mercado mundial. Sin embargo, la producción de chocolate artesanal es de gran importancia entre un grupo selecto de consumidores a nivel mundial que prefieren consumir este tipo de chocolate por su autenticidad y pureza, libre de químicos. (Fonseca Ordóñez & Rivera Torres, 2012, pág. 32).

El chocolate artesanal es un producto elaborado principalmente por familias o comunidades dedicadas a la comercialización de este producto, sin embargo existen muchas personas que lo elaboran para el autoconsumo debido a que no existe mayor demanda en el mercado del producto. A nivel mundial el chocolate industrial es el más consumido, por sus altos estándares de calidad. Pese a esto existen muchas personas que prefieren consumir el chocolate artesanal por ser orgánico, libre de químicos.

TECNICAS TRADICIONALES ARTESANALES

La artesanía tradicional es la manifestación más tangible del patrimonio cultural inmaterial. Se ocupa sobre todo de las técnicas y conocimientos utilizados en las actividades artesanales, más que de los productos de la artesanía propiamente

dichos. La labor de salvaguardia, se concentra específicamente en motivar a los artesanos a que sigan elaborando sus productos y de esta manera estos conocimientos y técnicas artesanales sean transmitidos a otras personas de generación en generación. (UNESCO, La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial , 2003, pág. 14)

Las técnicas tradicionales artesanales están constituidas por una serie de actividades de carácter esencialmente manual, que incluyen instrumentos para su elaboración. Este ámbito constituye el más tangible del patrimonio inmaterial, por los objetos o productos de la actividad artesanal, a pesar de que lo más importante son los conocimientos, técnicas y saberes utilizados en el proceso de producción. (Ortega & Chiriboga, Patrimonio Cultural Inmaterial, 2014, pág. 21)

Son un conjunto de actividades, instrumentos, técnicas, conocimientos y saberes tradicionales utilizados para la elaboración de objetos o productos artesanales que identifican a una determinada comunidad o cultura.

CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

Conjunto de conocimientos, técnicas y prácticas que las comunidades adquieren con el pasar del tiempo y mantienen en interacción con su medio natural y que se encuentran vinculados a su sistema de creencias referentes a la gastronomía, medicina tradicional, espacios simbólicos, técnicas productivas y sabiduría ecológica, entre otros ámbitos. Estas se transmiten de generación en generación y tienen un valor simbólico para la comunidad. (Ortega & Chiriboga, Patrimonio Cultural Inmaterial , 2014, pág. 17)

Los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo abarcan una serie de saberes, técnicas, competencias, prácticas y representaciones que las comunidades han creado en su interacción con el medio natural. Estos modos de pensar el universo, que se expresan en el lenguaje, la tradición oral, el sentimiento de apego a un lugar, la memoria, la espiritualidad y la visión del mundo, influyen muy considerablemente en los valores y creencias y constituyen el fundamento de muchos usos sociales y tradiciones culturales. A su vez, esos modos de pensamiento son configurados por el entorno natural y el mundo más amplio de la comunidad.

(UNESCO, Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, 2003, pág. 12)

Los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo son concernientes a los saberes, técnicas, y prácticas tradicionales que las comunidades han creado para interactuar con el medio que los rodea. Estos se expresan mediante el lenguaje, las tradiciones orales, memoria, espiritualidad y visión del mundo.

PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

Se entiende por “patrimonio cultural inmaterial” los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas combinada con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes a las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. (UNESCO, Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial , 2003, pág. 2)

El Patrimonio Cultural Inmaterial se encuentra presente en los conocimientos ancestrales, en las técnicas constructivas, en la gastronomía, en los rituales, en los oficios, en las tradiciones orales y en otros ámbitos de la vida diaria. El respeto y el valor que se le dé a las manifestaciones culturales contribuye al dialogo entre individuos y pueblos. (Ortega & Chiriboga, Patrimonio Cultural Inmaterial , 2014, pág. 5)

Se considera al Patrimonio Cultural Inmaterial como los usos, representaciones, expresiones y espacios culturales que identifican a las comunidades, pueblos y diferentes tipos de individuos. El preservar estas manifestaciones culturales fomenta un sentimiento de identidad y continuidad en la población.

DESARROLLO TURÍSTICO:

El desarrollo turístico responde a las necesidades de los turistas y de las regiones receptoras, al mismo tiempo que protege y mejora las oportunidades del futuro. Este desarrollo está encaminado a la gestión y utilización de todos los recursos de manera que satisfagan las necesidades del turista y a la vez procuren salvaguardar la identidad cultural, procesos ecológicos, biológicos y los sistemas de soporte de la vida. En los sitios donde se desenvuelve el turismo constituye un factor de desarrollo local; al ser una actividad generadora de divisas, multiplicador del gasto del turista, y generadora de empleo, y demás beneficios que apuntan hacia una mejor calidad de vida. (Lorenzo & Morales, 2014, pág. 463)

El desarrollo turístico tiene como base tres objetivos muy importantes: el crecimiento económico, la equidad sociocultural y la conservación del medioambiente, procurando que no se vea afectado el bienestar de las generaciones futuras, asegurando la participación de todos los agentes implicados en la actividad turística a largo plazo. (Monge & Perales, 2016, pág. 69)

Se entiende por desarrollo turístico al equilibrio entre la utilización de recursos de manera racional y satisfacer las necesidades del turista, sin comprometer el bienestar de las generaciones futuras, a fin de que se conserve el medio ambiente y también se mantenga la identidad cultural de generación en generación.

TURISMO COMUNITARIO:

El turismo comunitario, se define como toda actividad turística en la que se permite la participación activa de la comunidad desde el punto de vista intercultural y de manejo y conservación del patrimonio cultural, tomando como base la equidad en la distribución de los beneficios. Este tipo de turismo se ha convertido en una actividad generadora de empleos y por ende fuentes de ingresos para muchas comunidades rurales e indígenas del Ecuador. (Palacios, 2016, pág. 597).

Esta forma de turismo, se desenvuelve principalmente en zonas rurales, en donde los encargados de gestionar el trabajo son unidades familiares, campesinas, cooperativas agropecuarias o pueblos indígenas, debido a que estos integran al turismo como un complemento a sus actividades tradicionales por tanto tienden a desarrollar actividades

relacionadas al agroturismo, turismo rural, ecoturismo o turismo vivencial. (Vargas, Ocaña, & Chaviano, 2017, pág. 256)

El turismo comunitario nace como una alternativa para las familias, comunidades rurales o indígenas y cooperativas agropecuarias, para generar nuevas fuentes de ingresos en el lugar de su residencia habitual, fortaleciendo su identidad cultural y procurando la conservación de sus recursos, a la vez que satisfacen las necesidades del turista.

AGROTURISMO:

El agroturismo se ha convertido en una de las actividades de mayor desarrollo en el entorno rural, debido a sus multifuncionalidades para emplear los recursos agrícolas, no agrícolas y el territorio en actividades relacionadas al turismo. Además las agroindustrias pueden vincular negocios con la producción y procesamiento de alimentos locales que motiven las visitas para conocer el proceso de elaboración de determinados productos agrícolas, prácticas tradicionales, cultivos, cosechas, pesqueros, entre otros. (González, Iturralde, & Morales, 2016, pág. 39).

El agroturismo se perfila como un motor del desarrollo económico regional. Puesto que su realización genera alternativas de trabajo y fuentes de ingresos, convirtiéndose así en un potente instrumento de desarrollo y de difusión cultural. Con la debida capacitación y organización, los agricultores pueden encontrar en este tipo de turismo nuevas perspectivas de desarrollo y de diversificación para sus productos. (Zamorano, Martell, Valdes, Aucly, & Moreno, 2015, pág. 185)

Este tipo de turismo crea la oportunidad de diversificar la tradicional forma en que los agricultores generan sus ingresos, debido a que el agroturismo le permite acceder a nuevas formas obtener ingresos a través del desarrollo de actividades turísticas en el campo. Siendo el atractivo principal conocer los procesos agrícolas y prácticas tradicionales que se llevan a cabo para la obtención de un producto.

