



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE RECURSOS NATURALES**  
**ESCUELA DE INGENIERÍA EN ECOTURISMO**

**DISEÑO DE UN PLAN DE INTERPRETACIÓN DEL  
PATRIMONIO PARA LOS SITIOS DE VISITA ASOCIADOS A LA  
RUTA DEL CACAO, CANTONES: QUITO, SAN MIGUEL DE LOS  
BANCOS, PEDRO VICENTE MALDONADO Y PUERTO QUITO,  
PROVINCIA DE PICHINCHA**

**TRABAJO DE TITULACIÓN**  
**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PARA TITULACIÓN DE GRADO**

**PRESENTADO COMO REQUISITO PARCIAL PARA OBTENER  
EL TÍTULO DE INGENIERO EN ECOTURISMO**

**CAIZA BRAVO ALEXIS JAVIER**

**RIOBAMBA-ECUADOR**

**2018**

©2018, Alexis Javier Caiza Bravo

Se autoriza la reproducción total o parcial, con fines académicos, por cualquier medio o procedimiento, incluyendo la cita bibliográfica del documento, siempre y cuando se reconozca el Derecho de Autor

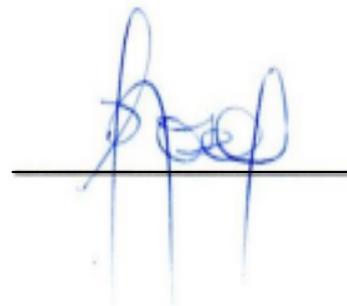
**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE RECURSOS NATURALES**  
**ESCUELA DE INGENIERÍA EN ECOTURISMO**

El tribunal del Trabajo de Titulación certifica que: El trabajo de investigación; **DISEÑO DE UN PLAN DE INTERPRETACIÓN DEL PATRIMONIO PARA LOS SITIOS DE VISITA ASOCIADOS A LA RUTA DEL CACAO, CANTONES: QUITO, SAN MIGUEL DE LOS BANCOS, PEDRO VICENTE MALDONADO Y PUERTO QUITO: PROVINCIA DE PICHINCHA**, de responsabilidad del Sr. Alexis Javier Caiza Bravo, ha sido minuciosamente revisado por los Miembros del Tribunal del Trabajo de Titulación, quedando autorizada su presentación.

**ING. NANCY PATRICIA TIERRA TIERRA**  
**DIRECTORA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN**



**PhD. GALO PATRICIO NOBOA VIÑAN**  
**ASESOR DEL TRIBUNAL**



## DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo, Alexis Javier Caiza Bravo soy responsable de las ideas, doctrinas y resultados expuestos en este Trabajo de Titulación y el patrimonio intelectual del Trabajo de Titulación de Grado pertenece a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.



---

ALEXIS JAVIER CAIZA BRAVO

## DEDICATORIA

*Este trabajo está dedicado en primer lugar a Dios, por darme la oportunidad para alcanzar esta meta, gracias por la salud y la sabiduría que ha permitido concentrarme en mis objetivos y conseguir las metas que me propongo día tras día.*

*En segundo lugar, pero no menos importante, dedico este trabajo con un profundo cariño, a mi familia: mi mami Ana María que desde el cielo ha guiado mi andar en todo momento, Gonzalo, mi papi que con sus sabios consejos, me ha alentado y formado para culminar este ciclo de mi vida, a mis hermanos y hermanas: Johny, Flor, Edgar y Carolinne que incondicionalmente han estado en cada parte de mi vida, apoyándome y enseñándome con su ejemplo.*

*También quiero dedicarlo a mis sobrinos: Cristopher, Ana María y Jhonatan que han sido y seguirán siendo una luz en el caminar de mi vida, y que me motivan a seguir esforzándome en el diario vivir.*

*Alexis Javier*

“Algunas personas quieren que algo ocurra, otras sueñan con que pasará, otras hacen que suceda.”

Michael Jordan

## AGRADECIMIENTO

*A mi familia por haberme apoyado en todo momento, por enseñarme con su ejemplo que se puede alcanzar lo que uno se propone, y sobre todo porque me han demostrado que una familia unida sobrepasa toda dificultad.*

*A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, prestigiosa institución que con la profesionalidad de sus docentes y ambiente académico, me ha formado como un profesional competitivo en un mundo cada día más exigente.*

*A mis profesores guías: Ing. Patricia Tierra que desde siempre ha sido una excelente docente, y me ha motivado a dar mi mejor esfuerzo en cada una de mis tareas, al PhD. Patricio Noboa, que ha formado parte de este trabajo de titulación y que sin duda, cada sugerencia ha aportado para presentar un trabajo eficiente y de calidad.*

*A mis amiga/os que en todo momento fueron un pilar importante, en la universidad y fuera de ella; ella/os que se convirtieron en hermana/os durante esta etapa, y que de alguna manera han estado día a día hasta alcanzar esta ansiada meta.*

*Por último quiero agradecer de manera muy especial a Conservación & Desarrollo, por abrirme sus puertas y permitirme formar parte de esta excelente organización, a Patricio ya que en todo momento ha sido un mentor y ejemplo a seguir de quien he aprendido mucho y a cada uno de sus integrantes, que formaron parte de esta gran experiencia en conjunto con los actores de la ruta.*

*Alexis Javier*

## **TABLA DE CONTENIDO**

|             |  |          |
|-------------|--|----------|
| <b>I.</b>   | <b>DISEÑO DE UN PLAN DE INTERPRETACIÓN DEL PATRIMONIO PARA LOS SITIOS DE VISITA ASOCIADOS A LA RUTA DEL CACAO, CANTONES: QUITO, SAN MIGUEL DE LOS BANCOS, PEDRO VICENTE MALDONADO Y PUERTO QUITO: PROVINCIA DE PICHINCHA .....</b> | <b>1</b> |
| <b>II.</b>  | <b>INTRODUCCIÓN .....</b>  | <b>1</b> |
| A.          | IMPORTANCIA .....  | 1        |
| B.          | JUSTIFICACIÓN .....  | 2        |
| <b>III.</b> | <b>OBJETIVOS.....</b>  | <b>3</b> |
| A.          | GENERAL .....  | 3        |
| B.          | ESPECÍFICOS .....  | 3        |
| <b>IV.</b>  | <b>HIPÓTESIS .....</b>   | <b>4</b> |
| <b>V.</b>   | <b>REVISIÓN BLIBLIOGRÁFICA .....</b>   | <b>5</b> |
| A.          | RUTA DEL CACAO .....   | 5        |
| B.          | PLAN INTERPRETATIVO .....  | 5        |
| 1.          | Definición .....   | 5        |
| 2.          | Fases de la planificación interpretativa.....  | 5        |
| C.          | INTERPRETACIÓN DEL PATRIMONIO.....   | 6        |
| 1.          | Definición .....   | 6        |
| 2.          | Ámbitos de aplicación .....  | 7        |
| 3.          | Principios de la interpretación .....  | 7        |
| 4.          | La interpretación como instrumento de gestión.....   | 8        |
| 5.          | Ventajas de la interpretación.....   | 8        |
| 6.          | Características de la interpretación .....   | 9        |
| D.          | FORMULACIÓN DE OBJETIVOS.....  | 9        |
| 1.          | Definición .....   | 9        |
| E.          | ANÁLISIS DEL RECURSO .....   | 10       |
| 1.          | Inventario de recursos .....   | 10       |
| 2.          | Potencial interpretativo .....   | 11       |
| F.          | ANÁLISIS DE AUDIENCIAS.....  | 15       |

|            |   |           |
|------------|---|-----------|
| 1.         | Definición .....  | 15        |
| 2.         | Conformación .....  | 15        |
| 3.         | Método de recolección de datos para el análisis de audiencias .....                               | 16        |
| G.         | ANÁLISIS FODA.....  | 17        |
| H.         | FORMULACIÓN DE LOS OBJETIVOS PARA LA INTERPRETACIÓN.....  | 17        |
| I.         | SELECCIÓN DE CONTENIDOS.....  | 17        |
| 1.         | Definición .....  | 17        |
| J.         | MEDIOS INTERPRETATIVOS .....  | 17        |
| 1.         | Definición .....  | 17        |
| 2.         | Tipos de medios interpretativos .....   | 18        |
| 3.         | Los posibles medios e instalaciones interpretativas.....  | 18        |
| K.         | EVALUACIÓN DE LA INTERPRETACIÓN.....  | 18        |
| 1.         | Definición .....  | 18        |
| 2.         | ¿Por qué evaluar?.....  | 19        |
| 3.         | Pasos básicos para la evaluación .....  | 19        |
| L.         | BACHILLERATO GENERAL UNIFICADO .....  | 19        |
| 1.         | Currículo del bachillerato general unificado .....  | 19        |
| <b>VI.</b> | <b>MATERIALES Y MÉTODOS .....</b>   | <b>21</b> |
| A.         | CARACTERIZACIÓN DEL LUGAR .....   | 21        |
| 1.         | Localización.....   | 21        |
| 2.         | Ubicación geográfica .....  | 21        |
| 3.         | Límites .....   | 21        |
| 4.         | Características climáticas.....   | 21        |
| 5.         | Clasificación ecológica .....   | 22        |
| B.         | MATERIALES Y EQUIPOS.....   | 22        |
| 1.         | Materiales.....   | 22        |
| 2.         | Equipos .....   | 23        |
| C.         | METODOLOGÍA .....   | 23        |
| 1.         | Inventario de recursos interpretativos asociados a los sitios de visita de la Ruta del Cacao..... | 23        |

|             |   |            |
|-------------|---|------------|
| 2.          | Índice de potencial interpretativo de los recursos naturales y/o culturales de los sitios de visita de la Ruta del Cacao .....        | 23         |
| 3.          | Análisis de audiencias para la formulación del plan.....  | 24         |
| 4.          | Fase programática del plan de interpretación para los sitios de visita de la Ruta del Cacao .....                                     | 25         |
| <b>VII.</b> | <b>RESULTADOS.....</b>  | <b>27</b>  |
| <b>A.</b>   | <b>INVENTARIO DE RECURSOS INTERPRETATIVOS ASOCIADOS A LOS SITIOS DE VISITA DE LA RUTA DEL CACAO.....</b>                              | <b>27</b>  |
| 1.          | Identificación de sitios de visita para la interpretación.....  | 27         |
| 2.          | Caracterización de los sitios de visita de la Ruta del Cacao .....  | 31         |
| 3.          | Síntesis de los sitios de visita de la Ruta del Cacao.....  | 46         |
| 4.          | Inventario de recursos interpretativos que se encuentran en cada uno de los sitios de visita seleccionados.....                       | 48         |
| <b>B.</b>   | <b>ÍNDICE DE POTENCIAL INTERPRETATIVO DE LOS RECURSOS NATURALES Y/O CULTURALES DE LOS SITIOS DE VISITA DE LA RUTA DEL CACAO .....</b> | <b>70</b>  |
| 1.          | Determinación del índice de potencial interpretativo (IPI) para los recursos del centro de interpretación de C&D.....                 | 70         |
| 2.          | Determinación del índice de potencial interpretativo para los recursos de finca Montaña Aventura .....                                | 78         |
| 3.          | Determinación del índice de potencial interpretativo para los recursos interpretativos de Finca Yaussa .....                          | 84         |
| 4.          | Resumen de recursos interpretativos .....   | 92         |
| <b>C.</b>   | <b>ANÁLISIS DE AUDIENCIAS PARA LA ELABORACIÓN DEL PLAN.....</b>   | <b>94</b>  |
| 1.          | Segmentación.....   | 94         |
| <b>D.</b>   | <b>FASE PROGRAMÁTICA DEL PLAN DE INTERPRETACIÓN PARA LOS SITIOS DE VISITA DE LA RUTA DEL CACAO.....</b>                               | <b>105</b> |
| 1.          | Análisis situacional FODA .....   | 105        |
| 2.          | Diseño de medios interpretativos.....   | 106        |
| 3.          | Distribución de medios interpretativos .....  | 138        |
| 4.          | Selección de contenidos.....  | 140        |
| 5.          | Elaboración de contenidos .....   | 142        |
| 6.          | Plan de interpretación .....  | 158        |

|              |  |            |
|--------------|--|------------|
| 7.           | Presupuesto general “Plan de Interpretación del patrimonio para los sitios de visita asociados a la ruta del cacao, cantones: Quito, San miguel de los Bancos, Pedro Vicente Maldonado y Puerto Quito: provincia de Pichincha” ..... | 171        |
| <b>VIII.</b> | <b>CONCLUSIONES</b> .....  | <b>172</b> |
| <b>IX.</b>   | <b>RECOMENDACIONES</b> .....   | <b>173</b> |
| <b>X.</b>    | <b>RESUMEN</b> .....   | <b>174</b> |
| <b>XII.</b>  | <b>SUMMARY</b> .....   | <b>175</b> |
| <b>XIII.</b> | <b>BIBLIOGRAFÍA</b> .....  | <b>176</b> |
| <b>XIV.</b>  | <b>ANEXOS</b> .....  | <b>180</b> |

## **ÍNDICE DE TABLAS**

|   |    |
|---|----|
| Tabla 6- 1 Ubicación geográfica cantones que comprende la ruta del Cacao.....   | 21 |
| Tabla 6- 2 Condición Índice de Potencial Interpretativo .....   | 24 |
| Tabla 7- 1 Sitios de visita que conforman la Ruta del Cacao .....   | 27 |
| Tabla 7- 2 Identificación de sitios de visita que forman parte del plan de interpretación ...                                   | 29 |
| Tabla 7- 3 Sitios de visita definitivos que forman parte del plan de interpretación .....                                       | 30 |
| Tabla 7- 4 Ficha reporte de inventario centro de interpretación de C&D .....  | 31 |
| Tabla 7- 5 Ficha reporte de inventario finca Montaña Aventura.....  | 36 |
| Tabla 7- 6 Ficha de reporte d einventario Finca Yaussa.....   | 41 |
| Tabla 7- 7 Resumen del reporte de inventario de los sitios de visita que conforman el plan.....                                 | 46 |
| Tabla 7- 8 Ficha de inventario del recurso interpretativo fábrica de producción de chocolates y café Aroma Ecuador .....        | 48 |
| Tabla 7- 9 Ficha de inventario del recurso interpretativo sala de artesanías Paralelo Cero                                      | 50 |
| Tabla 7- 10 Ficha de inventario del recurso interpretativo sala de organoléptica del cacao .....                                | 52 |
| Tabla 7- 11 Ficha de inventario del recurso interpretativo showroom de Aroma Ecuador .  | 54 |
| Tabla 7- 12 Ficha de inventario del recurso interpretativo elaboración artesanal de chocolate .....                             | 56 |
| Tabla 7- 13 Ficha de inventario del recurso interpretativo parcelas de producción de cacao nacional fino de aroma y CCN51. .... | 58 |
| Tabla 7- 14 Ficha de inventario del recurso interpretativo planta procesadora de quesos y mermeladas .....                      | 60 |
| Tabla 7- 15 Ficha de inventario del recurso interpretativo plantación de cacao nacional fino de aroma y CCN51. ....             | 62 |
| Tabla 7- 16 Ficha de inventario del recurso interpretativo fábrica miel de caña y mermeladas .....                              | 64 |
| Tabla 7- 17 Ficha de inventario recurso interpretativo plantación de especies frutales exóticas .....                           | 66 |
| Tabla 7- 18 Ficha de inventario del recurso interpretativo plantación de caña de azúcar ...                                     | 68 |
| Tabla 7- 19 Cuadro de valoración del IPI fábrica de producción de chocolates y café Aroma Ecuador .....                         | 70 |
| Tabla 7- 20 Cuadro de valoración del IPI sala de artesanías Paralelo cero .....   | 72 |
| Tabla 7- 21 Cuadro de valoración del IPI sala de organoléptica del cacao .....  | 74 |
| Tabla 7- 22 Cuadro de valoración del IPI showroom Aroma Ecuador.....  | 76 |
| Tabla 7- 23 Cuadro de valoración del IPI elaboración artesanal del chocolate.....   | 78 |
| Tabla 7- 24 Cuadro de valoración del IPI parcelas de producción de cacao nacional fino de aroma y CCN51 .....                   | 80 |
| Tabla 7- 25 Cuadro de valoración IPI planta procesadora de quesos y mermeladas.....   | 82 |
| Tabla 7- 26 Cuadro de valoración del IPI plantación de cacao nacional fino de aroma y CCN51 .....                               | 84 |
| Tabla 7- 27 Cuadro de valoración del IPI fábrica de miel de caña y mermeladas .....   | 86 |

|  |     |
|--|-----|
| Tabla 7- 28 Cuadro de valoración del IPI plantación de especies frutales y exóticas .....        | 88  |
| Tabla 7- 29 Cuadro de valoración IPI plantación de caña de azúcar .....                          | 90  |
| Tabla 7- 30 Cuadro de valoración del IPI de todos los recursos interpretativos .....             | 92  |
| Tabla 7- 31 Universidades de Quito que cuentan con las carreras de agroindustria y turismo. .... | 95  |
| Tabla 7- 32 Matriz FODA de los sitios de visita seleccionados de la ruta del cacao .....         | 105 |
| Tabla 7- 33 Matriz de implementación medio interpretativo 1 .....                                | 106 |
| Tabla 7- 34 Matriz de implementación medio interpretativo 2 .....                                | 108 |
| Tabla 7- 35 Matriz de implementación medio interpretativo 3 .....                                | 110 |
| Tabla 7- 36 Matriz de implementación medio interpretativo N4 .....                               | 112 |
| Tabla 7- 37 Matriz de implementación medio interpretativo N5 .....                               | 114 |
| Tabla 7- 38 Matriz de implementación medio interpretativo N6 .....                               | 116 |
| Tabla 7- 39 Matriz de implementación medio interpretativo N7 .....                               | 118 |
| Tabla 7- 40 Matriz de implementación medio interpretativo N8 .....                               | 119 |
| Tabla 7- 41 Matriz de implementación medio interpretativo N9 .....                               | 121 |
| Tabla 7- 42 Matriz de implementación medio interpretativo N10 .....                              | 123 |
| Tabla 7- 43 Matriz de implementación medio interpretativo N11 .....                              | 124 |
| Tabla 7- 44 Matriz de implementación medio interpretativo N12 .....                              | 126 |
| Tabla 7- 45 Matriz de implementación medio interpretativo N13 .....                              | 128 |
| Tabla 7- 46 Matriz de implementación medio interpretativo N14 .....                              | 130 |
| Tabla 7- 47 Matriz de implementación medio interpretativo N15 .....                              | 132 |
| Tabla 7- 48 Matriz de implementación medio interpretativo N16 .....                              | 134 |
| Tabla 7- 49 Matriz de implementación medio interpretativo N17 .....                              | 136 |
| Tabla 7- 50 Definición de tópicos, temas y mensajes.....   | 141 |
| Tabla 7- 51 Matriz de construcción de la misión del plan de interpretación.....                  | 158 |
| Tabla 7- 52 Matriz de construcción de la visión del plan de interpretación .....                 | 158 |
| Tabla 7- 53 Encuesta de evaluación para el programa N1.....                                      | 162 |
| Tabla 7- 54 Presupuesto de implementación programa1 .....  | 163 |
| Tabla 7- 55 Encuesta de evaluación para el programa N2.....                                      | 166 |
| Tabla 7- 56 Presupuesto para la implementación del programa N2.....                              | 167 |
| Tabla 7- 57 Encuesta de evaluación para el programa N3.....                                      | 170 |
| Tabla 7- 58 Presupuesto para la implementación del programa N3 .....                             | 170 |
| Tabla 7- 59 Presupuesto implementación del presente plan de interpretación del patrimonio.....   | 171 |

## **ÍNDICE DE FIGURAS**

|  |     |
|--|-----|
| Figura 5- 1 Modelo convencional de comunicación.....                                 | 5   |
| Figura 5- 2 Modelo de comunicación adaptado a la interpretación.....                 | 6   |
| Figura 7- 1 Fotografía vista exterior del centro de interpretación de C&D.....       | 31  |
| Figura 7- 2 Ubicación geográfica del centro de interpretación de C&D.....            | 31  |
| Figura 7- 3 Fotografía instalaciones finca Montaña Aventura.....                     | 36  |
| Figura 7- 4 Croquis desde el sitio poblado hacia el atractivo.....                   | 36  |
| Figura 7- 5 Fotografías ingreso finca Yaussa.....                                    | 41  |
| Figura 7- 6 Croquis desde el sitio poblado hacia el atractivo.....                   | 41  |
| Figura 7- 7 Fotografía, moldeado de chocolate.....                                   | 48  |
| Figura 7- 8 Fotografía, sala de exposiciones de artesanías Paralelo Cero.....        | 50  |
| Figura 7- 9 Fotografía sala de organoléptica del cacao.....                          | 52  |
| Figura 7- 10 Fotografía panorámica, showroom de Aroma Ecuador.....                   | 54  |
| Figura 7- 11 Fotografía tostado artesanal de almendras de cacao.....                 | 56  |
| Figura 7- 12 Fotografía vista frontal de parcelas de producción de cacao.....        | 58  |
| Figura 7- 13 Fotografía elaboración de quesos.....                                   | 60  |
| Figura 7- 14 Fotografía planta de cacao nacional fino de aroma.....                  | 62  |
| Figura 7- 15 Fotografía área de molienda de caña de azúcar.....                      | 64  |
| Figura 7- 16 Fotografías plantas frutales.....                                       | 66  |
| Figura 7- 17 Fotografía plantación de caña de azúcar.....                            | 68  |
| Figura 7- 18 IPI fábrica de producción de chocolate y café Aroma Ecuador.....        | 70  |
| Figura 7- 19 IPI sala de artesanías de Paralelo Cero.....                            | 72  |
| Figura 7- 20 IPI sala de organoléptica del cacao.....                                | 74  |
| Figura 7- 21 IPI showroom Aroma Ecuador.....   | 76  |
| Figura 7- 22 IPI elaboración artesanal del chocolate.....                            | 78  |
| Figura 7- 23 IPI parcelas de producción de cacao nacional fino de aroma y CCN51..... | 80  |
| Figura 7- 24 IPI planta procesadora de quesos y mermeladas.....                      | 82  |
| Figura 7- 25 IPI plantación de cacao nacional fino de aroma y CCN51.....             | 84  |
| Figura 7- 26 IPI fábrica miel de caña y mermeladas.....                              | 86  |
| Figura 7- 27 IPI plantación de especies frutales exóticas.....                       | 88  |
| Figura 7- 28 IPI plantación de caña de azúcar.....                                   | 90  |
| Figura 7- 29 Comparativo IPI acumulado de todos los recursos.....                    | 93  |
| Figura 7- 30 Género.....   | 98  |
| Figura 7- 31 Edad.....   | 98  |
| Figura 7- 32 Procedencia.....  | 99  |
| Figura 7- 33 Nivel de educación.....   | 100 |
| Figura 7- 34 Temas de interés.....   | 100 |
| Figura 7- 35 Expectativas de recursos en C&D.....                                    | 101 |
| Figura 7- 36 Tiempo de permanencia.....  | 102 |
| Figura 7- 37 Motivo de visita.....   | 102 |
| Figura 7- 38 Acompañamiento.....   | 103 |

|  |     |
|--|-----|
| Figura 7- 39 Parentesco .....  | 104 |
| Figura 7- 40 Gráfica ubicación espacial medio interpretativo 1 .....           | 106 |
| Figura 7- 41 Gráfica ubicación espacial medio interpretativo 2.....            | 108 |
| Figura 7- 42 Gráfica ubicación espacial medio interpretativo 3.....            | 110 |
| Figura 7- 43 Gráfica ubicación espacial medio interpretativo 4.....            | 112 |
| Figura 7- 44 Gráfica ubicación espacial medio interpretativo 5.....            | 114 |
| Figura 7- 45 Gráfica ubicación espacial medio interpretativo 6.....            | 116 |
| Figura 7- 46 Gráfica ubicación espacial medio interpretativo 7.....            | 118 |
| Figura 7- 47 Gráfica ubicación espacial medio interpretativo 8.....            | 119 |
| Figura 7- 48 Gráfica ubicación espacial medio interpretativo 9.....            | 121 |
| Figura 7- 49 Gráfica ubicación espacial medio interpretativo 10.....           | 123 |
| Figura 7- 50 Gráfica ubicación espacial medio interpretativo 11.....           | 124 |
| Figura 7- 51 Gráfica ubicación espacial medio interpretativo 12.....           | 126 |
| Figura 7- 52 Gráfica ubicación espacial medio interpretativo 13.....           | 128 |
| Figura 7- 53 Gráfica diseño medio interpretativo 14.....                       | 130 |
| Figura 7- 54 Gráfica ubicación espacial medio interpretativo 15.....           | 132 |
| Figura 7- 55 Gráfica diseño del medio interpretativo 16.....                   | 134 |
| Figura 7- 56 Gráfica diseño de medio interpretativo 17 .....                   | 136 |
| Figura 7- 57 Distribución de medios interpretativos en C&D.....                | 138 |
| Figura 7- 58 Distribución de los medios interpretativos en finca montaña ..... | 139 |
| Figura 7- 59 Distribución de los medios interpretativos en finca Yaussa .....  | 140 |

**LISTA DE ACRÓNIMOS**

|                |   |
|----------------|---|
| <b>ESPOCH</b>  | Escuela Superior Politécnica de Chimborazo  |
| <b>C&amp;D</b> | Conservación & Desarrollo   |
| <b>GADPP</b>   | Gobierno autónomo descentralizado de Pichincha  |
| <b>MINTUR</b>  | Ministerio de Turismo   |
| <b>IPI</b>     | Índice de potencial interpretativo  |
| <b>GADP</b>    | Gobierno autónomo descentralizado provincial  |
| <b>UPC</b>     | Unidad de policía comunitaria   |
| <b>DMQ</b>     | Distrito metropolitano de Quito   |
| <b>HACCP</b>   | Hazard analysis critical control points (Análisis de peligros y puntos críticos de control) |
| <b>CCN51</b>   | Colección Castro Naranjal   |

# **I. DISEÑO DE UN PLAN DE INTERPRETACIÓN DEL PATRIMONIO PARA LOS SITIOS DE VISITA ASOCIADOS A LA RUTA DEL CACAO, CANTONES: QUITO, SAN MIGUEL DE LOS BANCOS, PEDRO VICENTE MALDONADO Y PUERTO QUITO: PROVINCIA DE PICHINCHA**

## **II. INTRODUCCIÓN**

### **A. IMPORTANCIA**

La actividad turística en el Ecuador día a día va cobrando significativa importancia, en la actualidad se ha consolidado como la tercera actividad no petrolera que ha generado mayores ingresos económicos. El Ministerio de Turismo (2016), en su boletín mensual, indica que en el primer trimestre del año 2016, se evidenció un aporte a la economía ecuatoriana de 393.3 millones de dólares. Dado este escenario el gobierno central y sus organismos competentes en materia turística, han implementado estrategias para establecer al país como referente turístico a nivel mundial.

Una de estas estrategias está relacionada con el desarrollo de nuevos productos turísticos que integren diferentes tipos de actividades económicas productivas con la turística, bajo esta dinámica de trabajo en el mes de julio del año 2016, el gobierno provincial de Pichincha en cooperación con las organizaciones cacaoteras de la provincia, inauguraron la Ruta Agro productiva y Turística del Cacao que aglutina la oferta de organizaciones y fincas cacaoteras a lo largo de los cantones Quito, San Miguel de los Bancos, Pedro Vicente Maldonado y Puerto Quito en el noroccidente de Pichincha, este proyecto comprende una iniciativa que integra dos componentes: el productivo y el turístico, es decir, incorpora a pequeños productores del cacao fino de aroma en la dinámica turística como valor agregado (Gobierno provincial de Pichincha, 2016).

El objeto de esta iniciativa es dar a conocer a visitantes sean nacionales o extranjeros las etapas que se ven asociadas al cultivo, transformación y elaboración de productos finales a partir del Cacao Fino de Aroma, además de las investigaciones que se han desarrollado en base a este fruto, el mismo que hoy por hoy es conocido como el mejor cacao del mundo, tal como lo menciona la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao-Ecuador (2015), este producto cobra significativa importancia debido a que la producción cacaotera del país constituye más del 70% de la producción mundial de Cacao Fino de Aroma.

Con este contexto y ya que la actividad turística, a la par con la producción cacaotera, son temas de prioridad para el desarrollo de las localidades y actores vinculados a estas actividades, la importancia de generar planes o estrategias que consoliden y ayuden al fomento de esta iniciativa, brindan la oportunidad de cumplir con objetivos encaminados a ofrecer información y servicios que produzcan una agradable experiencia y cubran las expectativas de los visitantes. Para este caso se plantea la interpretación como un instrumento de planificación para la correcta transferencia de información y el incremento de la calidad de los servicios de guía ofertados en los sitios de visita de la Ruta del Cacao.

## B. JUSTIFICACIÓN

La ruta turística del Cacao del noroccidente de Pichincha, al ser un producto recientemente creado, demanda una serie de estrategias que le permitan posicionarse como un referente nacional líder en producción e investigación cacaotera, para lo cual es necesario la identificación de temas críticos que merecen ser resueltos para la prestación de servicios de calidad, encaminados a brindar a los visitantes una experiencia agradable.

En vista de esto, la organización Conservación & Desarrollo (C&D), ente asociado a este nuevo producto, ha identificado un punto débil, el cual tiene que ver con una imprecisa prestación del servicio interpretativo por parte de los guías de los sitios asociados a la ruta del cacao, este problema radica en que al ser personas que no han recibido instrucción formal previa referente al tema “interpretación del patrimonio”, no han desarrollado técnicas, instrumentos y medios apropiados para transmitir información interpretativa adecuada a sus visitantes, lo cual deriva en un servicio deficiente meramente comunicativo y por ende incumpliendo uno de los principios de la interpretación el cual manifiesta que “ *Cualquier interpretación que de alguna forma no relacione lo que se muestra o describe con algo que se halle en la personalidad o en la experiencia del/de la visitante, será estéril*” (Asociación para la interpretación del patrimonio, 2012).

Dado a que la interpretación del patrimonio es un proceso de comunicación estratégico que se desarrolla en función del segmento de mercado al que va dirigido y el recurso patrimonial, utilizando las técnicas y los medios más adecuados, se plantea dar solución a este problema mediante el *diseño de un plan de interpretación del patrimonio para los sitios de visita asociados a la ruta del cacao*, lo cual permitirá transmitir, conocimientos ambientales y/o culturales de cada uno de estos lugares y las respectivas actividades relacionadas al cultivo, transformación de semielaborados y productos finales asociados a la ruta del cacao, además de las investigaciones que se han desarrollado para incrementar la calidad del producto, en base al uso de técnicas, instrumentos y medios eficaces, para la interpretación, a cargo de guías intérpretes capacitados para la prestación de este servicio, dando como resultado un adecuado proceso de información, calidad en el servicio y lo más importante visitantes con un conocimiento preciso del tema tratado.

### **III. OBJETIVOS**

#### **A. GENERAL**

Diseñar un plan de interpretación del patrimonio para los sitios de visita de la ruta del cacao cantones: Quito, San Miguel de los Bancos, Pedro Vicente Maldonado y Puerto Quito, noroccidente de la provincia de Pichincha.

#### **B. ESPECÍFICOS**

1. Elaborar el inventario de recursos interpretativos asociados a los sitios de visita de la Ruta del Cacao.
2. Determinar el índice de potencial interpretativo de los recursos naturales y/o culturales de los sitios de visita de la Ruta del Cacao.
3. Elaborar un análisis de audiencias para la formulación del plan.
4. Formular la fase programática del plan de interpretación para los sitios de visita de la Ruta del Cacao.

#### **IV. HIPÓTESIS**

El diseño de un plan de interpretación de los sitios de visita asociados a la Ruta del Cacao, genera educación, valorización y concienciación respecto al patrimonio natural y cultural vinculado al uso del cacao y su importancia para el desarrollo de las organizaciones cacaoteras afines a la ruta.

## V. REVISIÓN BLIBLIOGRÁFICA

### A. RUTA DEL CACAO

Como lo menciona el Gobierno Autónomo Provincial de Pichincha (GADPP) (2016), se trata de un proyecto a lo largo de los cantones Los Bancos, Pedro Vicente Maldonado y Puerto Quito del noroccidente de Pichincha que integra dos componentes: el productivo y el turístico, es decir, incorpora a pequeños productores del cacao nacional en la dinámica turística como valor agregado.

### B. PLAN INTERPRETATIVO

#### 1. Definición

Un plan de interpretación se convierte en una referencia para la implementación de los servicios interpretativos, Morales (2013, pág. 12) se refiere a que este no tiene el carácter de rígido más bien debe estar dispuesto a modificaciones mediante continua revisión y actualización, producto de las continuas evaluaciones sobre el cumplimiento de los objetivos del plan, se tomarán las correctas decisiones sobre gestión y operación. En el caso de ser consultores externos la evaluación y toma de decisiones estarán a cargo de la administración, apoyándose en la asesoría de los consultores.

Para desarrollar la actividad interpretativa en un lugar patrimonial el Organismo Autónomo Programas Educativos Europeos (2012) recomienda:

Elaborar un documento de referencia que integre los objetivos de gestión de este (que pueden estar reflejados en un documento como en el Plan Rector de Uso y Gestión en el caso de los espacios naturales protegidos), en los posibles programas interpretativos. La planificación interpretativa es un elemento clave para que los programas interpretativos sean efectivos, tengan coherencia entre sí y muestren al recurso como un todo. (p20)

#### 2. Fases de la planificación interpretativa

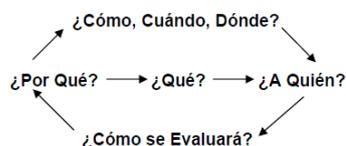
De acuerdo a Morales (2013, pág. 3) en su obra “La planificación interpretativa asegura la excelencia en interpretación.” las fases de la planificación interpretativa deben responder a un esquema ya conocido de la comunicación el cuál es:



**Figura 5- 1** Modelo convencional de comunicación

Fuente: (Morales, 2013)

Este modelo adaptado a las necesidades de la planificación interpretativa, se cambia por varias preguntas a responder como indican Howie et al. (1975) y Peart y Woods (1976), quienes son citados por Morales (2013, pág. 4) resultando el siguiente esquema:



**Figura 5- 2** Modelo de comunicación adaptado a la interpretación

Fuente: (Morales, 2013)

“Al responder a estas preguntas, esto permitirá obtener una información lógica para desarrollar los capítulos principales de un plan de interpretación, dejando el índice de contenidos de la siguiente manera” (Morales, 2013, pág. 4).

- Objetivos ¿Por qué?
- Análisis del recursos ¿Qué?
- Análisis de los destinatarios ¿A quién?
- Medios y servicios ¿Cómo, cuándo, dónde?
- Evaluación de los servicios ¿Cómo se evaluará?

El anterior esquema adaptado por el Organismo Autónomo Programas Educativos Europeos (2012) concluye en qué consiste cada una de estas fases:

- Formulación de objetivos: ¿Por qué interpretamos un lugar?
- Análisis del recurso: ¿Qué vamos a interpretar?
- Análisis de la audiencia: ¿Quién va a ser el destinatario de la interpretación?
- Medios y Programas: ¿Cómo, cuándo y dónde vamos a interpretar?
- Evaluación de los servicios ¿Cómo se evaluará?

## C. INTERPRETACIÓN DEL PATRIMONIO

### 1. Definición

Aladren et al (2006) en su informe dan a entender que de acuerdo a la Asociación para la Interpretación del Patrimonio de España (1996) “La Interpretación del Patrimonio es el arte de revelar “*in situ*” el significado del legado natural, cultural o histórico, al público que visita esos lugares en su tiempo de ocio”

Complementando este enunciado Aladren et al (2006) manifiestan:

Que se acomoda perfectamente y da respuesta, por un lado, a la creciente demanda que se produce por visitantes sensibilizados y cada vez más exigentes con la calidad del lugar visitado ya sea naturaleza o lugares con valor histórico o cultural, como por parte de los gestores de los mismos, que a la vez que tienen que difundir y poner en valor el patrimonio, tienen la obligación de conservarlo y para ello necesitan, entre otras cosas, la complicidad y

colaboración del visitante. No hay que olvidar que la interpretación del patrimonio también puede ser un instrumento de gestión. (p2).

## **2. Ámbitos de aplicación**

Como lo cita Aladren et al (2006, págs. 2,3), La interpretación del patrimonio se ha convertido en una disciplina que ha ganado espacio, la cual ahora motiva a que profesionales de distintas áreas incorporen esta disciplina en su quehacer, así los profesionales que tienen contacto directo con visitantes, tienen la misión de enviar un mensaje positivo, mediante el cual se influya en la valoración y conservación del lugar visitado.

Los profesionales que se involucran directamente en esta disciplina son:

- Guías de reservas naturales protegidas.
- Guías de turismo de naturaleza.
- Guías culturales y espacios históricos.
- Guías de parques culturales.
- Guías de museos, industria, depuradoras, etc.

Sin embargo esta disciplina no está limitada a guías y monitores, sino también a otras disciplinas como:

- Diseñadores de equipamientos del tipo museos, exhibiciones expositivas y audiovisuales.
- Diseñadores de itinerarios.
- Diseñadores de publicaciones divulgativas e interpretativas.

## **3. Principios de la interpretación**

La asociación para la interpretación del patrimonio (2012) en su sitio web cita a Tilden (2006), para dar a conocer los siguientes principios:

- “Cualquier interpretación que de alguna forma no relacione lo que se muestra o describe con algo que se halle en la personalidad o en la experiencia del/de la visitante, será estéril” (Asociación para la interpretación del patrimonio, 2012).
- “La información, tal cual, no es interpretación. La interpretación es revelación basada en información, aunque son cosas completamente diferentes. Sin embargo, toda interpretación incluye información” (Asociación para la interpretación del patrimonio, 2012).
- “La interpretación es un arte, que combina otras muchas artes, sin importar que los materiales que se presentan sean científicos, históricos o arquitectónicos. Cualquier arte se puede enseñar en cierta forma” (Asociación para la interpretación del patrimonio, 2012).
- “El objetivo principal de la interpretación no es la instrucción, sino la provocación” (Asociación para la interpretación del patrimonio, 2012).

- “La interpretación debe intentar presentar un todo en lugar de una parte, y debe estar dirigida al ser humano en su conjunto, no a un aspecto concreto” (Asociación para la interpretación del patrimonio, 2012).
- “La interpretación dirigida a niños y niñas (hasta los doce años) no debe ser una dilución de la presentación a las personas adultas, sino que debe seguir un enfoque básicamente diferente. Para obtener el máximo provecho, necesitará un programa específico” (Asociación para la interpretación del patrimonio, 2012)

#### **4. La interpretación como instrumento de gestión**

La Asociación para la interpretación del patrimonio (2012) comenta:

El concepto de interpretación como instrumento de gestión parte de la premisa de que a través de una programación interpretativa efectiva:

- Se reduce la necesidad de hacer cumplir la normativa y disminuyen los costes de mantenimiento.
- Las y los visitantes se pueden canalizar a zonas más apropiadas.
- Es posible conseguir un mayor apoyo público para el organismo que proporciona esa interpretación.