TURISMO VIVENCIAL:

Turismo Vivencial consiste en hacer del turismo algo más humano, acercando al turista a la comunidad a fin de conocer sus costumbres, tradiciones, proceso productivo, técnicas agrícolas, estilos de vida, entre otras cosas. Es una modalidad en la que las comunidades tienen la oportunidad de recibir a los turistas para alojarlos en sus hogares y de esta manera convivir con ellos y mostrarles su forma de vida. (Calsin & Nancy, 2015, pág. 42)

El turismo vivencial se centra en dar a conocer el modo de vida de la comunidad a fin de dar a conocer su cultura y costumbres, haciendo énfasis en la atención al visitante, donde el turista sienta atracción por la localidad visitada, pero siempre respetando los valores de la comunidad que lo recibe. Promoviendo el desarrollo económico local y de esta manera mejorar su calidad de vida. (Zurita Galarza, 2019, pág. 12)

El turismo vivencial es una forma de turismo en la que el turista busca un acercamiento más directo con una determinada comunidad a fin de conocer y experimentar su forma de vida, costumbres, tradiciones, técnicas agrícolas y productivas desde un punto de vista de convivencia y respeto hacia la cultura de la comunidad que lo acoge. Este tipo de turismo permite aprovechar tanto los recursos naturales y culturales desde un punto de vista de conservación y preservación de los mismos.

TECNICAS APLICADAS PARA LA RECOLECCION DE LA INFORMACION

METODOS DE INVESTIGACION

INDUCTIVO:

Este método de investigación se utilizó al determinar los hechos o fenómenos en particular que dar lugar al problema sobre el cual se desarrolló la investigación del Estudio de Caso.

DEDUCTIVO:

Este método se lo utilizó en los sustentos teóricos al revisar conceptos generales de diferentes autores y así poder generar un conocimiento a partir de las premisas implícitas en las fuentes de información, lo que permitió llegar a una conclusión lógica y válida de la investigación.

OBSERVACION:

Este fue el primer método en utilizarse al observar de manera detenida la situación y entorno del objeto de investigación, recolectando información directa de la comunidad, captando su realidad para así identificar la problemática.

ANALISIS:

Mediante este método se logró descomponer en partes cada variable que componía el tema de investigación para ser estudiadas, recabando información a través de las fuentes bibliográficas, lo que permitió tener una idea más amplia, clara y con fundamentaciones teóricas para establecer las conclusiones y recomendaciones de la investigación.

TECNICAS DE INVESTIGACION**ENCUESTA:**

Esta técnica se la utilizo para recabar información de la población, la encuesta fue aplicada a los miembros de la Corporación de Organizaciones Campesinas “Pepa de Oro”, ApoVinces, Republica del Cacao, funcionarios del GAD Municipal del Cantón Vinces, Republica del Cacao y Población mayor de 18 años de la Parroquia Urbana Balzar de Vinces.

ENTREVISTA:

La entrevista fue realizada a la Lcda. Teresa Paredes Directora del Departamento de Turismo del GAD Municipal de Vinces, al Sr. Jorge León encargado de supervisar la Elaboración del Chocolate en la fábrica de la Pepa de Oro y al Sr. Benicio López

INSTRUMENTOS DE INVESTIGACION

CUESTIONARIO:

El cuestionario está compuesto por 10 preguntas que servirán para recabar información detallada de los encuestados y entrevistados acerca del tema de investigación, las preguntas se formularon en base a la variable independiente y la variable dependiente.

POBLACION Y MUESTRA

Para realizar la investigación considero un determinado grupo de la población Vinceña divididos de la siguiente manera: 40 socios de la Corporación de Organizaciones Campesinas Pepa de Oro, 5 funcionarios del GAD Municipal de Vinces, 5 trabajadores de la Republica del Cacao, 10 miembros de la Asociación ApoVinces y 50 habitantes de la parroquia urbana Balzar de Vinces. Esto dio como resultado un total de 110 personas. Luego de aplicar un procedimiento estadístico se obtuvo una muestra de 86 personas que fueron encuestadas.

RESULTADOS OBTENIDOS

Los resultados de la presente investigación se obtuvieron a través de los métodos, técnica e instrumentos que permitieron recabar información de primera mano mediante las encuestas y entrevistas aplicadas acerca del Chocolate Artesanal y el Turismo Vivencial en el Cantón Vinces, las mismas que fueron dirigidas hacia la población, autoridades del GAD Municipal de Vinces y personal encargado de los diferentes lugares donde se elabora chocolate artesanal y así poder determinar que conocimiento tienen acerca de la importancia de promocionar el chocolate artesanal para desarrollar e impulsar el turismo vivencial en el Cantón.

En las encuestas que se realizaron se pudo evidenciar que el 90% de la población considera que el Cacao Fino de Aroma representa un valor productivo, agrícola, histórico y cultural, resultado que da a notar que las personas están conscientes del gran valor que tiene el Cacao para nuestro cantón y como al dar a conocer los productos que se elaboran a partir de este podría aportar al desarrollo del turismo vivencial en donde las personas visiten, las comunidades productoras motivados a conocer el proceso de elaboración del chocolate artesanal.

Además también se vio reflejado que el 50% de la población considera que el principal medio de promoción que tiene la Pepa de Oro para dar a conocer sus productos es a través del Internet, pero muchas personas mencionaron que a pesar de esto, no se sube contenido muy frecuentemente al internet por lo tanto ellos consideran que no se le está dando la adecuada promoción , por otro lado el 30% de las personas manifestó que también se hace promoción en ferias nacionales y provinciales, pero estas ferias se dan solo una vez al año.

También se pudo evidenciar que el 60% de la población está consciente de que los turistas que visitan Vinces no lo hacen motivados a conocer el proceso de elaboración del chocolate artesanal, debido a esto el 95% considera que al desarrollar turismo vivencial se incrementarían la afluencia de visitantes en el Cantón, y por ende en otra de las preguntas

el 78% considera que el turismo vivencial contribuiría a generar nuevas fuentes de ingresos en las comunidades participantes, además de aportar al rescate de nuestra identidad histórica-cultural que tuvo origen en la época dorada del cacao.

En la primera entrevista realizada a la Lcda. Teresa Paredes directora del Departamento de Turismo del GAD Municipal del Cantón Vinces, manifestó que “ El cacao es un producto relevante de nuestra historia y uno de los principales productos que nos identifican a nivel nacional e internacional por la época del Boom Cacaotero, pero falta dar a conocer y promocionar más este producto y sus derivados como lo es el Chocolate Artesanal por medio de circuitos turísticos en donde el turista pueda evidenciar y vivir estos procesos, en contacto con la naturaleza y convivencia con las comunidades a fin de generar ingresos que le permitan vivir a través de esta fuente”.

En la segunda entrevista realizada al Sr. Jorge León encargado de supervisar la elaboración de los productos de la fábrica artesanal Pepa de Oro dijo que “ La fábrica pertenece a la Cooperación de Organizaciones Campesinas, misma que cuenta con 13 comunidades o fincas productoras de cacao que son las que proveen la materia prima para elaborar el chocolate, esta fábrica comercializa sus productos a través de pedidos que les hacen cada cierto tiempo pero no cuentan con canales de distribución fijos, además debido a la baja demanda de sus productos y a mala administración de las personas que han estado al frente de la cooperación, no cuentan con los fondos necesarios para promocionar o pagar a una persona especializada en el área para que lo haga” además manifestó que “ al promocionar con mayor eficacia sus productos estos serían reconocidos y consumidos a nivel nacional, lo que ayudaría a que las personas se sientan interesados en venir a conocer su elaboración y la historia que gira en torno a este producto a través del turismo vivencial.”

En la tercera entrevista realizada al Sr. Benicio López, un pequeño pero muy innovador de chocolate artesanal en el Cantón Vinces, comento que “El cacao fino de aroma ha sido para mí la inspiración para crear diferentes tipos de bombones y tabletas de chocolate que he comercializado por años a amigos y familiares dentro del Cantón, pese a que nunca he contado con un medio de promoción como tal, la excelente calidad que caracterizan a mis productos han sido un buen referente para dar a conocer mi trabajo. En lo personal me encantaría poder compartirle a los turistas el proceso que se lleva a cabo

para la elaboración del chocolate artesanal, además cabe recalcar que yo mismo he elaborado muchas máquinas y herramientas que utilizo en el proceso de producción”.

SITUACIONES DETECTADAS (HALLAZGO)

Dentro de la investigación se detectó que la escasa promoción del chocolate artesanal en la Pepa de Oro se da debido a la inadecuada administración de los fondos de la empresa y por lo tanto ellos no cuentan actualmente con el capital necesario para dar promoción a sus productos, además no cuentan con canales de distribución, lo que limita su reconocimiento en el mercado nacional.

En cuanto a los pequeños y medianos productores se pudo evidenciar que muchos de ellos no tienen conocimiento de cómo promocionar sus productos, y otros a pesar de tener la iniciativa y el interés de dar a conocer sus productos, el nivel de demanda no es lo suficiente alto para invertir en publicidad. Además uno de los productores de chocolate manifestó que los permisos para comercializar pueden resultar muy costosos y los procesos demasiado largos y tediosos, por tanto no se ha logrado establecer relaciones comerciales con intermediarios.

En el transcurso de la investigación también se detectó que si existen prácticas de turismo vivencial pero son muy escasas y se dan únicamente en la República del Cacao, lugar al que llegan cada cierto tiempo turistas extranjeros a evidenciar el proceso de elaboración del chocolate, como parte de la Ruta del Cacao. Además en la Pepa de Oro también reciben visitas periódicamente pero la escasa información, infraestructura turística en mal estado y la carencia de atractivos complementarios ocasiona que los turistas no se sientan del todo satisfechos con la experiencia.

Por otro lado se detectó que la población está consciente del valor productivo, agrícola, histórico y cultural que posee el cacao Fino de Aroma, pero no le dan mayor relevancia, a los productos derivados de este, debido a que desconocen la importancia y los beneficios que se pueden obtener a partir del turismo y como esta actividad contribuye a la generación de fuentes de ingresos, creación de nuevas plazas de trabajo y desarrollo social. Además hace falta organización y unidad para trabajar por el bien común, dejando a un

lado la competencia y de esta manera trabajar mancomunadamente, con igualdad de oportunidades y una justa repartición de bienes y servicios.

La actual alcaldía de Vinces tiene como objetivo desarrollar el turismo en el Cantón y actualmente se encuentra trabajando arduamente para lograrlo, esto representa una gran oportunidad para incrementar la práctica del turismo vivencial, dirigido a recuperar nuestra identidad histórica, productiva y cultural invirtiendo en infraestructura turística, accesibilidad y adecuación de instalaciones.

Los asociados de la Pepa de Oro manifestaron gran interés por desarrollar turismo vivencial tanto en las comunidades productoras como en la fábrica, debido a que esto les daría la oportunidad de crear nuevas plazas de trabajo, generar nuevas fuentes de ingresos y rescatar su identidad cultural, manteniendo latente el legado histórico-cultural que tuvo origen en la época Dorada del Cacao.

También se detectó que si se le da una adecuada promoción al chocolate artesanal y su demanda crece a nivel nacional e internacional, el número de visitantes aumentaría en el Cantón debido a que los turistas se sentirían motivados e incentivados a conocer el lugar de origen de tan apetecibles chocolates y así conocer el estilo de vida, técnicas agrícolas y artesanales de las comunidades productoras, además de su contexto histórico y cultural. Participando de manera recreativa en los procesos productivos que se llevan a cabo durante la elaboración del chocolate artesanal.

Por otro lado también se detectó que para promocionar el chocolate artesanal desde el ámbito turístico es necesario establecer una agencia de viajes dual que opere, organice y comercialice paquetes turísticos que oferten las diferentes actividades que se pueden realizar en torno al chocolate artesanal, a través del turismo vivencial. Pero para esto es necesario que las comunidades participantes trabajen en infraestructura turística necesaria para satisfacer las necesidades del cliente, ofreciéndole servicio de hospedaje, alimentación e información turística y de esta manera crear un ambiente agradable, seguro, limpio, organizado y digno de compartir y recomendar ser visitado.

SOLUCIONES PLANTEADAS

- Diversificar la comercialización del chocolate artesanal a través del uso de canales de distribución que permitan comercializar el chocolate a nivel nacional, como son; tiendas, comerciales, comisariatos, etc.
- Crear una agencia de viajes dual que opere, gestione y produzca paquetes turísticos, que puedan ser ofertados a nivel nacional e internacional a fin de dar a conocer las diferentes actividades que se pueden realizar dentro del cantón, promoviendo la práctica del turismo vivencial en las diferentes comunidades productoras.
- Promover la utilización de plataformas de internet, tales como; páginas web, redes sociales, you tube, etc., para dar a conocer los productos que se elaboran a partir del cacao a través de fotos y videos promocionales.
- Incentivar a los pequeños y medianos productores, y demás población a que se acrediten como guías locales, una vez cumplido con los requisitos pertinentes para obtener dicha credencial. Esto servirá para que ellos puedan capacitarse y dar una mejor atención e información turística de calidad, a los turistas y de esta manera hacer los recorridos mucho más interesantes e interactivos, además de que puedan brindar los primeros auxilios necesarios en caso de algún percance.
- Motivar a las autoridades del Cantón a realizar campañas publicitarias de las actividades que se pueden realizar para mostrar el proceso de elaboración del chocolate artesanal, la forma de vida de las comunidades, técnicas agrícolas y productivas y además conocer la historia de Vinces en la época dorada del cacao.
- Promover el rescate del valor Histórico-Cultural que posee el cacao fino de aroma para incentivar a la población a mantener y aprovechar de manera sostenible nuestro legado a través del desarrollo del turismo vivencial.
- Capacitar y organizar a las comunidades para desarrollar de manera equitativa, consiente, y amigable con el medio ambiente el turismo vivencial, procurando generar el menor impacto ecológico posible, en las zonas involucradas. Cada comunidad tendría una actividad diferente y atractivos complementarios que

mostrar a los turistas para que de esta manera evitar la competitividad entre comunidades.

- Crear atractivos complementarios a la práctica del turismo vivencial en las comunidades, que permitan mejorar la experiencia de los turistas tales como: el museo del chocolate, en el que se muestre artefactos tradicionales usados en la producción del chocolate a partir del cacao, además una recreación de la historia del cacao en el Ecuador específicamente en Vinces, a través de imágenes representativas de cada época hasta la actualidad, también se puede crear una casa museo del Montubio misma que represente las viviendas típicas de los montubios, artefactos, herramientas, muebles, y todo lo que caracteriza sus viviendas.
- Crear una ruta turística por las diferentes comunidades productoras conociendo los diferentes procesos por los que pasa el cacao y al finalizar llegar a la fábrica pepa de oro en donde se podrá evidenciar un proceso más industrializado del chocolate.
- Los recorridos se los realizarían a través de un transporte dedicado netamente a estas actividades para que los turistas puedan acceder fácilmente a las diferentes comunidades, el tipo de transporte ideal para estos recorridos serían las tradicionales “Chivas” debido a que estas ofrecen una vista panorámica del paisaje.
- Construir cabañas de hospedaje y restauración en las comunidades a fin de que los turistas puedan convivir con la comunidad hospedándose en el lugar y consumiendo su gastronomía local, estos servicios serán operados por los miembros de las comunidades. Las instalaciones deberán ser ecológicas y estar dotadas de la debida señalización, restricciones y requerimientos para no generar un impacto negativo en el medio ambiente.