#### **5. Ventajas de la interpretación**

En el resumen que desarrolla la Asociación para la interpretación del patrimonio (2012), acerca de las ventajas de la interpretación menciona las siguientes ventajas:

- Favorece la comprensión del usuario por el lugar que visita.
- Brinda mejores oportunidades de disfrute a los excursionistas.
- Reduce el número de visitantes insatisfechos.
- Reduce el incumplimiento de las normas por campistas, excursionistas y visitantes en general.
- Evita tener que recordar y hacer cumplir leyes y normas.
- Disminuye las posibilidades de interferencia entre los visitantes, evitando el conflicto social entre ellos.
- Reduce la intrusión de la administración en las actividades, manteniendo la sensación de libertad del visitante.
- Reduce el vandalismo.
- Reduce los costes de operación y mantenimiento.
- Favorece a otras unidades de gestión del lugar protegido (por ejemplo: vigilancia, restauración, mantenimiento).
- Puede explicar el papel y las actividades de la institución, de forma que el público comprenda la función de ésta.
- Fortalece la imagen del organismo como resultado de unas relaciones públicas positivas.
- Informa al público, y un público bien informado puede tomar decisiones juiciosas respecto a la gestión de su patrimonio.
- Hace comprender acciones impopulares (caza controlada, manejo de poblaciones de fauna, vallado de sitios, etc.).

- Da a conocer las necesidades del lugar, favoreciendo el apoyo del público.
- Permite influir en los movimientos de las personas desde áreas vulnerables hacia otras que puedan soportar mejor el impacto humano.
- Puede colaborar en la promoción de un área, donde el turismo sea esencial para la economía de la zona.

## **6. Características de la interpretación**

Ham (1992), citado por Fernadez & Fallas (s.f, pág. 2) en su ponencia ¿Sabe usted qué es interpretación ambiental?, da a conocer cuatro características de la investigación:

### **a. Es amena**

“Mantener a las personas entretenidas no es la meta de la interpretación, aunque es necesario que así sea para mantener la atención de la audiencia en lo que se está presentando, durante el tiempo que dure la charla o recorrido” (Fernadez & Fallas, s.f, pág. 2).

### **b. Es pertinente**

La información debe ser considerada oportuna, para esto debe cumplir con dos cualidades, la primera menciona que tiene un significado y la otra se refiere a que es personal. Toda información transmitida es específica para la audiencia cuando se vincula con conocimientos adquiridos, con esto logramos complementar con algo más que sabemos, por otra parte es personal cuando se vincula lo que se describe con algo dentro de la personalidad o experiencia del visitante (Fernadez & Fallas, s.f, pág. 2).

### **c. Es organizada**

Fernández y Fallas (s.f, pág. 2) aseguran: “que se debe presentar de una forma fácil de seguir, sin que sea necesario un gran esfuerzo por parte de la audiencia”.

### **d. Tiene un tema.**

El tema es el punto principal o mensaje que un comunicador está tratando de transmitir. En la interpretación, además del tema, hay un tópico, el cual es el objeto motivo de la presentación (Fernadez & Fallas, s.f, pág. 2).

## **D. FORMULACIÓN DE OBJETIVOS**

### **1. Definición**

El Organismo Autónomo Programas Educativos Europeos (2012, pág. 6) asegura que: “Consiste en establecer los objetivos generales y necesidades, es decir, el origen del plan interpretativo”.

Debido a este enunciado, se revela que el pormenorizar los resultados y beneficios que se persiguen, entre ellos están:

- Desarrollo local y turístico, mejora de la calidad de vida de los habitantes locales.
- Sensibilización y/o educación de la población en determinados temas (medio ambiente, conservación del patrimonio etc.).
- Conservación y gestión de un recurso natural o cultural determinado (Organismo Autónomo Programas Educativos Europeos, 2012, pág. 6).

Esta etapa se considera muy importante, debido a que si no se mantiene una idea clara del objetivo a plantear, no se podrá trabajar sobre una base sólida por lo tanto el programa interpretativo no tendrá el impacto pretendido, incluso los indicadores para la evaluación serán confusos.

## **E. ANÁLISIS DEL RECURSO**

El Organismo Autónomo Programas Educativos Europeos (2012, págs. 22,23), comenta que para analizar el recurso será necesario:

Llevar a cabo un estudio en profundidad del recurso a interpretar. Además de sus atractivos más evidentes, se podrá así incluir en el plan otros elementos menos obvios y que enriquecerán la actividad interpretativa. Es muy aconsejable preguntar a la gente de la zona, ya que para capturar la esencia de un lugar, los libros y los datos no aportan toda la información que necesitamos. Posteriormente se debe contrastar después la información con el fin de asegurar que es rigurosa.

Una vez recopilada la información sobre el lugar, se puede hacer la elección de los recursos que se interpretará dentro de los potenciales que se haya detectado.

En relación con el tema Morales (2013, págs. 8,9), añade que se debe determinar los sitios que posean un potencial interpretativo o los sectores del lugar donde las oportunidades para interpretar sean particularmente notorias, también dan a entender que para esto se debe establecer criterios con el fin de priorizar una posible extensa lista de puntos con potencial. Entonces se procederá a sistematizar la información dispersa en planos para su mejor visualización y análisis.

Para el análisis del recurso se debe considerar desarrollar:

### **1. Inventario de recursos**

#### **a. Definición**

Gobernación de Córdoba (2009, pág. 1) sostiene que: “Es el proceso por el cual se registran ordenadamente, los factores físicos y/o culturales como un conjunto de atractivos, que sirven para elaborar productos turísticos”.

Mientras que Morales (2013, pág. 7), aporta que al momento de realizar un inventario no es conveniente hacerlo de forma exhaustiva para todos los recursos del territorio, más bien consiste en una recopilación selectiva de información, una recopilación sólo de la información que

realmente parezca de utilidad en la interpretación. Además considera que no es preciso realizar investigación básica ni estudios acerca del lugar, más bien incita a recurrir a fuentes, estudios y datos originales ya existentes acerca del área en cuestión.

## **2. Potencial interpretativo**

### **a. Definición**

Textualmente la Secretaría de Medio Ambiente e Historia Natural (s.f, pág. 13) señala que:

El potencial interpretativo existe cuando una variedad de rasgos y ambientes importantes se encuentran a la vista, si no se presentan cambios es con frecuencia aburrido; aquellos senderos que conducen a la gente hacia lugares con rasgos especiales o sobresalientes tienen aún más potencial interpretativo.

Si tomamos en cuenta, estas sugerencias podremos dar un nombre acorde a los rasgos interpretativos.

El mismo texto cita a Sharpe (1982) que menciona “Un rasgo interesante puede servir como señuelo para atraer a la gente a visitar el sendero, y por lo tanto, incrementar el número de personas al que se puede llegar”.

### **b. Rasgos significativos a interpretar**

La Secretaría de Medio Ambiente e Historia Natural (s.f, pág. 13), insta para que sean objetos de interpretación los siguientes rasgos:

- Cuerpos de agua
- Sitios afectados por desastres naturales
- Formaciones geológicas
- Hábitat poco común o relevante en la región
- Caídas o nacimientos de agua
- Afloramiento de fósiles
- Especies endémicas
- Sucesos históricos
- Observatorios de fauna
- Un punto de valor escénico o paisajístico
- Procesos ecológicos

También asegura que no todos los sitios han de cumplir con los rasgos interpretativos excepcionales para ser interpretados, en ocasiones el objetivo solo puede ser cumplir con el propósito con el que un proyecto interpretativo haya sido creado (Secretaría de Medio Ambiente e Historia Natural, s.f, pág. 13).

### **c. Índice de potencial interpretativo**

Zurita (2010, pág. 30), cita a Farías Varela (2004) quien asegura que: “La valoración del índice de potencial interpretativo se aplica en aquellos puntos susceptibles a poder instalar un

equipamiento o presentan alguna característica peculiar para ser habilitado o conservado” Para establecer este índice, se adaptó del índice de (Morales & Varela, 1986).

Por otra parte la condición para la determinación del índice de potencial interpretativo se establece a través del método de evaluación de sumarias adaptada por Lozano (2014) con el objetivo de facilitar la comprensión de los 5 rangos establecidos en una escala del 1 al 55 a una escala del 0,01 al 1.

### 1) **Parámetros de evaluación**

De acuerdo a Varela & Morales, (1986), adaptado por Farías E. (2004); los parámetros a tomar en cuenta para valorar el potencial interpretativo de un recurso son los siguientes:

#### a) **Singularidad**

Se refiere a la frecuencia con que aparece ese rasgo o valor en el área. La singularidad indica el grado de importancia intrínseca del lugar o rasgo con respecto al área. Normalmente, cuanto más único y relevante sea el sitio mayor potencial interpretativo tendrá (Farías, 2004).

##### i. Rango de calificación

- 1=Muy común
- 2= Común
- 3= Única en la zona
- 4= Único en el estado
- 5= Único en el país

#### b) **Atractivo**

Capacidad del recurso o sitio en cuestión de despertar interés o curiosidad en el público. Cuanto más interesante sea el sitio a los ojos de los visitantes mayor puntuación tendrá (Farías, 2004).

##### i. Rango de calificación

- 1 = No despierta curiosidad
- 2 = Despierta curiosidad para la gente de la localidad
- 3 = Despierta curiosidad para la gente de la zona
- 4 = Despierta curiosidad para la gente del estado
- 5 = Despierta curiosidad para la gente extranjera

#### c) **Resistencia al impacto**

Capacidad del recurso o sitio en cuestión a resistir la presión de visitas y del uso. Esta capacidad depende de su sustrato, de las características ecológicas del lugar y de fragilidad del recurso en cuestión (Farías, 2004).

##### i. Rango de calificación

- 1= Si su uso fuese intensivo, alteración total
- 2= Si su uso fuese intensivo, poco resistente, alteración muy visible

3= Si su uso fuese intensivo, poco resistente, alteración visible con mantenimiento y/o gestión esporádico

4= Si su uso fuese intensivo, resistente, poca alteración, sin mantenimiento y/o gestión.

5= Si su uso fuese intensivo, muy resistente, no se vería alterado.

#### d) **Estacionalidad**

Nivel de condicionamiento que pudiera tener en cuanto a su utilización a lo largo del año (Farías, 2004).

##### i. Rango de calificación

1 = No se puede visitar en ninguna época del año

2 = Visitas puntuales durante todo el año

3 = Se puede visitar durante la época lluviosa 11

4 = Se puede visitar durante todo el año excepto los días de lluvia

5 = Se puede visitar durante todo el año

#### e) **Afluencia actual**

Uso que actualmente puede registrar el recurso y que a su vez confirme entre otros aspectos su singularidad, atractivo, accesibilidad (Farías, 2004).

##### i. Rango de calificación

1= No frecuentado sin afluencia

2 = Frecuentación puntual afluencia mínima

3 = Frecuencia en épocas festivas

4 = Frecuencia de fines de semana, afluencia media

5= Frecuencia diaria, mucha afluencia

#### f) **Información disponible**

Cantidad y calidad de información fidedigna existente acerca del recurso a interpretar. (Farías, 2004)

##### i. Rango de calificación

1 = Nada de información disponible

2 = Poca información y de mala calidad

3 = Poca información y de buena calidad

4 = Mucha información, pero de poca calidad

5 = Mucha información de calidad

#### g) **Facilidad de explicación**

Es la facilidad que ofrece el lugar, el informante clave, y su significado, para ser explicados en términos comprensibles, gráficos o esquemáticos al visitante (Farías, 2004).

i. Rango de calificación

- 1 = No se puede explicar
- 2 = Difícil de explicar
- 3 = Medianamente fácil de explicar
- 4 = Fácil de explicar
- 5 = Muy fácil de explicar

h) **Pertenencia interpretativa**

Oportunidad, adecuación y facilidad del rasgo o recurso a ser interpretado de acuerdo con los valores del área. Representatividad del rasgo con la zona (Farías, 2004).

i. Rango de calificación

- 1 = Inadecuado con los valores del área
- 2 = Muy poca pertinencia, altera muchos valores del área
- 3 = Poca pertinencia, altera varios valores del área
- 4 = Pertinencia en lo general alterando ciertos valores del área
- 5 = Pertinente con los valores del área

i) **Seguridad**

Nivel o grado de seguridad del recurso y su entorno (Farías, 2004).

i. Rango de calificación

- 1 = Inseguro
- 2 = Muy poco seguro, existen peligros inherentes, bióticos y abióticos de la zona
- 3 = Poco seguro, podría existir algún peligro, hay que ir con precaución y/o acompañamiento
- 4 = Seguro, no hay peligro alguno pero hay que ir con precaución y/o acompañamiento
- 5 = Muy seguro, no hay peligro alguno

j) **Adecuación**

Posibilidades que albergan el sitio y su entorno inmediato para ser acondicionado a su uso recreativo e interpretativo. (Farías, 2004)

i. Rango de calificación

- 1 = Inadecuado
- 2 = Muy poca adecuación, solo cumple uno de los factores
- 3 = Poca adecuación, se cumple algunos de los factores
- 4 = Buena adecuación, se cumple casi todos los factores
- 5 = Muy buena adecuación

(Morales & Varela, 1986) Con adaptaciones de (Farías, 2004) y (Lozano, 2014) para inventariar patrimonio inmaterial.

Para culminar Morales (2013, pág. 9) da a entender que: “Como parte del análisis del recurso y coincidiendo con los puntos con potencial interpretativo concretos, se obtendrá conceptos, ideas, significados, historias, así como la relación con otros lugares del tejido territorial y sus ofertas.” Esto para concluir con la aplicación del índice de potencial interpretativo y establecer los puntos a ser interpretados.

## **F. ANÁLISIS DE AUDIENCIAS**

### **1. Definición**

Rabe (2010, pág. 12), se refiere al análisis de audiencias con la siguiente afirmación:

Consiste en describir las audiencias reales y potenciales para los programas o jornadas interpretativas. Por tanto un programa interpretativo será de gran valor si es relacionado con los intereses, preferencias, y necesidad del visitante. Por tanto conociendo las características del visitante, los intérpretes pueden seleccionar mejor los métodos, programas, tiempos, tópicos y localizaciones más apropiados. La información relativa a las características del visitante puede ser obtenida a través de los datos existentes, técnicas de observación y encuestas.

El Organismo Autónomo Programas Educativos Europeos (2012, pág. 23), acota que en áreas con interés patrimonial se desarrolla investigación para caracterizar al visitante. Mencionadas investigaciones arrojan el perfil de las personas hacia las que se dirigirá los programas interpretativos. Un tema importante en esta etapa para obtener el perfil de la audiencia es considerar: si se trata de población local, si son extranjeros, si conocen el idioma del país, edades, si ya han estado más veces en el área, cuáles son sus intereses, duración de la visita, etc.

Como complemento Morales (2013, pág. 9) agrega que la base de la interpretación es el destinatario. La interpretación está dirigida a la gente, esta disciplina ayuda de forma indirecta a la conservación del patrimonio, si se adquiere previo conocimiento sobre las audiencias, contribuirá para establecer nexos con las mismas, ajustar tono y volumen y en definitiva resolver el duro meollo que es el mensaje interpretativo.

### **2. Conformación**

Rabe (2010, pág. 12), señala que “un análisis de audiencias tiene dos grandes componentes de análisis”:

#### **a. Perfil demográfico**

“Son las variables asociadas a temas generales sobre la audiencia, variables como el lugar de procedencia, la edad, género, nivel de educación” (Rabe, 2010, pág. 12).

## **b. Perfil socioeconómico**

“En este caso se aplican las variables asociadas gustos, nivel adquisitivo, frecuencias de visita, composición del grupo de viaje, permanencia en el área, gasto total durante su visita, intención de retornar al lugar, entre otros” (Rabe, 2010, pág. 14).

## **3. Método de recolección de datos para el análisis de audiencias**

### **a. La encuesta como técnica**

#### **1) Definición**

De acuerdo a Begoña & Quintanal (2010, pág. 1), se trata de: “Una técnica de investigación basada en las declaraciones emitidas por una muestra representativa de una población concreta y que nos permite conocer sus opiniones, actitudes, creencias, valoraciones subjetivas, etc.”

#### **2) Procedimiento general de una encuesta**

Begoña & Quintanal (2010, pág. 2), En su obra “Técnicas de investigación” citan a Pulido (1971), el cual se afirma que: “Una vez planteados convenientemente los momentos previos al diseño y recogida de datos en toda investigación (problema, hipótesis, etc), para realizar una encuesta hay que seguir los siguientes pasos”:

Determinación de la población (conjunto de individuos del que queremos obtener la información) y unidad muestral que contestará al cuestionario (un sujeto, una familia, etc).

- Selección y tamaño de la muestra.
- Diseño del material para realizar la encuesta.
- Organización y puesta en práctica del trabajo de campo.
- Tratamiento estadístico de los datos recogidos.
- Discusión de los resultados.

### **b. El cuestionario como instrumento**

El cuestionario es el instrumento más empleado para recolectar información, este se caracteriza por mostrar un listado de preguntas pre-determinadas con el objeto de facilitar la posterior codificación, suelen responderse mediante la elección de una opción concreta de entre todas las que se ofrecen lo que se llaman preguntas cerradas ( Begoña & Quintanal, 2010, págs. 4,5).

#### **1) Sugerencias para la elaboración del cuestionario**

A la hora de su redacción se debe tener varios aspectos acerca de las preguntas:

- Que se acomoden con la mayor precisión al interés objetivo de la investigación.
- Que se incluyan todos los aspectos de las variables que nos interese medir.
- Que su formulación no deje lugar a ambigüedades, para lo cual debe utilizarse un lenguaje claro, sencillo y preciso.
- Que las preguntas estén formuladas de forma objetiva y en sentido positivo (opinar respecto a afirmaciones y no a negaciones).

- Que haya una sola pregunta para cada cuestión, o, en su defecto, colocar los ítems que versen sobre un mismo aspecto, juntos.
- Que se evite el hecho de requerir cualquier cálculo, o tener que recurrir a la memoria para responder.
- Que las preguntas se redacten de forma personal y directa ( Begoña & Quintanal, 2010, pág. 5).

## **G. ANÁLISIS FODA**

Ponce (2007, pág. 2), establece que: “El análisis FODA consiste en realizar una evaluación de los factores fuertes y débiles que, en su conjunto, diagnostican la situación interna de una organización, así como su evaluación externa, es decir, las oportunidades y amenazas”.

En otro enunciado Ponce (2007, pág. 2), cita a Thompson y Strikland (1998) los cuales aseguran que: “El análisis FODA estima el efecto que una estrategia tiene para lograr un equilibrio o ajuste entre la capacidad interna de la organización y su situación externa, esto es, las oportunidades y amenazas”.

## **H. FORMULACIÓN DE LOS OBJETIVOS PARA LA INTERPRETACIÓN**

A la luz del análisis del recurso y de los destinatarios, y teniendo en cuenta los objetivos de planificación, se formula los objetivos para la interpretación en tres ámbitos: para la gestión, de servicio y para la comunicación con los visitantes.

### **I. SELECCIÓN DE CONTENIDOS**

#### **1. Definición**

El análisis y los objetivos para la interpretación, conducirán a los primeros esbozos de lo que van a constituir los contenidos del área, estos contenidos se podran ordenar en materias o tópicos para la interpretación, siguiendo un esquem similar al de los objetivos para la comunicación con los visitantes (Morales, 2008, pág. 11).

### **J. MEDIOS INTERPRETATIVOS**

#### **1. Definición**

Los medios interpretativos son las herramientas a través de las cuales se transmite el mensaje y el significado del lugar al visitante (Morales, 2008, pág. 11).

Sin embargo, no todos los medios interpretativos son adecuados para cualquier situación. Es por ese motivo que la elección de los mismos supone la consideración de una serie de aspectos que deben ser tomados en cuenta antes de la realización de la visita.

## **2. Tipos de medios interpretativos**

### **a. Personales:**

Implica una interacción personal entre el intérprete -comunicador del mensaje- y el visitante -receptor del mensaje (Widner & Wilkinson, 2006, pág. 4).

### **b. No personales**

También llamados medios, autónomos o auto guiados: no implica la utilización de recursos humanos, existiendo una ausencia de contacto personal. Sin embargo, conceden mayor libertad, permitiendo la exploración individual.

Además de la interacción personal, una de las mayores diferencias entre ambos medios interpretativos es que con los personales se puede controlar la información presentada, así como cuidar que el mensaje sea captado adecuadamente, mediante aclaraciones o interactuando con la audiencia. Esto permite alcanzar con mayor eficacia los objetivos propuestos por la organización. Sin embargo, con los medios no personales, al otorgarle al visitante la capacidad de escoger, se corre el riesgo de que éste no reciba adecuadamente el mensaje principal. Además, esta modalidad conlleva mayores esfuerzos económicos, de tiempo y mantenimiento continuo, siendo necesario personal con amplia experiencia para ser implantada (Widner & Wilkinson, 2006, pág. 4).

## **3. Los posibles medios e instalaciones interpretativas**

Morales (2013, pág. 11), propone que: en este punto, el equipo planificador deberá analizar el cómo resolver de forma material y concreta la necesidad de poner en contacto al visitante con los mensajes interpretativos. En esta fase se debe hacer un poco de arte para por ejemplo: valorar la necesidad de crear o no un centro de visitantes; localizar los puntos a interpretar *in situ* y con qué medios, así como los conceptos a comunicar *ex situ*.

## **K. EVALUACIÓN DE LA INTERPRETACIÓN**

### **1. Definición**

El Organismo Autónomo Programas Educativos Europeos (2012, pág. 27), considera que: “La última fase será la evaluación del plan interpretativo. Esta servirá para comprobar si está siendo efectivo una vez puesto en marcha, si se trata de un plan interpretativo susceptible de alcanzar los objetivos establecidos”.

En relación al tema Domroese & Sterling (1999, pág. 25), manifiestan que es el proceso de hacer una valoración de las características intrínsecas de algo. Esta valoración se basa en la evidencia obtenida para determinar si ciertos objetivos se han cumplido. La evaluación se realiza como un proceso mediante el diseño y la implementación de un programa interpretativo y de las actividades que conforman el programa. Es trascendental llevar registros de la información que ha obtenido, la gente que ha consultado y qué se ha hecho desde el principio.

## **2. ¿Por qué evaluar?**

La evaluación tiene como objetivo mejorar el programa interpretativo de manera general o evaluar el efecto concreto de ciertas exhibiciones o presentaciones específicas del programa. La evaluación puede ayudar a diseñar una actividad nueva o a dar más valor a una ya existente (Domroese & Sterling, 1999, pág. 25).

## **3. Pasos básicos para la evaluación**

Domroese & Sterling (1999, págs. 26-29), establecen que: “Ya sea para evaluar una actividad en particular o el programa interpretativo en su globalidad, se deberán incluir los siguientes pasos, compuestos a su vez por varias actividades”:

- Determinar las preguntas para la evaluación.
- Decidir el alcance de su evaluación.
- Elegir el método de recolección de la información.
- Analizar los datos e interpretar los resultados.
- Difundir los resultados de la evaluación y actuar con base en los mismos.

## **L. BACHILLERATO GENERAL UNIFICADO**

El Ministerio de Educación (2016, pág. 11) manifiesta que el bachillerato general unificado

Constituye el tercer nivel de educación escolarizada que continúa y complementa las destrezas desarrolladas en los tres subniveles de Educación General Básica, en el que se evidencia una formación integral e interdisciplinaria vinculada a los valores de justicia, innovación, solidaridad y que permite al estudiante articularse con el Sistema de Educación Superior y, de esta manera, contribuir a su plan de vida.

En este nivel se integran temáticas relacionadas con el origen de los movimientos sociales, las revoluciones liberales, la expansión, el desarrollo y sus limitaciones, la declaración de los Derechos, así como con los usos de la lengua y de las variedades lingüísticas, las transformaciones de la cultura escrita en la era digital y sus implicaciones (Ministerio de Educación, 2016, pág. 4).

### **1. Currículo del bachillerato general unificado**

El currículo es la expresión del proyecto educativo que los integrantes de un país o de una nación elaboran con el fin de promover el desarrollo y la socialización de las nuevas generaciones y en general de todos sus miembros; en el currículo se plasman en mayor o menor medida las intenciones educativas del país, se señalan las pautas de acción u orientaciones sobre cómo proceder para hacer realidad estas intenciones y comprobar que efectivamente se han alcanzado (Ministerio de Educación, 2016, pág. 9).

Las funciones del currículo son, por una parte, informar a los docentes sobre qué se quiere conseguir y proporcionarles pautas de acción y orientaciones sobre cómo

conseguirlo y, por otra, constituir un referente para la rendición de cuentas del sistema educativo y para las evaluaciones de la calidad del sistema, entendidas como su capacidad para alcanzar efectivamente las intenciones educativas fijadas (Ministerio de Educación, 2016, pág. 9).

## **VI. MATERIALES Y MÉTODOS**

### **A. CARACTERIZACIÓN DEL LUGAR**

#### **1. Localización**

El presente plan de interpretación se desarrolló en el noroccidente de la provincia de Pichincha, en los cantones San Miguel de Los Bancos, Pedro Vicente Maldonado y Puerto Quito.

#### **2. Ubicación geográfica**

Los cantones donde se realizó el presente trabajo están localizados en las siguientes coordenadas geográficas. Datum: WGS 84, Zona: 17S

**Tabla 6- 1** Ubicación geográfica cantones que comprende la ruta del Cacao.

| CANTÓN \ COORDENADAS | QUITO    | SAN MIGUEL DE LOS BANCOS | PEDRO VICENTE MALDONADO | PUERTO QUITO |
|----------------------|----------|--------------------------|-------------------------|--------------|
| <b>X</b>             | 780709   | 733160                   | 716780                  | 696443       |
| <b>Y</b>             | 9990295  | 9997571                  | 10016680                | 10017636     |
| <b>ALTURA</b>        | 2850msnm | 1100 msnm                | 1150msnm                | 140msnm      |

**Fuente:** (Asociación de Municipalidades Ecuatorianas, 2016)

**Realizado por:** Alexis Caiza

#### **3. Límites**

Los límites del área de estudio son:

Norte: Cantónes Las Golondrinas, Cotacachi, Otavalo  
Sur: Cantones Rumiñahui, Mejía, Santo Domingo, Archidona,  
Este: Cantones, Quijos, El Chaco, Cayambe, Pedro Moncayo, Otavalo.  
Oeste: Cantones Quinindé y La Concordia.

#### **4. Características climáticas**

##### **a. Quito**

El clima de Quito es templado, las temperaturas ambientales fluctúan entre un máximo de 25 a 26°C en las épocas y días de mayor calor, a mínimos muy rara vez por debajo de los 6° C en las temporadas de mayor frío (Quito turismo, 2013).

##### **b. Puerto Quito**

El clima es tropical húmedo, su temperatura promedio anual rodea los 25°C, las precipitaciones anuales se registran entre 1000 y 2000 mm (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Puerto Quito, 2014).

### **c. Pedro Vicente Maldonado**

Presenta un clima cálido húmedo, sin registrar mayores cambios de temperatura, con un promedio de 16°C y relativas variaciones en los meses de febrero, marzo, abril y mayo registrando promedios mayores a los 25° C, que coinciden con la época invernal. La humedad varía entre los 84.5% y 87.5% con una nubosidad promedia de 8/8 a cielo completamente cubierto, y sus precipitaciones anuales varían entre 3.300 y 3.800 mm, con una evaporación entre 890 y 1.100 mm (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Pedro Vicente Maldonado, 2015).

### **d. San Miguel de los Bancos**

Este cantón posee un clima lluvioso, en consecuencia se observa frecuentemente la formación de neblina por su ubicación geográfica en ceja de montaña con una humedad promedio de 95 %, la temperatura media del cantón se establece entre los 16-22 °C (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal San Miguel de los Bancos, 2015).

## **5. Clasificación ecológica**

Según el Ministerio del Ambiente de Ecuador (2012), la zona de influencia del área de estudio, presenta los siguientes ecosistemas: Bosque siempre verde bajo y alto de la cordillera de los Andes y bosque siempre verde de tierras bajas de la llanura del Chocó.

## **B. MATERIALES Y EQUIPOS**

### **1. Materiales**

- Fichas de inventario de recursos
- Fichas de evaluación de índice de potencial interpretativo
- Hojas de papel bond
- Libreta de campo
- Esferos gráficos
- Lápices
- Papelógrafos
- Marcadores
- Grapadoras
- Carpetas

## 2. Equipos

- Computadora portátil
- Grabadora
- GPS
- Impresora
- Cámara fotográfica
- Botas de caucho
- Chaqueta impermeable
- Pen drive
- Discos compactos
- Pilas

## C. METODOLOGÍA

El presente trabajo de titulación es una investigación de tipo aplicada no experimental, se desarrolló usando técnicas de revisión bibliográfica para la recopilación de información secundaria, también se realizó observación de campo a un nivel exploratorio, descriptivo y analítico, los objetivos se cumplieron de la siguiente manera:

### 1. Inventario de recursos interpretativos asociados a los sitios de visita de la Ruta del Cacao

Para el cumplimiento del primer objetivo se definieron y seleccionaron los sitios en los cuales se llevaron a cabo los procesos de planificación.

Para la identificación se realizaron visitas *in-situ* a los sitios de interés y la selección de acuerdo a la matriz de criterios desarrollada para la identificación de sitios de visita, aptos para la planificación interpretativa (*Anexo 1*), estos criterios se plantearon exclusivamente enfocados en los objetivos que persigue C&D, para el diseño del plan de interpretación:

Para el inventario de recursos interpretativos se aplicó la metodología propuesta por Lozano (2015), que determina los siguientes parámetros: Identificación del recurso, calidad del recurso y la condición interpretativa del recurso, con sus respectivas variables y descriptores. Para lo cual se empleó una ficha de recolección de información de campo. (*Anexo 2*).

### 2. Índice de potencial interpretativo de los recursos naturales y/o culturales de los sitios de visita de la Ruta del Cacao

Para el cumplimiento del segundo objetivo, se realizó observación directa y se complementó con revisión de fuentes de información secundaria, por otra parte se trabajó con los pobladores de los sitios de la zona de influencia del estudio, con el fin de recabar información relevante sobre los recursos a valorar, al final se aplicaron los parámetros de evaluación del potencial interpretativo propuestos por Morales & Varela (2013) y adaptado por Farías 2004 y Lozano (2015) para lo cual se consideraron los siguientes criterios:

- Adecuación
- Seguridad
- Pertinencia interpretativa
- Facilidad de explicación
- Información disponible
- Afluencia actual
- Estacionalidad
- Accesibilidad
- Resistencia al impacto
- Atractivo
- Singularidad

Una vez aplicados los distintos criterios, y para establecer el rango de potencial interpretativo, se aplicó el método de evaluación sumaria, con base en el siguiente cuadro de valoraciones:

**Tabla 6- 2** Condición Índice de Potencial Interpretativo

| IPI             | Código   | Rango<br>(1-55) | Rango<br>(0,01-1,00) | Significado  |
|-----------------|----------|-----------------|----------------------|--|
| Bajo (b)        | IPI – b  | 1 – 11          | 0,01 – 0,20          | Recursos que no cuenta con rasgos para ser interpretado            |
| Medio bajo (mb) | IPI – mb | 12 – 22         | 0,21 – 0,40          | Recursos que cuenta con rasgos insuficientes para ser interpretado |
| Medio alto (mA) | IPI – mA | 23 – 33         | 0,41 – 0,60          | Recursos que cuenta con rasgos aceptables para ser interpretado    |
| Alto (A)        | IPI – A  | 34 – 44         | 0,61 – 0,80          | Recursos que cuenta con rasgos adecuados para ser interpretado     |
| Muy alto (MA)   | IPI – MA | 45 – 55         | 0,81 – 1,00          | Recursos que cuenta con rasgos excepcionales para ser interpretado |

Fuente:Fuente especificada no válida.

### **3. Análisis de audiencias para la formulación del plan**

El análisis de audiencias, fue desarrollado en base a las siguientes actividades:

#### **a. Grupos de audiencias que el centro de investigación y desarrollo C&D desea captar.**

De acuerdo a un análisis previo que se desarrolló con C&D, y bajo los requerimientos que representantes de esta organización expusieron, para realizar la conformación de su oferta interpretativa, se identificó tres grupos de audiencias a ser captados mediante el plan de interpretación, con estas condiciones el análisis de audiencias se ejecutó de la siguiente manera:

El primer grupo de audiencia, está conformado por los estudiantes de 2do y 3ro de bachillerato de los colegios de Quito; y estudiantes universitarios en carreras afines a turismo y agroindustria de las universidades establecidas en la misma ciudad, para elaborar el respectivo análisis de audiencias se recurrió a la revisión de mallas curriculares de los colegios, que está determinado por el actual sistema de educación; en este primer segmento, se analizó el currículum del

bachillerato general unificado, donde se plantea el perfil de los estudiantes de bachillerato, para el caso de estudiantes universitarios, se hizo una revisión de las mallas curriculares (Anexo 3) de las carreras afines a turismo o agroindustria, esta información fue recopilada de los portales web de cada universidad, la recopilación de información se realizó usando la técnica del análisis documental, y el instrumento fue la ficha de síntesis (Anexo 4). Con el propósito de obtener información previa para identificar requerimientos en el tema interpretación, con esta información se desarrolló una matriz de asignaturas impartidas en las universidades, por cada carrera antes mencionada, (Anexo 5 y 6) al final se contrastó las asignaturas con los temas que se pueden asociar en los sitios de visita de la ruta del cacao, obteniendo así el perfil de los estudiantes de turismo y agroindustria.

El segundo grupo de audiencia, está conformado por los Gobiernos Autónomos Descentralizados Provinciales, para el análisis de este segmento, se aplicó una entrevista a los encargados de los departamentos de fomento productivo. La entrevista (Anexo 7) se aplicó mediante vía telefónica, a los funcionarios que manejan estas carteras públicas en los diferentes escenarios provinciales.

El tercer grupo de audiencia, está conformado por visitantes en general, para definir el perfil se hizo un sondeo a los visitantes que llegaron durante un mes al centro de Interpretación de C&D, el estudio fue aplicado del 10 de octubre al 10 de noviembre del 2017, este sondeo fue un muestro aleatorio, debido a que no hay registros anuales de visitantes en C&D, la determinación del perfil se realizó mediante la aplicación de una encuesta (Anexo 8), está técnica se basó en dos ámbitos: el primero que se encaminó a conocer las expectativas de los visitantes acerca del centro.

#### **a. Perfil de los visitantes del centro de interpretación de C&D**

Para determinar el perfil de los visitantes, se sistematizó la información obtenida de la aplicación de las encuestas, con el software SPSS 2.0

### **4. Fase programática del plan de interpretación para los sitios de visita de la Ruta del Cacao**

#### **a. Análisis FODA y definición de los objetivos del plan**

A través de salidas de campo y empleando la técnica de observación directa se mantuvieron diálogos con los guías encargados de prestar el servicio de interpretación, en función de estos diálogos se estableció el análisis de fortalezas oportunidades debilidades y amenazas (FODA), del sistema de interpretación de la ruta del cacao, a partir del análisis FODA se definieron los objetivos enunciados en el plan de interpretación, estos están enfocados en tres ámbitos: objetivos de gestión, de servicio y de comunicación.

#### **b. Selección de contenidos**

Para la selección de contenidos se revisaron fuentes de información secundaria, como complemento se entrevistó a diferentes actores asociados a los sitios de visita que aportaron con información importante para la elaboración de contenidos.

### **c. Diseños de medios interpretativos**

El diseño de los medios interpretativos, se desarrolló acorde al análisis de audiencias elaborado.

#### **1) Especificaciones técnicas**

El diseño gráfico y estructural de los medios interpretativos, tomó en cuenta las siguientes especificaciones:

Dimensiones: tamaño físico de los medios propuestos para el plan.

Estructura: materiales propuestos para la elaboración de los medios interpretativos.

#### **2) Especificaciones conceptuales**

Para el diseño conceptual de los mensajes, para los medios interpretativos, se hizo una revisión del análisis de audiencias, y tomó en cuenta las siguientes condicionantes:

- Capacidad de gestión
- Capacidad del recurso
- Necesidades y preferencias del visitante
- Patrones de uso del visitante
- Estética
- Presupuesto

### **d. Programas interpretativos**

Para el desarrollo de los programas interpretativos, se plantearon para los tres grupos de audiencias, un programa por cada grupo, en cada programa se describe cada unidad de gestión interpretativa, los medios a utilizar, la localización espacial de los servicios, las recomendaciones para el diseño y el funcionamiento.

Para cada programa interpretativo se tomó en cuenta los siguientes parámetros:

- Tópico: Consistió en formular la idea principal, que se transmitirá al público.
- Tema: Es el punto principal o mensaje que el intérprete comunicador transmitirá.
- Audiencia: En esta etapa se definió a cuál de los tres grupos de audiencias que se analizó se encamina los tópicos definidos previamente.
- Mensaje: El mensaje es el contenido que se pretende transmitir a la audiencia, el mensaje está diseñado de acuerdo al perfil de las audiencias investigado y sus necesidades.
- Estrategia educativa: En esta fase se planteó los medios y estrategias, por las cuales se pretende llegar con la información a la audiencia.
- Propósito: Consistió en describir cuál es el propósito de lo que se va a transmitir hacia las audiencias.
- Actividades a desarrollar antes, durante y después de ejecutarse el programa: En esta parte se detalló el proceso de la entrega de la información.
- Evaluación del programa: Se estableció los mecanismos de evaluación, para los programas interpretativos que se entregaran a las audiencias.
- Presupuesto: Se calculó cuál es el valor del programa interpretativo propuesto.

## VII. RESULTADOS

### A. **INVENTARIO DE RECURSOS INTERPRETATIVOS ASOCIADOS A LOS SITIOS DE VISITA DE LA RUTA DEL CACAO**

#### 1. Identificación de sitios de visita para la interpretación

##### a. **Sitios que conforman la Ruta del Cacao de Pichincha**

Se identificó los sitios de visita que conforman esta ruta, estos corresponden a dos tipologías que son:

Focales: sitios que están vinculados de manera directa, con el uso, manejo y aprovechamiento del cacao.

Complementarios: sitios donde se pueden realizar actividades adicionales, no vinculadas al cacao. (Fundación Conservación & Desarrollo, 2016).