CONCLUSIONES

- A través de la investigación se evidencio un claro desconocimiento de la importancia de promocionar el chocolate artesanal para desarrollar turismo vivencial en el Cantón Vinces, así como un desinterés de las autoridades por dar a conocer el valor productivo, agrícola, histórico y cultural sobre el que se desenvuelve este producto.

- Es importante promover el rescate de nuestra identidad a través del turismo vivencial porque a través de la práctica de esta actividad no solo los turistas conviven con las comunidades y conocen su estilo de vida, técnicas agrícolas y procesos productivos sino que también se da a conocer la historia del cacao y el legado francés que nos dejaron los Gran Cacao, eminentes latifundistas que se dedicaron por muchos años a la labranza de este producto.

- El turismo vivencial contribuirá a la generación de empleos, creación de nuevas fuentes de ingresos, mayor afluencia de visitantes y divisas. Por tanto se desarrollara la economía del Cantón Vinces y abrirá paso a la diversificación de empleos tradicionales a nuevas formas de trabajo que complementen la economía de las comunidades productoras.

- Un problema latente que se evidencio durante la investigación es que muchos de los pequeños productores de chocolate han dejado a un lado esta labor por la baja demanda de sus productos y hoy en día únicamente elaboran el chocolate para el autoconsumo.

- Por esto se debe incentivar a los pequeños productores que han dejado de lado la elaboración del chocolate, a que promocionen sus productos a través de las diferentes plataformas de internet, debido a que es un medio que no requiere inversión, no solo desde el punto de vista comercial sino también turístico a fin de que el turista sea motivado a visitar a través de fotos y videos promocionales tanto de los productos como también de las actividades que puede realizar dentro de los recorridos.

RECOMENDACIONES

- Adecuación de la infraestructura de la Fabrica Pepa de Oro, para mejorar el aspecto y crear un ambiente seguro para los visitantes.
- Diversificar la comercialización del chocolate a través del uso de intermediarios que distribuyan sus productos en tiendas, centros comerciales, comisariatos, etc.
- Brindar capacitaciones a las comunidades para prepararlos en temas de salubridad, estándares de calidad, atención al cliente, entre otros.
- Promover el rescate de la identidad histórica-cultural en la población a través del turismo vivencial.
- Realizar campañas publicitarias para dar a conocer el chocolate artesanal como aporte al desarrollo del turismo vivencial.
- Trabajar en accesibilidad y señalización en los sitios de interés turísticos.
- Se recomienda el incremento de guías locales.
- Las comunidades deben contar con servicios básicos como agua, luz y alcantarillado que permitan dar una mejor experiencia a los turistas.

REFERENCIAS

- Calsin, H., & Nancy, G. (2015). Oferta potencial de la Comunidad de Molloco para el turismo vivencial. *Repositorio UNAP*, 1-125.
- Fonseca Ordóñez, F. A., & Rivera Torres, C. A. (2012). Plan de negocios para crear una empresa de chocolatería fina artesanal. 139.
- González, A., Iturralde, M., & Morales, J. (2016). El agroturismo una alternativa para dinamizar la agroindustria rural. . *REVISTA DE INVESTIGACIÓN SIGMA*, 30-39.
- Lázaro, C. E. (2018). Chocolate casero tradicional en la región de la Chontalpa Tabasco, México: actores y saberes locales. *Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, 30.

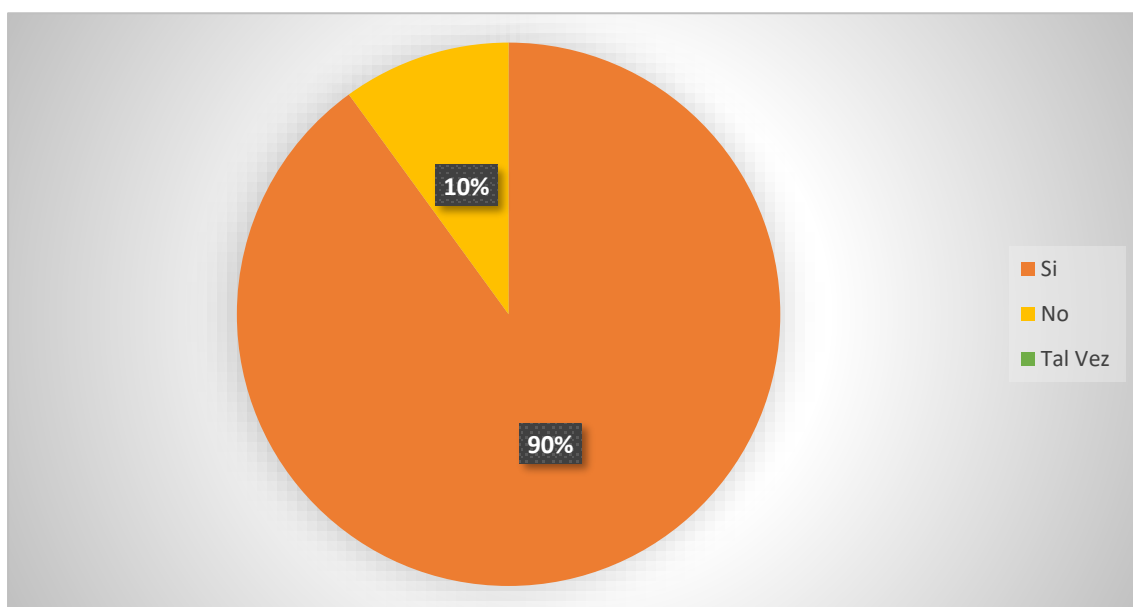
- Lorenzo, H., & Morales, G. (2014). Del desarrollo turístico sostenible al desarrollo local. *Pasos*, 453-466.
- Monge, J., & Perales, R. (2016). El desarrollo turístico sostenible. Tren Crucero del Ecuador. *Estudios y perspectivas en turismo*, 57-72.
- Ortega, M., & Chiriboga, L. (2014). Patrimonio Cultural Inmaterial. *Instituto Nacional de Patrimonio Cultural*, 23.
- Ortega, M., & Chiriboga, L. (2014). Patrimonio Cultural Inmaterial . *Instituto Nacional de Patrimonio Cultural* , 23.
- Ortega, M., & Chiriboga, L. (2014). Patrimonio Cultural Inmaterial . *Instituto Nacional de Patrimonio Cultural* , 23.
- Palacios, C. (2016). Turismo comunitario en Ecuador:¿ quo vadis? *Estudios y perspectivas en turismo*, 597-614.
- UNESCO. (2003). *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. PARIS.
- UNESCO. (2003). *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial* . Paris .
- UNESCO. (2003). *La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial* . PARIS .
- Vargas, M., Ocaña, F., & Chaviano, L. (2017). Modelo para la gestión integrada del turismo comunitario en Ecuador, caso de estudio Pastaza. . *REVESCO. Revista de Estudios Cooperativos*, 250-275.
- Zamorano, L., Martell, A., Valdes, A., Aucly, L., & Moreno, O. (2015). Agroturismo y competitividad, como oferta diferenciadora: el caso de la ruta agrícola de San Quintín, Baja California. . *Revista Mexicana de Agronegocios*, 185-196.
- Zurita Galarza, S. C. (2019). Estudio de las expresiones culturales como aporte al turismo vivencial en la comunidad de Zuleta . *Bachelor's thesis, Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE. Carrera de Ingeniería en Administración Turística y Hotelera.*., 1-105.

ANEXOS

ANALISIS DE LOS RESULTADOS

1.- ¿Considera que el Cacao Fino de Aroma representa un valor productivo, agrícola, histórico y cultural para el Cantón Vinces?