**Tabla 7- 1** Sitios de visita que conforman la Ruta del Cacao

| <b>Nombre del sitio</b>   | <b>Ubicación</b>  | <b>Características</b>   | <b>Tipo</b> |
|---|---|--|-------------|
| Centro de interpretación del cacao de Conservación & Desarrollo | Quito, Carlos Guarderas N47-340 y Gonzalo Salazar, sector La Concepción | En el sitio se realiza investigación relacionada a la propagación, mejoramiento y usos del cacao. Cuenta con una planta procesadora de café y cacao, además existe una pequeña sala donde se da a conocer la historia del cacao, con la ayuda de un mapa interpretativo, los visitantes pueden conocer el showroom donde se comercializan los productos de la marca Aroma Ecuador.   | Focal       |
| Plaza del Cacao   | Ciudad Mitad del Mundo  | Sitio donde se presenta información relevante sobre el cacao desde sus inicios en Ecuador, los tipos de cacaos existentes en las provincias del país, e historia en el mundo: parte científica de la planta, el uso del cacao en el Ecuador por culturas ancestrales, el intercambio de cacao entre culturas y regiones, uso del cacao por los Mayas y colonización, historia del cacao en el Ecuador. Área interpretativa en la cual el turista nacional y extranjero puede verificar el proceso de recolección, elaboración y degustación del cacao. | Focal       |
| El Quetzal  | Mindo   | En el sitio, los visitantes pueden observar el proceso de producción de chocolate, y proceso post cosecha, este lugar cuenta   | Focal       |

|                           |   |   |                |
|---------------------------|---|---|----------------|
|                           |   | con servicios de alimentación y hospedaje, tiene un lugar de comercialización de café, artesanías, camisetas entre otros.   |                |
| Chocoart                  | Mindo   | Emprendimiento artesanal rústico adaptado para mostrar a los turistas el proceso artesanal de elaboración de pasta y chocolate (que incluye el tostado y molido de almendras, así como la preparación y degustación de chocolate. El sitio complementa su visita con una tienda de artesanía. | Focal          |
| Finca Mashpi              | Pacto   | Finca agroturística, donde se puede visitar un cultivo de cacao, y degustación de la marca de chocolate Mashpi.   | Focal          |
| Finca Sueños              | Puerto Quito<br>Recinto<br>Unidos<br>Venceremos   | Finca agroturística, donde se puede visitar un cultivo de cacao, y degustación de chocolate artesanal.  | Focal          |
| Finca Yaussa              | Puerto Quito<br>Recinto<br>Unidos<br>Venceremos   | Finca agroturística, donde se puede visitar un cultivo de cacao, se observa el proceso post cosecha, se puede visitar una fábrica de mermeladas, y degustación de frutas exóticas y productos elaborados en la fábrica.   | Focal          |
| Finca Montaña<br>Aventura | Puerto Quito-<br>Recinto<br>Unidos<br>Venceremos. | Finca agroturística, donde se puede visitar un cultivo de cacao, además en este sitio se puede observar la elaboración de chocolate artesanal.  | Focal          |
| Finca Blanca<br>Margarita | Puerto Quito-<br>Recinto el<br>Silanche           | Finca agroturística, donde se puede visitar un cultivo de cacao, se puede observar el proceso post cosecha del cacao, y la elaboración de chocolate de la marca Chicao.   | Focal          |
| Orquideario de<br>Mindo   | Mindo   | Sitio de visita, que presenta alrededor de 200 especies de orquídeas nativas de la zona.  | Complementario |
| Mariposario               | Mindo   | Sitio de visita, donde se presentan 25 especies de mariposas representativas de la zona.  | Complementario |
| Reserva el<br>Pahuma      | Km 43 ruta<br>Calacalí - La<br>Independencia      | En un rango altitudinal que va desde los 1960 msnm hasta los 2900 msnm., cuenta con variedad de micro climas que favorece la existencia de 260 especies de orquídeas, de las cuales 9 son endémicas.  | Complementario |

**Fuente:** (Fundación Conservación & Desarrollo, 2016)

**Realizado por:** Alexis Caiza

## b. Selección de sitios de visita

Para la selección de sitios de visita, se priorizó trabajar con aquellos que estén vinculados directamente con el manejo y aprovechamiento del cacao, es decir los sitios de visita considerados como focales.

Además, todos los sitios focales se sometieron a un proceso de evaluación, a través del cumplimiento de criterios establecidos con C&D, (*Anexo1*) para la identificación de los sitios de visita definitivos que forman parte del plan de interpretación.

**Tabla 7- 2** Identificación de sitios de visita que forman parte del plan de interpretación

| Nombre del sitio   | Singularidad | Servicios complementarios | Estado de conservación | Baterías sanitarias | Actividad interpretativa. | Vínculo con C&D. | Total |
|--|--------------|---------------------------|------------------------|---------------------|---------------------------|------------------|-------|
| Centro de interpretación del cacao de Conservación & Desarrollo. | 3            | 2                         | 3                      | 3                   | 2                         | 3                | 17    |
| El Quetzal   | 2            | 2                         | 2                      | 3                   | 3                         | 1                | 13    |
| Chocoart   | 1            | 1                         | 2                      | 1                   | 2                         | 2                | 9     |
| Finca Sueños   | 1            | 2                         | 2                      | 2                   | 2                         | 1                | 10    |
| Finca Blanca Margarita   | 1            | 1                         | 2                      | 1                   | 2                         | 1                | 8     |
| Finca Yaussa   | 2            | 2                         | 3                      | 3                   | 1                         | 3                | 14    |
| Finca Montaña Aventura   | 2            | 2                         | 3                      | 2                   | 2                         | 3                | 14    |
| Finca Mashpi   | 2            | 2                         | 2                      | 2                   | 2                         | 2                | 12    |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Alexis Caiza

El resultado de la aplicación de criterios para la selección de los sitios de visita que forman parte del presente plan, arrojó tres sitios de visita con puntajes iguales o superiores a 14: Centro de Interpretación de C&D, finca Yaussa y finca Montaña Aventura, de acuerdo a la condición que se estableció para los sitios de visita, estos son los sitios aptos para el desarrollo del plan interpretativo (*Anexo I*).

**c. Sitios de visita que forman parte del plan de interpretación**

**Tabla 7- 3** Sitios de visita definitivos que forman parte del plan de interpretación

| <b>Nombre del sitio</b>                                | <b>Ubicación</b>  | <b>Características</b>  |
|--|---|---|
| Centro de Interpretación de Conservación & Desarrollo. | Quito, Carlos Guarderas N47-340 y Gonzalo Salazar, sector La Concepción | En el sitio se realiza investigación relacionada a cacao, además cuenta con una planta procesadora de café y cacao, también cuenta con una pequeña sala donde se da a conocer la historia del cacao con la ayuda de un mapa interpretativo, los visitantes pueden conocer el showroom donde se comercializan los productos de la marca Aroma Ecuador. |
| Finca Montaña Aventura.                                | Cantón Puerto Quito, km 135. recinto Unidos venceremos                  | Finca agroturística, donde se puede visitar un cultivo de cacao, además en este sitio se puede observar la elaboración de chocolate artesanal.  |
| Finca Yaussa   | Cantón Puerto Quito km 135. recinto Unidos venceremos                   | Finca agroturística, donde se puede visitar un cultivo de cacao, se observa el proceso post cosecha, se puede visitar una fábrica de mermeladas, y degustación de frutas exóticas y productos elaborados en la fábrica.   |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Alexis Caiza

## 2. Caracterización de los sitios de visita de la Ruta del Cacao

### a. Centro de interpretación de C&D.

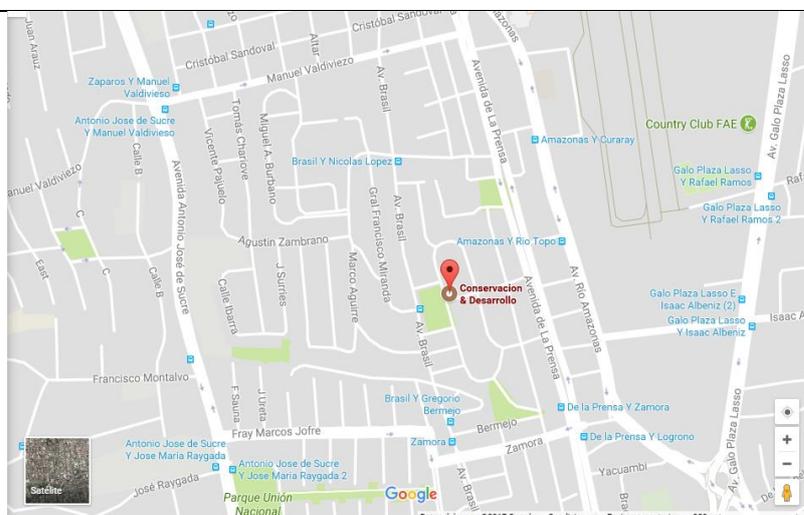
**Tabla 7- 4** Ficha reporte de inventario centro de interpretación de C&D

| 1. DATOS GENERALES  |        |           |           |      |                       |           |           |
|---|--------|-----------|-----------|------|-----------------------|-----------|-----------|
| 1.1 Elaborado por: Alexis Caiza   |        |           |           |      | 1.2 Fecha: 10/01/2017 |           |           |
| 1.3 Supervisor evaluador: Ing. Patricia Tierra                                  |        |           |           |      |                       |           |           |
| 1.4 Código del atractivo:   |        |           |           |      |                       |           |           |
| 17  | 01     | 12        | MC        | 03   | 04                    | 02        | 001       |
| Provincia   | Cantón | Parroquia | Categoría | Tipo | Subtipo               | Jerarquía | Atractivo |
| 1.5 Nombre del atractivo: CENTRO DE INTERPRETACIÓN DE CONSERVACIÓN & DESARROLLO |        |           |           |      |                       |           |           |
| 1.6 Categoría: Manifestaciones culturales                                       |        |           |           |      |                       |           |           |
| 1.7 Tipo: Realizaciones técnicas y científicas                                  |        |           |           |      |                       |           |           |
| 1.8 Subtipo: Explotaciones industriales   |        |           |           |      |                       |           |           |



**Figura 7- 1** Fotografía vista exterior del centro de interpretación de C&D

Fuente: Alexis Caiza



**Figura 7- 2** Ubicación geográfica del centro de interpretación de C&D

Fuente: Google maps

**1.9 Descripción del atractivo**

Conservación & Desarrollo es una organización, no gubernamental, autónoma de derecho privado, con finalidad social y ambiental. Desde su constitución en el año de 1997 trabaja ininterrumpidamente en la promoción del respeto a la vida y el desarrollo sustentable, a través del uso racional de los recursos naturales generando conciencia pública en el buen uso de los mismos. Su filosofía está basada en el concepto de sostenibilidad, reconociendo que el bienestar de las sociedades y los ecosistemas está entrelazado y dependen del desarrollo ambientalmente saludable, socialmente equitativo y económicamente viable.

Como parte del trabajo realizado por la fundación está el impulso que se ha brindado a los productores cacaoteros y cafeteros del país, en cuanto a tecnificación, buenas prácticas y generación de conocimiento en relación a estos productos.

Debido a estos ámbitos de participación de C&D, y como parte del aprendizaje a lo largo de todos estos años de trabajo, surge la necesidad de darle un valor agregado a los proyectos de desarrollo ejecutados en relación a productos terminados, de esta manera en el año 2012 e identificando la necesidad de crear canales de comercialización para que los beneficiarios de los proyectos ejecutados encuentren una alternativa de salida a sus productos, se crea la marca Aroma Ecuador la cual funciona como una unidad de negocio productora de chocolates y café, a través de la cual los pequeños productores cacaoteros y cafeteros puedan comercializar su producto.

Fruto de esta experiencia y con los resultados alcanzados se decide crear a partir de octubre de 2016 la marca comercial Paralelo Cero, la cual agrupa a demás beneficiarios de proyectos ejecutados, para de igual manera generar una salida comercial a productos como artesanías, alimentos entre otros. Una vez más cerrando el ciclo de un producto desde su fase de producción hasta la comercialización

**Cuenta con varios recursos individuales dentro del centro interpretativo**

- Fábrica de producción de chocolates y café Aroma Ecuador
- Show Room
- Tienda de artesanías
- Sala de organoléptica del cacao

**2. UBICACIÓN****2.1 Provincia:** Pichincha**2.3 Parroquia:** La Concepción**2.5 Latitud:** -0.1528**2.7 Altitud:** 2810**2.2 Cantón:** Quito**2.4 Comunidad / Barrio /Sector:** La Concepción**2.6 Longitud:** -78.4916**2.8 Espacio turístico:****3. CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS****3.1 Clima:** Frío**3.2 Temperatura:** 13.9° promedio**3.3 Precipitación Pluviométrica:** 1273**4. ACCESIBILIDAD AL ATRACTIVO TURÍSTICO****4.1 Tipo:** Libre**4.1.1 Precio:****4.1.2 Forma de pago:****4.2 Hora de ingreso:** 09:00**4.3 Hora de salida:** 18:00**4.4 Atención:** Días hábiles (Lunes a Viernes)**4.5 Temporalidad:** Los meses que mayor cantidad de visitantes recibe el centro de interpretación son Diciembre y Enero, debido a las promociones que generan por temporada en chocolatería.**4.6 Facilidades para personas con discapacidad:** El atractivo cuenta con rampas para personas con discapacidad motriz.**5. CONECTIVIDAD AL ATRACTIVO****5.1 Tipo de acceso:** Al atractivo se puede acceder por vías de primer orden, debido a que se encuentra ubicado en el norte de la ciudad de Quito.**5.1.1 Estado de la vía:** Las vías están en buen estado.**5.2 Transporte:** Al atractivo se puede llegar por vía terrestre, ya sea por medio de buses, taxis o transporte ejecutivo.**5.2.1 Frecuencia de transporte:** Los buses de la línea Cotocollao, pasan cada 15 minutos, a una cuadra del atractivo, sobre la Av. Brasil.

|   |                              |   |
|---|------------------------------|---|
|   |                              | A tres cuadras del Atractivo está la Av. La Prensa, donde pasa la línea Catar y esta pasa cada 10 mins.<br>Los taxis se pueden encontrar a toda hora hacia el atractivo.<br>También se puede hacer uso de transporte ejecutivo, mediante las plataformas digitales Cabify o Uber. |
| <b>5.3 Tipo de comunicación:</b> El atractivo cuenta con comunicación telefónica de la operadora Claro y fija provista por CNT, también cuenta con conexión a internet. |                              |   |
| <b>5.4 Señalización:</b> El centro de interpretación no cuenta con señalización   |                              | <b>5.4.1 Estado de la señalización:</b> No aplica   |
| <b>5.5 Señalética:</b> Hay un letrero que identifica a la Fundación Conservación & Desarrollo, que funciona en el mismo lugar.  |                              | <b>5.5.1: Estado de la señalética:</b> Bueno  |
| <b>Observación:</b> El mantenimiento de la señalética es continuo.  |                              |   |
| <b>5.6. Centros urbanos más cercanos al atractivo</b>   |                              |   |
| <b>5.6.1 Nombre del poblado:</b>  | <b>5.6.2 Distancia (km):</b> | <b>5.6.3 Tiempo de viaje</b>  |
| Centro histórico de Quito   | 9.2                          | 0:14:00   |
| Cumbayá   | 18.6                         | 0:25:00   |
| Tumbaco   | 26.1                         | 0:31:00   |
| <b>Observaciones:</b> El recurso se encuentra al norte de Quito.  |                              |   |

| 6. PLANTA TURÍSTICA / COMPLEMENTARIOS  |                                 |       |  |             |            |        |  |
|--|---------------------------------|-------|--|-------------|------------|--------|--|
| 6.1 Servicios  |                                 |       |  |             |            |        |  |
| <b>6.1.1 Alojamiento:</b> La planta turística que se puede encontrar en el norte de Quito, está compuesta por establecimientos de alojamiento, de una a cinco estrellas, de acuerdo al catastro realizado por Quito Turismo, existe una capacidad instalada de 5365 habitaciones, y 30313 plazas, de los establecimientos que están registrados. |                                 |       |  |             |            |        |  |
| <b>6.1.2 Alimentación:</b> Alrededor del atractivo, se pueden encontrar restaurantes especializados y locales de comida rápida.  |                                 |       |  |             |            |        |  |
| <b>6.1.3 AV y TO:</b> De acuerdo a OPTUR, en la ciudad de Quito se encuentran registradas 60 empresas entre tour operadoras y agencias de viaje.   |                                 |       |  |             |            |        |  |
| <b>6.1.4 Intermediación:</b> N/D   |                                 |       |  |             |            |        |  |
| <b>6.1.5 Transporte:</b> La movilización que se puede encontrar en el D.M.Q, son frecuencias de buses urbanos, líneas de buses articulados y taxis.  |                                 |       |  |             |            |        |  |
| <b>6.1.6 Guianza:</b> En el atractivo se puede encontrar personas que dan el servicio interpretativo pero no cuentan con licencia de guía.   |                                 |       |  |             |            |        |  |
| <b>Observaciones:</b>  |                                 |       |  |             |            |        |  |
| 6.2 Facilidades en el entorno del atractivo  |                                 |       |  |             |            |        |  |
| Categoría  | Tipo                            | Cant. | Administrador  | Coordenadas |            | Estado |  |
|  |                                 |       |  | Lat.        | Long.      |        |  |
| <b>6.2.1 De apoyo a la gestión turística:</b>  | Punto de información abierto    | 1     | Quito Turismo  | -0.143588   | -78.490207 | Bueno  |  |
| <b>6.2.2 De observación y vigilancia:</b>  |                                 |       |  |             |            |        |  |
| <b>6.2.3 De recorrido y descanso:</b>  | Estaciones de sombra y descanso | 1     | Empresa pública metropolitana de movilidad y obras públicas. | -0.153252   | -78.491780 | Bueno  |  |
| <b>6.2.4 De servicios:</b>   |                                 |       |  |             |            |        |  |
| 6.3 Complementarios  |                                 |       |  |             |            |        |  |
| El atractivo cuenta con parqueadero, baterías sanitarias en el lugar, y venta de artesanías y productos asociados a la Ruta del Cacao.   |                                 |       |  |             |            |        |  |

| 7. ESTADOS DE CONSERVACIÓN E INTEGRACIÓN DEL ATRACTIVO/ ENTORNO:  |  |
|---|--|
| 7.1 Atractivo   |  |
| <b>7.1.1 Estado:</b> Conservado   |  |
| <b>7.1.2 Causas:</b> Debido a que recibe constante mantenimiento, de esta manera se evita el deterioro. |  |

|  |
|--|
| <b>7.2. Entorno</b>  |
| <b>7.2.1 Estado:</b> Alterado  |
| <b>7.2.2 Causas:</b> Debido a la acción antrópica, el entorno se ha visto alterado por la expansión urbana.                |
| <b>7.3 Armonía con el paisaje natural o cultural</b>   |
| El paisaje natural del atractivo se ha visto modificado, debido a la expansión urbana, lo cual ha generado impacto visual. |
| <b>7.4 Declaratoria del atractivo</b>  |
| Ninguno  |
| <b>7.5 Amenazas naturales</b>  |
| El atractivo se puede considerar amenazado, por los movimientos telúricos que se han registrado últimamente.               |

|   |
|---|
| <b>8. Higiene y seguridad turística</b>   |
| <b>8.1 Agua:</b> Potable a través de la Empresa Pública de Agua Potable y Alcantarillado del D.M.Q  |
| <b>8.2 Energía eléctrica:</b> Red de empresa eléctrica de servicio público. Empresa Eléctrica Quito   |
| <b>8.3 Alcantarillado:</b> Red pública. EPMAPS  |
| <b>8.4 Gestión de residuos generados por la actividad turística:</b> Carro recolector   |
| <b>8.5 Salud:</b> Hospital del día IESS   |
| <b>8.6 Seguridad:</b> Privada, Policía Nacional   |
| <b>Observaciones:</b> El sub centro más completo al que se puede acceder desde el recurso es el hospital del IESS de Cotocollao ubicado a 5 minutos del recurso, en cuanto a la seguridad cuenta con seguridad privada, provista por LAARCOM y un UPC que se encuentra ubicado frente al atractivo. |

|   |
|---|
| <b>9. POLÍTICAS Y REGULACIONES</b>  |
| El atractivo, se encuentra dentro de la ruta turística del cacao de Pichincha, cuenta con todos los permisos de funcionamiento, la administración es de carácter privado, la persona que administra el atractivo es la directora financiera de C&D, la página web es: <a href="http://www.ccd.ec/es/">http://www.ccd.ec/es/</a> . |

|   |
|---|
| <b>10. ACTIVIDADES QUE SE PRACTICAN</b>   |
| <b>10.1 Actividades actuales:</b><br>En el centro se puede observar una galería fotográfica de distintos tipos de cacao, se puede conocer una sala donde se mantienen más de 200 muestras de cacao de distintos orígenes, también se puede hacer una visita a la fábrica de chocolate y café de Aroma Ecuador, durante el recorrido también se entrega información de las actividades de Conservación & Desarrollo. |
| <b>10.2 Actividades potenciales:</b><br>Guianza interpretativa especializada.<br>Catación de chocolate o café.<br>Exposiciones temáticas.<br>Representaciones en vivo.<br>Fotografía  |
| <b>10.3 Necesidades turísticas</b><br>Implementación de medios interpretativos.<br>Manual de procesos   |

|  |                             |                       |                       |                    |                 |
|--|-----------------------------|-----------------------|-----------------------|--------------------|-----------------|
| <b>11. DIFUSIÓN Y MEDIOS DE PROMOCIÓN DEL ATRACTIVO</b>                                      |                             |                       |                       |                    |                 |
| <b>11.1 Tipo:</b> Nacional   |                             |                       |                       |                    |                 |
| <b>11.2 Medios:</b> Página web, redes sociales (Facebook, twitter, instagram), material pop. |                             |                       |                       |                    |                 |
| <b>11.3 Asociación con otros atractivos:</b>   | <b>Nombre del atractivo</b> | <b>Distancia (km)</b> | <b>Tiempo (aprox)</b> | <b>Coordenadas</b> |                 |
|  |                             |                       |                       | <b>Latitud</b>     | <b>Longitud</b> |
|  | Ciudad Mitad del Mundo      | 20                    | 0:30:00               | -0.001988          | -<br>78.455923  |
|  | Teleférico                  | 22                    | 0:25:00               | -0.191605          | -<br>78.519743  |
|  | Centro histórico de Quito   | 11                    | 0:12:00               | -0.220456          | -<br>78.517013  |

**12. TIPO DE VISITANTE Y AFLUENCIA**

Al atractivo llegan visitantes nacionales e internacionales, representaciones de distintas organizaciones de nivel gubernamental, sin embargo la visitación en su mayoría es debido a reuniones de trabajo que se desarrollan con representantes de C&D.

**13. RECURSO HUMANO**

Personal especializado en turismo, con tercer y cuarto nivel de instrucción, se pueden encontrar profesionales que dominan el idioma inglés, hay que recalcar que estos profesionales no están involucrados completamente en el centro de interpretación, la preferencia de profesionales en turismo se debe a proyectos de desarrollo que implementa C&D.

**12. VALORACIÓN DEL ATRACTIVO**

| VARIABLE   | FACTOR   | PUNTOS    |
|--|--|-----------|
| ACCESIBILIDAD Y CONECTIVIDAD                         | Acceso<br>Facilidades para personas con discapacidad<br>Conectividad<br>Comunicación<br>Señalización                 | 10        |
| PLANTA TURÍSTICA /SERVICIOS                          | Planta turística<br>Facilidades en el entorno<br>Complementarios   | 10        |
| ESTADO DE CONSERVACIÓN E INTEGRACIÓN SITIO / ENTORNO | Estado del atractivo<br>Estado del entorno<br>Armonía con el paisaje<br>Declaratoria del atractivo/ espacio/ destino | 8         |
| HIGIENE Y SEGURIDAD TURÍSTICA                        | Agua<br>Energía<br>Alcantarillado<br>Gestión de residuos<br>Salud<br>Seguridad                                       | 8         |
| POLÍTICAS Y REGULACIONES                             | Vinculación a la planificación del GAD<br>Normativa de actividades   | 4         |
| ACTIVIDADES QUE SE PRACTICAN EN EL ATRACTIVO         | Actividades en atractivos naturales<br>Actividades en atractivos culturales  | 3         |
| DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO                               | Local<br>Regional<br>Nacional<br>Internacional<br>Medios de promoción  | 2         |
| TIPO DE VISITANTE Y AFLUENCIA                        | Local<br>Nacional<br>Extranjera  | 3         |
| RECURSOS HUMANOS                                     | Personal especializado en turismo<br>Nivel de instrucción  | 2         |
| <b>TOTAL</b>   |  | <b>50</b> |

**13. JERARQUIZACIÓN**

Atractivo con algún rasgo llamativo, capaz de interesar a visitantes que hubiesen llegado a la zona por otras motivaciones turísticas, o de motivar corrientes turísticas nacionales.

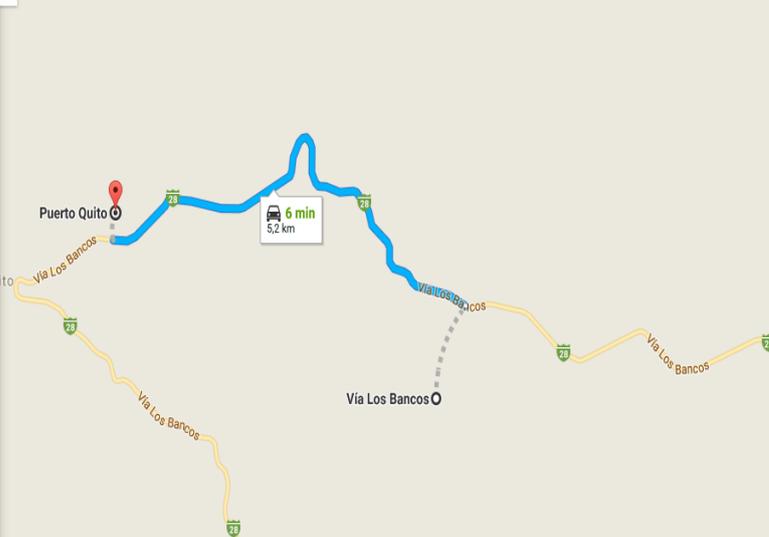
**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Alexis Caiza

## b. Finca Montaña Aventura.

**Tabla 7- 5** Ficha reporte de inventario finca Montaña Aventura

| 1. DATOS GENERALES  |        |           |           |      |                       |           |           |
|---|--------|-----------|-----------|------|-----------------------|-----------|-----------|
| 1.1 Elaborado por: Alexis Caiza   |        |           |           |      | 1.2 Fecha: 10/01/2017 |           |           |
| 1.3 Supervisor evaluador: Ing. Patricia Tierra  |        |           |           |      |                       |           |           |
| 1.4 Código del atractivo:   |        |           |           |      |                       |           |           |
| 17  | 09     | N/A       | MC        | 03   | 03                    | 02        | 002       |
| Provincia   | Cantón | Parroquia | Categoría | Tipo | Subtipo               | Jerarquía | Atractivo |
| 1.5 Nombre del atractivo: Finca montaña aventura  |        |           |           |      |                       |           |           |
| 1.6 Categoría: Manifestaciones culturales   |        |           |           |      |                       |           |           |
| 1.7 Tipo: Realizaciones técnicas y científicas  |        |           |           |      |                       |           |           |
| 1.8 Subtipo: Explotaciones agropecuarias y pesqueras  |        |           |           |      |                       |           |           |
|                    |        |           |           |      |                       |           |           |
| <p><b>Figura 7- 3</b> Fotografía instalaciones finca Montaña Aventura</p> <p>Fuente: Alexis Caiza</p> |        |           |           |      |                       |           |           |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
|                    |  |  |  |  |  |  |  |
| <p><b>Figura 7- 4</b> Croquis desde el sitio poblado hacia el atractivo</p> <p>Fuente: Google maps</p> |  |  |  |  |  |  |  |

### 1.9 Descripción del atractivo

Montaña Aventura es una finca agroproductiva con una extensión de 40 has propiedad del Sr. José Astudillo, esta se encuentra localizada en el ecosistema del bosque nublado del noroccidente de la provincia de Pichincha, dentro de la misma se cultiva cacao de las variedades nacional fino de aroma y CCN 51, en relación a las instalaciones esta cuenta

con una pequeña planta productora de queso y mermeladas cuya producción está a cargo del propietario, además cuenta con una pequeña cabaña destinada a la elaboración artesanal de chocolate, y un pequeño comedor con capacidad para 25 personas en el cual se ofrece a los visitantes menús típicos de la región. Además la finca mantiene una pequeña área de bosque dedicada a la conservación en donde no se permite la intervención antrópica.

Cuenta con varios recursos individuales dentro de la finca

- Parcelas de producción de cacao Nacional Fino de Aroma y CCN51
- Planta procesadora de quesos y mermeladas
- Elaboración de chocolate artesanal

## 2. UBICACIÓN

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| <b>2.1 Provincia:</b> Pichincha    | <b>2.2 Cantón:</b> Puerto Quito                   |
| <b>2.3 Parroquia:</b> Puerto Quito | <b>2.4 Comunidad / Recinto:</b> Unidos venceremos |
| <b>2.5 Latitud:</b> 0.1117         | <b>2.6 Longitud:</b> -79.2197                     |
| <b>2.7 Altitud:</b> 200            | <b>2.8 Espacio turístico:</b>                     |

## 3. CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS

|   |
|---|
| <b>3.1 Clima:</b> Húmedo tropical                       |
| <b>3.2 Temperatura:</b> 25° promedio                    |
| <b>3.3 Precipitación Pluviométrica:</b> 2000 mm anuales |

## 4. ACCESIBILIDAD AL ATRACTIVO TURÍSTICO

|   |  |
|---|--|
| <b>4.1 Tipo:</b> Pagado   | <b>4.1.1 Precio:</b> \$5,00-10,00  |
|   | <b>4.1.2 Forma de pago:</b> Efectivo   |
| <b>4.2 Hora de ingreso:</b> 10:00   | <b>4.3 Hora de salida:</b> 17:00   |
| <b>4.4 Atención:</b> Fines de semana y feriados   | <b>4.5 Temporalidad:</b> Los meses que mayor cantidad de visitantes recibe la finca son de Julio a Septiembre. |
| <b>4.6 Facilidades para personas con discapacidad:</b> No posee rampas para el acceso a personas con discapacidad motriz, sin embargo el recurso no pesenta mayor inconveniente para el acceso. |  |

## 5. CONECTIVIDAD AL ATRACTIVO

|  |   |                              |
|--|---|------------------------------|
| <b>5.1 Tipo de acceso:</b> Al atractivo se puede acceder por una vía de segundo orden que conecta en el km 135 con la carretera principal vía a Puerto Quito.  | <b>5.1.1 Estado de la vía:</b> Las vías están en buen estado.   |                              |
| <b>5.2 Transporte:</b> Al atractivo de puede llegar por vía terrestre, por medio de vehículos livianos o pesados.  | <b>5.2.1 Frecuencia de transporte:</b><br>Los buses que se dirigen hacia Puerto Quito desde Santo Domingo o desde Quito, transitan por la vía Los Bancos diariamente. Desde la localidad de Puerto Quito también se puede tomar una chiva diaria que realiza recorridos cada dos horas de 08:00 a 20:00, o también se puede tomar camionetas que cobran \$5,00 dólares desde Puerto Quito al atractivo. |                              |
| <b>5.3 Tipo de comunicación:</b> El atractivo cuenta con comunicación móvil de la operadora Claro.   |   |                              |
| <b>5.4 Señalización:</b> Existe señalización de aproximación al sitio en la vía a Puerto Quito en el km 135.   | <b>5.4.1 Estado de la señalización:</b> Regular   |                              |
| <b>5.5 Señalética:</b> En el ingreso a la finca, existe un letrero de identificación del atractivo.  | <b>5.5.1: Estado de la señalética:</b> Bueno  |                              |
| <b>Observación:</b> El mantenimiento de la señalética en el ingreso a la finca es periódico, mientras que el letrero que está junto a la vía está deteriorado. |   |                              |
| <b>5.6. Centros urbanos más cercanos al atractivo</b>  |   |                              |
| <b>5.6.1 Nombre del poblado:</b>   | <b>5.6.2 Distancia (km):</b>  | <b>5.6.3 Tiempo de viaje</b> |
| Puerto Quito   | 10  | 0:12:00                      |
| Pedro Vicente Maldonado  | 21.4  | 0:23:00                      |
| <b>Observaciones:</b> Los datos son tomados de google maps   |   |                              |

| <b>6. PLANTA TURÍSTICA / COMPLEMENTARIOS</b>   |                 |       |                  |             |            |        |
|--|-----------------|-------|------------------|-------------|------------|--------|
| <b>6.1 Servicios</b>   |                 |       |                  |             |            |        |
| <b>6.1.1 Alojamiento:</b> Los establecimientos de alojamiento cercanos al atractivo, en su mayoría son hosterías, no existen datos sistematizados de todos los establecimientos que están alrededor del atractivo, sin embargo la hostería más cercana se encuentra a 50 metros del atractivo, esta es Isla del Colibrí, cuenta con 8 cabañas, con capacidad para 36 personas. |                 |       |                  |             |            |        |
| <b>6.1.2 Alimentación:</b> El establecimiento más cercano es el restaurante de Isla del Colibrí, con 10 mesas y capacidad para 50 personas.  |                 |       |                  |             |            |        |
| <b>6.1.3 AV y TO:</b> A 15 minutos de Puerto Quito existe una tour operadora en Piedra de Vapor que ofrece rutas ciclistas y actividades de aventura.  |                 |       |                  |             |            |        |
| <b>6.1.4 Intermediación:</b> N/D   |                 |       |                  |             |            |        |
| <b>6.1.5 Transporte:</b> Hacia el atractivo se puede acceder mediante una chiva diaria que hace recorridos, desde Puerto Quito al recinto Unidos Venceremos.   |                 |       |                  |             |            |        |
| <b>6.1.6 Guianza:</b> En el atractivo hay personas que dan el servicio interpretativo, sin embargo esta actividad se realiza de forma empírica.  |                 |       |                  |             |            |        |
| <b>Observaciones:</b>  |                 |       |                  |             |            |        |
| <b>6.2 Facilidades en el entorno del atractivo</b>   |                 |       |                  |             |            |        |
| Categoría  | Tipo            | Cant. | Administrador    | Coordenadas |            | Estado |
|  |                 |       |                  | Lat.        | Long.      |        |
| <b>6.2.1 De apoyo a la gestión turística:</b>  |                 |       |                  |             |            |        |
| <b>6.2.2 De observación y vigilancia:</b>  |                 |       |                  |             |            |        |
| <b>6.2.3 De recorrido y descanso:</b>  | Senderos        | 1     | Isla del Colibrí | 0.103934    | -79.209365 | Bueno  |
|  | Área de acampar | 1     | Isla del Colibrí | 0.103934    | -79.209365 | Bueno  |
| <b>6.2.4 De servicios:</b>   | Alimentación    | 1     | Isla del Colibrí | 0.103934    | -79.209365 | Bueno  |
| <b>6.3 Complementarios</b>   |                 |       |                  |             |            |        |

| <b>7. ESTADOS DE CONSERVACIÓN E INTEGRACIÓN DEL ATRACTIVO/ ENTORNO:</b>   |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|--|
| <b>7.1 Atractivo</b>  |  |  |  |  |  |  |
| <b>7.1.1 Estado:</b> En proceso de deterioro  |  |  |  |  |  |  |
| <b>7.1.2 Causas:</b> Ya que es una finca agro productiva, los propietarios han alterado el lugar ocasionado por el desarrollo de las actividades pecuarias          |  |  |  |  |  |  |
| <b>7.2. Entorno</b>   |  |  |  |  |  |  |
| <b>7.2.1 Estado:</b> Alterado   |  |  |  |  |  |  |
| <b>7.2.2 Causas:</b> Debido a la acción antrópica, el entorno se ha visto alterado por la expansión de la frontera agrícola   |  |  |  |  |  |  |
| <b>7.3 Armonía con el paisaje natural o cultural</b>  |  |  |  |  |  |  |
| El paisaje natural del atractivo se ha visto modificado, debido a la afectación del entorno por la expansión de la frontera agrícola y construcciones para vivienda |  |  |  |  |  |  |
| <b>7.4 Declaratoria del atractivo</b>   |  |  |  |  |  |  |
| Ninguno   |  |  |  |  |  |  |
| <b>7.5 Amenazas naturales</b>   |  |  |  |  |  |  |
| No aplica   |  |  |  |  |  |  |

| <b>8. Higiene y seguridad turística</b>  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|
| <b>8.1 Agua:</b> Entubada  |  |  |  |  |  |  |
| <b>8.2 Energía eléctrica:</b> Red de empresa eléctrica de servicio público   |  |  |  |  |  |  |
| <b>8.3 Alcantarillado:</b> Pozo séptico  |  |  |  |  |  |  |
| <b>8.4 Gestión de residuos generados por la actividad turística:</b> Carro recolector  |  |  |  |  |  |  |
| <b>8.5 Salud:</b> En el poblado de Puerto Quito, existe un centro de salud tipo C. este se encuentra ubicado a 10 km del atractivo |  |  |  |  |  |  |
| <b>8.6 Seguridad:</b> Policía nacional   |  |  |  |  |  |  |
| <b>Observaciones:</b> El UPC las golondrinas se encuentran en el poblado de Puerto Quito.  |  |  |  |  |  |  |

| <b>9. POLÍTICAS Y REGULACIONES</b>  |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|--|
| El atractivo, se encuentra dentro de la ruta turística del cacao de Pichincha, cuenta con todos los permisos de |  |  |  |  |  |  |

funcionamiento, la administración es de carácter privado, la persona que administra el atractivo es el propietario de la finca.

#### 10. ACTIVIDADES QUE SE PRACTICAN

##### 10.1 Actividades actuales:

Cultivo de cacao, procesamiento de quesos y mermeladas, demostración de elaboración de chocolate artesanal, recepción de voluntarios extranjeros para trabajar dentro de la finca.

##### 10.2 Actividades potenciales:

Guianza interpretativa especializada  
Representaciones en vivo  
Fotografía  
Servicio de alimentación con menús basados en cacao

##### 10.3 Necesidades turísticas

Implementación de medios interpretativos  
Estandarización de guiones interpretativos

#### 11. DIFUSIÓN Y MEDIOS DE PROMOCIÓN DEL ATRACTIVO

##### 11.1 Tipo: Local

##### 11.2 Medios: Redes sociales Facebook.

|                                       | Nombre del atractivo | Distancia (km) | Tiempo (aprox) | Coordenadas |                |
|---------------------------------------|----------------------|----------------|----------------|-------------|----------------|
|                                       |                      |                |                | Latitud     | Longitud       |
| 11.3 Asociación con otros atractivos: | Isla del Colibrí     | 0.05           | 0:01:00        | 0.103934    | -<br>79.209365 |
|                                       | Piedra de vapor      | 16.7           | 0:25:00        | 0.146881    | -<br>79.325536 |
|                                       |                      |                |                |             |                |

#### 12. TIPO DE VISITANTE Y AFLUENCIA

Los visitantes que por el momento llegan en mayoría a la finca son voluntarios extranjeros que habitan en los sectores aledaños con el objetivo de aportar al desarrollo de la población del cantón.