Grafico #1: Cacao



Análisis:

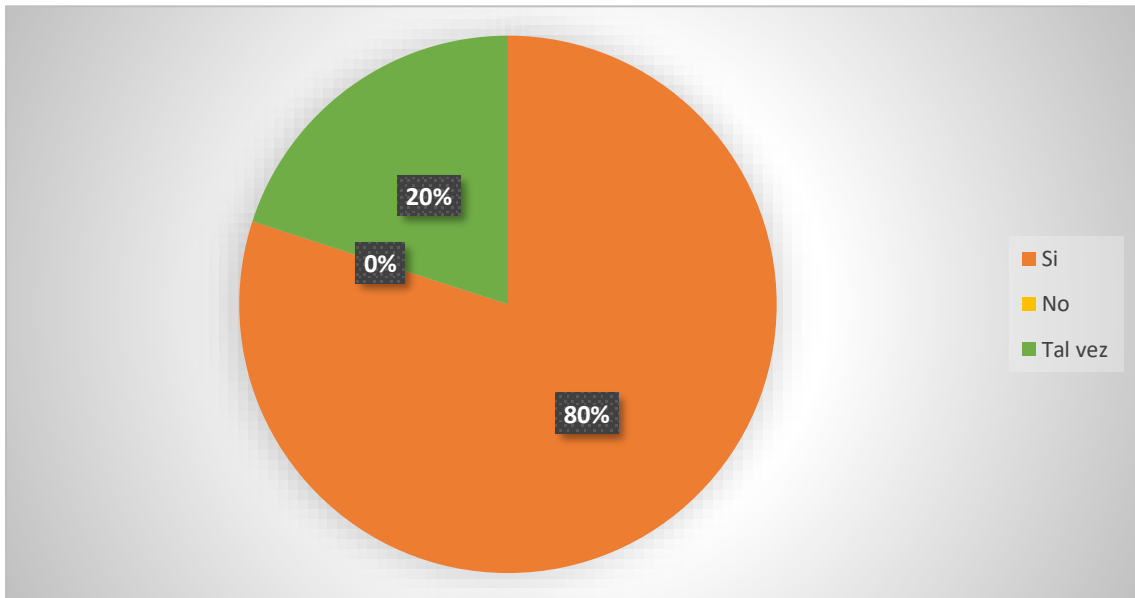
En el gráfico se observa que el 90% de las personas encuestadas respondió con un Si y el 10% respondieron que No.

Interpretación:

De las 86 personas encuestadas 77 contestaron que Si consideran que el cacao fino de aroma representa un valor productivo, agrícola, histórico y cultural para el Cantón Vinces, mientras que 9 personas consideran que el cacao no tiene mayor relevancia para el cantón.

2.- ¿Considera UD. que la producción de chocolate artesanal podría llegar a representar una de las principales fuentes de ingresos para el Cantón Vinges?

Grafico #2: Fuentes de ingresos



Análisis:

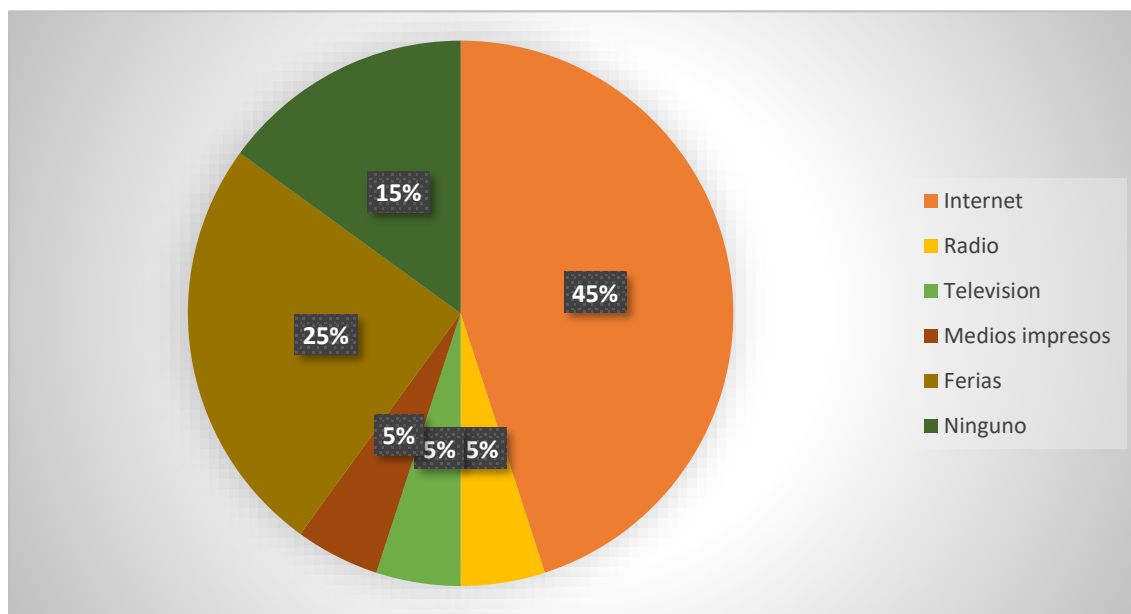
En el grafico se observa el 80% de las personas encuestadas respondieron con un Si, mientras el 20% contestaron que No.

Interpretación:

Mediante la encuesta se determinó que 69 personas consideran que la producción de chocolate artesanal podría llegar a representar una de las principales fuentes de ingreso en el Cantón Vinges debido a que poseemos la materia prima que es el cacao fino de aroma, y 17 personas consideraron que talvez se podría dar esto, es decir que no es seguro.

3.- Conoce Ud. ¿Cuál es el medio de promoción que utilizan los productores de chocolate artesanal del Cantón Vinces para dar a conocer sus productos?

Grafico #3: Promoción



Análisis:

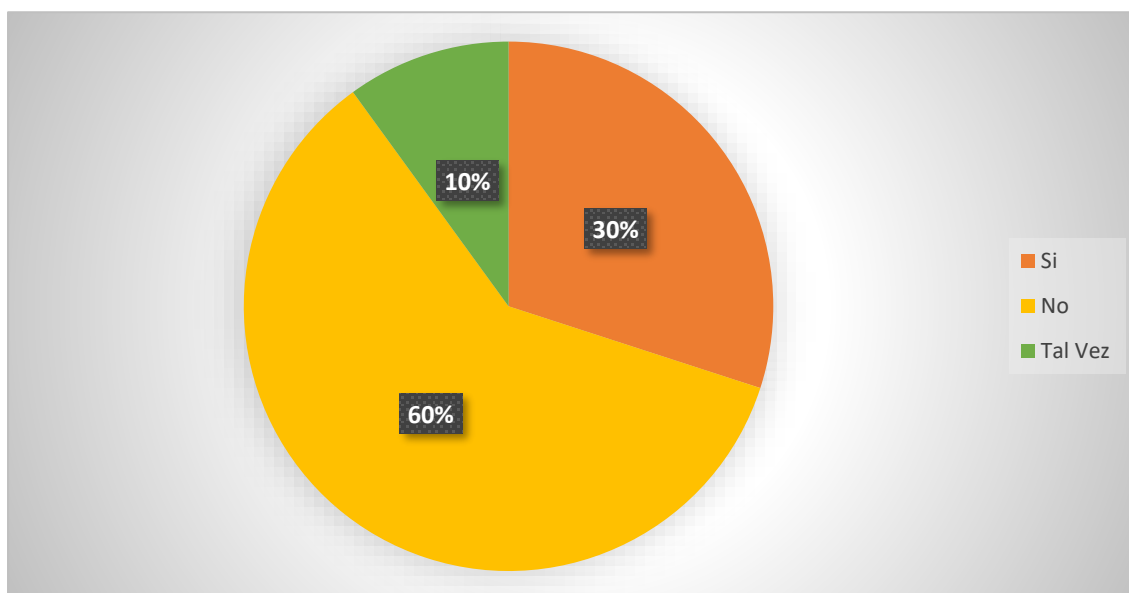
El 45% respondió que el internet, el 25% las ferias, el 15% ninguno, el 5% radio, el 5% televisión y el 5% medios impresos.