#### 13. RECURSO HUMANO

En el atractivo no existe personal especializado en turismo.

#### 12. VALORACIÓN DEL ATRACTIVO

| VARIABLE   | FACTOR   | PUNTOS |
|--|--|--------|
| ACCESIBILIDAD Y CONECTIVIDAD                         | Acceso<br>Facilidades para personas con discapacidad<br>Conectividad<br>Comunicación<br>Señalización                 | 8      |
| PLANTA TURÍSTICA /SERVICIOS                          | Planta turística<br>Facilidades en el entorno<br>Complementarios   | 8      |
| ESTADO DE CONSERVACIÓN E INTEGRACIÓN SITIO / ENTORNO | Estado del atractivo<br>Estado del entorno<br>Armonía con el paisaje<br>Declaratoria del atractivo/ espacio/ destino | 10     |
| HIGIENE Y SEGURIDAD TURÍSTICA                        | Agua<br>Energía<br>Alcantarillado<br>Gestión de residuos<br>Salud<br>Seguridad                                       | 8      |
| POLÍTICAS Y REGULACIONES                             | Vinculación a la planificación del GAD<br>Normativa de actividades   | 4      |

|  |   |           |
|--|---|-----------|
| ACTIVIDADES QUE SE PRACTICAN EN EL ATRACTIVO | Actividades en atractivos naturales<br>Actividades en atractivos culturales | 4         |
| DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO                       | Local<br>Regional<br>Nacional<br>Internacional<br>Medios de promoción       | 1         |
| TIPO DE VISITANTE Y AFLUENCIA                | Local<br>Nacional<br>Extranjera   | 2         |
| RECURSOS HUMANOS                             | Personal especializado en turismo<br>Nivel de instrucción                   | 1         |
| <b>TOTAL</b>                                 |   | <b>45</b> |

### 13. JERARQUIZACIÓN

Atractivo con algún rasgo llamativo, capaz de interesar a visitantes que hubiesen llegado a la zona por otras motivaciones turísticas, o de motivar corrientes turísticas nacionales.

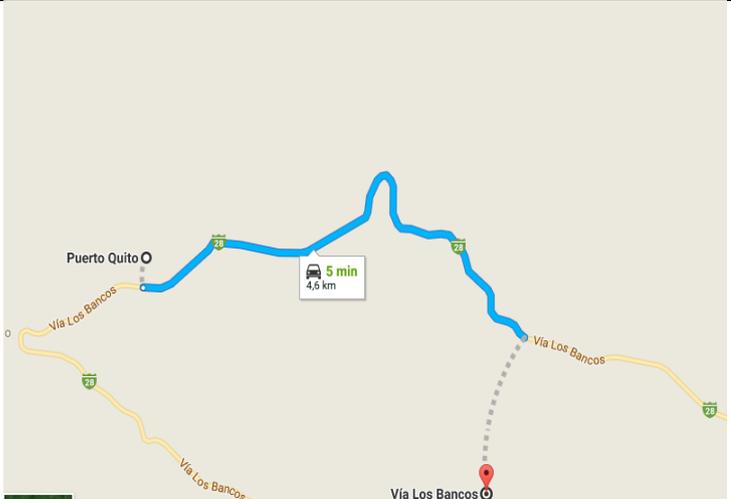
**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Alexis Caiza

### c. Finca Yaussa

**Tabla 7- 6** Ficha de reporte de inventario Finca Yaussa

| 1. DATOS GENERALES   |        |           |           |                       |         |           |           |
|--|--------|-----------|-----------|-----------------------|---------|-----------|-----------|
| 1.1 Elaborado por: Alexis Caiza  |        |           |           | 1.2 Fecha: 10/01/2017 |         |           |           |
| 1.3 Supervisor evaluador: Ing. Patricia Tierra   |        |           |           |                       |         |           |           |
| 1.4 Código del atractivo:  |        |           |           |                       |         |           |           |
| 17   | 09     | N/A       | MC        | 03                    | 03      | 02        | 003       |
| Provincia  | Cantón | Parroquia | Categoría | Tipo                  | Subtipo | Jerarquía | Atractivo |
| 1.5 Nombre del atractivo: Finca Yaussa   |        |           |           |                       |         |           |           |
| 1.6 Categoría: Manifestaciones culturales  |        |           |           |                       |         |           |           |
| 1.7 Tipo: Realizaciones técnicas y científicas   |        |           |           |                       |         |           |           |
| 1.8 Subtipo: Explotaciones agropecuarias y pesqueras                                   |        |           |           |                       |         |           |           |
|     |        |           |           |                       |         |           |           |
| <p><b>Figura 7- 5</b> Fotografías ingreso finca Yaussa</p> <p>Fuente: Alexis Caiza</p> |        |           |           |                       |         |           |           |

|   |  |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|--|--|
|   |  |  |  |  |  |  |  |
| <p><b>Figura 7- 6</b> Croquis desde el sitio poblado hacia el atractivo</p> <p>Fuente: Google maps</p>  |  |  |  |  |  |  |  |
| <p><b>1.9 Descripción del atractivo</b></p> <p>Yaussa es una finca agro productiva con una extensión de 11 has propiedad de la Sra. Elsa Zárate, se encuentra localizada en el ecosistema bosque nublado del noroccidente de la provincia de Pichincha, en la finca se cultiva cacao de las variedades nacional fino de aroma y CCN 51, el proceso que se da al cacao para erradicar plagas es mediante</p> |  |  |  |  |  |  |  |

control manual, una vez cosechado el cacao se realiza la fermentación en cajas de laurel por 4 días, después se realiza el proceso de secado durante 6 o 7 días en una marquesina de 15 metros cuadrados, hasta reducir la humedad del producto al 7% , el proceso concluye cuando se almacena el producto para la venta. Esta finca cuenta también con una plantación de especies frutales exóticas y una plantación de caña de azúcar, estas proporcionan la materia prima para una fábrica recientemente construida la cual se encuentra en proceso de certificación HACCP, en esta se procesa miel de caña y mermeladas. Por último dentro de la finca se puede observar una variedad de aves que pueden despertar el interés de los visitantes.

**Cuenta con varios recursos individuales dentro de la finca**

- Plantación de cacao nacional fino de aroma y CCN51
- Fábrica de miel de caña y mermeladas
- Plantación de especies frutales exóticas
- Plantación de caña de azúcar

## 2. UBICACIÓN

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| <b>2.1 Provincia:</b> Pichincha    | <b>2.2 Cantón:</b> Puerto Quito                   |
| <b>2.3 Parroquia:</b> Puerto Quito | <b>2.4 Comunidad / Recinto:</b> Unidos venceremos |
| <b>2.5 Latitud:</b> 0.1053         | <b>2.6 Longitud:</b> -79.2256                     |
| <b>2.7 Altitud:</b> 200            | <b>2.8 Espacio turístico:</b>                     |

## 3. CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS

|   |
|---|
| <b>3.1 Clima:</b> Húmedo tropical                       |
| <b>3.2 Temperatura:</b> 25° promedio                    |
| <b>3.3 Precipitación Pluviométrica:</b> 2000 mm anuales |

## 4. ACCESIBILIDAD AL ATRACTIVO TURÍSTICO

|   |  |
|---|--|
| <b>4.1 Tipo:</b> Pagado   | <b>4.1.1 Precio:</b> \$10,00   |
|   | <b>4.1.2 Forma de pago:</b> Efectivo   |
| <b>4.2 Hora de ingreso:</b> 10:00   | <b>4.3 Hora de salida:</b> 17:00   |
| <b>4.4 Atención:</b> Fines de semana y feriados   | <b>4.5 Temporalidad:</b> Los meses que mayor cantidad de visitantes recibe la finca son de Julio a Septiembre. |
| <b>4.6 Facilidades para personas con discapacidad:</b> En el atractivo se han acondicionado los espacios comunes para facilitar la accesibilidad a personas con discapacidad motriz |  |

## 5. CONECTIVIDAD AL ATRACTIVO

|   |  |
|---|--|
| <b>5.1 Tipo de acceso:</b> Al atractivo se puede acceder por una vía de segundo orden que conecta con el km 135 de la carretera principal vía a Puerto Quito. | <b>5.1.1 Estado de la vía:</b> Las vías están en buen estado.  |
| <b>5.2 Transporte:</b> Al atractivo se puede llegar por vía terrestre, por medio de vehículos livianos o pesados.   | <b>5.2.1 Frecuencia de transporte:</b><br>Los buses que se dirigen hacia Puerto Quito desde Santo Domingo o desde Quito, transitan por la vía Los Bancos diariamente, desde Puerto Quito también se puede tomar una chiva diaria que hace recorridos cada dos horas de 08:00 a 20:00 horas, o también se puede tomar camionetas que cobran \$5,00 dólares desde Puerto Quito al atractivo. |
| <b>5.3 Tipo de comunicación:</b> El atractivo cuenta con comunicación móvil de la operadora Claro.  |  |
| <b>5.4 Señalización:</b> No existe señalización   | <b>5.4.1 Estado de la señalización:</b> No aplica  |
| <b>5.5 Señalética:</b> En el ingreso hay un diorama de la finca.  | <b>5.5.1 Estado de la señalética:</b> Bueno  |

**Observación:**

### 5.6. Centros urbanos más cercanos al atractivo

| <b>5.6.1 Nombre del poblado:</b> | <b>5.6.2 Distancia (km):</b> | <b>5.6.3 Tiempo de viaje</b> |
|----------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Puerto Quito                     | 10.8                         | 0:15:00                      |
| Pedro Vicente Maldonado          | 22.2                         | 0:28:00                      |

**Observaciones:** Los datos son tomados de google maps

|  |
|--|
|  |
|--|

| 6. PLANTA TURÍSTICA / COMPLEMENTARIOS  |                 |       |                  |             |            |        |
|--|-----------------|-------|------------------|-------------|------------|--------|
| <b>6.1 Servicios</b>   |                 |       |                  |             |            |        |
| <b>6.1.1 Alojamiento:</b> Los establecimientos de alojamiento cercanos al atractivo, en su mayoría son hosterías, no existen datos precisos de los establecimientos que están alrededor del atractivo, sin embargo la hostería más cercana está localizada a 800 metros del atractivo, Isla del Colibrí hostería, cuenta con 8 cabañas, con capacidad para 36 personas en total. |                 |       |                  |             |            |        |
| <b>6.1.2 Alimentación:</b> El establecimiento más cercano es el restaurante de Isla del Colibrí, con 10 mesas y capacidad para 50 personas.  |                 |       |                  |             |            |        |
| <b>6.1.3 AV y TO:</b> A 15 minutos de Puerto Quito existe una tour operadora en Piedra de Vapor, que ofrece rutas ciclísticas y actividades de aventura como kayak y caminatas guiadas.  |                 |       |                  |             |            |        |
| <b>6.1.4 Intermediación:</b> N/D   |                 |       |                  |             |            |        |
| <b>6.1.5 Transporte:</b> Hacia el atractivo se puede acceder mediante una chiva diaria que hace recorridos, desde Puerto Quito al recinto Unidos Venceremos.   |                 |       |                  |             |            |        |
| <b>6.1.6 Guianza:</b> En el atractivo se puede encontrar personas que hacen la función de guías intérpretes.   |                 |       |                  |             |            |        |
| <b>Observaciones:</b>  |                 |       |                  |             |            |        |
| <b>6.2 Facilidades en el entorno del atractivo</b>   |                 |       |                  |             |            |        |
| Categoría  | Tipo            | Cant. | Administrador    | Coordenadas |            | Estado |
|  |                 |       |                  | Lat.        | Long.      |        |
| <b>6.2.1 De apoyo a la gestión turística:</b>  |                 |       |                  |             |            |        |
| <b>6.2.2 De observación y vigilancia:</b>  |                 |       |                  |             |            |        |
| <b>6.2.3 De recorrido y descanso:</b>  | Senderos        | 1     | Isla del Colibrí | 0.103934    | -79.209365 | Bueno  |
|  | Área de acampar | 1     | Isla del Colibrí | 0.103934    | -79.209365 | Bueno  |
| <b>6.2.4 De servicios:</b>   | Alimentación    | 1     | Isla del Colibrí | 0.103934    | -79.209365 | Bueno  |
| <b>6.3 Complementarios</b>   |                 |       |                  |             |            |        |

| 7. ESTADOS DE CONSERVACIÓN E INTEGRACIÓN DEL ATRACTIVO/ ENTORNO:  |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|--|
| <b>7.1 Atractivo</b>  |  |  |  |  |  |  |
| <b>7.1.1 Estado:</b> Alterado   |  |  |  |  |  |  |
| <b>7.1.2 Causas:</b> Ya que es una finca agro productiva, los propietarios han alterado el lugar con la implementación de la fábrica de mermeladas.   |  |  |  |  |  |  |
| <b>7.2. Entorno</b>   |  |  |  |  |  |  |
| <b>7.2.1 Estado:</b> Alterado   |  |  |  |  |  |  |
| <b>7.2.2 Causas:</b> Debido a la acción antrópica, el entorno se ha visto alterado por la expansión de la frontera agrícola.  |  |  |  |  |  |  |
| <b>7.3 Armonía con el paisaje natural o cultural</b>  |  |  |  |  |  |  |
| El paisaje natural del atractivo se ha visto modificado, debido a la afectación del entorno por la expansión de la frontera agrícola y construcciones para vivienda. Con el objetivo de evitar el deterioro del entorno los propietarios del lugar toman medidas para recuperar espacios alterados. |  |  |  |  |  |  |
| <b>7.4 Declaratoria del atractivo</b>   |  |  |  |  |  |  |
| Ninguno   |  |  |  |  |  |  |
| <b>7.5 Amenazas naturales</b>   |  |  |  |  |  |  |
| No existen.   |  |  |  |  |  |  |

| 8. Higiene y seguridad turística  |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|--|
| <b>8.1 Agua:</b> Vertiente que se encuentra dentro de la propiedad.   |  |  |  |  |  |  |
| <b>8.2 Energía eléctrica:</b> Red de empresa eléctrica de servicio público.                                       |  |  |  |  |  |  |
| <b>8.3 Alcantarillado:</b> Pozo séptico.  |  |  |  |  |  |  |
| <b>8.4 Gestión de residuos generados por la actividad turística:</b> Carro recolector                             |  |  |  |  |  |  |
| <b>8.5 Salud:</b> En el poblado de Puerto Quito, existe un centro de salud tipo C. ubicado a 10 km del atractivo. |  |  |  |  |  |  |
| <b>8.6 Seguridad:</b> Policía nacional  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Observaciones:</b> El UPC Las Golondrinas está en el poblado de Puerto Quito.                                  |  |  |  |  |  |  |

### 9. POLÍTICAS Y REGULACIONES

El atractivo se encuentra dentro de la ruta turística del cacao de Pichincha, cuenta con todos los permisos de funcionamiento, la administración es de carácter privado, la persona que administra el atractivo es la propietaria.

### 10. ACTIVIDADES QUE SE PRACTICAN

#### 10.1 Actividades actuales:

En la finca se puede conocer las plantaciones de cacao, especies frutales y caña de azúcar.  
Compra de productos elaborados en la fábrica.  
Cultivo de cacao, procesamiento de miel de caña y mermeladas.

#### 10.2 Actividades potenciales:

Recorridos guiados para conocer las diferentes plantaciones dentro de la finca y parte de la fábrica para conocer el proceso de elaboración de miel y mermeladas.  
Guianza para observación de aves de manera especializada.

#### 10.3 Necesidades turísticas

Implementación de medios interpretativos.  
Estandarización de guiones interpretativos.

### 11. DIFUSIÓN Y MEDIOS DE PROMOCIÓN DEL ATRACTIVO

#### 11.1 Tipo: Local

#### 11.2 Medios: Redes sociales Facebook y material POP (catálogo de la finca).

| 11.3 Asociación con otros atractivos: | Nombre del atractivo | Distancia (km) | Tiempo (aprox) | Coordenadas |            |
|---------------------------------------|----------------------|----------------|----------------|-------------|------------|
|                                       |                      |                |                | Latitud     | Longitud   |
|                                       | Isla del Colibrí     | 0.8            | 0:05:00        | 0.103934    | -79.209365 |
|                                       | Piedra de vapor      | 17.5           | 0:30:00        | 0.146881    | -79.325536 |
|                                       |                      |                |                |             |            |

### 12. TIPO DE VISITANTE Y AFLUENCIA

Los visitantes que llegan a la finca son de Quito o Santo Domingo.

### 13. RECURSO HUMANO

La propietaria del atractivo, es profesional de turismo que trabajó en una agencia de viajes.

### 12. VALORACIÓN DEL ATRACTIVO

| VARIABLE   | FACTOR   | PUNTOS |
|--|--|--------|
| ACCESIBILIDAD Y CONECTIVIDAD                         | Acceso<br>Facilidades para personas con discapacidad<br>Conectividad<br>Comunicación<br>Señalización                 | 9      |
| PLANTA TURÍSTICA /SERVICIOS                          | Planta turística<br>Facilidades en el entorno<br>Complementarios   | 8      |
| ESTADO DE CONSERVACIÓN E INTEGRACIÓN SITIO / ENTORNO | Estado del atractivo<br>Estado del entorno<br>Armonía con el paisaje<br>Declaratoria del atractivo/ espacio/ destino | 11     |
| HIGIENE Y SEGURIDAD TURÍSTICA                        | Agua<br>Energía<br>Alcantarillado<br>Gestión de residuos<br>Salud<br>Seguridad                                       | 8      |
| POLÍTICAS Y REGULACIONES                             | Vinculación a la planificación del GAD<br>Normativa de actividades   | 4      |
| ACTIVIDADES QUE SE PRACTICAN EN EL ATRACTIVO         | Actividades en atractivos naturales<br>Actividades en atractivos culturales  | 4      |

|                               |   |           |
|-------------------------------|---|-----------|
| DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO        | Local<br>Regional<br>Nacional<br>Internacional<br>Medios de promoción | 1         |
| TIPO DE VISITANTE Y AFLUENCIA | Local<br>Nacional<br>Extranjera                                       | 2         |
| RECURSOS HUMANOS              | Personal especializado en turismo<br>Nivel de instrucción             | 2         |
| <b>TOTAL</b>                  |   | <b>49</b> |

### 13. JERARQUIZACIÓN

Atractivo con algún rasgo llamativo, capaz de interesar a visitantes que hubiesen llegado a la zona por otras motivaciones turísticas, o de motivar corrientes turísticas nacionales.

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Alexis Caiza

### 3. Síntesis de los sitios de visita de la Ruta del Cacao

**Tabla 7- 7** Resumen del reporte de inventario de los sitios de visita que conforman el plan

| ID  | NOMBRE DEL SITIO DE VISITA                         | LOCALIZACIÓN                                     | POBLADO MÁS CERCANO | CATEGORÍA                  | TIPO                                 | SUB TIPO                                | JERARQUÍA | TIPOLOGÍA DE VISITANTES  | ACTIVIDADES TURÍSTICAS  |
|-----|--|--|---------------------|----------------------------|--------------------------------------|---|-----------|--|---|
| 001 | Centro de interpretación Conservación & Desarrollo | Pichincha/<br>Quito/<br>La Concepción            | Quito               | Manifestaciones Culturales | Realizaciones Técnicas y Científicas | Explotaciones Industriales              | II        | Nacionales (Representantes de organizaciones gubernamentales y sin fines de lucro) y extranjeros | Recorridos guiados a través del centro<br>Visita a la fábrica de Aroma Ecuador<br>Toma de fotografías<br>Servicio de cafetería                                      |
| 002 | Finca Montaña Aventura                             | Pichincha/<br>Puerto Quito/<br>Unidos Venceremos | Puerto Quito        | Manifestaciones Culturales | Realizaciones Técnicas y Científicas | Explotaciones Agropecuarias y Pesqueras | II        | Nacionales y Extranjeros (Voluntarios)   | Demostración de elaboración de chocolate artesanal<br>Recorridos guiados en la plantación de cacao<br>Servicio de alimentación                                      |
| 003 | Finca Yaussa                                       | Pichincha/<br>Puerto Quito/<br>Unidos Venceremos | Puerto Quito        | Manifestaciones Culturales | Realizaciones Técnicas y Científicas | Explotaciones Agropecuarias y Pesqueras | II        | Nacionales.  | Recorridos guiados a través de la plantación de cacao y frutas exóticas.<br>Visita a la planta procesadora de mermeladas y miel de caña<br>Servicio de alimentación |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Alexis Caiza

Del total de sitios de visita seleccionados, el 100% corresponden a la categoría manifestaciones culturales, de tipo realizaciones técnicas y científicas, el 66% de estos corresponden a explotaciones agropecuarias y pesqueras, en tanto que el 33.33% corresponde a explotaciones industriales, en relación al estado de conservación el 66% de los sitios se encuentran en buen estado debido al mantenimiento que reciben, el 33.33% que corresponde a finca Montaña, está en proceso de deterioro, el 100% de los sitios de visita corresponde a jerarquía II es decir cuentan con un atractivo capaz de interesar a visitantes que hubiesen llegado a la zona por otras motivaciones turísticas, o capaz de interesar a visitantes de larga distancia, ya sea del mercado interno o receptivo, las actividades turísticas que se pueden realizar en los sitios de visita son recorridos guiados, visita a plantas de procesamiento industrial de alimentos, toma de fotografía, elaboración de chocolate artesanal, degustación de frutas exóticas, todos los sitios se encuentran localizados en la provincia de Pichincha, se puede acceder a estos recursos vía terrestre, los recursos interpretativos individuales que conforman cada uno de los sitios de visita tienen rasgos llamativos para el desarrollo de la actividad interpretativa, sin embargo esto se debe corroborar con la determinación del IPI de estos recursos.

#### 4. Inventario de recursos interpretativos que se encuentran en cada uno de los sitios de visita seleccionados

##### a. Recursos interpretativos del centro de interpretación de C&D

##### 1) Inventario del recurso interpretativo fábrica de producción de chocolates y café Aroma Ecuador

**Tabla 7- 8** Ficha de inventario del recurso interpretativo de la fábrica de producción de chocolates y café Aroma Ecuador



**Figura 7- 7** Fotografía, moldeado de chocolate

Fuente: Alexis Caiza 2017

| <b>1 IDENTIFICACIÓN DEL RECURSO</b>   |  |
|---|--|
| <b>1.1 CODIFICACIÓN DEL RECURSO</b>   |  |
| <b>1.1.1 Nombre del evaluador</b><br>Alexis Caiza   | <b>1.1.2 Nombre del supervisor</b><br>Ing. Patricia Tierra   |
| <b>1.1.3 Código de ficha</b><br>C&D01   | <b>1.1.4 Fecha de recopilación</b><br>24 enero de 2017   |
| <b>1.2 CLASIFICACIÓN DEL RECURSO</b>  |  |
| <b>1.2.1 Nombre del recurso</b><br>Fábrica de producción de chocolates y café Aroma Ecuador | <b>1.2.2 Categoría del recurso</b><br>Manifestaciones culturales   |
| <b>1.2.3 Tipo de recurso</b><br>Realizaciones técnicas y científicas contemporáneas         | <b>1.2.4 Subtipo</b><br>Explotaciones industriales.  |
| <b>1.3 UBICACIÓN DEL RECURSO</b>  |  |
| <b>1.3.1 Provincia</b><br>Pichincha   | <b>1.3.2 Cantón</b><br>Quito   |
| <b>1.3.3 Parroquia</b><br>Concepción  | <b>1.3.4 Ubicación geográfica</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Longitud</b> -78.4916</li> <li>• <b>Latitud</b> -0.1528</li> <li>• <b>Altitud</b> 2799 msnm</li> </ul> |
| <b>1.3.5 Nombre distancia del poblado más cercano</b><br>Quito 0km                          |  |
| <b>2 CALIDAD DEL RECURSO</b>  |  |

| <b>2.1 VALOR INTRÍNSECO</b>   |  |
|---|--|
| <b>2.1.1 Temperatura del recurso</b><br>13.9°C  | <b>2.1.2 Precipitación</b><br>1273mm anuales |
| <b>2.1.3 Caracterización física del recurso</b><br>La fábrica de producción de Aroma Ecuador, tiene un espacio físico de 85 metros cuadrados, cuenta con maquinaria destinada al procesamiento de cacao y café, esta dividida en 6 áreas: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bodega de materia prima-café</li> <li>• Bodega de materia prima-cacao para evitar contaminación cruzada</li> <li>• Área de clasificación</li> <li>• Área de proceso</li> <li>• Área de empaque</li> <li>• Bodega de producto con lo cual se garantiza inocuidad del producto</li> </ul>  |  |
| <b>2.2 VALOR EXTRÍNSECO</b>   |  |
| <b>2.2.1 Usos actuales del recurso</b><br>Dentro del recurso se realiza investigación para el desarrollo de nuevas fórmulas de productos de chocolatería a partir del uso de cacao fino de aroma, este proviene de varios sectores del país como el noroccidente de la provincia de Pichincha y la región amazonica, en la fábrica se realizan procesos de limpieza de las almendras de cacao, clasificación, refinamiento y moldeado de chocolate.<br>En cuanto al proceso del café, este se realiza de manera industrial para la transformación de café arábigo y robusta, las actividades son tostado, molido y empaquetado de este producto. También se realizan recorridos internos a visitantes de distintas organizaciones que llegan a C&D. |  |
| <b>2.2.2 Uso potencial del recurso</b><br>Visitas guiadas   |  |
| <b>2.2.3 Restricción de uso del recurso</b><br>Se prohíbe la toma de fotografías o grabación de videos dentro del laboratorio   |  |
| <b>2.3 CONSERVACIÓN DEL RECURSO</b>   |  |
| <b>2.3.1 Estado de conservación del recurso</b><br>El recurso se encuentra conservado en vista de que es una fábrica relativamente nueva que lleva tres años de funcionamiento  |  |
| <b>2.3.2 Estado de conservación del entorno</b><br>El entorno del recurso es alterado   |  |

Fuente: Investigación de campo

Realizado por: Alexis Caiza

## 2) Sala de artesanías Paralelo Cero

Tabla 7- 9 Ficha de inventario del recurso interpretativo sala de artesanías Paralelo Cero



Figura 7- 8 Fotografía, sala de exposiciones de artesanías Paralelo Cero

Fuente: Alexis Caiza 2017

| <b>1 IDENTIFICACIÓN DEL RECURSO</b>  |  |
|--|--|
| <b>1.1 CODIFICACIÓN DEL RECURSO</b>  |  |
| <b>1.1.1 Nombre del evaluador</b><br>Alexis Caiza  | <b>1.1.2 Nombre del supervisor</b><br>Ing. Patricia Tierra   |
| <b>1.1.3 Código de ficha</b><br>C&D02  | <b>1.1.4 Fecha de recopilación</b><br>24 enero de 2017   |
| <b>1.2 CLASIFICACIÓN DEL RECURSO</b>   |  |
| <b>1.2.1 Nombre del recurso</b><br>Sala de artesanías Paralelo Cero  | <b>1.2.2 Categoría del recurso</b><br>Manifestaciones Culturales   |
| <b>1.2.3 Tipo de recurso</b><br>Etnografía   | <b>1.2.4 Subtipo</b><br>Artesanías   |
| <b>1.3 UBICACIÓN DEL RECURSO</b>   |  |
| <b>1.3.1 Provincia</b><br>Pichincha  | <b>1.3.2 Cantón</b><br>Quito   |
| <b>1.3.3 Parroquia</b><br>Concepción   | <b>1.3.4 Ubicación geográfica</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Longitud</b> -78.4916</li> <li>• <b>Latitud</b> -0.1528</li> <li>• <b>Altitud</b> 2799 msnm</li> </ul> |
| <b>1.3.5 Nombre distancia del poblado más cercano</b><br>Quito 0km   |  |
| <b>2 CALIDAD DEL RECURSO</b>   |  |
| <b>2.1 VALOR INTRÍNSECO</b>  |  |
| <b>2.1.1 Temperatura del recurso</b><br>13.9°C   | <b>2.1.2 Precipitación</b><br>1273mm anuales   |
| <b>2.1.3 Caracterización física del recurso</b><br>La sala de artesanías tiene un espacio físico de 21 metros cuadrados, donde se exhibe 121 diferentes productos en artesanías que provienen de la costa, sierra y amazonía del Ecuador. Las artesanías que provienen de la costa, llegan desde las provincias de Manabí y Guayas, productos como llaveros, aretes, brazaletes, collares, pulseras y anillos elaborados en tagua y/o fibras |  |

|  |
|--|
| <p>naturales como la toquilla y el sapan, son elaborados por pequeñas asociaciones de artesanos de estos sectores, estos artículos son fruto de la implementación de proyectos de desarrollo que han sido impulsados por C&amp;D. En relación a la sierra se puede encontrar artículos como bolsos y sombreros elaborados en lana de alpaca, utilizando técnicas como el fieltro, también se encuentran artículos como velas, vasos, tazas, tarjetas recicladas y muñecas elaboradas en tela. Estos productos han sido mejorados a través de capacitaciones para el mejoramiento de sus procesos. Desde la amazonía la tienda muestra: ropa, carteras, pulseras, accesorios de hogar, brazaletes y pendientes, elaborados en fibra natural y/o pambil estos son elaborados por artesanos de la nacionalidad Huaorani. En sí, el objetivo de este recurso es impulsar el comercio de los productos que elaboran los artesanos antes mencionados sirviendo como canal de distribución y venta.</p> |
| <p><b>2.2 VALOR EXTRÍNSECO</b></p>   |
| <p><b>2.2.1 Usos actuales del recurso</b><br/>Exhibición y comercialización de las artesanías, a turistas que llegan a C&amp;D</p>   |
| <p><b>2.2.2 Uso potencial del recurso</b><br/>Guianzas interpretativas</p>   |
| <p><b>2.2.3 Restricción de uso del recurso</b><br/>Dentro del recurso no está permitido fumar, ingresar con bebidas alcohólicas o mascotas</p>   |
| <p><b>2.3 CONSERVACIÓN DEL RECURSO</b></p>   |
| <p><b>2.3.1 Estado de conservación del recurso</b><br/>El recurso se encuentra conservado en vista de que es una tienda recientemente adecuada</p>   |
| <p><b>2.3.2 Estado de conservación del entorno</b><br/>El entorno del recurso no se encuentra conservado</p>   |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Alexis Caiza

## 3) Sala de organoléptica del cacao

Tabla 7- 10 Ficha de inventario del recurso interpretativo sala de organoléptica del cacao



Figura 7- 9 Fotografía sala de organoléptica del cacao

Fuente: Alexis Caiza 2017

**1 IDENTIFICACIÓN DEL RECURSO****1.1 CODIFICACIÓN DEL RECURSO**

|   |  |
|---|--|
| <b>1.1.1 Nombre del evaluador</b><br>Alexis Caiza | <b>1.1.2 Nombre del supervisor</b><br>Ing. Patricia Tierra |
| <b>1.1.3 Código de ficha</b><br>C&D03             | <b>1.1.4 Fecha de recopilación</b><br>24 enero de 2017     |

**1.2 CLASIFICACIÓN DEL RECURSO**

|  |  |
|--|--|
| <b>1.2.1 Nombre del recurso</b><br>Sala de organoléptica del cacao | <b>1.2.2 Categoría del recurso</b><br>Manifestaciones Culturales |
| <b>1.2.3 Tipo de recurso</b><br>Etnografía                         | <b>1.2.4 Subtipo</b><br>Artesanías                               |

**1.3 UBICACIÓN DEL RECURSO**

|  |   |
|--|---|
| <b>1.3.1 Provincia</b><br>Pichincha                                | <b>1.3.2 Cantón</b><br>Quito  |
| <b>1.3.3 Parroquia</b><br>Concepción                               | <b>1.3.4 Ubicación geográfica</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Longitud -78.4916</li> <li>• Latitud -0.1528</li> <li>• Altitud 2799 msnm</li> </ul> |
| <b>1.3.5 Nombre distancia del poblado más cercano</b><br>Quito 0km |   |

**2 CALIDAD DEL RECURSO****2.1 VALOR INTRÍNSECO**

|  |   |
|--|---|
| <b>2.1.1 Temperatura del recurso</b><br>13.9°C | <b>2.1.2 Precipitación</b><br>1273mm anuales. |
|--|---|

**2.1.3 Caracterización física del recurso**

La sala organoléptica, es un espacio de 9 metros cuadrados, en este lugar se exhiben más de 200 muestras de cacao y café de diferentes partes del país, la mayoría de estas muestras han llegado

|  |
|--|
| <p>a C&amp;D para ser estudiadas y determinar las características organolépticas (sabores y aromas), también existen muestras de diferentes plantas y especias que muestran los aromas y sabores que estan asociados al cacao, cada una de estas muestras están codificadas, en este punto también se da a conocer el proyecto relacionado, a la elaboración del segundo mapa organoléptico del cacao del Ecuador, el objetivo fue determinar las características organolépticas del cacao de 12 asociaciones de diferentes partes del país.</p> |
| <p><b>2.2 VALOR EXTRÍNSECO</b></p>   |
| <p><b>2.2.1 Usos actuales del recurso</b><br/>         Guianza interpretativa, también es el sitio de preparación previo para el ingreso a la fábrica.</p>   |
| <p><b>2.2.2 Uso potencial del recurso</b><br/>         Guianza interpretativa.</p>   |
| <p><b>2.2.3 Restricción de uso del recurso</b><br/>         Dentro del recurso no está permitido fumar o ingresar con bebidas alcohólicas o mascotas.</p>  |
| <p><b>2.3 CONSERVACIÓN DEL RECURSO</b></p>   |
| <p><b>2.3.1 Estado de conservación del recurso</b><br/>         El recurso se encuentra conservado debido al mantenimiento continuo que recibe</p>   |
| <p><b>2.3.2 Estado de conservación del entorno</b><br/>         El entorno del recurso está alterado</p>   |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Alexis Caiza

## 4) Showroom de Aroma Ecuador

Tabla 7- 11 Ficha de inventario del recurso interpretativo showroom de Aroma Ecuador



Figura 7- 10 Fotografía panorámica, showroom de Aroma Ecuador

Fuente: José Valdivieso, 2016

| <b>1 IDENTIFICACIÓN DEL RECURSO</b>  |  |
|--|--|
| <b>1.1 CODIFICACIÓN DEL RECURSO</b>  |  |
| <b>1.1.1 Nombre del evaluador</b><br>Alexis Caiza  | <b>1.1.2 Nombre del supervisor</b><br>Ing. Patricia Tierra   |
| <b>1.1.3 Código de ficha</b><br>C&D04  | <b>1.1.4 Fecha de recopilación</b><br>24 enero de 2017   |
| <b>1.2 CLASIFICACIÓN DEL RECURSO</b>   |  |
| <b>1.2.1 Nombre del recurso</b><br>Showroom de Aroma Ecuador   | <b>1.2.2 Categoría Del Recurso</b><br>Manifestaciones Culturales   |
| <b>1.2.3 Tipo de recurso</b><br>Realizaciones técnicas y científicas contemporáneas  | <b>1.2.4 Subtipo</b><br>Unidades comerciales   |
| <b>1.3 UBICACIÓN DEL RECURSO</b>   |  |
| <b>1.3.1 Provincia</b><br>Pichincha  | <b>1.3.2 Cantón</b><br>Quito   |
| <b>1.3.3 Parroquia</b><br>Concepción   | <b>1.3.4 Ubicación geográfica</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Longitud</b> -78.4916</li> <li>• <b>Latitud</b> -0.1528</li> <li>• <b>Altitud</b> 2799 msnm</li> </ul> |
| <b>1.3.5 Nombre distancia del poblado más cercano</b><br>Quito 0km   |  |
| <b>2 CALIDAD DEL RECURSO</b>   |  |
| <b>2.1 VALOR INTRÍNSECO</b>  |  |
| <b>2.1.1 Temperatura del recurso</b><br>13.9°C   | <b>2.1.2 Precipitación</b><br>1273mm anuales   |
| <b>2.1.3 Caracterización física del recurso</b><br>El showroom de Aroma Ecuador, es una tienda de 24 metros cuadrados dedicada al expendio de barras y bombones de chocolate en diferentes porcentajes (45 y 65%) de concentración de cacao, otro producto es el café tostado y molido en diferentes presentaciones, también se comercializa regalos elaborados con productos de café y cacao de la marca Aroma. |  |

|  |
|--|
| <p>Por otra parte se comercializan productos orgánicos, que provienen de distintas organizaciones, entre los productos están: miel de cacao, miel de caña, mermeladas hechas a base de frutas exóticas del noroccidente de pichincha, aceite de coco y licores de cacao.</p> |
| <p><b>2.2 VALOR EXTRÍNSECO</b></p>   |
| <p><b>2.2.1 Usos actuales del recurso</b><br/>Comercialización de todos los productos que se exhiben, también funciona como una cafetería que está abierta al público de lunes a sábado de 8 a 18:00.</p>  |
| <p><b>2.2.2 Uso potencial del recurso</b><br/>Guianza interpretativa</p>   |
| <p><b>2.2.3 Restricción de uso del recurso</b><br/>Dentro del recurso no está permitido fumar o ingresar con bebidas alcohólicas o mascotas</p>  |
| <p><b>2.3 CONSERVACIÓN DEL RECURSO</b></p>   |
| <p><b>2.3.1 Estado de conservación del recurso</b><br/>El recurso se encuentra conservado debido al mantenimiento continuo que recibe</p>  |
| <p><b>2.3.2 Estado de conservación del entorno</b><br/>El entorno del recurso no se encuentra conservado</p>   |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Alexis Caiza

## b. Recursos interpretativos de Finca Montaña Aventura

### 1) Elaboración artesanal de chocolate

**Tabla 7- 12** Ficha de inventario del recurso interpretativo elaboración artesanal de chocolate



**Figura 7- 11** Fotografía tostado artesanal de almendras de cacao

Fuente: Alexis Caiza, 2017

| <b>1 IDENTIFICACIÓN DEL RECURSO</b>  |  |
|--|--|
| <b>1.1 CODIFICACIÓN DEL RECURSO</b>  |  |
| <b>1.1.1 Nombre del evaluador</b><br>Alexis Caiza  | <b>1.1.2 Nombre del supervisor</b><br>Ing. Patricia Tierra   |
| <b>1.1.3 Código de ficha</b><br>FMA01  | <b>1.1.4 Fecha de recopilación</b><br>28 de enero de 2017  |
| <b>1.2 CLASIFICACIÓN DEL RECURSO</b>   |  |
| <b>1.2.1 Nombre del recurso</b><br>Elaboración artesanal de chocolate  | <b>1.2.2 Categoría del recurso</b><br>Manifestaciones Culturales   |
| <b>1.2.3 Tipo de recurso</b><br>Etnografía   | <b>1.2.4 Subtipo</b><br>Comidas y bebidas típicas  |
| <b>1.3 UBICACIÓN DEL RECURSO</b>   |  |
| <b>1.3.1 Provincia</b><br>Pichincha  | <b>1.3.2 Cantón</b><br>Puerto Quito  |
| <b>1.3.3 Recinto</b><br>Unidos Venceremos  | <b>1.3.4 Ubicación geográfica</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Longitud</b> 0699241</li> <li>• <b>Latitud</b> 0011540</li> <li>• <b>Altitud</b> 169 msnm</li> </ul> |
| <b>1.3.5 Nombre distancia del poblado más cercano</b><br>Se encuentra ubicado a 7 kilómetros de Puerto Quito |  |
| <b>2 CALIDAD DEL RECURSO</b>   |  |
| <b>2.1 VALOR INTRÍNSECO</b>  |  |
| <b>2.1.1 Temperatura del recurso</b><br>25°C   | <b>2.1.2 Precipitación</b><br>1000 a 2000 mm anuales   |
| <b>2.1.3 Caracterización física del recurso</b>  |  |

|  |
|--|
| <p>La elaboración artesanal del chocolate, se realiza en las instalaciones de finca Montaña Aventura, específicamente en una cabaña de 28 metros cuadrados, que ha sido construida con materiales de la zona, los elementos para la elaboración del chocolate son completamente tradicionales, en este proceso se hace uso de: 1 molino corona tradicional manual, 1 cocina de leña, 1 tiesto de barro, utensilios de madera. El proceso consiste en tostar a fuego lento las almendras de cacao, hasta que se pueda percibir el aroma característico del mismo, el tostado tarda de 15 a 20 minutos dependiendo la intensidad del fuego, después las almendras tostadas son peladas de forma manual, entonces inicia el molido mediante el cual se obtienen nibs de cacao, los nibs son depositados en un recipiente de barro, donde, durante 20 minutos se debe ir batiendo de forma uniforme para obtener el chocolate, a esta solución se le agrega azúcar, leche y canela, al final esta mezcla es servida acompañada de frutas a los visitantes.</p> |
| <p><b>2.2 VALOR EXTRÍNSECO</b></p>   |
| <p><b>2.2.1 Usos actuales del recurso</b><br/>Consumo familiar y demostración a visitantes esporádicos que llegan a la finca, esta actividad está disponible a los visitantes de miércoles a domingo de 10:00 a 16:00</p>  |
| <p><b>2.2.2 Uso potencial del recurso</b><br/>Actividades de interpretación.</p>   |
| <p><b>2.2.3 Restricción de uso del recurso</b><br/>Durante la elaboración del chocolate artesanal está prohibido fumar, o manipular los equipos para la preparación del chocolate sin supervisión.</p>   |
| <p><b>2.3 CONSERVACIÓN DEL RECURSO</b></p>   |
| <p><b>2.3.1 Estado de conservación del recurso</b><br/>El recurso se encuentra conservado, debido a que actualmente la producción cacaotera se ha incrementado, los propietarios de las fincas además de cultivar cacao, se han enfocado en asociar esta actividad tradicional con el turismo.</p>   |
| <p><b>2.3.2 Estado de conservación del entorno</b><br/>El entorno del recurso es un bosque nublado que está en proceso de recuperación, debido a que en décadas pasadas el bosque fue talado para sustituirlo por cultivos, sin embargo esta práctica se ha ido perdiendo, esto ha dado paso a un proceso de recuperación natural.</p>   |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Alexis Caiza

## 2) Parcelas de producción de cacao nacional fino de aroma y CCN51.

**Tabla 7- 13** Ficha de inventario del recurso interpretativo parcelas de producción de cacao nacional fino de aroma y CCN51



**Figura 7- 12** Fotografía vista frontal de parcelas de producción de cacao

Fuente: Alexis Caiza 2017

| <b>1 IDENTIFICACIÓN DEL RECURSO</b>  |  |
|--|--|
| <b>1.1 CODIFICACIÓN DEL RECURSO</b>  |  |
| <b>1.1.1 Nombre del evaluador</b><br>Alexis Caiza  | <b>1.1.2 Nombre del supervisor</b><br>Ing. Patricia Tierra   |
| <b>1.1.3 Código de ficha</b><br>FMA02  | <b>1.1.4 Fecha de recopilación</b><br>28 de enero de 2017  |
| <b>1.2 CLASIFICACIÓN DEL RECURSO</b>   |  |
| <b>1.2.1 Nombre del recurso</b><br>Parcelas de producción de cacao Nacional Fino de Aroma y CCN51                        | <b>1.2.2 Categoría del recurso</b><br>Manifestaciones Culturales   |
| <b>1.2.3 Tipo de recurso</b><br>Realizaciones técnicas y científicas   | <b>1.2.4 Subtipo</b><br>Explotaciones agropecuarias  |
| <b>1.3 UBICACIÓN DEL RECURSO</b>   |  |
| <b>1.3.1 Provincia</b><br>Pichincha  | <b>1.3.2 Cantón</b><br>Puerto Quito  |
| <b>1.3.3 Recinto</b><br>Unidos Venceremos  | <b>1.3.4 Ubicación geográfica</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Longitud</b> 0699241</li> <li>• <b>Latitud</b> 0011540</li> <li>• <b>Altitud</b> 169 msnm</li> </ul> |
| <b>1.3.5 Nombre distancia del poblado más cercano</b><br>Se encuentra ubicado a 7 kilómetros del poblado de Puerto Quito |  |
| <b>2 CALIDAD DEL RECURSO</b>   |  |
| <b>2.1 VALOR INTRÍNSECO</b>  |  |
| <b>2.1.1 Temperatura del recurso</b><br>25°C   | <b>2.1.2 Precipitación</b><br>1000 a 2000 mm anuales   |
| <b>2.1.3 Caracterización física del recurso</b>  |  |

|   |
|---|
| <p>Las parcelas de cultivo de cacao comprenden una extensión de 3 ha, con un aproximado de 1500 árboles de cacao distribuidos entre las variedades de Nacional Fino de Aroma y CCN51, estas parcelas se encuentran en un ecosistema de bosque nublado del noroccidente, el terreno muestra una pendiente casi pronunciada, el cultivo de cacao muestra falta de cuidado, también es posible encontrar en el cultivo señales de enfermedades fungosas como monilla y escoba de bruja, aunque se controla de forma manual estas enfermedades, se evidencia una baja producción, la cosecha se lleva a cabo cada 15 días. En la zona de cultivo también es posible encontrar varias plantas frutales propias de la zona.</p> |
| <p><b>2.2 VALOR EXTRÍNSECO</b></p>  |
| <p><b>2.2.1 Usos actuales del recurso</b><br/>Consumo familiar y comercialización del cacao, materia prima para la elaboración de chocolate artesanal.</p>  |
| <p><b>2.2.2 Uso potencial del recurso</b><br/>Actividades de interpretación.</p>  |
| <p><b>2.2.3 Restricción de uso del recurso</b><br/>Se prohíbe la extracción de especies.</p>  |
| <p><b>2.3 CONSERVACIÓN DEL RECURSO</b></p>  |
| <p><b>2.3.1 Estado de conservación del recurso</b><br/>El recurso está en proceso de deterioro.</p>   |
| <p><b>2.3.2 Estado de conservación del entorno</b><br/>El entorno del recurso es un ecosistema de bosque nublado que está en proceso de recuperación, ya que en décadas pasadas el bosque fue talado para sustituirlo por cultivos, sin embargo esta práctica se ha ido perdiendo, esto ha dado paso a un proceso de recuperación natural.</p>  |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Alexis Caiza

### 3) Planta procesadora de quesos y mermeladas

**Tabla 7- 14** Ficha de inventario del recurso interpretativo planta procesadora de quesos y mermeladas



**Figura 7- 13** Fotografía elaboración de quesos

Fuente: Alexis Caiza, 2017

| <b>1 IDENTIFICACIÓN DEL RECURSO</b>  |  |
|--|--|
| <b>1.1 CODIFICACIÓN DEL RECURSO</b>  |  |
| <b>1.1.1 Nombre del evaluador</b><br>Alexis Caiza  | <b>1.1.2 Nombre del supervisor</b><br>Ing. Patricia Tierra   |
| <b>1.1.3 Código de ficha</b><br>FMA03  | <b>1.1.4 Fecha de recopilación</b><br>28 de enero de 2017  |
| <b>1.2 CLASIFICACIÓN DEL RECURSO</b>   |  |
| <b>1.2.1 Nombre del recurso</b><br>Planta procesadora de quesos y mermeladas   | <b>1.2.2 Categoría del recurso</b><br>Manifestaciones Culturales   |
| <b>1.2.3 Tipo de recurso</b><br>Realizaciones técnicas y científicas   | <b>1.2.4 Subtipo</b><br>Explotaciones industriales   |
| <b>1.3 UBICACIÓN DEL RECURSO</b>   |  |
| <b>1.3.1 Provincia</b><br>Pichincha  | <b>1.3.2 Cantón</b><br>Puerto Quito  |
| <b>1.3.3 Recinto</b><br>Unidos Venceremos  | <b>1.3.4 Ubicación geográfica</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Longitud</b> 0699241</li> <li>• <b>Latitud</b> 0011540</li> <li>• <b>Altitud</b> 169 msnm</li> </ul> |
| <b>1.3.5 Nombre distancia del poblado más cercano</b><br>Se encuentra ubicado a 7 kilómetros del poblado de Puerto Quito                 |  |
| <b>2 CALIDAD DEL RECURSO</b>   |  |
| <b>2.1 VALOR INTRÍNSECO</b>  |  |
| <b>2.1.1 Temperatura del recurso</b><br>25°C   | <b>2.1.2 Precipitación</b><br>1000 a 2000 mm anuales   |
| <b>2.1.3 Caracterización física del recurso</b><br>Este es un espacio donde el propietario de la finca elabora a pequeña escala quesos y |  |

|  |
|--|
| <p>mermeladas de distintos tipos, entre ellos están: queso de mesa con especies, mermelada de jack fruit, maracuyá y arazá, también se produce miel de cacao, la producción de quesos es baja entre 5 o 10 quesos semanales, las mermeladas y miel se elabora mensualmente o cuando existan pedidos específicos.</p> <p>En cuanto a la estructura de la planta se evidencia falta de mantenimiento, ya que se puede observar ventanales rotos, mallas de seguridad deterioradas que no cumplen su función, equipos en cierta parte oxidados, y un manejo de plagas poco efectivo.</p> <p>Los productos elaborados dentro de la planta no cuentan con registro sanitario, aunque ya se ha iniciado un proceso para obtenerlo.</p> |
| <p><b>2.2 VALOR EXTRÍNSECO</b></p>   |
| <p><b>2.2.1 Usos actuales del recurso</b><br/>Elaboración de mermeladas, quesos y miel de caña</p>   |
| <p><b>2.2.2 Uso potencial del recurso</b><br/>Actividades de interpretación</p>  |
| <p><b>2.2.3 Restricción de uso del recurso</b><br/>No se puede fumar o ingerir bebidas alcohólicas dentro de la planta<br/>Está prohibido el uso de elementos químicos no autorizados, cuando la planta está en funcionamiento.</p>  |
| <p><b>2.3 CONSERVACIÓN DEL RECURSO</b></p>   |
| <p><b>2.3.1 Estado de conservación del recurso</b><br/>La planta se encuentra en proceso de deterioro, dadas las condiciones de humedad han hecho que ciertas máquinas se oxiden, existe un no tan efectivo control de plagas.</p>   |
| <p><b>2.3.2 Estado de conservación del entorno</b><br/>El entorno del recurso es un ecosistema de bosque nublado que está en proceso de recuperación, ya que en décadas pasadas el bosque fue talado para sustituirlo por cultivos, sin embargo esta práctica se ha ido perdiendo, esto ha dado paso a un proceso de recuperación natural.</p>   |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Alexis Caiza

c. Recursos interpretativos de Finca Yaussa

1) Plantación de cacao nacional fino de aroma y CCN51

**Tabla 7- 15** Ficha de inventario del recurso interpretativo plantación de cacao nacional fino de aroma y CCN51



**Figura 7- 14** Fotografía planta de cacao nacional fino de aroma

Fuente: Alexis Caiza, 2017

| <b>1 IDENTIFICACIÓN DEL RECURSO</b>  |  |
|--|--|
| <b>1.1 CODIFICACIÓN DEL RECURSO</b>  |  |
| <b>1.1.1 Nombre del evaluador</b><br>Alexis Caiza  | <b>1.1.2 Nombre del supervisor</b><br>Ing. Patricia Tierra   |
| <b>1.1.3 Código de ficha</b><br>FY01   | <b>1.1.4 Fecha de recopilación</b><br>28 de enero de 2017  |
| <b>1.2 CLASIFICACIÓN DEL RECURSO</b>   |  |
| <b>1.2.1 Nombre del recurso</b><br>Plantación de cacao nacional fino de aroma y CCN51                        | <b>1.2.2 Categoría del recurso</b><br>Manifestaciones Culturales   |
| <b>1.2.3 Tipo de recurso</b><br>Realizaciones técnicas y científicas   | <b>1.2.4 Subtipo</b><br>Explotaciones agropecuarias  |
| <b>1.3 UBICACIÓN DEL RECURSO</b>   |  |
| <b>1.3.1 Provincia</b><br>Pichincha  | <b>1.3.2 Cantón</b><br>Puerto Quito  |
| <b>1.3.3 Recinto</b><br>Unidos Venceremos  | <b>1.3.4 Ubicación geográfica</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Longitud</b> 0699241</li> <li>• <b>Latitud</b> 0011540</li> <li>• <b>Altitud</b> 169 msnm</li> </ul> |
| <b>1.3.5 Nombre distancia del poblado más cercano</b><br>Se encuentra ubicado a 9 kilómetros de Puerto Quito |  |
| <b>2 CALIDAD DEL RECURSO</b>   |  |
| <b>2.1 VALOR INTRÍNSECO</b>  |  |
| <b>2.1.1 Temperatura del recurso</b><br>25°C   | <b>2.1.2 Precipitación</b><br>1000 a 2000 mm anuales   |
| <b>2.1.3 Caracterización física del recurso</b>  |  |

|  |
|--|
| <p>La plantación de cacao nacional fino de aroma y CCN 51, comprende 4 hectáreas, las cuales muestran un acertado manejo del cultivo, la producción anual por hectárea de cacao está entre los 25-30 quintales, el manejo del cultivo es totalmente orgánico, el control de plagas y enfermedades se realiza de forma manual, la cosecha de las mazorcas de cacao se realiza cada 15 días, en este caso para la cosecha se va realizando los cortes de las mazorcas con cuidado de no dañar la yema que une al pedúnculo con el tallo, para evitar la pérdida de la producción cacaotera.</p> <p>Las mazorcas cosechadas se amontonan, teniendo en cuenta que se debe ir separando las mazorcas que presenten signos de enfermedades o ir separando por tipos de cacao.</p> <p>El producto que se obtiene de esta finca se destina a la comercialización.</p> <p>El tratamiento post cosecha consiste en la separación de las almendras de cacao de la mazorca, para dar paso a la fermentación del cacao en cajas de laurel con orificios en el fondo, las fermentadoras están distribuidas en forma de escalera para ir removiendo el cacao de acuerdo al nivel de fermentación que se alcance, en los cajones también se logra que los líquidos se separen de las almendras de cacao y drenen fácilmente, la fermentación es un paso importante donde se eleva la temperatura del cacao a más de 40 grados centígrados, con el propósito de matar al embrión y así lograr que se desarrollen procesos químicos, mediante los cuales se resaltan los aromas y sabores característicos del cacao, este proceso tarda entre 5 y 6 días durante este tiempo el cacao permanece tapado con hojas de bijao o plátano que ayudan en la fermentación. Después continúa el proceso de secado, que se realiza en una marquesina de 20 metros cuadrados, en esta parte las almendras fermentadas se extienden sobre unas camas hechas con malla ubicadas a un metro del suelo, el proceso de secado tarda entre 6 y 7 días de acuerdo a las condiciones climáticas o hasta que las almendras hayan reducido la humedad hasta un 7%.</p> <p>Las almendras secas se almacenan en sacos de yute para la comercialización.</p> |
| <p><b>2.2 VALOR EXTRÍNSECO</b></p>   |
| <p><b>2.2.1 Usos actuales del recurso</b><br/>Cultivo del cacao</p>  |
| <p><b>2.2.2 Uso potencial del recurso</b><br/>Actividades de interpretación</p>  |
| <p><b>2.2.3 Restricción de uso del recurso</b><br/>Dentro del recurso está prohibido el uso de agroquímicos, la manipulación de las plantas por personas ajenas a la finca y propagación de otras variedades de especies vegetales ajenas al cacao.</p>  |
| <p><b>2.3 CONSERVACIÓN DEL RECURSO</b></p>   |
| <p><b>2.3.1 Estado de conservación del recurso</b><br/>El recurso se encuentra totalmente conservado debido al excelente manejo que recibe por parte de los trabajadores de la finca.</p>  |
| <p><b>2.3.2 Estado de conservación del entorno</b><br/>El entorno del recurso es un ecosistema de bosque nublado que está en proceso de recuperación, ya que en décadas pasadas el bosque fue talado para sustituirlo por cultivos, sin embargo esta práctica se ha ido perdiendo, esto ha dado paso a un proceso de recuperación natural.</p>   |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Alexis Caiza

## 2) Fábrica miel de caña y mermeladas

Tabla 7- 16 Ficha de inventario del recurso interpretativo fábrica miel de caña y mermeladas



Figura 7- 15 Fotografía área de molienda de caña de azúcar

Fuente: Alexis Caiza, 2017

**1 IDENTIFICACIÓN DEL RECURSO****1.1 CODIFICACIÓN DEL RECURSO**

|   |  |
|---|--|
| <b>1.1.1 Nombre del evaluador</b><br>Alexis Caiza | <b>1.1.2 Nombre del supervisor</b><br>Ing. Patricia Tierra |
| <b>1.1.3 Código de ficha</b><br>FY02              | <b>1.1.4 Fecha de recopilación</b><br>28 de enero de 2017  |

**1.2 CLASIFICACIÓN DEL RECURSO**

|   |  |
|---|--|
| <b>1.2.1 Nombre del recurso</b><br>Fábrica de miel de caña y mermeladas | <b>1.2.2 Categoría del recurso</b><br>Manifestaciones Culturales |
| <b>1.2.3 Tipo de recurso</b><br>Realizaciones técnicas y científicas    | <b>1.2.4 Subtipo</b><br>Explotaciones industriales               |

**1.3 UBICACIÓN DEL RECURSO**

|   |  |
|---|--|
| <b>1.3.1 Provincia</b><br>Pichincha       | <b>1.3.2 Cantón</b><br>Puerto Quito  |
| <b>1.3.3 Recinto</b><br>Unidos Venceremos | <b>1.3.4 Ubicación geográfica</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Longitud</b> 0699241</li> <li>• <b>Latitud</b> 0011540</li> <li>• <b>Altitud</b> 169 msnm</li> </ul> |

**1.3.5 Nombre distancia del poblado más cercano**  
Se encuentra ubicado a 9 kilómetros del poblado de Puerto Quito

**2 CALIDAD DEL RECURSO****2.1 VALOR INTRÍNSECO**

|  |  |
|--|--|
| <b>2.1.1 Temperatura del recurso</b><br>25°C | <b>2.1.2 Precipitación</b><br>1000 a 2000 mm anuales |
|--|--|

**2.1.3 Caracterización física del recurso**

La fábrica de miel de caña y mermeladas, ocupa un espacio de construcción de 600 metros cuadrados, la estructura es de una sola planta, fue construida hace un año, en esta fábrica se

|  |
|--|
| <p>procesa miel de caña, mermeladas de diferentes frutos como: jack fruit, arazá, mandarina y guineo. La marca comercial de estos productos es Yaussa, el volumen de producción actualmente es en lotes de 500 unidades de cada tipo de mermelada y miel de caña de 300 gramos cada 15 días. El mercado en el cual se comercializan estos productos, es la provincia de Pichincha, sin embargo están en proceso de apertura de mercados a nivel nacional. La materia prima para la elaboración de la miel de caña proviene de la misma finca y de la parroquia Pacto localizada a 1 hora al noroccidente de Quito, para las mermeladas se utiliza la producción frutícola de la finca, también se adquiere frutas de pequeños productores de la zona. La fábrica está en proceso de certificación de la norma HACCP, la cual garantiza la inocuidad en la elaboración de productos alimenticios.</p> |
| <p><b>2.2 VALOR EXTRÍNSECO</b></p>   |
| <p><b>2.2.1 Usos actuales del recurso</b><br/>Producción de miel de caña y mermeladas</p>  |
| <p><b>2.2.2 Uso potencial del recurso</b><br/>Actividades de interpretación</p>  |
| <p><b>2.2.3 Restricción de uso del recurso</b><br/>Dentro del recurso está prohibido la toma de fotografías y grabación de videos, no se puede ingresar sin previa autorización, está prohibido el ingreso con alimentos. Las visitas sólo se pueden hacer en la zona de envasado y almacenamiento de los productos.</p>   |
| <p><b>2.3 CONSERVACIÓN DEL RECURSO</b></p>   |
| <p><b>2.3.1 Estado de conservación del recurso</b><br/>El recurso se encuentra totalmente conservado, ya que es una fábrica nueva y que recibe un mantenimiento adecuado.</p>  |
| <p><b>2.3.2 Estado de conservación del entorno</b><br/>El entorno del recurso es un ecosistema de bosque nublado que está en proceso de recuperación, ya que en décadas pasadas el bosque fue talado para sustituirlo por cultivos, sin embargo esta práctica se ha ido perdiendo, esto ha dado paso a un proceso de recuperación natural.</p>   |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Alexis Caiza

### 3) Plantación de especies frutales exóticas

**Tabla 7- 17** Ficha de inventario recurso interpretativo plantación de especies frutales exóticas



**Figura 7- 16** Fotografías plantas frutales

Fuente: Alexis Caiza, 2017

| 1 IDENTIFICACIÓN DEL RECURSO   |  |
|--|--|
| 1.1 CODIFICACIÓN DEL RECURSO   |  |
| <b>1.1.1 Nombre del evaluador</b><br>Alexis Caiza  | <b>1.1.2 Nombre del supervisor</b><br>Ing. Patricia Tierra   |
| <b>1.1.3 Código de ficha</b><br>FY03   | <b>1.1.4 Fecha de recopilación</b><br>28 de enero de 2017  |
| 1.2 CLASIFICACIÓN DEL RECURSO  |  |
| <b>1.2.1 Nombre del recurso</b><br>Plantación de especies frutales exóticas  | <b>1.2.2 Categoría del recurso</b><br>Manifestaciones Culturales   |
| <b>1.2.3 Tipo de recurso</b><br>Realizaciones técnicas y científicas   | <b>1.2.4 Subtipo</b><br>Explotaciones agropecuarias  |
| 1.3 UBICACIÓN DEL RECURSO  |  |
| <b>1.3.1 Provincia</b><br>Pichincha  | <b>1.3.2 Cantón</b><br>Puerto Quito  |
| <b>1.3.3 Recinto</b><br>Unidos Venceremos  | <b>1.3.4 Ubicación geográfica</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Longitud</b> 0699241</li> <li>• <b>Latitud</b> 0011540</li> <li>• <b>Altitud</b> 169 msnm</li> </ul> |
| <b>1.3.5 Nombre distancia del poblado más cercano</b><br>Se encuentra ubicado a 9 kilómetros de Puerto Quito   |  |
| 2 CALIDAD DEL RECURSO  |  |
| 2.1 VALOR INTRÍNSECO   |  |
| <b>2.1.1 Temperatura del recurso</b><br>25°C   | <b>2.1.2 Precipitación</b><br>1000 a 2000 mm anuales   |
| <b>2.1.3 Caracterización física del recurso</b><br>La plantación de especies frutales exóticas ocupa una hectárea dentro de la finca, está localizada en el ala izquierda de la finca, en esta plantación se puede encontrar 28 especies frutales: Naranja Washington ( <i>Citrus cinensis</i> ), Limón Tahiti o sin semilla ( <i>Citrus latifolia</i> ), Guanábana ( <i>Annona muricata</i> ), Caimito o cauge ( <i>Chrysophyllum cainito</i> ), Salak o Piel de serpiente ( <i>Salacca zalacca</i> ), Noni ( <i>Morinda citrifolia</i> ), Pomarrosa o pera asiática ( <i>Syzygium jambos</i> ), Grosella ( <i>Phyllanthus acidus</i> ), Chicle ( <i>Pouteria caimito</i> ), Sacha inchi ( <i>Plukenetia volubilis</i> ), Guayusa ( <i>Ilex guayusa</i> ), Chirimoya ( <i>Annona Cherimola</i> ), Achotillo ( <i>Nephelium lappaceum</i> ), |  |

|  |
|--|
| <p>Tamarindo (<i>Tamarindus indica</i>), Milagrosa (<i>Synsepalum dulcificum</i>), Mandarina (<i>Citrus nobilis</i>), Guaba (<i>Inga feuillei</i>), Macadamia (<i>Macadamia integrifolia</i>), Guayaba (<i>Psidium guajava</i>), Mamey (<i>Mammea americana</i>), Naranja agria (<i>Citrus aurantium</i>), Madroño (<i>Arbutus unedo</i>), Jackfruit (<i>Artocarpus heterophyllus</i>), Mango (<i>Mangifera indica</i>), Zapote (<i>Casimiroa edulis</i>), Borojó (<i>Alibertia patinoi</i>), Arazá (<i>Eugenia stipitata</i>), Grosella china (<i>Averrhoa bilimbi</i>). De las especies descritas la mayoría se encuentra en su etapa de producción durante casi todo el año. Comprende un atractivo para los visitantes ya que la plantación se encuentra conservada y apta para actividades de interpretación.</p> |
| <p><b>2.2 VALOR EXTRÍNSECO</b></p>   |
| <p><b>2.2.1 Usos actuales del recurso</b><br/>Cultivo de especies frutales y fuente de materia prima para la fábrica de mermeladas</p>   |
| <p><b>2.2.2 Uso potencial del recurso</b><br/>Actividades de interpretación<br/>Camping<br/>Observación de aves</p>  |
| <p><b>2.2.3 Restricción de uso del recurso</b><br/>Se prohíbe el ingreso de grupos de más de 10 personas simultáneamente<br/>Para grupos mayores a 10 personas, se divide en pequeños grupos</p>   |
| <p><b>2.3 CONSERVACIÓN DEL RECURSO</b></p>   |
| <p><b>2.3.1 Estado de conservación del recurso</b><br/>El recurso se encuentra totalmente conservado debido al excelente manejo que recibe por parte de los trabajadores de la finca</p>   |
| <p><b>2.3.2 Estado de conservación del entorno</b><br/>El entorno del recurso es un ecosistema de bosque nublado que está en proceso de recuperación, ya que en décadas pasadas el bosque fue talado para sustituirlo por cultivos, sin embargo esta práctica se ha ido perdiendo, esto ha dado paso a un proceso de recuperación natural.</p>   |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Alexis Caiza

## 4) Ficha de inventario del recurso interpretativo Plantación de caña de azúcar

Tabla 7- 18 Ficha de inventario del recurso interpretativo plantación de caña de azúcar



Figura 7- 17 Fotografía plantación de caña de azúcar

Fuente: Alexis Caiza, 2017

| <b>1 IDENTIFICACIÓN DEL RECURSO</b>  |  |
|--|--|
| <b>1.1 CODIFICACIÓN DEL RECURSO</b>  |  |
| <b>1.1.1 Nombre del evaluador</b><br>Alexis Caiza  | <b>1.1.2 Nombre del supervisor</b><br>Ing. Patricia Tierra   |
| <b>1.1.3 Código de ficha</b><br>FY04   | <b>1.1.4 Fecha de recopilación</b><br>28 de enero de 2017  |
| <b>1.2 CLASIFICACIÓN DEL RECURSO</b>   |  |
| <b>1.2.1 Nombre del recurso</b><br>Plantación de caña de azúcar  | <b>1.2.2 Categoría del recurso</b><br>Manifestaciones Culturales   |
| <b>1.2.3 Tipo de recurso</b><br>Realizaciones técnicas y científicas   | <b>1.2.4 Subtipo</b><br>Explotaciones agropecuarias  |
| <b>1.3 UBICACIÓN DEL RECURSO</b>   |  |
| <b>1.3.1 Provincia</b><br>Pichincha  | <b>1.3.2 Cantón</b><br>Puerto Quito  |
| <b>1.3.3 Recinto</b><br>Unidos Venceremos  | <b>1.3.4 Ubicación geográfica</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Longitud</b> 0699241</li> <li>• <b>Latitud</b> 0011540</li> <li>• <b>Altitud</b> 169 msnm</li> </ul> |
| <b>1.3.5 Distancia del poblado más cercano</b><br>Se encuentra ubicado a 9 kilómetros de Puerto Quito  |  |
| <b>2 CALIDAD DEL RECURSO</b>   |  |
| <b>2.1 VALOR INTRÍNSECO</b>  |  |
| <b>2.1.1 Temperatura del recurso</b><br>25°C   | <b>2.1.2 Precipitación</b><br>1000 a 2000 mm anuales   |
| <b>2.1.3 Caracterización física del recurso</b><br>El recurso plantación de caña de azúcar, ocupa una hectárea dentro de la finca, está localizada |  |

|  |
|--|
| <p>junto a la fábrica de miel de caña y mermeladas, en este recurso se puede encontrar caña de azúcar <i>Sacharum officinarum</i>, la caña de azúcar se propaga a través de tallos, al momento de la siembra se debe considerar que la plantación reciba la mayor cantidad de luz solar, el tiempo de maduración de la plantación oscila entre 10 y 12 meses, la plantación no cuenta con sistemas de riego debido a la alta pluviosidad del sector.</p> |
| <p><b>2.2 VALOR EXTRÍNSECO</b></p>   |
| <p><b>2.2.1 Usos actuales del recurso</b><br/>Actualmente del recurso se obtiene la materia prima para elaborar la miel de caña</p>  |
| <p><b>2.2.2 Uso potencial del recurso</b><br/>Actividades de interpretación</p>  |
| <p><b>2.2.3 Restricción de uso del recurso</b><br/>Se prohíbe el ingreso de grupos de más de 10 personas simultáneamente.<br/>Está prohibido el uso de químicos para el manejo del cultivo</p>   |
| <p><b>2.3 CONSERVACIÓN DEL RECURSO</b></p>   |
| <p><b>2.3.1 Estado de conservación del recurso</b><br/>El recurso se encuentra totalmente conservado debido al excelente manejo que recibe por parte de los trabajadores de la finca</p>   |
| <p><b>2.3.2 Estado de conservación del entorno</b><br/>El entorno del recurso es un ecosistema de bosque nublado que está en proceso de recuperación, ya que en décadas pasadas el bosque fue talado para sustituirlo por cultivos, sin embargo esta práctica se ha ido perdiendo, esto ha dado paso a un proceso de recuperación natural.</p>   |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Alexis Caiza

## B. ÍNDICE DE POTENCIAL INTERPRETATIVO DE LOS RECURSOS NATURALES Y/O CULTURALES DE LOS SITIOS DE VISITA DE LA RUTA DEL CACAO

### 1. Determinación del índice de potencial interpretativo (IPI) para los recursos del centro de interpretación de C&D

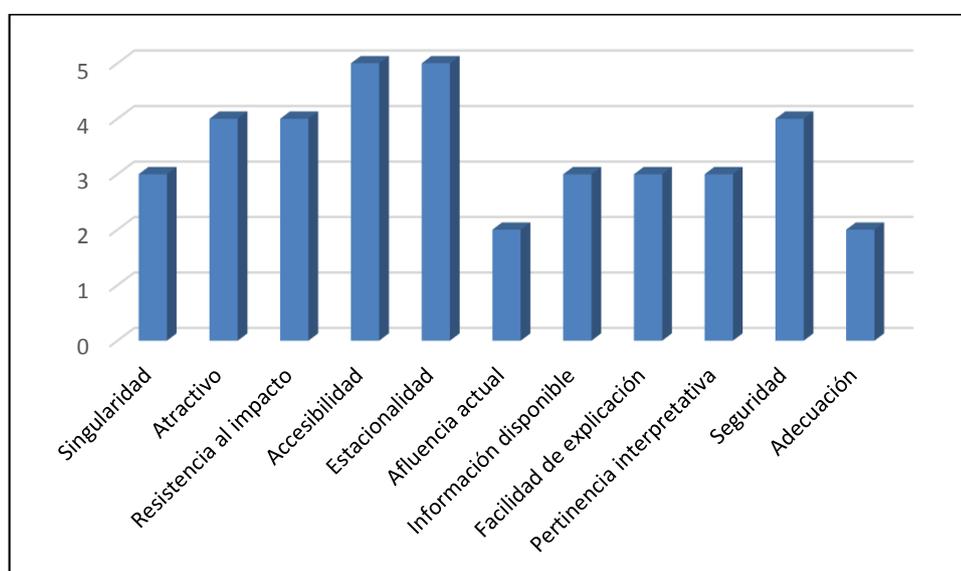
#### a. Fábrica de producción de chocolates y café Aroma Ecuador

**Tabla 7- 19** Cuadro de valoración del IPI fábrica de producción de chocolates y café Aroma Ecuador

| <b>FÁBRICA DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATES Y CAFÉ AROMA ECUADOR</b> |                   |
|---|-------------------|
| <b>PARÁMETRO</b>  | <b>PUNTUACIÓN</b> |
| Singularidad  | 3                 |
| Atractivo   | 4                 |
| Resistencia al impacto  | 4                 |
| Accesibilidad   | 5                 |
| Estacionalidad  | 5                 |
| Afluencia actual  | 2                 |
| Información disponible  | 3                 |
| Facilidad de explicación  | 3                 |
| Pertinencia interpretativa                                      | 3                 |
| Seguridad   | 4                 |
| Adecuación  | 2                 |
| <b>SUMATORIA</b>  | <b>38</b>         |
| <b>RANGO</b>  | <b>0.69</b>       |
| <b>VALORACIÓN</b>   | <b>ALTO</b>       |

Fuente: Investigación de campo

Realizado por: Alexis Caiza



**Figura 7- 18** IPI fábrica de producción de chocolate y café Aroma Ecuador

Realizado por: Alexis Caiza

El resultado del índice de potencial interpretativo aplicado al recurso, arrojó un total de 38/55 puntos, con un rango de 0.69 equivalente a una valoración **ALTA**, esto demostró que **EL RECURSO CUENTA CON RASGOS ADECUADOS PARA SER INTERPRETADO**. La calificación que alcanzó el recurso se justifica de la siguiente manera: la fábrica productora de chocolates y café de Aroma Ecuador es la única en el sector norte de Quito; por otra parte el atractivo de ésta fábrica está reflejado en el interés que ha despertado en visitantes de organizaciones públicas y privadas a nivel nacional; la estructura de la fábrica no se vería alterada, si llegara a existir un flujo intensivo de visitantes; la accesibilidad del recurso despuntó ya que la fábrica no muestra pendiente alguna; la fábrica de café y chocolate de aroma está abierta al público a lo largo del año excepto sábados domingos y feriados, sin embargo se están implementando acciones para que el recurso pueda ser abierto al público en general; al momento la afluencia de visitantes a la fábrica es mínima condicionada por representantes de organizaciones públicas y privadas que llegan a fundación Conservación & Desarrollo; en cuanto a la información que existe sobre la fábrica es limitada sin embargo esta muestra ser de calidad lo cual puede ser aprovechado para transmitir al visitante sin embargo esta información hay que traducirla a lenguaje sencillo para que pueda ser comprendida por los visitantes; la pertinencia interpretativa podría estar enmarcada en el contexto del entorno aunque podría alterar ciertos valores; la visita al recurso no representa un riesgo eminente para el visitante, se debe tomar en cuenta que los equipos de la fábrica no deben ser manipulados por los visitantes.

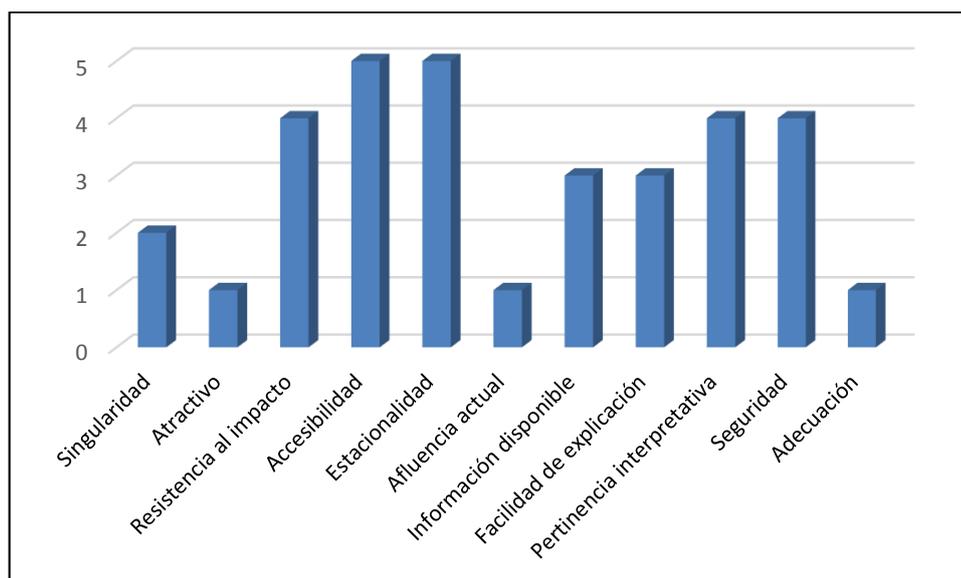
**b. Sala de artesanías de Paralelo Cero**

**Tabla 7- 20** Cuadro de valoración del IPI sala de artesanías Paralelo Cero

| <b>SALA DE ARTESANÍAS</b>  |                   |
|----------------------------|-------------------|
| <b>PARÁMETRO</b>           | <b>PUNTUACIÓN</b> |
| Singularidad               | 2                 |
| Atractivo                  | 1                 |
| Resistencia al impacto     | 4                 |
| Accesibilidad              | 5                 |
| Estacionalidad             | 5                 |
| Afluencia actual           | 1                 |
| Información disponible     | 3                 |
| Facilidad de explicación   | 3                 |
| Pertinencia interpretativa | 4                 |
| Seguridad                  | 4                 |
| Adecuación                 | 1                 |
| <b>SUMATORIA</b>           | <b>33</b>         |
| <b>RANGO</b>               | <b>0.60</b>       |
| <b>VALORACIÓN</b>          | <b>MEDIO ALTO</b> |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Alexis Caiza



**Figura 7- 19** IPI sala de artesanías de Paralelo Cero

**Realizado por:** Alexis Caiza

El resultado del índice de potencial interpretativo aplicado al recurso, arrojó un total de 33/55 puntos, con un rango de 0.60 equivalente a una valoración **MEDIA ALTA**, esto demostró que **EL RECURSO CUENTA CON RASGOS ACEPTABLES PARA SER INTERPRETADO**. La calificación que alcanzó el recurso se justifica de la siguiente manera: el recurso no se caracteriza por ser el único en la zona de hecho tiendas de artesanías pueden ser encontradas con facilidad en sectores aledaños; en cuanto al atractivo esta es una tienda que se ha implementado de forma parcial, debido a esto no despierta curiosidad a los visitantes; las características de la tienda podrían crear un ambiente propicio para una afluencia considerable de visitantes al momento de ser implementada completamente; al recurso se debe dar mantenimiento periódico para evitar el deterioro de los productos que se comercializan; la accesibilidad del recurso despuntó ya que la tienda no muestra grado alguno de dificultad para el acceso a los visitantes; la tienda está abierta al público a lo largo del año excepto sábados domingos y feriados, sin embargo se están implementando acciones para que esté abierta al público continuamente; al momento la afluencia de visitantes a la tienda es nula en muy raras ocasiones ingresan representantes de organizaciones públicas y privadas que llegan a fundación Conservación & Desarrollo; en cuanto a información sobre la tienda no existe, sin embargo se podría utilizar información relacionada a las artesanías que se comercializan dentro del recurso; en cuanto a la facilidad para la explicación, esta muestra un nivel de dificultad intermedia por lo que se debe estructurar un guion interpretativo de fácil aplicación; la pertinencia interpretativa se ajusta al contexto del entorno, finalmente la visita al recurso no representa riesgo alguno.