Interpretación:

De las 86 personas encuestadas, 39 consideran que el principal medio que utilizan los productores de chocolate artesanal para promocionar sus productos es el internet, 22 personas consideran que es a través de las ferias, 13 personas consideran que no lo hacen por ningún medio, 4 personas dijeron que es a través de la radio, 4 televisión y 4 a través de medios impresos.

4.- Considera Ud. ¿Qué los turistas que visitan el Cantón Vinces lo hacen motivados a conocer el proceso de elaboración del chocolate artesanal?

Grafico #4: Elaboración



Análisis:

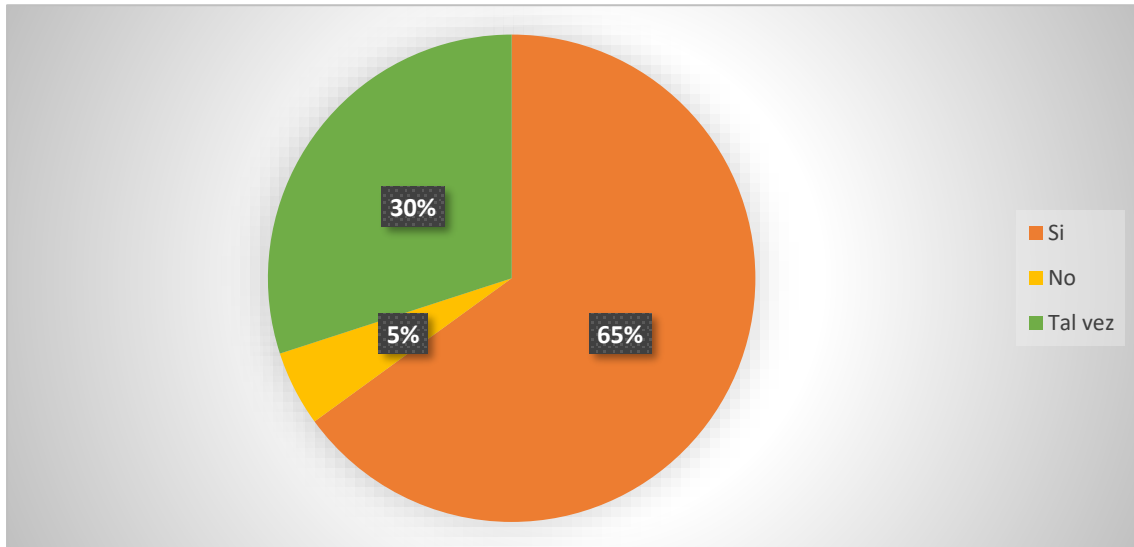
En el grafico se observa que el 30% de la población respondió Si, el 60% respondió No y el 10% respondió Tal vez.

Interpretación:

De las 86 personas encuestadas 26 personas consideran que los turistas que visitan Vinces Si lo hacen motivados a conocer el proceso de elaboración del chocolate artesanal, mientras que 52 dijeron que los turistas no visitan Vinces por esa razón y 8 personas contestaron que tal vez esa sea la razón.

5.- Considera Ud. ¿Que el chocolate artesanal del Cacao Fino de Aroma que se procesa en Vines es consumido a nivel Nacional?

Grafico #5: Consumo



Análisis:

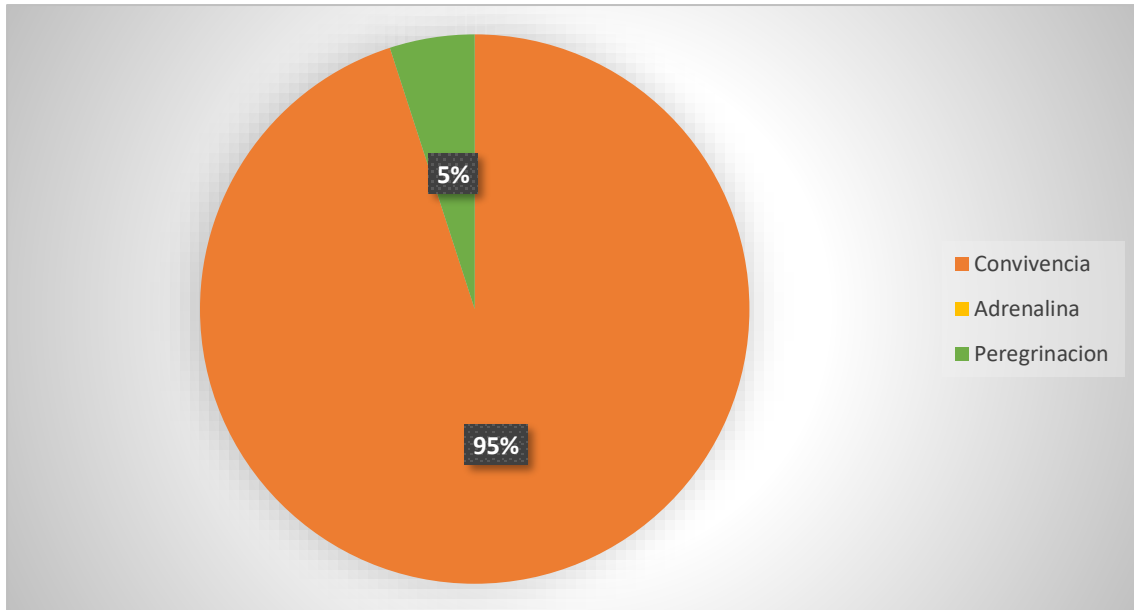
En el grafico se observa que el 65% de la población respondió Si, el 5% respondió No y el 33% respondió Tal vez.

Interpretación:

De las personas encuestadas 56 creen que el chocolate de Vines es consumido a nivel nacional, mientras que 4 personas creen que no es así y 26 consideran que tal vez es consumido a nivel nacional.

6.- Conoce Ud. ¿Qué es el turismo Vivencial?

Grafico #6: Turismo vivencial



Análisis:

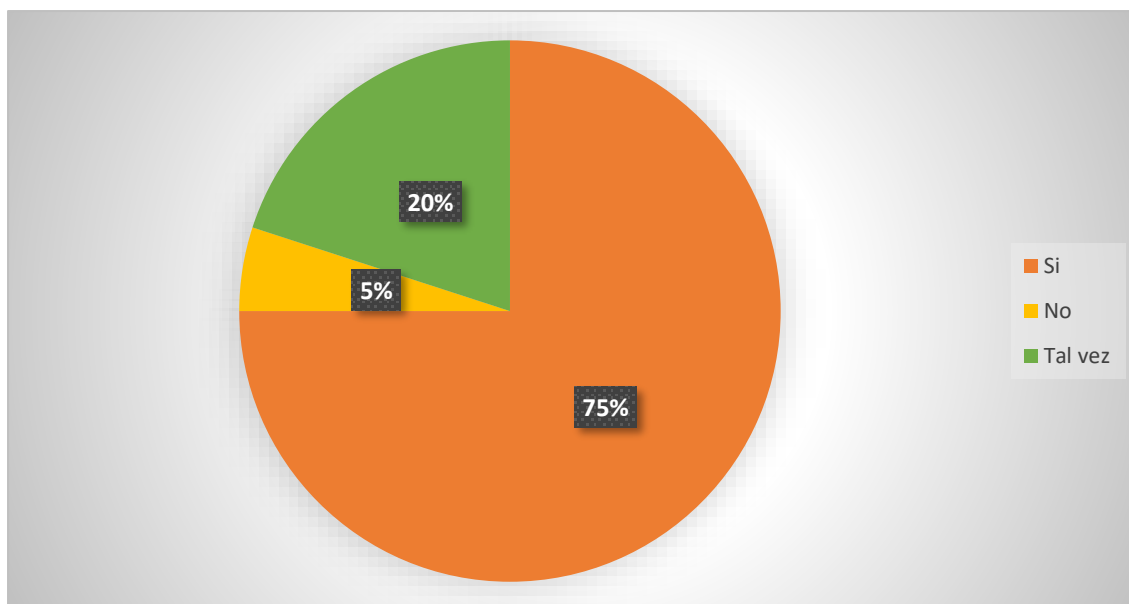
En el grafico se observa que el 95% de la población respondió Convivencia, el 5% respondió Peregrinación y nadie respondió adrenalina.