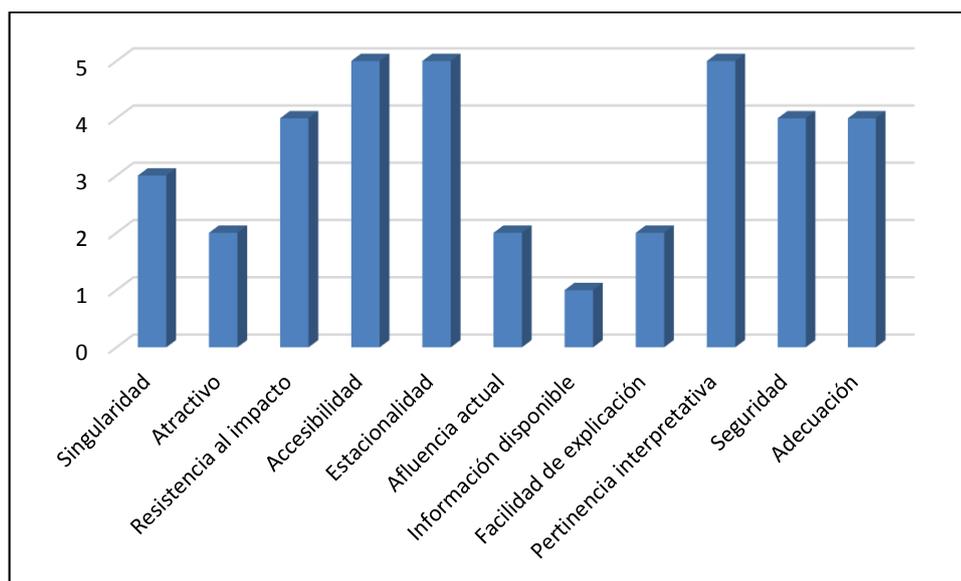
c. Sala de organoléptica del cacao

**Tabla 7- 21** Cuadro de valoración del IPI sala de organoléptica del cacao

| <b>SALA DE ORGANOLÉPTICA DEL CACAO</b> |                   |
|--|-------------------|
| <b>PARÁMETRO</b>                       | <b>PUNTUACIÓN</b> |
| Singularidad                           | 3                 |
| Atractivo                              | 2                 |
| Resistencia al impacto                 | 4                 |
| Accesibilidad                          | 5                 |
| Estacionalidad                         | 5                 |
| Afluencia actual                       | 2                 |
| Información disponible                 | 1                 |
| Facilidad de explicación               | 2                 |
| Pertinencia interpretativa             | 5                 |
| Seguridad                              | 4                 |
| Adecuación                             | 4                 |
| <b>SUMATORIA</b>                       | <b>37</b>         |
| <b>RANGO</b>                           | <b>0.67</b>       |
| <b>VALORACIÓN</b>                      | <b>ALTO</b>       |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Alexis Caiza



**Figura 7- 20** IPI sala de organoléptica del cacao

**Realizado por:** Alexis Caiza

El resultado del índice de potencial interpretativo aplicado al recurso, arrojó un resultado de 37/55 puntos, con un rango de 0.67 equivalente a una valoración **ALTA**, esto demostró que **EL RECURSO CUENTA CON RASGOS ADECUADOS PARA SER INTERPRETADO**. La calificación que alcanzó el recurso se justifica de la siguiente manera: el recurso se caracteriza por ser el único en la zona debido a que cuenta con un total de 348 muestras debidamente codificadas de cacao y café de varias partes del país, además de otros elementos provenientes de las zonas donde se cultiva cacao y café, por el momento el recurso se considera que ha despertado el interés de la gente de la localidad, el recurso con un flujo de visitantes continuo no se vería afectado debido al adecuado mantenimiento que recibe, este parámetro va de la mano con la accesibilidad que no se ve condicionada, por el contrario es accesible para todo tipo de personas con limitaciones motrices, la sala está abierta al público a lo largo del año excepto sábados domingos y feriados, sin embargo se están implementando acciones para que esté abierta al público continuamente, al momento la afluencia a la sala es puntual determinada por visitantes que llegan a fundación C&D, en cuanto a la información que existe sobre la sala esta es escasa pero de calidad, la explicación dentro del recurso puede ser complicada, ya que la información es de carácter científico en su mayoría, por lo que se debe transformar estos datos en un lenguaje sencillo y fácil de comprender por los distintos tipos de audiencias, la pertinencia interpretativa se ajusta al contexto del entorno, el recurso en si no representa riesgo alguno para los visitantes sin embargo se debe tomar ciertas precauciones por las vitrinas y demás componentes de vidrio que existen en la sala.

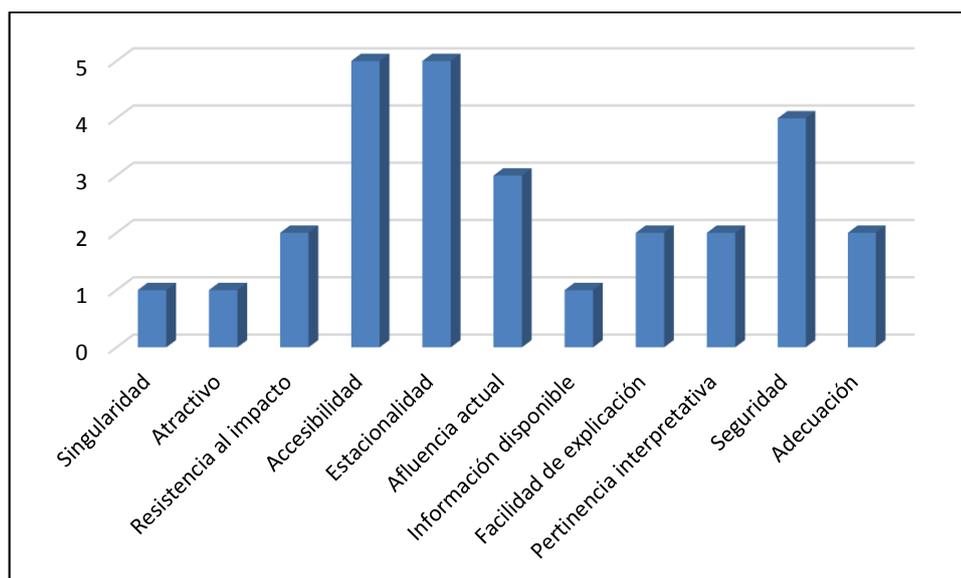
#### d. Showroom Aroma Ecuador

**Tabla 7- 22** Cuadro de valoración del IPI showroom Aroma Ecuador

| Showroom Aroma Ecuador     |                   |
|----------------------------|-------------------|
| PARÁMETRO                  | PUNTUACIÓN        |
| Singularidad               | 1                 |
| Atractivo                  | 1                 |
| Resistencia al impacto     | 2                 |
| Accesibilidad              | 5                 |
| Estacionalidad             | 5                 |
| Afluencia actual           | 3                 |
| Información disponible     | 1                 |
| Facilidad de explicación   | 2                 |
| Pertinencia interpretativa | 2                 |
| Seguridad                  | 4                 |
| Adecuación                 | 2                 |
| <b>SUMATORIA</b>           | <b>28</b>         |
| <b>RANGO</b>               | <b>0.51</b>       |
| <b>VALORACIÓN</b>          | <b>MEDIO ALTO</b> |

Fuente: Investigación de campo

Realizado por: Alexis Caiza



**Figura 7- 21** IPI showroom Aroma Ecuador

Realizado por: Alexis Caiza

El resultado del índice de potencial interpretativo aplicado al recurso arrojó un resultado de 28/55 puntos, con un rango de 0.51 equivalente a una valoración **MEDIA ALTA**, esto demostró que **EL RECURSO CUENTA CON RASGOS ACEPTABLES PARA SER INTERPRETADO**. La calificación que alcanzó el recurso se justifica de la siguiente manera: en cuanto a la singularidad del recurso este se considera muy común debido a que muestra más la función de una cafetería; por el momento el recurso despierta muy poco el interés de la población local; el recurso se caracteriza por ser susceptible al deterioro si su uso fuese frecuente; por otra parte la accesibilidad a este recurso no se ve condicionada de hecho es accesible para todo tipo de personas con limitaciones motrices incluso visuales; el showroom está abierto al público a lo largo del año excepto domingos y feriados; al momento la mayor afluencia de visitantes a la sala es en épocas festivas y fines de semana, el motivo de visita es adquirir café o chocolate; la información que existe sobre el showroom es escasa; esta se complementa con la información de los productos que se expenden en el lugar; la explicación dentro de esta sala se considera sencilla; la pertinencia interpretativa no se ajusta al contexto del entorno; el recurso en si no representa riesgo alguno para los visitantes, finalmente la ubicación del recurso es segura aunque se debe tomar ciertas precauciones.

## 2. Determinación del índice de potencial interpretativo para los recursos de finca Montaña Aventura

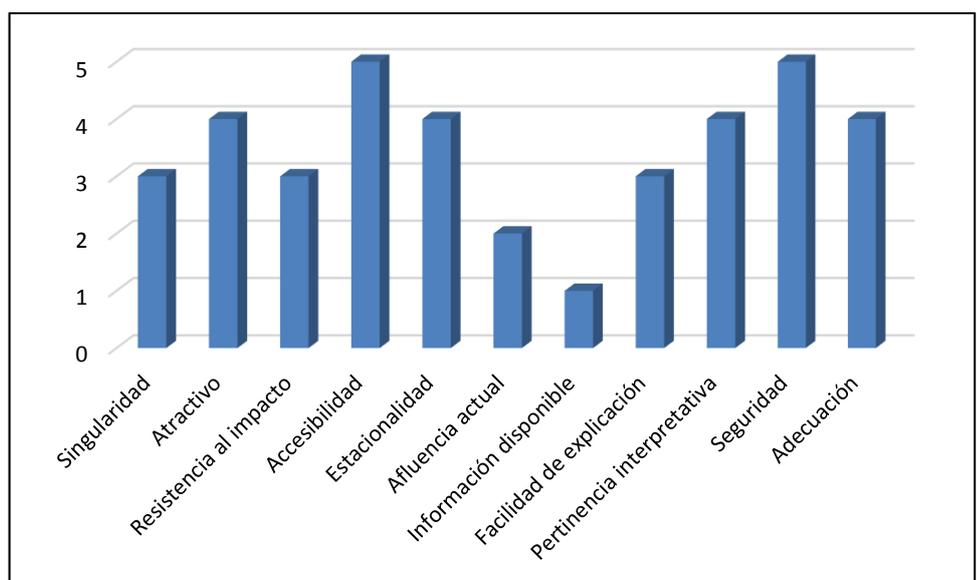
### a. Elaboración artesanal del chocolate

**Tabla 7- 23** Cuadro de valoración del IPI elaboración artesanal del chocolate

| Elaboración Artesanal del Chocolate |             |
|-------------------------------------|-------------|
| PARÁMETRO                           | PUNTUACIÓN  |
| Singularidad                        | 3           |
| Atractivo                           | 4           |
| Resistencia al impacto              | 3           |
| Accesibilidad                       | 5           |
| Estacionalidad                      | 4           |
| Afluencia actual                    | 2           |
| Información disponible              | 1           |
| Facilidad de explicación            | 3           |
| Pertinencia interpretativa          | 4           |
| Seguridad                           | 5           |
| Adecuación                          | 4           |
| <b>SUMATORIA</b>                    | <b>38</b>   |
| <b>RANGO</b>                        | <b>0.69</b> |
| <b>VALORACIÓN</b>                   | <b>ALTO</b> |

Fuente: Investigación de campo

Realizado por: Alexis Caiza



**Figura 7- 22** IPI elaboración artesanal del chocolate

Realizado por: Alexis Caiza

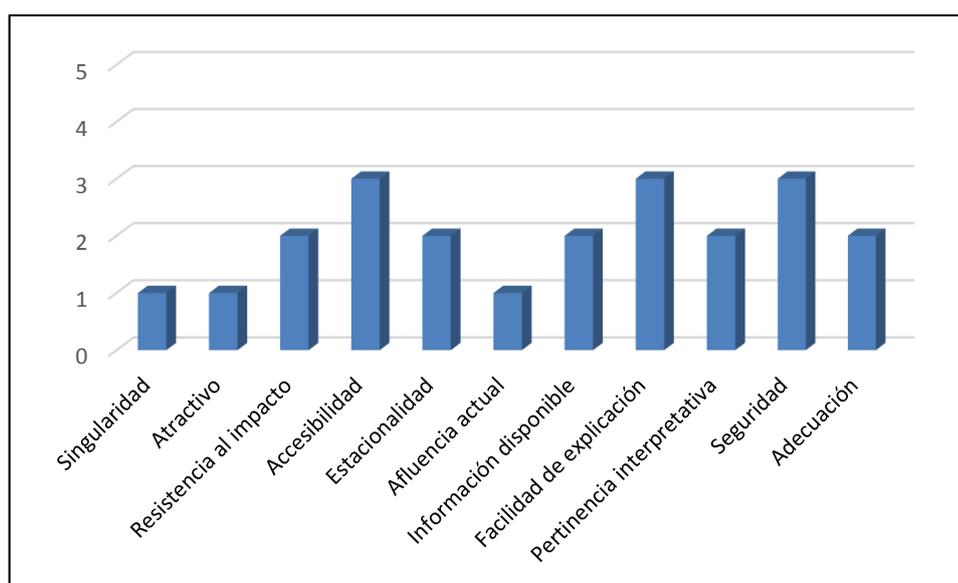
El resultado del índice de potencial interpretativo aplicado al recurso, arrojó un resultado de 38/55 puntos, con un rango de 0.69 equivalente a una valoración **ALTA**, esto demostró que **EL RECURSO CUENTA CON RASGOS ADECUADOS PARA SER INTERPRETADO**. La calificación que alcanzó el recurso se justifica de la siguiente manera: en cuanto a la singularidad la práctica de esta actividad solo se realiza en finca Montaña Aventura; debido a que son escasos los sitios donde se realiza esta práctica se convierte en un atractivo para la gente de la provincia que se interesa en conocer esta actividad esto es corroborado ya que en años pasados hubo un flujo de visitantes considerable que llegaban a la finca por evidenciar esta práctica; en cuanto a la resistencia al impacto el sitio donde se demuestra la elaboración del chocolate podría evidenciar alteración si llegaría a recibir un flujo continuo de visitantes debido al deterioro de la instalación; en cuanto a la accesibilidad esta no muestra grado de dificultad alguno; la elaboración del chocolate artesanal puede ser demostrada a lo largo del año excepto en días lluviosos; actualmente la afluencia de visitantes al recurso es puntual y escasa; no se cuenta con información documentada de esta práctica en el lugar sin embargo el conocimiento de quien realiza la actividad es amplio; la explicación a los visitantes sobre la elaboración artesanal del chocolate se considera mediamente fácil; esta actividad no afecta a los valores del área por lo que se considera está en el contexto del entorno; el sitio donde se desarrolla la actividad es seguro y la actividad en sí, no representa riesgo alguno para los visitantes además se complementa con una buena adecuación para la actividad interpretativa.

**b. Parcelas de producción de cacao Nacional Fino de Aroma y CCN51**

**Tabla 7- 24** Cuadro de valoración del IPI parcelas de producción de cacao nacional fino de aroma y CCN51

| Parcelas de Producción de Cacao Nacional Fino de Aroma y CCN51 |                   |
|--|-------------------|
| PARÁMETRO  | PUNTUACIÓN        |
| Singularidad   | 1                 |
| Atractivo  | 1                 |
| Resistencia al impacto   | 2                 |
| Accesibilidad  | 3                 |
| Estacionalidad   | 2                 |
| Afluencia actual   | 1                 |
| Información disponible   | 2                 |
| Facilidad de explicación                                       | 3                 |
| Pertinencia interpretativa                                     | 2                 |
| Seguridad  | 3                 |
| Adecuación   | 2                 |
| <b>SUMATORIA</b>   | <b>22</b>         |
| <b>RANGO</b>   | <b>0.40</b>       |
| <b>VALORACIÓN</b>  | <b>MEDIO BAJO</b> |

Fuente: Investigación de campo  
Realizado por: Alexis Caiza



**Figura 7- 23** IPI parcelas de producción de cacao nacional fino de aroma y CCN51  
Realizado por: Alexis Caiza

El resultado del índice de potencial interpretativo aplicado al recurso, arrojó un resultado de 22/55 puntos, con un rango de 0.40 equivalente a una valoración **MEDIA BAJA**, esto demostró que **EL RECURSO CUENTA CON RASGOS INSUFICIENTES PARA SER INTERPRETADO**. La calificación que alcanzó el recurso se justifica de la siguiente manera: en cuanto a la singularidad las parcelas de producción de cacao nacional y CCN51 son muy comunes en la zona, de hecho en el noroccidente de Pichincha hay una elevada producción cacaotera; además por las características intrínsecas (manejo, cuidado producción) de la plantación no despierta curiosidad alguna para los visitantes; la capacidad del recurso para resistir la afluencia de visitas continuas, demostró que el recurso es propenso al evidente deterioro; el tema de la accesibilidad es un punto moderado ya que las parcelas de cacao muestran una pendiente que podrían dificultar el ingreso a cualquier tipo de visitantes; las visitas al recurso son en días puntuales; la información en torno al recurso es una información de mala calidad además de ser escasa; de considerarse al recurso para ser interpretado la facilidad de explicación podría ser intermedia al complementar con información de lugares semejantes de la zona; la pertinencia interpretativa del recurso es muy baja; los rasgos del recurso no son representativos en la zona; el recurso muestra ser un tanto riesgoso por su pendiente y la fauna como serpientes ocultas en la hojarasca del suelo se consideran factores que podrían dificultar a los visitantes, finalmente la adecuación del recurso para la interpretación no cumple con los factores para esta actividad, debido a la falta de senderos o paradas interpretativas.

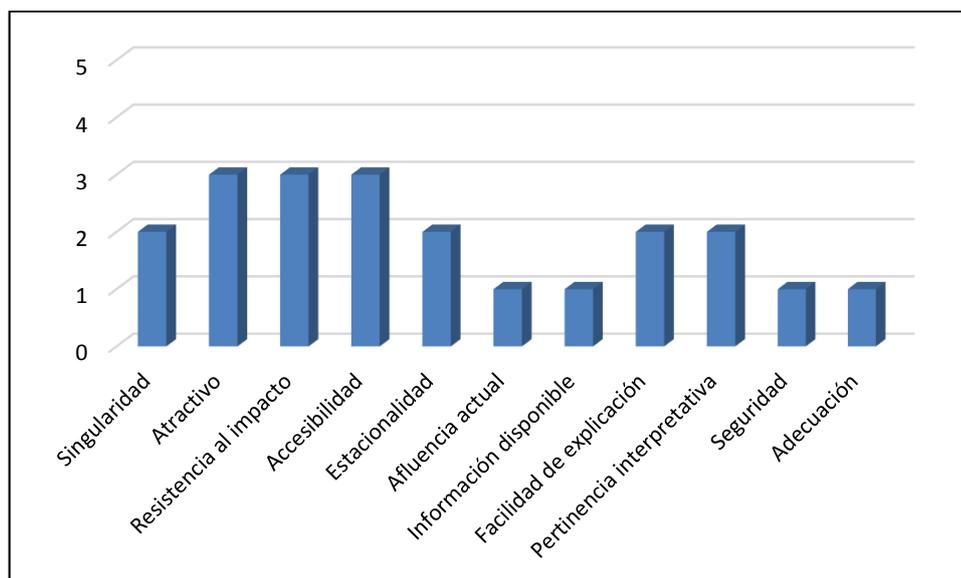
c. Planta procesadora de quesos y mermeladas

**Tabla 7- 25** Cuadro de valoración IPI planta procesadora de quesos y mermeladas

| Planta procesadora de quesos y mermeladas |            |
|---|------------|
| PARÁMETRO                                 | PUNTUACIÓN |
| Singularidad                              | 2          |
| Atractivo                                 | 3          |
| Resistencia al impacto                    | 3          |
| Accesibilidad                             | 3          |
| Estacionalidad                            | 2          |
| Afluencia actual                          | 1          |
| Información disponible                    | 1          |
| Facilidad de explicación                  | 2          |
| Pertinencia interpretativa                | 2          |
| Seguridad                                 | 1          |
| Adecuación                                | 1          |
| <b>SUMATORIA</b>                          | 21         |
| <b>RANGO</b>                              | 0.38       |
| <b>VALORACIÓN</b>                         | MEDIO BAJO |

Fuente: Investigación de campo

Realizado por: Alexis Caiza



**Figura 7- 24** IPI planta procesadora de quesos y mermeladas

Realizado por: Alexis Caiza

El resultado del índice de potencial interpretativo aplicado al recurso, arrojó un resultado de 21/55 puntos, con un rango de 0.38 equivalente a una valoración **MEDIA BAJA**, esto demostró que **EL RECURSO CUENTA CON RASGOS INSUFICIENTES PARA SER INTERPRETADO**. La calificación que alcanzó el recurso se justifica de la siguiente manera: en cuanto al parámetro de singularidad la infraestructura del recurso encaja dentro de la valoración común debido a que este tipo de construcciones se las pueden encontrar con facilidad en la zona; sin embargo el atractivo de la elaboración de mermeladas y quesos puede despertar el interés de visitantes locales que se interesan por conocer esta actividad; por otra parte en la visita al recurso se pudo evidenciar una falta de mantenimiento, tomando esto en cuenta y considerando una afluencia continua de visitantes se concluye que podría verse alterado; la accesibilidad al recurso muestra un grado de dificultad intermedia debido a que se encuentra sobre una elevación de tierra y la forma de ingresar es a través de gradas que podrían ser un impedimento para el ingreso de personas de tercera edad; la estacionalidad está sujeta a los días de producción; la planta entra en funcionamiento únicamente cuando existen pedidos, actualmente no hay flujo de visitas; en cuanto a la información del recurso no existe, lo que dificultaría la facilidad para la explicación a los visitantes; la condición del recurso para ser interpretado no muestra pertinencia.

### 3. Determinación del índice de potencial interpretativo para los recursos interpretativos de Finca Yaussa

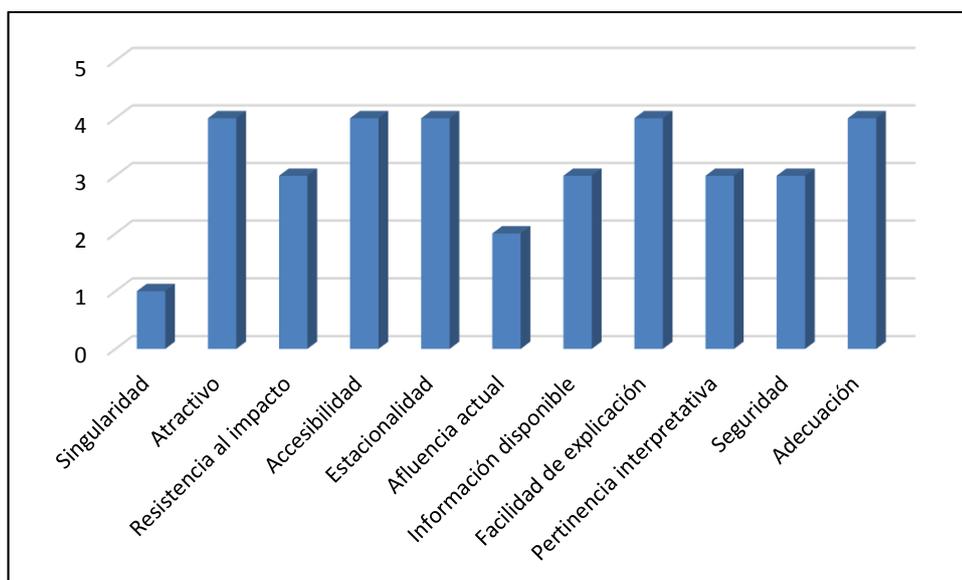
#### a. Índice del potencial interpretativo plantación de cacao nacional fino de aroma y CCN51

**Tabla 7- 26** Cuadro de valoración del IPI plantación de cacao nacional fino de aroma y CCN51

| Plantación de cacao nacional fino de aroma y CCN51 |             |
|--|-------------|
| PARÁMETRO  | PUNTUACIÓN  |
| Singularidad                                       | 1           |
| Atractivo  | 4           |
| Resistencia al impacto                             | 3           |
| Accesibilidad                                      | 4           |
| Estacionalidad                                     | 4           |
| Afluencia actual                                   | 2           |
| Información disponible                             | 3           |
| Facilidad de explicación                           | 4           |
| Pertinencia interpretativa                         | 3           |
| Seguridad  | 3           |
| Adecuación   | 4           |
| <b>SUMATORIA</b>                                   | <b>35</b>   |
| <b>RANGO</b>                                       | <b>0.64</b> |
| <b>VALORACIÓN</b>                                  | <b>ALTO</b> |

Fuente: Investigación de campo

Realizado por: Alexis Caiza



**Figura 7- 25** IPI plantación de cacao nacional fino de aroma y CCN51

Realizado por: Alexis Caiza

El resultado del índice de potencial interpretativo aplicado al recurso, arrojó un resultado de 35/55 puntos, con un rango de 0.64 equivalente a una valoración **ALTA**, esto demostró que **EL RECURSO CUENTA CON RASGOS ADECUADOS PARA SER INTERPRETADO**. La calificación que alcanzó el recurso se justifica de la siguiente manera: la singularidad se ve afectada debido a que la producción cacaotera en la zona es abundante calificando al recurso de común; sin embargo el valor intrínseco (buen manejo y cuidado) de la plantación de cacao ayuda al atractivo; en cuanto a la resistencia al impacto se considera que el recurso puede verse afectado si su visitación fuese constante; la plantación se encuentra bien manejada y existen senderos limpios por donde se puede transitar, muestra una ligera pendiente que permite el acceso a cualquier visitante; la temporalidad está sujeta a las épocas sin lluvia; actualmente el recurso recibe visitas puntuales de conocidos de los propietarios de la finca; la información disponible es escasa pero es de calidad, para la actividad interpretativa; en el parámetro de seguridad se estableció una puntuación intermedia debido a las especies de fauna que podrían verse inmersas dentro de la plantación como serpientes y dendrobátidos, finalmente las características del recurso hacen que sea adecuado para la actividad interpretativa.

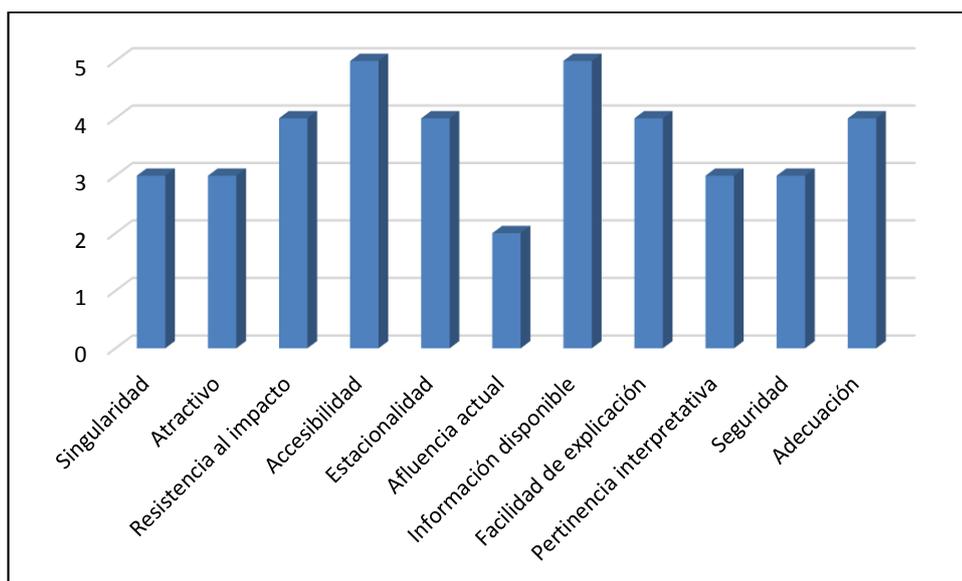
## b. Fábrica de miel de caña y mermeladas

**Tabla 7- 27** Cuadro de valoración del IPI fábrica de miel de caña y mermeladas

| Fábrica de miel de caña y mermeladas |             |
|--------------------------------------|-------------|
| PARÁMETRO                            | PUNTUACIÓN  |
| Singularidad                         | 3           |
| Atractivo                            | 3           |
| Resistencia al impacto               | 4           |
| Accesibilidad                        | 5           |
| Estacionalidad                       | 4           |
| Afluencia actual                     | 2           |
| Información disponible               | 5           |
| Facilidad de explicación             | 4           |
| Pertinencia interpretativa           | 3           |
| Seguridad                            | 3           |
| Adecuación                           | 4           |
| <b>SUMATORIA</b>                     | <b>40</b>   |
| <b>RANGO</b>                         | <b>0.73</b> |
| <b>VALORACIÓN</b>                    | <b>ALTO</b> |

Fuente: Investigación de campo

Realizado por: Alexis Caiza



**Figura 7- 26** IPI fábrica miel de caña y mermeladas

Realizado por: Alexis Caiza

El resultado del índice de potencial interpretativo aplicado al recurso, arrojó un resultado de 40/55 puntos, con un rango de 0.73 equivalente a una valoración **ALTA**, esto demostró que **EL RECURSO CUENTA CON RASGOS ADECUADOS PARA SER INTERPRETADO**. La calificación que alcanzó el recurso se justifica de la siguiente manera: una fábrica de este tipo es la única en la zona debido a su producción, estructura y normas que ha implementado, dadas estas características atrae la atención de la gente de la localidad; en relación a la resistencia al impacto y basado en las características de construcción del recurso, se concluyó que de darse una afluencia constante de visitantes no alteraría al recurso; para la accesibilidad el recurso se encuentra en un área extensa sin pendientes, esto facilita el ingreso para el público en general; actualmente las visitas a la planta son puntuales por personas allegadas a la familia y en días soleados; la presencia de lluvias no permite la visita al recurso; en cuanto a la información que se puede hallar de este recurso existe muy buena información en cuanto al plan estratégico de la fábrica, modelo de gestión y procesos, esta información facilita al interprete transmitir de forma clara la información a distintos tipos de audiencias. Otro parámetro que se evaluó fue la seguridad, se asigna un valor intermedio debido al mismo uso de maquinarias y otros procesos que pueden representar riesgo para los visitantes; debido a esto se recomienda tomar medidas de seguridad durante la visita al recurso y finalmente se recomienda el desarrollo de la actividad interpretativa.

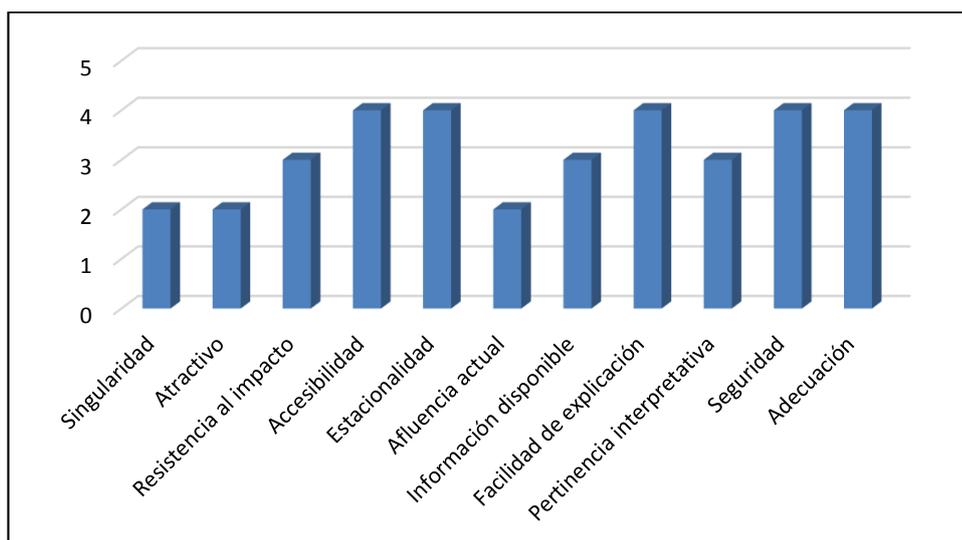
c. Índice de potencial interpretativo plantación de especies frutales exóticas

**Tabla 7- 28** Cuadro de valoración del IPI plantación de especies frutales y exóticas

| Plantación de especies frutales exóticas |            |
|--|------------|
| PARÁMETRO                                | PUNTUACIÓN |
| Singularidad                             | 2          |
| Atractivo                                | 2          |
| Resistencia al impacto                   | 3          |
| Accesibilidad                            | 4          |
| Estacionalidad                           | 4          |
| Afluencia actual                         | 2          |
| Información disponible                   | 3          |
| Facilidad de explicación                 | 4          |
| Pertinencia interpretativa               | 3          |
| Seguridad                                | 4          |
| Adecuación                               | 4          |
| <b>SUMATORIA</b>                         | 35         |
| <b>RANGO</b>                             | 0.64       |
| <b>VALORACIÓN</b>                        | ALTO       |

Fuente: Investigación de campo

Realizado por: Alexis Caiza



**Figura 7- 27** IPI plantación de especies frutales exóticas

Realizado por: Alexis Caiza

El resultado del índice de potencial interpretativo aplicado al recurso, arroja un resultado de 35/55 puntos, con un rango de 0.64 equivalente a una valoración **ALTA**, esto demostró que **EL RECURSO CUENTA CON RASGOS ADECUADOS PARA SER INTERPRETADO**. La calificación asignada al recurso se basa en los siguientes argumentos: en cuanto a la singularidad, plantaciones de especies frutales en la zona se pueden encontrar con facilidad, sin embargo el manejo del recurso y varias especies exóticas de un total de 28 especies frutales registradas, pueden despertar el interés en los visitantes de la localidad, generando un espacio propicio para la visitación sin verse alterado en mayor grado con un mantenimiento adecuado; las pendientes del recurso no muestran impedimento para el ingreso de los visitantes; complementado con una posibilidad de ingreso a lo largo de todo el año excepto los días de lluvia; la afluencia de visitantes al recurso en la actualidad es ocasional; hay mucha información disponible y de calidad relacionada a las especies botánicas que están dentro de la plantación; para el desarrollo del proceso interpretativo el recurso se caracteriza por mostrar seguridad para el intérprete y visitantes; de igual manera una excelente adecuación para el desarrollo de la actividad interpretativa.

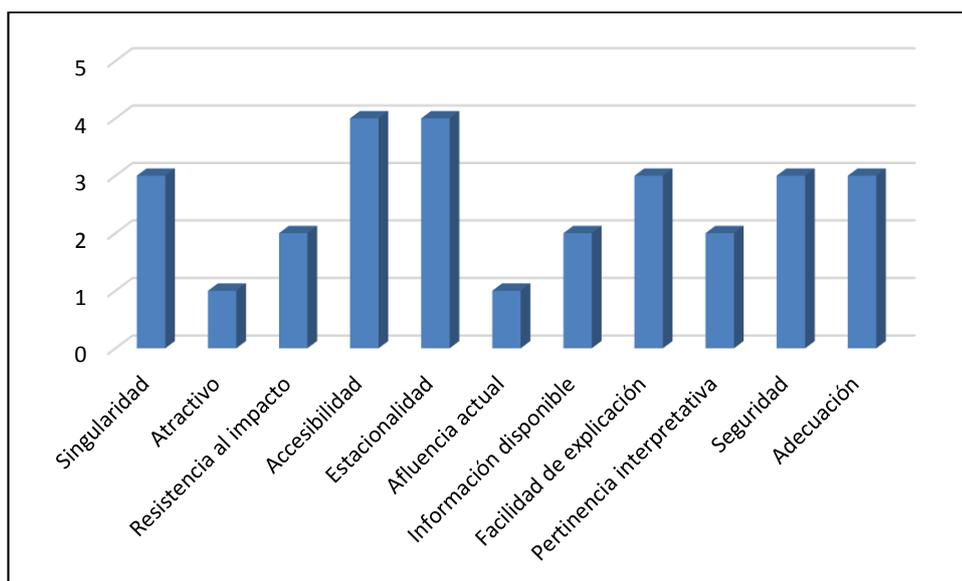
#### d. Plantación de caña de azúcar

**Tabla 7- 29** Cuadro de valoración IPI plantación de caña de azúcar

| Plantación de caña de azúcar |                   |
|------------------------------|-------------------|
| PARÁMETRO                    | PUNTUACIÓN        |
| Singularidad                 | 3                 |
| Atractivo                    | 1                 |
| Resistencia al impacto       | 2                 |
| Accesibilidad                | 4                 |
| Estacionalidad               | 4                 |
| Afluencia actual             | 1                 |
| Información disponible       | 2                 |
| Facilidad de explicación     | 3                 |
| Pertinencia interpretativa   | 2                 |
| Seguridad                    | 3                 |
| Adecuación                   | 3                 |
| <b>SUMATORIA</b>             | <b>28</b>         |
| <b>RANGO</b>                 | <b>0.51</b>       |
| <b>VALORACIÓN</b>            | <b>MEDIO ALTO</b> |

Fuente: Investigación de campo

Realizado por: Alexis Caiza



**Figura 7- 28** IPI plantación de caña de azúcar

Realizado por: Alexis Caiza

El resultado del Índice de Potencial Interpretativo aplicado al recurso, arroja un resultado de 28/55 puntos, con un rango de 0.51 equivalente a una valoración **MEDIA ALTA**, esto demostró que el **RECURSO CUENTA CON RASGOS ACEPTABLES PARA SER INTERPRETADO**. La calificación asignada al recurso se basa en los siguientes argumentos; en cuanto a la singularidad del recurso este demuestra ser único en la localidad debido a que la población de la localidad está dedicada al cultivo de cacao y palma africana; el recurso no muestra un potencial atractivo para los visitantes de la localidad; de existir un flujo constante de visitantes el recurso puede verse afectado visiblemente debido a la fragilidad del mismo; la accesibilidad no muestra grado de dificultad, se pueden realizar visitas durante todo el año excepto los días lluviosos debido a la alta pluviosidad del sector, el recurso no cuenta con afluencia de visitantes actualmente, en cuanto a la información que existe vinculada al recurso esta es escasa y de poca calidad, para el desarrollo del proceso interpretativo el recurso se caracteriza por mostrar un cierto grado de inseguridad para los visitantes y el intérprete, finalmente en relación a la adecuación para la actividad interpretativa, no se encontraron facilidades para desarrollar dicha actividad.

#### 4. Resumen de recursos interpretativos

**Tabla 7- 30** Cuadro de valoración del IPI de todos los recursos interpretativos

|                                   | <i>Fábrica de producción de chocolates Aroma Ecuador</i> | <i>Sala de Artesanías</i> | <i>Sala de organoléptica del cacao</i> | <i>Showroom Aroma Ecuador</i> | <i>Elaboración artesanal del chocolate</i> | <i>Parcelas de producción de cacao nacional fino de aroma y CCN51</i> | <i>Planta procesadora de quesos y mermeladas</i> | <i>Plantación de cacao nacional fino de aroma y CCN51</i> | <i>Fábrica de miel de caña y mermelada</i> | <i>Plantación de especies frutales exóticas</i> | <i>Plantación de caña de azúcar</i> |
|-----------------------------------|--|---------------------------|--|-------------------------------|--|---|--|---|--|---|-------------------------------------|
| <b>Singularidad</b>               | 3  | 2                         | 3                                      | 1                             | 3  | 1   | 2  | 1   | 3  | 2   | 3                                   |
| <b>Atractivo</b>                  | 4  | 1                         | 2                                      | 1                             | 4  | 1   | 3  | 4   | 3  | 2   | 1                                   |
| <b>Resistencia al impacto</b>     | 4  | 4                         | 4                                      | 2                             | 3  | 2   | 3  | 3   | 4  | 3   | 2                                   |
| <b>Accesibilidad</b>              | 5  | 5                         | 5                                      | 5                             | 5  | 3   | 3  | 4   | 5  | 4   | 4                                   |
| <b>Estacionalidad</b>             | 5  | 5                         | 5                                      | 5                             | 4  | 2   | 2  | 4   | 4  | 4   | 4                                   |
| <b>Afluencia actual</b>           | 2  | 1                         | 2                                      | 3                             | 2  | 1   | 1  | 2   | 2  | 2   | 1                                   |
| <b>Información disponible</b>     | 3  | 3                         | 1                                      | 1                             | 1  | 2   | 1  | 3   | 5  | 3   | 2                                   |
| <b>Facilidad de explicación</b>   | 3  | 3                         | 2                                      | 2                             | 3  | 3   | 2  | 4   | 4  | 4   | 3                                   |
| <b>Pertinencia interpretativa</b> | 3  | 4                         | 5                                      | 2                             | 4  | 2   | 2  | 3   | 3  | 3   | 2                                   |
| <b>Seguridad</b>                  | 4  | 4                         | 4                                      | 4                             | 5  | 3   | 1  | 3   | 3  | 4   | 3                                   |
| <b>Adecuación</b>                 | 2  | 1                         | 4                                      | 2                             | 4  | 2   | 1  | 4   | 4  | 4   | 3                                   |
| <b>Condición IPI</b>              | <b>38</b>  | <b>33</b>                 | <b>37</b>                              | <b>28</b>                     | <b>38</b>                                  | <b>22</b>   | <b>21</b>  | <b>35</b>   | <b>40</b>                                  | <b>35</b>                                       | <b>28</b>                           |
| <b>Condición IPI transformada</b> | <b>0.69</b>  | <b>0.60</b>               | <b>0.67</b>                            | <b>0.51</b>                   | <b>0.69</b>                                | <b>0.40</b>   | <b>0.38</b>                                      | <b>0.64</b>   | <b>0.73</b>                                | <b>0.64</b>                                     | <b>0.51</b>                         |

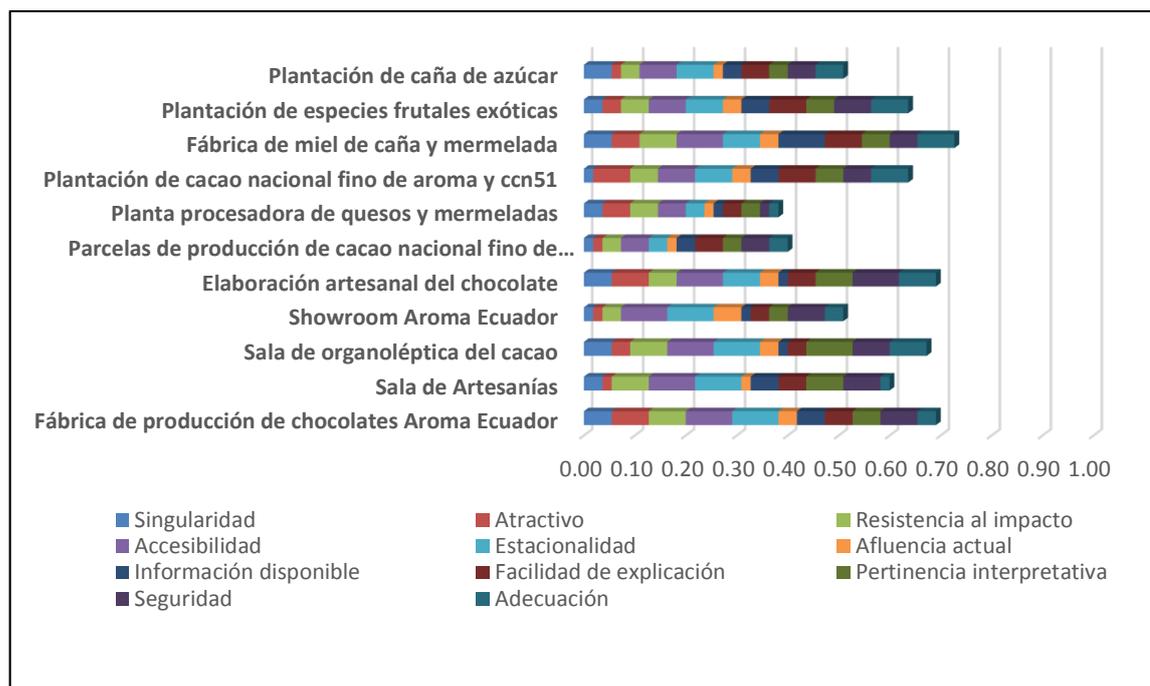
Fuente: Investigación de campo

Realizado por: Alexis Caiza

Realizada la valoración de los 11 recursos interpretativos, se definieron tres grupos de recursos: el primero que está conformado por 6 recursos que alcanzaron una valoración ALTA, es decir aquellos recursos que se encuentran en un rango de 0.61 a 0.80 sobre 1 punto, el segundo grupo lo conforman 3 recursos que alcanzaron una valoración MEDIA ALTA que se encuentran en un rango de 0.41 a 0.60 sobre 1 punto, y el tercer grupo está conformado por 2 recursos que alcanzaron una valoración MEDIA BAJA que se encuentran en un rango de 0.21 a 0.40 sobre 1 punto.

El grupo que alcanzó la valoración ALTA, es decir aquellos recursos que cuentan con rasgos adecuados para ser interpretados, destaca con mayor puntaje la fábrica de miel de caña y mermelada de finca Yaussa con 0.73 décimas, por otra parte los recursos que obtuvieron la valoración más baja son plantación de cacao nacional fino de aroma y plantaciones de especies frutales exóticas de finca Yaussa con 0.64 décimas, para el segundo grupo que obtuvo una valoración MEDIA ALTA, el recurso que alcanzó el mayor puntaje es la Sala de artesanías con 0.60 décimas, mientras que los recursos que obtuvieron el puntaje más bajo son Showroom de Aroma Ecuador y plantación de caña de azúcar de finca Yaussa cada uno con 0.51 décimas, con respecto al grupo que obtuvo el menor puntaje con una valoración MEDIA BAJA están los

recursos: parcelas de cacao nacional fino de aroma y CCN51 y planta procesadora de quesos de finca Montaña con 0.40 y 0.38 décimas respectivamente.



**Figura 7- 29** Comparativo IPI acumulado de todos los recursos

**Realizado por:** Alexis Caiza

De acuerdo a los resultados obtenidos del IPI, del 100% de los recursos interpretativos identificados el 82% obtuvo puntuaciones altas y medianamente altas, es decir tienen características para ser interpretados, en tanto que el 18% de los recursos no cuenta con rasgos suficientes para ser interpretados. De los 11 recursos los únicos que no son tomados en cuenta para el proceso interpretativo son: Parcela de producción de cacao nacional fino de aroma y planta procesadora de quesos y mermeladas de finca montaña.

## C. ANÁLISIS DE AUDIENCIAS PARA LA ELABORACIÓN DEL PLAN

### 1. Segmentación

De acuerdo a lo establecido con C&D, los principales grupos de audiencias que se pretenden captar son:

- Estudiantes de 2do y 3er año de bachillerato, y estudiantes universitarios en carreras afines a turismo y agroindustria de las universidades de la ciudad de Quito.
- Gobiernos autónomos descentralizados provinciales.
- Visitantes en general que llegan al centro de investigación de C&D.

#### a. Perfil de los estudiantes de 2do y 3ero de bachillerato general unificado (BGU)

Del análisis del currículum del bachillerato general unificado, se determinó el siguiente perfil para este grupo de audiencia:

El estudiante que está cursando el 2do y 3er año de bachillerato entiende las necesidades y potencialidades del país, actúa con creatividad, pasión, mente abierta y visión de futuro; el liderazgo es parte fundamental de su ser, para la toma de decisiones es proactivo y responsable, se prepara para enfrentar los riesgos que el emprendimiento conlleva. La curiosidad intelectual lo motiva a investigar. Indaga la realidad nacional y mundial, reflexiona y aplica sus conocimientos interdisciplinarios para resolver problemas en forma colaborativa e interdependiente aprovechando todos los recursos e información posibles. Sabe organizarse de forma autónoma, aplica el razonamiento lógico, crítico y complejo; asume su responsabilidad social y tiene la capacidad de interactuar con grupos heterogéneos, actuando con comprensión, empatía y tolerancia.

Ayuda a la construcción de la identidad del país, mediante la valoración de la multiculturalidad y multiétnicidad, respetando las identidades de otras personas y pueblos. Armoniza lo físico e intelectual; usa su inteligencia emocional para ser positivo, flexible, cordial y autocrítico.

Se adapta a las exigencias de un trabajo en equipo en el que comprende la realidad circundante y respeta las ideas y aportes de las demás personas (Ministerio de Educación, 2016, pág. 11).

#### b. Estudiantes de las carreras de turismo y/o agroindustria de la ciudad de Quito

Para este segmento se analizaron las mallas curriculares (*Anexo 4*) de las universidades de la ciudad de Quito, con carreras de turismo y agroindustria, el análisis se desarrolló a través de un cuadro comparativo de asignaturas, que se imparten en cada una de las carreras de la universidades, para cotejarlo con las áreas que se puede reforzar en la ruta del cacao a través de procesos interpretativos. (*Anexo 5 y 6*).

El objetivo de este análisis es satisfacer las expectativas y necesidades de los programas analíticos de las asignaturas que son impartidos en cada una de las carreras mencionadas, este análisis arrojó los siguientes resultados:

Para la carrera de turismo los temas a tratar en un proceso interpretativo son: Ecología, flora y fauna, biología, interpretación ambiental, técnicas de guiar, áreas naturales conservación, servicios, proyectos, diseño de productos turísticos, emprendimientos.

Para la carrera de agroindustria los temas a tratar en un proceso interpretativo son: Generalidades de ingeniería agroindustrial, gestión de procesos, administración de la producción, diseño de productos o servicios, dirección de sistemas integrados de gestión, agro negocios, gestión de talento humano, seguridad industrial y salud ocupacional, pos cosecha, diseño de plantas y proyectos industriales,

**Tabla 7- 31** Universidades de Quito que cuentan con las carreras de agroindustria y turismo

| UNIVERSIDAD                                 | TURISMO | AGROINDUSTRIA |
|---|---------|---------------|
| Universidad Central del Ecuador             | SI      | NO            |
| Universidad de las Américas                 | SI      | SI            |
| Escuela Politécnica Nacional                | NO      | SI            |
| Universidad San Francisco de Quito          | NO      | SI            |
| Pontificia Universidad Católica del Ecuador | SI      | NO            |
| Universidad Tecnológica Equinoccial         | SI      | SI            |
| Universidad Internacional del Ecuador       | SI      | NO            |
| Universidad del Pacífico                    | NO      | NO            |
| Universidad Internacional SEK               | NO      | NO            |
| Universidad Indoamérica                     | NO      | NO            |

Fuente: Investigación de campo

Realizado por: Alexis Caiza

### 1) Perfil del estudiante de turismo de las universidades de Quito

Los estudiantes de la carrera de turismo de las universidades de la ciudad de Quito, durante su formación en esta carrera muestran rangos de edad comprendidos entre los 18-25 años, los grupos de clase están comprendidos en su mayoría por mujeres con un 65-70% de participación, con grupos promedio de 20-25 estudiantes por salón de clase, en su proceso de aprendizaje requieren conocer sobre diversas temáticas, enunciadas en el (*Anexo 5*), para su formación como profesionales de esta área, esta información contrastada con las temáticas que se maneja en la ruta del cacao, muestra que el estudiante de turismo al realizar una visita a los sitios de visita identificados de la ruta podría aprender sobre: Ecología, biología, flora, fauna, interpretación ambiental, técnicas de guiar, áreas naturales y conservación, servicios turísticos, calidad turística, diseño y evaluación de proyectos, diseño de productos turísticos y emprendimientos.

### 2) Perfil del estudiante de agroindustria de las universidades de Quito

Los estudiantes de la carrera de agroindustria de las universidades de la ciudad de Quito, durante su formación en esta carrera muestran rangos de edad comprendidos entre los 18-27 años, los grupos de clase se componen con un 50% - 50% de participación entre hombres y mujeres, estos grupos en promedio se componen con 15-20 estudiantes por salón de clase, los estudiantes de esta carrera durante su proceso de aprendizaje requieren conocer sobre diversas temáticas, enunciadas en el (*Anexo 6*), para su formación como profesionales de esta área, esta información contrastada con las temáticas que se maneja en la ruta del cacao, nos muestra que el estudiante de agroindustria al realizar una visita a los sitios de visita identificados de la ruta,

necesitarían aprender sobre: Ecología, biología, ambiente, gestión de procesos, administración de la producción, diseño de productos o servicios, dirección de sistemas integrados de gestión, agro negocios, gestión de talento humano, seguridad industrial y salud ocupacional, pos cosecha, diseño de plantas industriales y proyectos industriales.

### **c. Gobiernos autónomos descentralizados provinciales**

Los resultados que a continuación se muestran, provienen de la aplicación de entrevistas (*Anexo 7*) a representantes de Gobiernos Autónomos Descentralizados Provinciales pertenecientes al CONGOPE, en total 23 adscritos a esta entidad, de los cuales los representantes de Carchi, Guayas, Loja, Santa Elena, Sucumbíos y Zamora Chinchipe no pudieron ser contactados o las unidades de fomento productivo no están definidas (*Anexo 9*), en total se cuenta con los criterios de 17 representantes de las unidades de fomento productivo de GADP. El objeto de captar este segmento, es mostrar a los representantes de estas unidades, los ámbitos de acción y proyectos ejecutados por C&D, con la finalidad de que se puedan generar interés para la implementación de proyectos similares en otras provincias.

#### **1) Análisis de resultados**

Los resultados de la entrevista son los siguientes

##### **a) Alianzas con ONGs, para la implementación de proyectos productivos o de desarrollo en la provincia**

En este punto todos los entrevistados aseguran, que sí se han generado alianzas, firmado convenios o generado contratos con organizaciones no gubernamentales, para la ejecución de proyectos de desarrollo o productivos en sus áreas de acción.

##### **b) Áreas de vinculación con ONGs para la implementación de proyectos de desarrollo local o productivo**

Para esta inquietud, las mayoría de las prefecturas aseguran haberse vinculado con ONGs, en el desarrollo de proyectos de carácter ambiental, turístico, agrícola, agroindustrial, en menor escala se encuentra la ejecución de proyectos ganaderos, artesanales o piscícolas. La prefectura de Manabí aseguró haberse vinculado en el desarrollo vial, mientras que Napo en el área educativa y por último Pastaza en la atención a nacionalidades indígenas.

##### **c) Información que se considera importante para generar alianza con ONGs**

La mayoría de funcionarios asegura que para alcanzar alianzas con ONGs, se debe tratar los proyectos que estas instituciones han desarrollado, logros alcanzados en la ejecución de convenios o proyectos, experiencia de la ONG, resultados esperados en caso de llegar a una alianza y áreas de acción. Otro punto importante que toparon es la capacidad de gestionar recursos económicos para la implementación de planes, programas o proyectos. Representantes de Napo, aseguran que las publicaciones realizadas por la ONG, también es un punto importante a tratar. Mientras que representantes de Azuay y Cotopaxi muestran interés por conocer los vínculos de la ONG con otras organizaciones.

#### **d) Medios para recibir información sobre ONGs**

En este punto la mayoría de funcionarios, está de acuerdo en que debería existir un espacio donde se dé a conocer el accionar de una organización de una forma lúdica, los medios para presentar esta información aseguran deberían ser a través de testimonios de beneficiarios en medios audiovisuales, publicaciones o exposiciones. Sin embargo varios funcionarios comentaron que además de promocionar a una ONG, un espacio así se debería aprovechar con fines educativos. Y por último 2 entrevistados comentaron que la información de una ONG, se trata en reuniones de gabinete.

#### **e) Factores que han impedido establecer alianzas entre una ONG y un gobierno provincial**

La mayoría de entrevistados aseguran, que los factores que han impedido llegar a estos acuerdos, ha sido el asunto presupuestario de un gobierno provincial o cambios en la estructura administrativa del mismo, varios funcionarios mencionaron que la falta de comunicación también ha influido para no llegar a un acuerdo con el organismo gubernamental.

Tan solo dos funcionarios mencionaron que el llegar a establecer alianzas o firmar convenios de cooperación no ha sido una dificultad, el cumplir con los objetivos establecidos dentro de estas alianzas ha sido el problema, sobre todo cuando no hay recursos económicos definidos de por medio como en la firma de un contrato.

### **2) Perfil de representantes de gobiernos autónomos descentralizados provinciales.**

Los departamentos de desarrollo o fomento productivo, de los gobiernos autónomos descentralizados provinciales, están conformados por profesionales en su mayoría de tercer nivel de educación, quienes aseguran que las organizaciones en las que desempeñan sus funciones han establecido alianzas con ONGs, para la ejecución de proyectos de desarrollo o productivos, las alianzas que han establecido han sido en su mayoría para el desarrollo de proyectos en las áreas: ambiental, turística, agroindustrial, agrícola, ganadera, pesca. Estos funcionarios mencionan que para realizar alianzas con ONGs, se debe conocer los antecedentes de la organización, proyectos ejecutados, vínculos con otras organizaciones, resultados alcanzados en distintos proyectos, también la mayoría de funcionarios mencionan que la creación de un espacio interactivo donde se muestre el accionar de una ONG, sería una propuesta innovadora para conocer a una organización y sus espacios de trabajo, aunque también consideran que un espacio así se debería aprovechar con fines educativos, por último la mayoría de entrevistados mencionan que los factores que han impedido que se establezca una alianza con una ONG, ha sido el cambio de autoridades y el factor presupuestario.

#### **d. Visitantes en general que llegan a Conservación & Desarrollo**

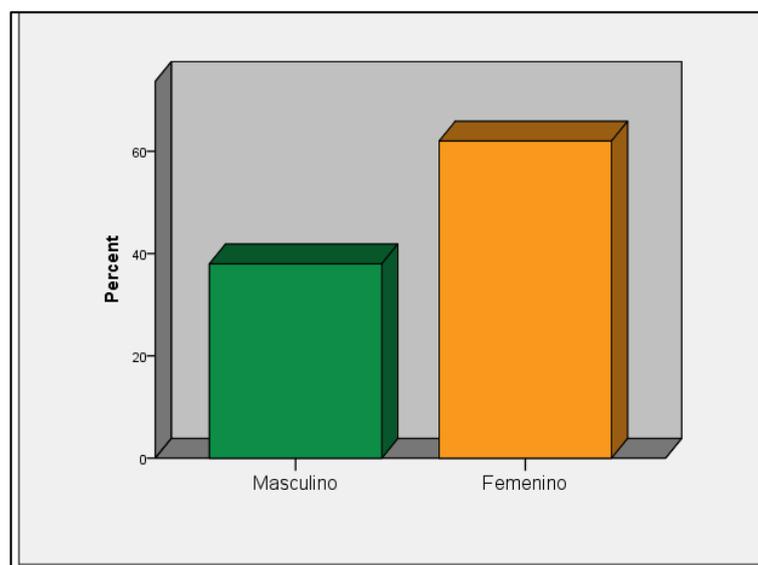
##### **1) Segmento de mercado**

Los resultados que a continuación se muestran, provienen de la aplicación de encuestas (*Anexo 8*) a visitantes que llegaron a Conservación & Desarrollo durante 1 mes, del 10 de Octubre al 10 de Noviembre del 2017, se realizó este procedimiento debido a que no se tiene registros de visita a C&D.

Durante el periodo de aplicación de encuestas, se obtuvo un total de 50 visitantes.

## 2) Tabulación de resultados

### a) Género

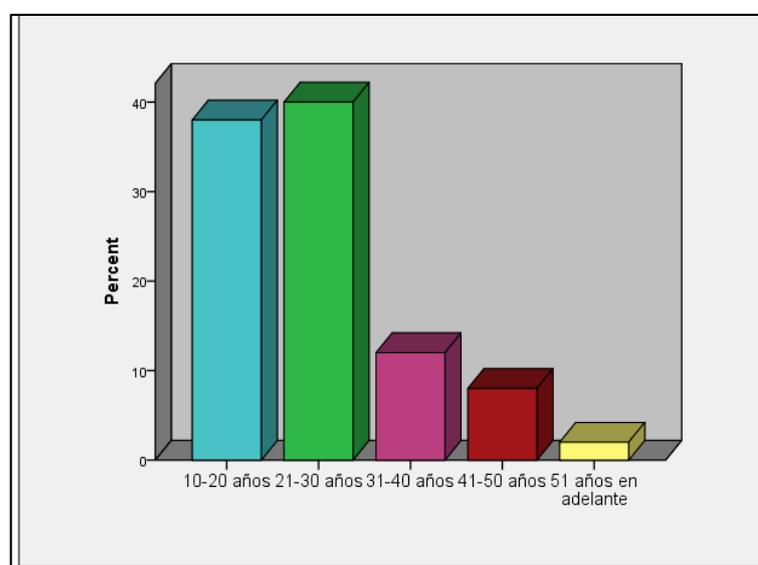


**Figura 7- 30** Género

Realizado por: Alexis Caiza

Durante el periodo de estudio, los visitantes que llegaron a C&D, en su mayoría fueron personas del género femenino con 62%, en comparación con el 38% del género masculino.

### b) Edad

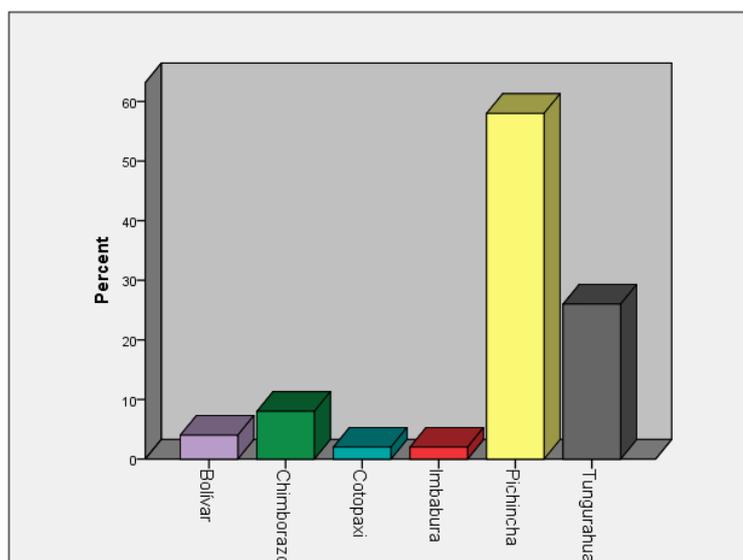


**Figura 7- 31** Edad

Realizado por: Alexis Caiza

El resultado muestra que durante el periodo de aplicación de encuestas, la mayoría de visitantes 40% son jóvenes con una edad comprendida entre 21-30 años, le siguen adolescentes que tienen edad entre 10-20 años con el 38% de participación. Esto nos indica que la mayoría de medios interpretativos deberán ser diseñados para una audiencia joven, con énfasis en medios interactivos, y con información precisa en los procesos interpretativos.

### c) Procedencia

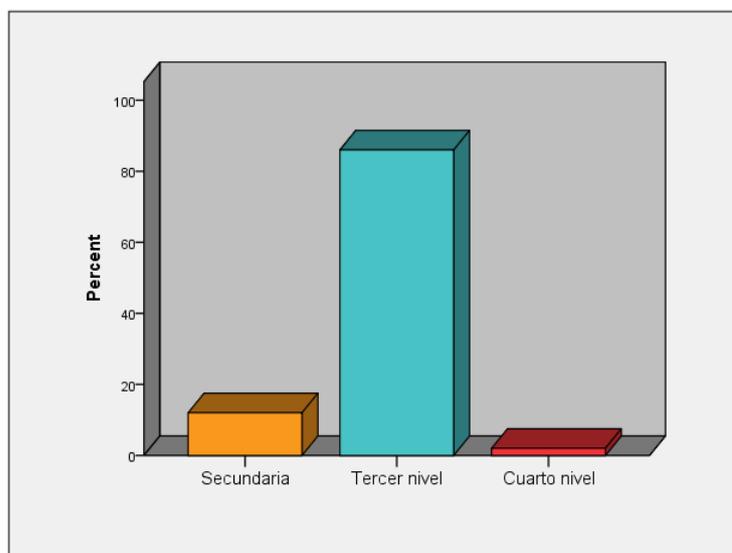


**Figura 7- 32** Procedencia

Realizado por: Alexis Caiza

Conservación & Desarrollo, recibió sólo visitantes nacionales, la mayor parte son visitantes de la provincia de Pichincha con un 58%, seguido con el 26% de visitantes de Tungurahua, el 8% pertenece a la provincia de Chimborazo, 4% de Bolívar y con un 2% de participación se encuentran las provincias de Cotopaxi e Imbabura.

d) **Nivel de educación**

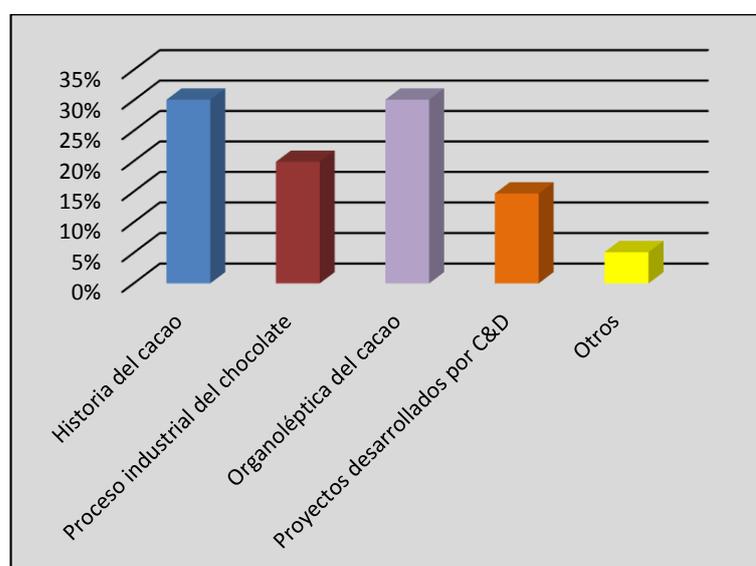


**Figura 7- 33 Nivel de educación**

Realizado por: Alexis Caiza

El nivel de estudios de los visitantes que llegaron a C&D, muestra que un 86% de ellos cuentan con instrucción de tercer nivel, seguido del 12% con bachillerato y tan sólo el 2% tiene estudios de cuarto nivel, este dato indica que los guiones interpretativos deben ser redactados con precisión y enfocado en profesionales de tercer nivel.

e) **Temas que los visitantes esperan tratar en su visita a C&D**

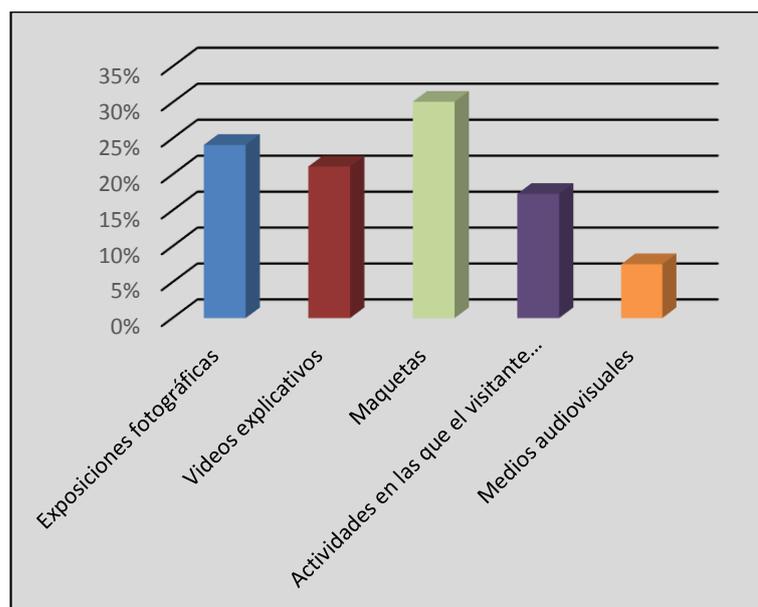


**Figura 7- 34 Temas de interés**

Realizado por: Alexis Caiza

El gráfico muestra que los temas de interés para los visitantes de C&D, están liderados por la historia y organoléptica del cacao con un 30.1% del total para cada uno, seguido por el proceso industrial del chocolate con un 27%, los proyectos desarrollados por C&D le interesa a un 20% de los visitantes y un 7% mencionó que les gustaría conocer otros temas, entre ellos están el proceso post cosecha del cacao y la elaboración artesanal del chocolate. Este indicador insta a poner énfasis en el desarrollo de los tópicos: historia, organoléptica del cacao y proceso industrial del cacao.

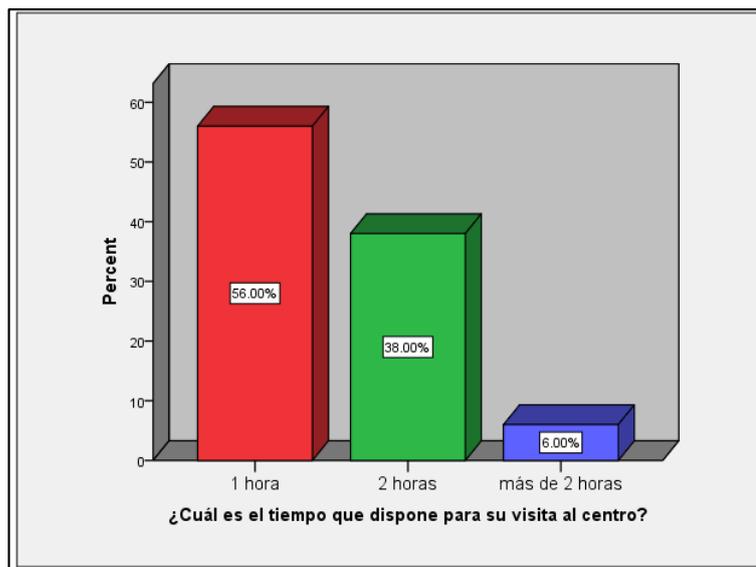
f) **Expectativas de medios interpretativos en el C&D.**



**Figura 7- 35** Expectativas de recursos en C&D

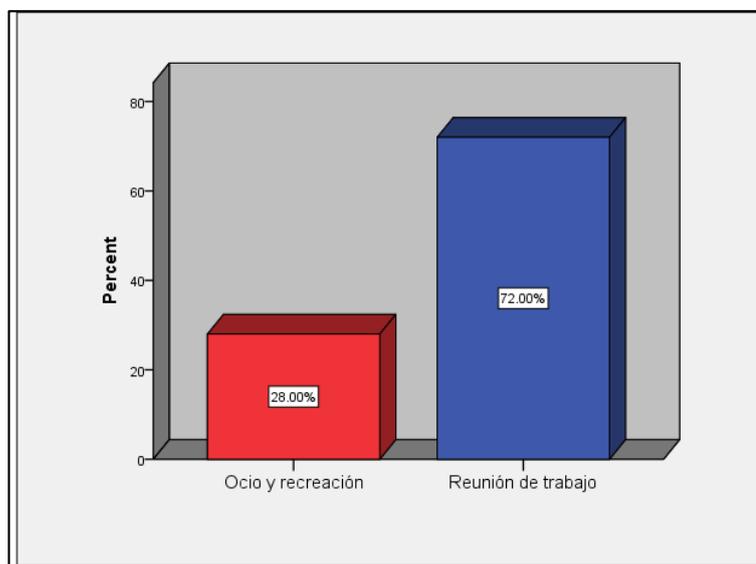
Realizado por: Alexis Caiza

Para el diseño de medios interpretativos, se deberá tomar en cuenta que el 30.1% de los visitantes prefieren encontrar maquetas en el centro, el 24.1% le gustaría encontrarse con exposiciones fotográficas, el 21.1% videos explicativos, el 17.3% le gustaría formar parte de actividades que se desarrollen en el centro. De acuerdo a estos criterios se deberá realizar el diseño de medios.

g) **Tiempo de permanencia en el centro****Figura 7- 36** Tiempo de permanencia

Realizado por: Alexis Caiza

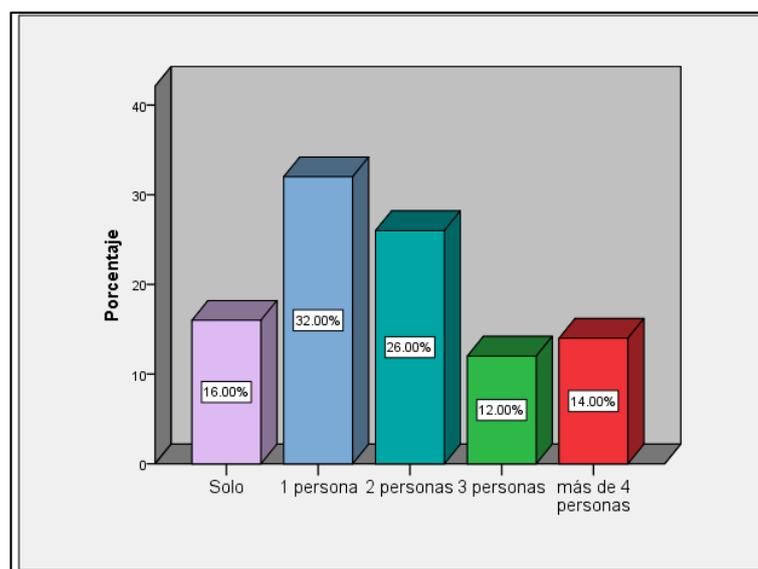
El resultado indica que el 56% de encuestados prefiere dedicar 1 hora a la visita a C&D, el 38% menciona 2 horas y tan solo un 6% estaría dispuesto a permanecer por más de dos horas en el centro. De acuerdo a estos resultados la actividad interpretativa en el centro deberá en promedio durar 1 hora 30 minutos a 2 horas.

h) **Motivo de visita****Figura 7- 37** Motivo de visita

Realizado por: Alexis Caiza

Del total de visitantes el 72% llegó a C&D, por motivos de trabajo, en tanto que el 28% llegó por motivos de ocio y recreación. Esto indica que actualmente la afluencia de visitantes al centro está influenciada por motivos de trabajo, debido a esto se debería trabajar en promoción del centro.

i) **Personas**

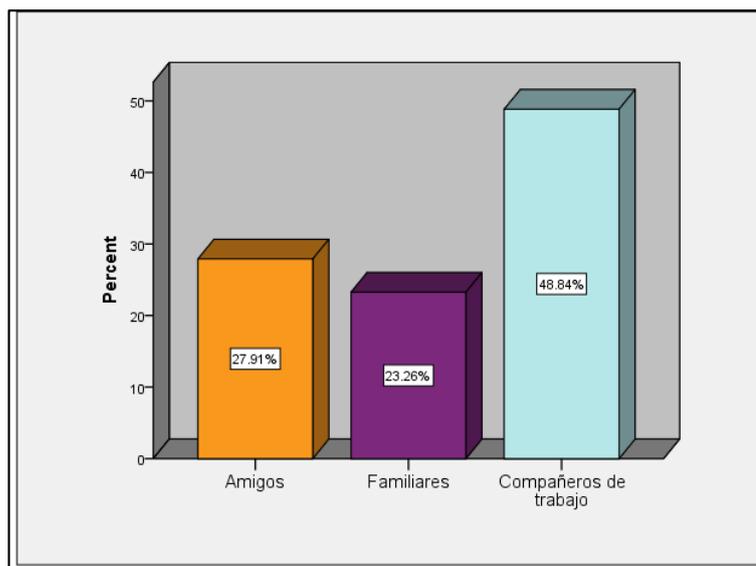


**Figura 7- 38 Acompañamiento**

Realizado por: Alexis Caiza

Del total de visitantes que llegaron a C&D, el 32% llegó acompañado de 1 persona, el 26% estuvo acompañado con 2 personas, el 16% de visitantes llegó solo, el 12% estuvo acompañado de 3 personas mientras que un 14% llegó acompañado de 4 o más personas, esto indica que los procesos interpretativos se espera realizar de forma personal o grupos de hasta 4 personas.

### j) Parentesco con los acompañantes



**Figura 7- 39** Parentesco

Realizado por: Alexis Caiza

Del total de visitantes que llegaron acompañados a C&D, el 48.84% llegó acompañado de compañeros de trabajo, el 27.91% con amigos y un 23.26% llegó con familiares. Esto indica que los procesos interpretativos deberán ir acompañados de una presentación de todo el grupo, para motivar la confianza entre grupos.