Interpretación:

De las 86 personas encuestadas 82 tienen una noción de lo que es el turismo vivencial, mientras que 4 personas consideran que el turismo vivencial está relacionado a peregrinaciones.

7.- ¿Considera Ud. ¿Qué al dar mayor promoción al chocolate artesanal se incrementaría el turismo vivencial en el Cantón Vinces?

Grafico #7: Incremento



Análisis:

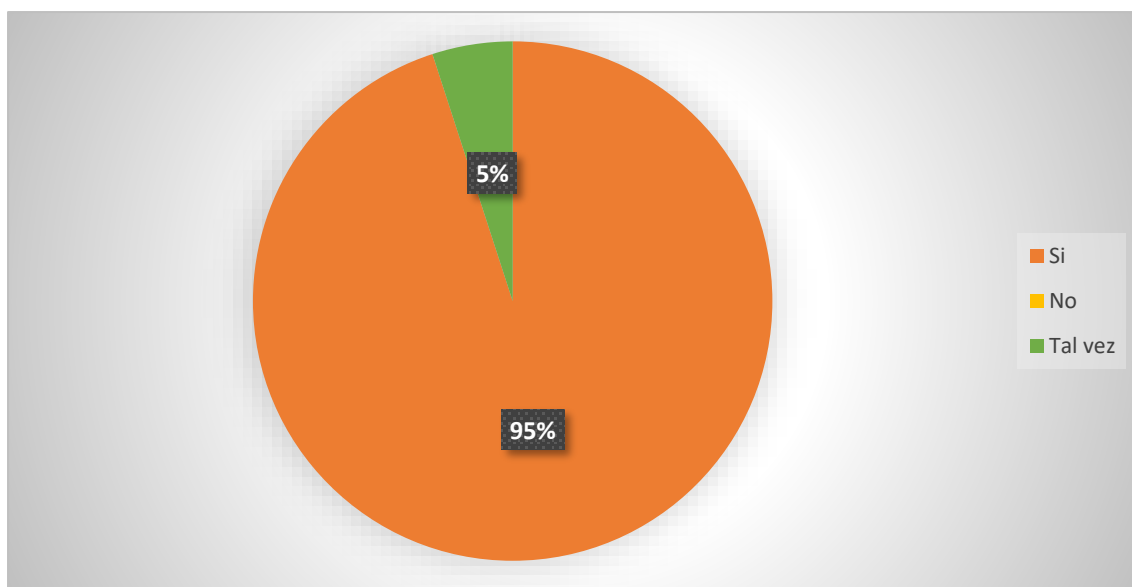
En el grafico se observa que el 75% de la población respondió Si, mientras que el 5% respondió No y el 20% talvez.

Interpretación:

De las 86 personas encuestadas 65 consideran que al dar promoción al chocolate artesanal se incrementaría el desarrollo del turismo vivencial, mientras que 17 personas consideran que quizás esto ayudaría y 4 personas consideraron que no.

8.- Considera usted ¿Qué a través de la práctica del turismo vivencial se pueda incrementar la afluencia de visitantes en el Cantón Vinces?

Grafico #8: Visitantes



Análisis:

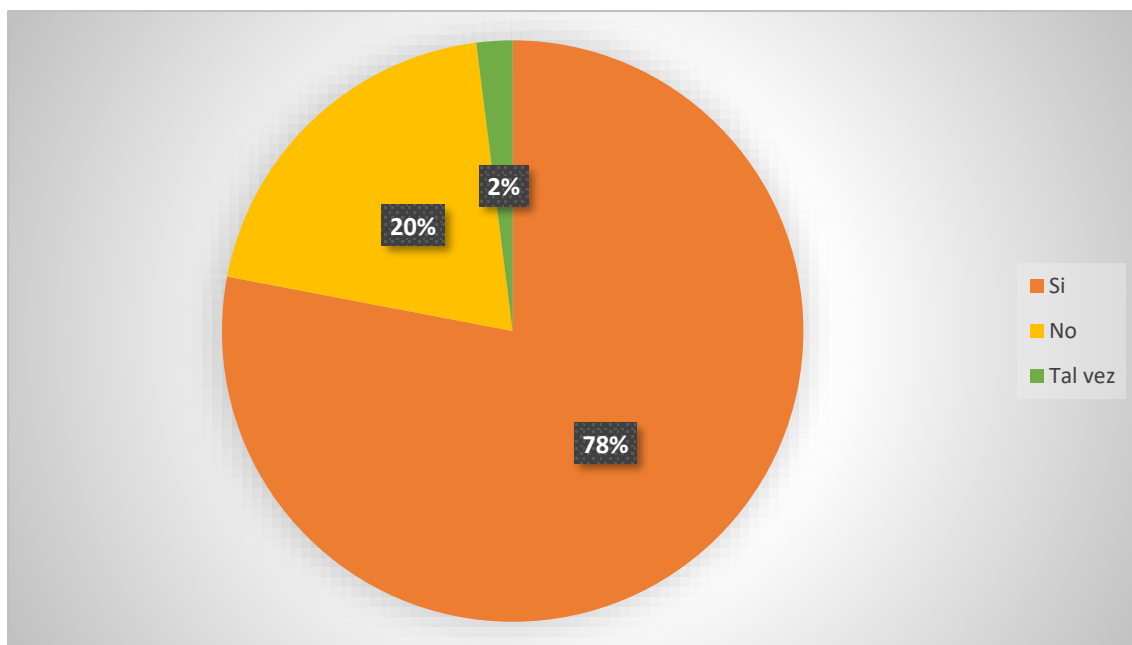
En el grafico se observa que el 95% de la población respondió Si, mientras que el 5% respondió No.

Interpretación:

De las 86 personas encuestadas 82 consideran que el turismo vivencial contribuiría a aumentar la afluencia de visitantes en el Cantón, mientras que 4 personas consideran que no ayudaría.

9.- Cree Ud. ¿Que el Turismo vivencial ayudaría a generar nuevas fuentes de ingresos en las comunidades participantes?

Grafico #9: Comunidad



Análisis:

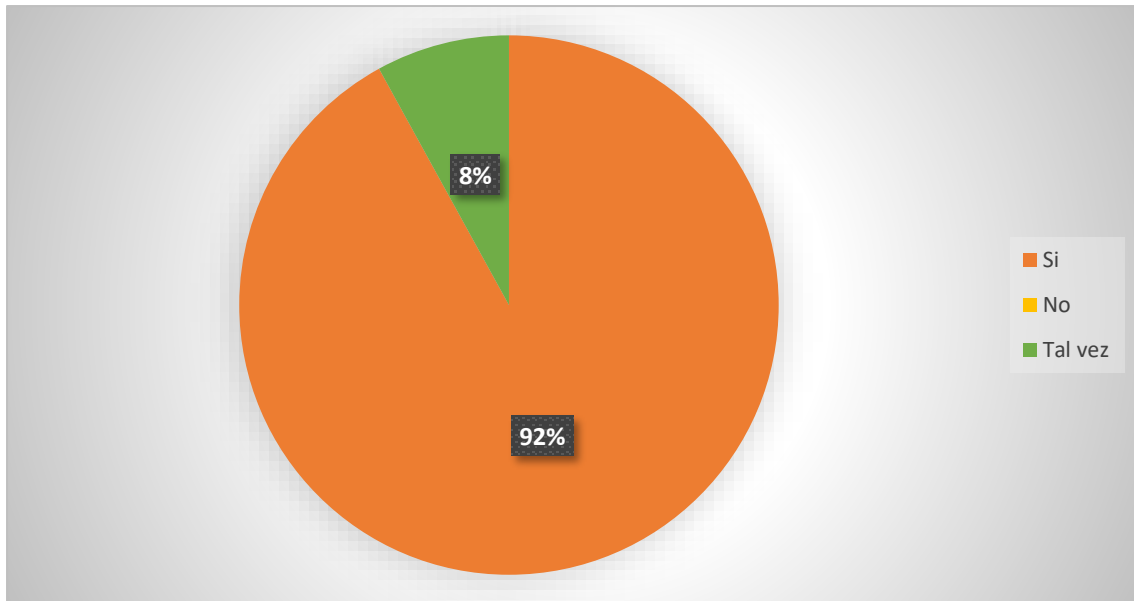
En el grafico se observa que el 78% de la población respondió Si, mientras que el 20% respondió No y el 2% talvez.

Interpretación:

De las 86 personas encuestadas 67 consideran que el turismo vivencial si generaría nuevas fuentes de ingresos en las comunidades participantes, mientras que 17 personas consideran que quizás esto no ayudaría y 2 personas consideraron que talvez.

10.- Considera Ud. ¿Qué a través del turismo vivencial se promueva el rescate de la identidad histórica y cultural que posee Vines gracias a la época dorada del Cacao Fino de Aroma “Arriba”?

Grafico #10: Identidad cultural



Análisis:

En el grafico se observa que el 92% de la población respondió Si, mientras que el 8% respondió talvez.

Interpretación:

De las 86 personas encuestadas 79 consideran que a través de la práctica de turismo vivencial si se promueve el rescate de la identidad histórica-cultural y 7 personas consideraron que talvez.

ENCUESTA

La presente encuesta tiene como objetivo recabar información detallada, la misma que será de vital importancia para el desarrollo del Estudio de Caso “Chocolate Artesanal y Turismo Vivencial en el Cantón Vinces” se agradece su amable atención.

1.- ¿Considera que el Cacao Fino de Aroma representa un valor productivo, agrícola, histórico y cultural para el Cantón Vinces?

Si No Tal vez

2.- ¿Considera UD. que la producción de chocolate artesanal podría llegar a representar una de las principales fuentes de ingresos para el Cantón Vinces?

Si No Tal vez

3.- Conoce Ud. ¿Cuál es el medio de promoción que utilizan los productores de chocolate artesanal del Cantón Vinces para dar a conocer sus productos?

Internet

Radio

Televisión

Medios impresos

Ferias

Exposiciones

Ninguno

4.- Considera Ud. ¿Qué los turistas que visitan el Cantón Vinges lo hacen motivados a conocer el proceso de elaboración del chocolate artesanal?

Si No Tal vez

5.- Considera Ud. ¿Que el chocolate artesanal del Cacao Fino de Aroma que se procesa en Vinges es consumido a nivel Nacional?

Si No Tal Vez

6.- Conoce Ud. ¿Qué es el turismo Vivencial?

Convivencia Adrenalina Peregrinación

7.- Considera Ud. ¿Qué al dar mayor promoción al chocolate artesanal se incrementaría el turismo vivencial en el Cantón Vinges?

Si No Tal vez

8.- Considera usted ¿Qué a través de la práctica del turismo vivencial se pueda incrementar la afluencia de visitantes en el Cantón Vinges?

Si No Tal vez

9.- Cree Ud. ¿Que el Turismo vivencial ayudaría a generar nuevas fuentes de ingresos en las comunidades participantes?

Si No Tal vez

10.- Considera Ud. ¿Qué a través del turismo vivencial se promueva el rescate de la identidad histórica y cultural que posee Vinges gracias a la época dorada del Cacao Fino de Aroma “Arriba”?

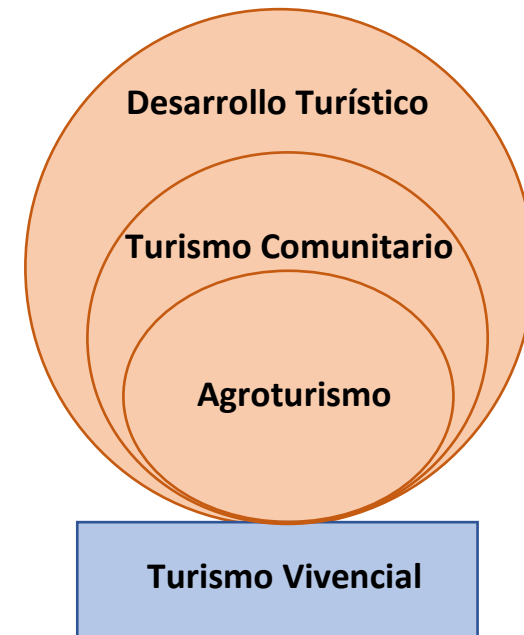
Si No Tal vez

MATRIZ DE OPERACIONALIZACION DE VARIABLES

Variable Independiente	Concepto	Dimensiones	Ítem “Preguntas”
<p>CHOCOLATE ARTESANAL</p>	<p>El chocolate artesanal es un producto elaborado a base del cacao, principalmente por familias o comunidades dedicadas a la comercialización de este producto, contribuyendo a generar nuevas fuentes de ingreso. Este producto es consumido por un grupo mínimo de personas a nivel mundial debido a que este tipo de chocolate es más saludable, orgánico y libre químicos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cacao • Fuentes de ingresos • Producto • Elaborado • Consumo 	<p>1.- ¿Considera que el Cacao Fino de Aroma representa un valor productivo, agrícola, histórico y cultural para el Cantón Vinces?</p> <p>2.- ¿Considera Ud. que la producción de chocolate artesanal podría llegar a representar una de las principales fuentes de ingresos para el Cantón Vinces?</p> <p>3.- Conoce Ud. ¿Cuál es el medio de promoción que utilizan los productores de chocolate artesanal del Cantón Vinces para dar a conocer sus productos?</p> <p>4.- Considera Ud. ¿Qué los turistas que visitan el Cantón Vinces lo hacen motivados a conocer el proceso de elaboración del chocolate artesanal?</p> <p>5.- Considera Ud. ¿Que el chocolate artesanal del Cacao Fino de Aroma que se procesa en Vinces es consumido a nivel Nacional?</p>

Variable Dependiente	Concepto	Dimensiones	Ítem “Preguntas”
<p>TURISMO VIVENCIAL</p>	<p>El turismo vivencial es una forma de turismo en la que el visitante busca un acercamiento más directo con una determinada comunidad a fin de conocer y experimentar su forma de vida, costumbres, tradiciones, técnicas agrícolas y productivas desde un punto de vista de convivencia y respeto hacia la identidad cultural de la comunidad que lo acoge. Aportando de esta manera al incremento de nuevas fuentes de ingresos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Turismo vivencial • Incremento • Visitantes • Comunidad • Identidad cultural 	<p>6.- Conoce Ud. ¿Qué es el turismo Vivencial?</p> <p>7.- Considera Ud. ¿Qué al dar mayor promoción al chocolate artesanal se incrementaría el turismo vivencial en el Cantón Vinces?</p> <p>8.- Considera usted ¿Qué a través de la práctica del turismo vivencial se pueda incrementar la afluencia de visitantes en el Cantón Vinces?</p> <p>9.- Cree Ud. ¿Que el Turismo vivencial ayudaría a generar nuevas fuentes de ingresos en las comunidades participantes?</p> <p>10.- Considera Ud. ¿Qué a través del turismo vivencial se promueva el rescate de la identidad histórica y cultural que posee Vinces gracias a la época dorada del Cacao Fino de Aroma “Arriba”?</p>

CATEGORÍAS DE ANÁLISIS



FOTOS DE LAS ENCUESTAS Y ENTREVISTAS



IMAGEN 2 : República del Cacao



IMAGEN 1 : Fábrica Pepa de Oro



IMAGEN 3 : Parroquia Balzar de Vinces



IMAGEN 4 : Parroquia Balzar de Vinces



IMAGEN 5 : Fábrica Pepa de Oro



IMAGEN 6 : GAD Municipal