### 3) Perfil del visitante que llega a C&D

Los visitantes que llegaron a C&D, estuvo conformado tanto mujeres como hombres (62%) y (38%) con una edad comprendida entre los 21-30 años, en su mayoría provienen de la provincia de Pichincha (58%) teniendo porcentajes significativos de visitantes de Tungurahua. Tiene un nivel de educación de tercer nivel (86%), desean obtener información del tema organoléptico del cacao (31.1%) seguido por la historia (30.1%) y el procesamiento industrial del cacao (19.9%), en cuanto a recursos que les gustaría encontrar en el centro están maquetas (30.1%), exposiciones fotográficas, (24.1%), el principal motivo por el que llegan a C&D es trabajo (72%), la mayoría de visitantes llega acompañado de 1 persona (32%), el parentesco que mantienen quienes llegan acompañados corresponde a compañeros de trabajo (48.84%).

## D. FASE PROGRAMÁTICA DEL PLAN DE INTERPRETACIÓN PARA LOS SITIOS DE VISITA DE LA RUTA DEL CACAO

### 1. Análisis situacional FODA

El análisis FODA se llevó a cabo mediante la observación directa y la entrevista a cada uno de los involucrados donde se identificó lo siguiente:

**Tabla 7- 32** Matriz FODA de los sitios de visita seleccionados de la ruta del cacao

| <b>FORTALEZAS</b>   | <b>OPORTUNIDADES</b>   |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Recursos con alto potencial interpretativo</li> <li>• Interés de los actores de la ruta del cacao para desarrollar un plan de interpretación.</li> <li>• Información amplia y de calidad para los procesos interpretativos en torno al cacao.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tendencias favorables en el mercado por conocer los sitios de visita de la ruta del cacao.</li> <li>• Interés de las instituciones para fortalecer la ruta del cacao.</li> </ul>                      |
| <b>DEBILIDADES</b>  | <b>AMENAZAS</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inadecuada interpretación del patrimonio en los sitios de visita de la ruta del cacao.</li> <li>• Escasez de guías locales calificados para prestar el servicio interpretativo.</li> <li>• Insuficientes medios interpretativos.</li> <li>• Guiones interpretativos no estandarizados, en su estructura técnica.</li> <li>• Redundancia de las actividades interpretativas en los distintos sitios de visita de la ruta del cacao.</li> <li>• Escasa afluencia de visitantes a los sitios de visita de la ruta del cacao del noroccidente de Pichincha.</li> <li>• Escasa promoción turística de la ruta del cacao del noroccidente de Pichincha.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presencia de rutas similares en varias provincias del país.</li> <li>• Desconocimiento del cacao nacional fino de aroma por parte de la ciudadanía como elemento de identidad ecuatoriana.</li> </ul> |

**Fuente:** Investigación de campo

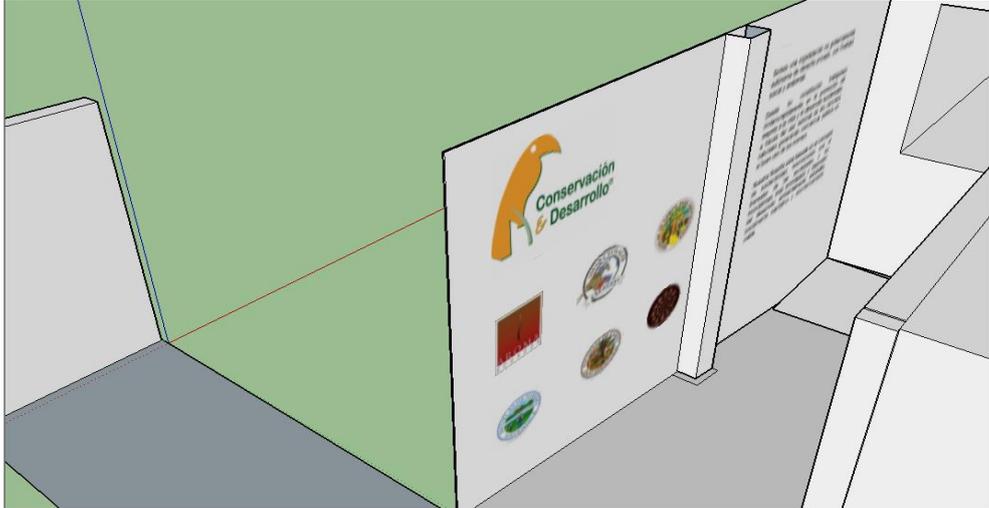
**Realizado por:** Alexis Caiza

## 2. Diseño de medios interpretativos

A continuación se detalla los medios interpretativos más apropiados para la entrega de información a la audiencia, el diseño de medios y mensajes se realizó en función del análisis de audiencias.

### a. Medio interpretativo N°1

**Tabla 7- 33** Matriz de implementación medio interpretativo N°1

|  |  |
|--|--|
| <b>Nombre:</b> Exhibición de pared   | <b>Ficha N°:</b> 1   |
| <b>Función:</b> Representar el rol de C&D, en diferentes áreas de intervención   | <b>Ubicación:</b> En el pasillo en la parte trasera del Showroom de Aroma Ecuador.   |
| <b>Tópico:</b> Organización dedicada al desarrollo sostenible y sustentable  | <b>Tema:</b> Conservación & Desarrollo generando desarrollo sostenible en las comunidades  |
| <b>Mensaje:</b> Áreas de intervención de Conservación & Desarrollo   |  |
|  <p data-bbox="443 1451 1189 1489"><b>Figura 7- 40</b> Gráfica ubicación espacial medio interpretativo 1</p> <p data-bbox="689 1489 944 1518"><b>Realizado por:</b> Alexis Caiza</p>  |  |
| <p><b>Leyenda</b></p> <p><b>Conservación &amp; Desarrollo</b></p> <p>Desde nuestra constitución trabajamos ininterrumpidamente en la promoción del respeto a la vida y el desarrollo sustentable, a través del uso racional de los recursos naturales generando conciencia pública en el buen uso de los mismos.</p> <p>Nuestra filosofía está basada en el concepto de sostenibilidad, reconociendo que el bienestar de las sociedades y los ecosistemas está entrelazado</p> | <p><b>Dimensiones:</b></p> <p>Se deberán ubicar 8 pictogramas de 30cm de ancho por 40 cm de alto, donde irán los logos de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Escuelas de pesca sostenible</li> <li>-Escuelas de campo para agricultores</li> <li>-Escuelas socioambientales</li> <li>-Aroma Ecuador</li> <li>-Paralelo Cero</li> <li>-Organoleptic</li> <li>-Smart Voyager Quality</li> <li>- Escuelas de turismo sostenible.</li> </ul> |

|   |   |                          |          |                         |          |                             |          |                |          |              |                  |
|---|---|--------------------------|----------|-------------------------|----------|-----------------------------|----------|----------------|----------|--------------|------------------|
| <p>y dependen del desarrollo ambientalmente saludable, socialmente equitativo y económicamente viable.<br/><i>Att: Director Ejecutivo</i></p>   | <p>Un pictograma de 40cm de ancho por 50 cm de alto para: Logo de Conservación &amp; Desarrollo.<br/>Un panel con las siguientes medidas:</p>   |                          |          |                         |          |                             |          |                |          |              |                  |
| <p><b>Materiales / Requerimientos:</b><br/>9 cuadros de madera para ubicar las diferentes marcas o logos asociados a C&amp;D.<br/>1 Cuadro para la leyenda propuesta.<br/>Adhesivo vinil full color</p> | <p>Alto: 1.50m<br/>Ancho: 1m<br/>Para el cuadro con la leyenda propuesta:</p> <p><b>Presupuesto:</b></p> <table border="0"> <tr> <td>8 Pictogramas de 30x40cm</td> <td>\$120,00</td> </tr> <tr> <td>1 Pictograma de 40x50cm</td> <td>\$ 20,00</td> </tr> <tr> <td>1 Panel de mdf de 1m x 1.5m</td> <td>\$ 15,00</td> </tr> <tr> <td>Adhesivo vinil</td> <td>\$ 25,00</td> </tr> <tr> <td><b>Total</b></td> <td><b>\$ 180,00</b></td> </tr> </table> | 8 Pictogramas de 30x40cm | \$120,00 | 1 Pictograma de 40x50cm | \$ 20,00 | 1 Panel de mdf de 1m x 1.5m | \$ 15,00 | Adhesivo vinil | \$ 25,00 | <b>Total</b> | <b>\$ 180,00</b> |
| 8 Pictogramas de 30x40cm  | \$120,00  |                          |          |                         |          |                             |          |                |          |              |                  |
| 1 Pictograma de 40x50cm   | \$ 20,00  |                          |          |                         |          |                             |          |                |          |              |                  |
| 1 Panel de mdf de 1m x 1.5m   | \$ 15,00  |                          |          |                         |          |                             |          |                |          |              |                  |
| Adhesivo vinil  | \$ 25,00  |                          |          |                         |          |                             |          |                |          |              |                  |
| <b>Total</b>  | <b>\$ 180,00</b>  |                          |          |                         |          |                             |          |                |          |              |                  |
| <p><b>Mantenimiento:</b> Mensual</p>  | <p><b>Observaciones:</b></p>  |                          |          |                         |          |                             |          |                |          |              |                  |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Alexis Caiza

**b. Medio interpretativo N°2**

**Tabla 7- 34** Matriz de implementación medio interpretativo N°2

|  |   |
|--|---|
| <b>Nombre:</b> Exhibición tridimensional   | <b>Ficha N°:</b> 2  |
| <b>Función:</b> Representar la zona arqueológica donde fueron hallados los restos más antiguos de cacao  | <b>Ubicación:</b> En la pared frente al baño de mujeres.  |
| <b>Tópico:</b> Restos más antiguos de cacao nacional fino de aroma   | <b>Tema:</b> Origen y domesticación del cacao   |
| <b>Mensaje:</b> Santa Ana la Florida, cuna mundial del cacao   |   |
|  <p data-bbox="443 1379 1190 1413"><b>Figura 7- 41</b> Gráfica ubicación espacial medio interpretativo 2</p> <p data-bbox="692 1417 941 1442">Realizado por: Alexis Caiza</p>   |   |
| <p data-bbox="245 1464 842 1688"><b>Leyenda</b><br/><b>ORIGEN Y DOMESTICACIÓN DEL CACAO</b><br/><b>SANTA ANA LA FLORIDA-CULTURA MAYO CHINCHIPE</b><br/><b>5300 A.P</b></p> <p data-bbox="245 1733 842 1845">Los Mayo Chinchipe, fueron los primeros en domesticar al menos una variedad de Cacao Nacional Fino de Aroma.</p> | <p data-bbox="868 1464 1043 1498"><b>Dimensiones:</b></p> <p data-bbox="868 1503 1382 1648">Se compone de:<br/>Una maqueta con la representación de la zona de excavación la cual cuenta con las siguientes dimensiones:</p> <p data-bbox="868 1653 1043 1686">Altura: 1.88m</p> <p data-bbox="868 1691 1043 1724">Ancho:1.88m</p> <p data-bbox="868 1769 1203 1803">La leyenda será un panel de:</p> <p data-bbox="868 1807 1043 1841">Altura: 0.35m</p> <p data-bbox="868 1845 1043 1879">Ancho: 0.35m</p> <p data-bbox="868 1924 1331 1957">Un mapa georreferenciado de Palanda.</p> |

|   |  |
|---|--|
|   | Altura: 0.40m<br>Ancho:0.40m   |
| <b>Materiales / Requerimientos:</b><br>1 Maqueta con la representación de la zona del caracol, de Palanda hecha en espuma flex.<br>1 Cuadro de mdf con un mapa con la georreferenciación de Palanda, impreso en vinil.<br>1 Cuadro de mdf para la leyenda propuesta impresa en vinil. | <b>Presupuesto:</b><br>1 Maqueta de Palanda \$ 425,00<br>1 Cuadro de mdf de 0,35x0,35m. \$ 10,00<br>1 Cuadro de mdf de 0.4x0,4m. \$ 10,00<br>Impresiones en vinil \$ 30,00<br><b>Total \$ 475,00</b> |
| <b>Mantenimiento:</b> Mensual   | <b>Observaciones:</b>  |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Alexis Caiza

## c. Medio interpretativo N°3

Tabla 7- 35 Matriz de implementación medio interpretativo N°3

|  |   |
|--|---|
| <b>Nombre:</b> Exhibición interactiva  | <b>Ficha N°:</b> 3  |
| <b>Función:</b> Representar el flujo del cacao   | <b>Ubicación:</b> En la pared continua y frente al baño de varones  |
| <b>Tópico:</b> El cacao en el mundo  | <b>Tema:</b> Flujo del cacao  |
| <b>Mensaje:</b> El cacao primero se dispersa en América, años más tarde llegaría a Europa  |   |
|   |   |
| <b>Figura 7- 42</b> Gráfica ubicación espacial medio interpretativo 3<br>Realizado por: Alexis Caiza   |   |
| <b>Leyenda</b><br><b>FLUJO DEL CACAO EN AMÉRICA</b><br><br>El cacao llegó por primera vez a Europa en 1528 de la mano de Hernán Cortéz, luego de tener su encuentro con Moctezuma. | <b>Dimensiones:</b><br>Se compone de:<br>3 carabelas de madera con las siguientes medidas:<br>Altura: 1.00m<br>Largo: 1.50m<br>Ancho: 0.30m<br><br>La representación de un mapa antiguo mostrando el flujo del cacao en la época colonial.<br>Altura: 1.20m<br>Ancho: 0.90m |
| <b>Materiales / Requerimientos:</b><br>1 mapa en lona sublimada representando el flujo   | <b>Presupuesto:</b><br>3 Carabelas \$ 600,00<br>1 Lona sublimada \$ 17.50<br>1 Marco de Madera \$ 10,00   |

|  |  |
|--|--|
| del cacao en América.<br>1 Marco de madera.<br>3 carabelas.<br>3 Soportes para ubicar las carabelas, pie de amigo de 60cm. | 3 Soportes \$ 15,00<br><b>Total: \$ 642,50</b> |
| <b>Mantenimiento: Quincenal</b>  | <b>Observaciones:</b>                          |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Alexis Caiza

**d. Medio interpretativo N° 4**

**Tabla 7- 36** Matriz de implementación medio interpretativo N°4

|   |   |
|---|---|
| <b>Nombre:</b> Exhibición interactiva   | <b>Ficha N°:</b> 4  |
| <b>Función:</b> Representar la prosperidad de las zonas cacaoteras  | <b>Ubicación:</b> Junto a la nueva puerta de la sala de organoléptica   |
| <b>Tópico:</b> La prosperidad económica de la época cacaotera   | <b>Tema:</b> Vines!! Próspera zona cacaotera  |
| <b>Mensaje:</b> Las regalías económicas producto de la venta de cacao, desarrollaban los pueblos cacaoteros   |   |
|   |   |
| <p align="center"><b>Figura 7- 43</b> Gráfica ubicación espacial medio interpretativo 4<br/>Realizado por: Alexis Caiza</p>   |   |
| <p><b>Leyenda</b><br/><b>VINCES</b></p> <p><b>París Chiquito</b><br/>Las haciendas cacaoteras se construían con las maderas más nobles que se encontraban, los tapices franceses y gobelinos italianos adornaban el interior de cada una de ellas, mármoles italianos, vajillas inglesas de porcelana complementaban el pintoresco escenario.</p> | <p><b>Dimensiones:</b><br/>Se compone de:<br/>1 Maqueta:<br/>Altura: 1.00m<br/>Largo: 1.20m<br/>Ancho: 0.50m</p> <p>La leyenda podrá ser un cuadro en acrílico de:<br/>Altura: 1.00m<br/>Ancho: 0.80m</p> |
|   | <p><b>Presupuesto:</b><br/>1 Maqueta \$ 150,00</p>  |

|   |   |
|---|---|
| <b>Materiales / Requerimientos:</b><br>1 Maqueta en mdf con la representación de una antigua casa de familia cacaotera.<br>1 Cuadro en acrílico con la leyenda propuesta. | 1 Cuadro en acrílico                   \$ 30,00<br><b>Total:</b> <b>\$ 180,00</b> |
| <b>Mantenimiento:</b> Quincenal   | <b>Observaciones:</b>   |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Alexis Caiza

## e. Medio interpretativo N°5

Tabla 7- 37 Matriz de implementación medio interpretativo N°5

|  |   |               |          |                       |          |
|--|---|---------------|----------|-----------------------|----------|
| <b>Nombre:</b> Panel   | <b>Ficha N°:</b> 5  |               |          |                       |          |
| <b>Función:</b> Representar la prosperidad económica ecuatoriana durante el siglo XVI  | <b>Ubicación:</b> En la pared junto a la puerta del baño de mujeres   |               |          |                       |          |
| <b>Tópico:</b> Bonanza cacaotera del país  | <b>Tema:</b> Primer Boom cacaotero  |               |          |                       |          |
| <b>Mensaje:</b> Inician las primeras exportaciones desde el puerto de Guayaquil  |   |               |          |                       |          |
| <p data-bbox="443 1249 1189 1283"><b>Figura 7- 44</b> Gráfica ubicación espacial medio interpretativo 5</p> <p data-bbox="691 1285 943 1312">Realizado por: Alexis Caiza</p>   |   |               |          |                       |          |
| <p data-bbox="245 1330 360 1361"><b>Leyenda</b></p> <p data-bbox="245 1368 671 1440"><b>PRIMER BOOM CACAOTERO<br/>1763-1875</b></p> <p data-bbox="245 1485 847 1592">En 1789, la Cédula Real obtiene la facultad de exportar el cacao desde Guayaquil, en lugar del Callao.</p>  | <p data-bbox="863 1330 1038 1361"><b>Dimensiones:</b></p> <p data-bbox="863 1368 1058 1400">Se compone de:</p> <p data-bbox="863 1406 1034 1438">2 Fotografías:</p> <p data-bbox="863 1444 1034 1476">Altura: 0.80m</p> <p data-bbox="863 1482 1034 1514">Largo: 0.80m</p> <p data-bbox="863 1559 1337 1590">1 Letrero en acrílico para la leyenda de:</p> <p data-bbox="863 1597 1034 1628">Altura: 0.30m</p> <p data-bbox="863 1635 1034 1666">Ancho: 0.40m</p> <p data-bbox="863 1711 1094 1742">1 Título en acrílico</p> <p data-bbox="863 1749 1050 1780">Altura: 0.20cm</p> <p data-bbox="863 1787 1050 1818">Ancho: 0.35cm</p> |               |          |                       |          |
| <p data-bbox="245 1615 619 1646"><b>Materiales / Requerimientos:</b></p> <p data-bbox="245 1653 783 1684">2 Fotografías propuestas impresas en acrílico</p> <p data-bbox="245 1691 791 1722">1 Cuadro en acrílico con la leyenda propuesta</p> <p data-bbox="245 1729 762 1760">1 Cuadro en acrílico con el título propuesto</p> | <p data-bbox="863 1845 1034 1877"><b>Presupuesto:</b></p> <table data-bbox="863 1921 1358 1995"> <tr> <td data-bbox="863 1921 1023 1953">2 Fotografías</td> <td data-bbox="1241 1921 1358 1953">\$ 50,00</td> </tr> <tr> <td data-bbox="863 1960 1107 1991">1 Letrero en acrílico</td> <td data-bbox="1241 1960 1358 1991">\$ 20,00</td> </tr> </table>   | 2 Fotografías | \$ 50,00 | 1 Letrero en acrílico | \$ 20,00 |
| 2 Fotografías  | \$ 50,00  |               |          |                       |          |
| 1 Letrero en acrílico  | \$ 20,00  |               |          |                       |          |

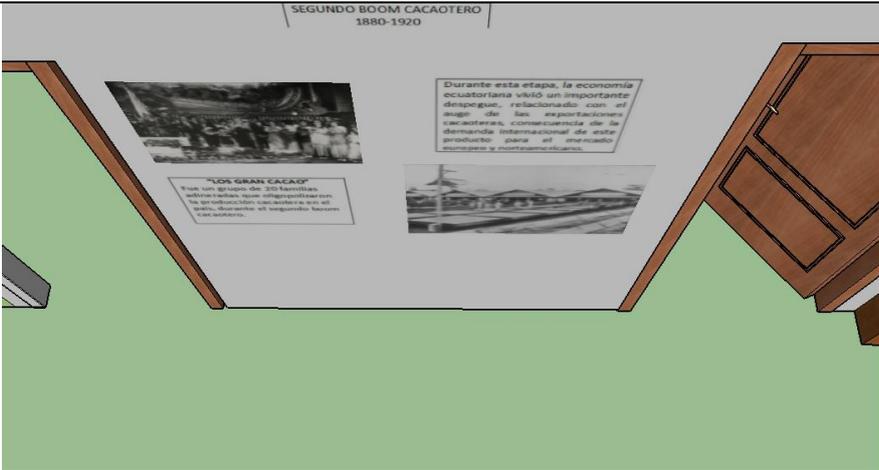
|                               |                       |                 |
|-------------------------------|-----------------------|-----------------|
|                               | 1 Título en acrílico  | \$ 15,00        |
|                               | <b>Total:</b>         | <b>\$ 85,00</b> |
| <b>Mantenimiento: Mensual</b> | <b>Observaciones:</b> |                 |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Alexis Caiza

## f. Medio interpretativo N° 6

Tabla 7- 38 Matriz de implementación medio interpretativo N°6

|  |  |
|--|--|
| <b>Nombre:</b> Panel   | <b>Ficha N°:</b> 6   |
| <b>Función:</b> Representar la prosperidad económica ecuatoriana durante el siglo XVI  | <b>Ubicación:</b> En la pared entre la puerta de organoléptica y la sala de reuniones  |
| <b>Tópico:</b> Bonanza cacaotera del país  | <b>Tema:</b> Segundo Boom cacaotero  |
| <b>Mensaje:</b> El sector cacaotero se oligopoliza, la bonanza económica crea las primeras entidades financieras   |  |
|   |  |
| <b>Figura 7- 45</b> Gráfica ubicación espacial medio interpretativo 6<br><b>Realizado por:</b> Alexis Caiza  |  |
| <b>Leyenda</b><br><b>SEGUNDO BOOM CACAOTERO</b><br><b>1880-1920</b><br><br><b>1</b><br><b>“LOS GRAN CACAO”</b><br>Fue un grupo de 20 familias adineradas que oligopolizaron la producción cacaotera en el país, durante el segundo boom cacaotero. | <b>Dimensiones:</b><br>Se compone de:<br>2 Fotografías:<br>Altura: 0.80m<br>Largo: 0.80m<br><br>2 letreros para las leyendas de:<br>Altura: 0.30m<br>Ancho: 0.40m<br><br>1 Título en acrílico<br>Altura: 0.20cm<br>Ancho: 0.35cm |
|  | <b>Presupuesto:</b>  |

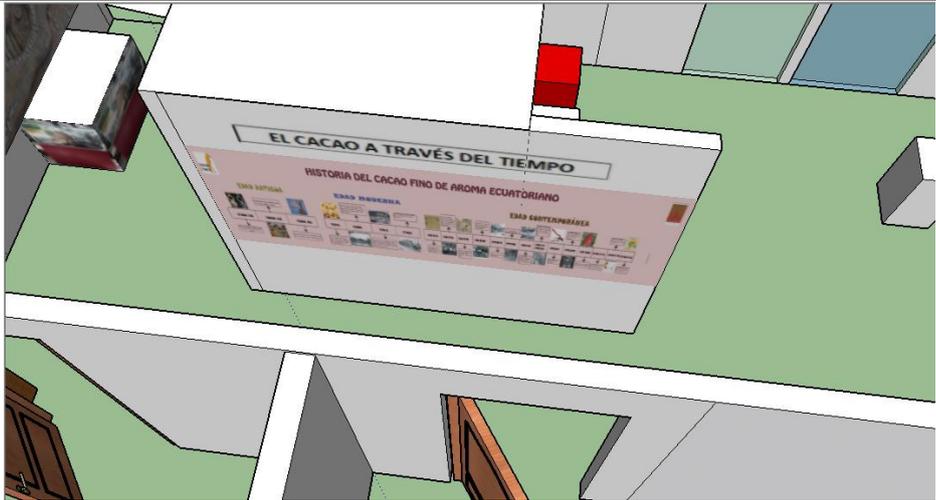
|   |  |
|---|--|
| <b>Materiales / Requerimientos:</b><br>2 fotografías impresas en acrílico con las fotografías propuestas.<br>2 cuadros con las leyendas propuesta<br>1 cuadro con el título propuesto | 2 Fotografías \$ 50,00<br>2 Letrero en acrílico \$ 40,00<br>1 Título en acrílico \$ 15,00<br><b>Total: \$ 105,00</b> |
| <b>Mantenimiento:</b> Quincenal   | <b>Observaciones:</b>  |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Alexis Caiza

## g. Medio interpretativo N°7

Tabla 7- 39 Matriz de implementación medio interpretativo N°7

|  |  |
|--|--|
| <b>Nombre:</b> Panel   | <b>Ficha N°:</b> 7   |
| <b>Función:</b> Representar principales hechos históricos vinculados al cacao en el Ecuador.                 | <b>Ubicación:</b> Frente a la exposición del segundo boom cacaotero  |
| <b>Tópico:</b> La historia del cacao ecuatoriano   | <b>Tema:</b> Línea del tiempo del cacao  |
| <b>Mensaje:</b> Desde la antigüedad la producción cacaotera atravesó sucesos de gran importancia             |  |
|                           |  |
| <b>Figura 7- 46</b> Gráfica ubicación espacial medio interpretativo 7<br>Realizado por: Alexis Caiza         |  |
| <b>Leyenda</b><br><b>EL CACAO A TRAVÉS DEL TIEMPO</b>  | <b>Dimensiones:</b><br>Se compone de:<br><br>1 Título impreso en acrílico de<br>20 cm de alto<br>1.6m de largo<br><br>1 línea de tiempo en acrílico<br>1.4 m de alto<br>2 m de largo |
| <b>Materiales / Requerimientos:</b><br>1 Título impreso en acrílico<br>1 Línea de tiempo impresa en acrílico | <b>Presupuesto:</b><br>1 título \$ 30,00<br>1 línea de tiempo \$ 175,00<br><b>Total: \$ 205,00</b>   |
| <b>Mantenimiento:</b> Quincenal  | <b>Observaciones:</b>  |

Fuente: Investigación de campo

Realizado por: Alexis Caiza

## h. Medio interpretativo N°8

**Tabla 7- 40** Matriz de implementación medio interpretativo N°8

|  |   |
|--|---|
| <b>Nombre:</b> Panel   | <b>Ficha N°:</b> 8  |
| <b>Función:</b> Representar cómo se maneja un cultivo de cacao, y los resultados alcanzados en el proyecto de la Minga del Cacao   | <b>Ubicación:</b> En la sala localizada atrás del baño de mujeres   |
| <b>Tópico:</b> Cultivo de cacao  | <b>Tema:</b> Manejo de un cultivo de cacao  |
| <b>Mensaje:</b> El correcto manejo de un cultivo de cacao asegura la producción  |   |
|  <p><b>Figura 7- 47</b> Gráfica ubicación espacial medio interpretativo 8<br/>Realizado por: Alexis Caiza</p>   |   |
| <b>Leyenda</b><br><b>MANEJO DEL CULTIVO DE CACAO</b>   | <b>Dimensiones:</b><br>Se compone de:<br><br>1 Título en acrílico<br>20 cm de alto<br>40 cm de ancho  |
| <b>Materiales / Requerimientos:</b><br>7 cuadros para las fotografías propuestas<br>-Fotografía de siembra de la semilla<br>-Fotografía de germinación<br>-Fotografía de un vivero de súper árboles de cacao<br>-Fotografía de reproducción por varetas<br>-Fotografía de una mazorca de cacao nacional fino de aroma madura<br>-Fotografía del mapa de la primera intervención de la minga del cacao<br>-Fotografía del mapa de la segunda intervención | 5 fotografías impresas en vinil<br>35 cm de alto<br>25 cm de ancho<br><br>2 mapas impresos en vinil sobre acrílico<br>60 cm de alto<br>40 cm de ancho<br><br>1 maniquí sexo masculino tamaño real<br>2 cubos<br>40 cm de ancho<br>70 cm de alto |

|   |  |
|---|--|
| de la minga del cacao<br>1 título en acrílico<br>1 maniquí de un podador de cacao<br>2 cubos en madera triplex, para ubicar folletos de súper árboles, minga del cacao, escuelas de campo para agricultores | <b>Presupuesto:</b><br><br>1 título en acrílico                   \$ 15,00<br>5 fotografías                           \$ 125,00<br>2 mapas                                   \$ 60,00<br>1 maniquí                               \$ 200,00<br>2 cubos                                   \$ 70,00<br><b>Total:</b> <b>\$ 470,00</b> |
| <b>Mantenimiento:</b> Quincenal   | <b>Observaciones:</b>  |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Alexis Caiza

**i. Medio interpretativo N° 9**

**Tabla 7- 41** Matriz de implementación medio interpretativo N°9

|  |   |
|--|---|
| <b>Nombre:</b> Exposición interactiva  | <b>Ficha N°:</b> 9  |
| <b>Función:</b> Representar el proceso postcosecha del cacao y el rol de C&D en la mejora de estos procesos  | <b>Ubicación:</b> Contigua a la exposición del manejo del cultivo de cacao  |
| <b>Tópico:</b> Post cosecha del cacao  | <b>Tema:</b> Manejo post cosecha  |
| <b>Mensaje:</b> La post cosecha del cacao, se convierte en un proceso fundamental previo a la obtención de productos de calidad elaborados a base de cacao |   |
|   |   |
| <p align="center"><b>Figura 7- 48</b> Gráfica ubicación espacial medio interpretativo 9<br/>Realizado por: Alexis Caiza</p>                                |   |
| <p><b>Leyenda</b><br/><b>POST COSECHA</b></p>  | <p><b>Dimensiones:</b><br/>1 Título en acrílico<br/>20 cm de alto<br/>40 cm de ancho</p> <p>1 panel articulado con 4 fotografías impreso en vinil<br/>Altura 1.8 m<br/>Ancho 2.2m</p> <p>2 cubos<br/>Altura 40 cm<br/>Ancho 90 cm</p> <p>1 Chalo tamaño real<br/>1 Fermentadora de tres niveles a escala<br/>Altura: 1,2 m<br/>Ancho 80cm</p> |

|  |  |                      |          |                           |           |         |          |                       |          |          |          |                 |          |                    |           |                         |          |         |          |               |                  |
|--|--|----------------------|----------|---------------------------|-----------|---------|----------|-----------------------|----------|----------|----------|-----------------|----------|--------------------|-----------|-------------------------|----------|---------|----------|---------------|------------------|
|  | <p>1 secadora híbrida<br/>1 pallet<br/>Altura 15cm<br/>Ancho 60 cm</p> <p>1 marquesina a escala<br/>Altura 40cm<br/>Ancho 30 cm<br/>Largo 60 cm</p>  |                      |          |                           |           |         |          |                       |          |          |          |                 |          |                    |           |                         |          |         |          |               |                  |
| <p><b>Materiales / Requerimientos:</b></p> <p>1 panel articulado, diagramado e impreso en vinil con las fotografías del proceso post cosecha del cacao</p> <p>1 chalo (equipo para recolección de cacao)</p> <p>1 marquesina a escala</p> <p>1 pallet en madera de laurel</p> <p>5 sacos de yute rellenos con cascarilla de cacao</p> <p>1 secadora híbrida</p> <p>1 fermentadora a escala</p> | <p><b>Presupuesto:</b></p> <table> <tr> <td>1 título en acrílico</td> <td>\$ 15,00</td> </tr> <tr> <td>1 panel con 4 fotografías</td> <td>\$ 300,00</td> </tr> <tr> <td>1 chalo</td> <td>\$ 20,00</td> </tr> <tr> <td>1 marquesina a escala</td> <td>\$ 30,00</td> </tr> <tr> <td>1 pallet</td> <td>\$ 15,00</td> </tr> <tr> <td>5 sacos de yute</td> <td>\$ 10,00</td> </tr> <tr> <td>1 secadora híbrida</td> <td>\$ 150,00</td> </tr> <tr> <td>1 fermentadora a escala</td> <td>\$ 50,00</td> </tr> <tr> <td>2 cubos</td> <td>\$ 70,00</td> </tr> <tr> <td><b>Total:</b></td> <td><b>\$ 660,00</b></td> </tr> </table> | 1 título en acrílico | \$ 15,00 | 1 panel con 4 fotografías | \$ 300,00 | 1 chalo | \$ 20,00 | 1 marquesina a escala | \$ 30,00 | 1 pallet | \$ 15,00 | 5 sacos de yute | \$ 10,00 | 1 secadora híbrida | \$ 150,00 | 1 fermentadora a escala | \$ 50,00 | 2 cubos | \$ 70,00 | <b>Total:</b> | <b>\$ 660,00</b> |
| 1 título en acrílico   | \$ 15,00   |                      |          |                           |           |         |          |                       |          |          |          |                 |          |                    |           |                         |          |         |          |               |                  |
| 1 panel con 4 fotografías  | \$ 300,00  |                      |          |                           |           |         |          |                       |          |          |          |                 |          |                    |           |                         |          |         |          |               |                  |
| 1 chalo  | \$ 20,00   |                      |          |                           |           |         |          |                       |          |          |          |                 |          |                    |           |                         |          |         |          |               |                  |
| 1 marquesina a escala  | \$ 30,00   |                      |          |                           |           |         |          |                       |          |          |          |                 |          |                    |           |                         |          |         |          |               |                  |
| 1 pallet   | \$ 15,00   |                      |          |                           |           |         |          |                       |          |          |          |                 |          |                    |           |                         |          |         |          |               |                  |
| 5 sacos de yute  | \$ 10,00   |                      |          |                           |           |         |          |                       |          |          |          |                 |          |                    |           |                         |          |         |          |               |                  |
| 1 secadora híbrida   | \$ 150,00  |                      |          |                           |           |         |          |                       |          |          |          |                 |          |                    |           |                         |          |         |          |               |                  |
| 1 fermentadora a escala  | \$ 50,00   |                      |          |                           |           |         |          |                       |          |          |          |                 |          |                    |           |                         |          |         |          |               |                  |
| 2 cubos  | \$ 70,00   |                      |          |                           |           |         |          |                       |          |          |          |                 |          |                    |           |                         |          |         |          |               |                  |
| <b>Total:</b>  | <b>\$ 660,00</b>   |                      |          |                           |           |         |          |                       |          |          |          |                 |          |                    |           |                         |          |         |          |               |                  |
| <p><b>Mantenimiento:</b> Quincenal</p>   | <p><b>Observaciones:</b></p> <p>En el lugar donde se ubicarán los medios se requiere tapar la chimenea, y sacar los cajones ubicados junto a esta.</p>   |                      |          |                           |           |         |          |                       |          |          |          |                 |          |                    |           |                         |          |         |          |               |                  |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Alexis Caiza

**j. Medio interpretativo N° 10**

**Tabla 7- 42** Matriz de implementación medio interpretativo N°10

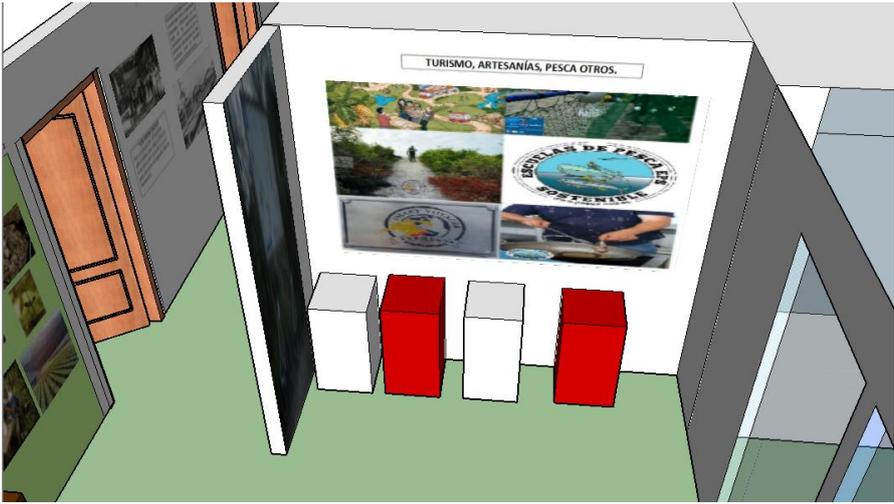
|  |  |
|--|--|
| <b>Nombre:</b> Exposición audiovisual  | <b>Ficha N°:</b> 10  |
| <b>Función:</b> Demostrar el accionar de C&D, en diferentes sectores productivos   | <b>Ubicación:</b> Contigua a la exposición del manejo del cultivo de cacao |
| <b>Tópico:</b> Conservación & Desarrollo   | <b>Tema:</b> Proyectos ejecutados  |
| <b>Mensaje:</b> Conservación & Desarrollo, es un referente de desarrollo sostenible y sustentable en diferentes sectores productivos   |  |
|   |  |
| <p><b>Figura 7- 49</b> Gráfica ubicación espacial medio interpretativo 10<br/> <b>Realizado por:</b> Alexis Caiza</p>  |  |
| <b>Leyenda</b>   | <b>Dimensiones:</b><br>1 Pantalla para proyección<br>72 pulgadas           |
| <b>Materiales / Requerimientos:</b><br>1 pantalla de proyección 72 pulgadas<br>1 proyector marca EPSON Powerlite X36+<br>1 Soporte de techo para proyector EPSON<br>4 cubos en tabla triplex para folletería | 4 cubos<br>Ancho 0.40 cm<br>Altura 0.70 cm                                 |
|  | <b>Presupuesto:</b>  |
|  | 1 Pantalla \$ 60,00  |
|  | 1 Proyector \$ 640,00  |
|  | 1 Soporte techo \$ 40,00   |
|  | 4 cubos \$ 140,00  |
|  | <b>Total: \$ 880,00</b>  |
| <b>Mantenimiento:</b> Quincenal  | <b>Observaciones:</b><br>Se requiere hacer la instalación del proyector    |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Alexis Caiza

### k. Medio interpretativo N° 11

**Tabla 7- 43** Matriz de implementación medio interpretativo N°11

|   |  |
|---|--|
| <b>Nombre:</b> Exposición   | <b>Ficha N°:</b> 11  |
| <b>Función:</b> Demostrar el accionar de C&D, en el sector turístico  | <b>Ubicación:</b> Contigua a la exposición del manejo del cultivo de cacao   |
| <b>Tópico:</b> Conservación & Desarrollo turismo  | <b>Tema:</b> Proyectos ejecutados en el sector turístico   |
| <b>Mensaje:</b> Conservación & Desarrollo se ha convertido en un referente de desarrollo del sector turístico   |  |
|  <p><b>Figura 7- 50</b> Gráfica ubicación espacial medio interpretativo 11<br/>Realizado por: Alexis Caiza</p>   |  |
| <b>Leyenda</b><br><b>TURISMO, ARTESANÍAS, PESCA Y MÁS</b>   | <b>Dimensiones:</b><br>1 panel con collage fotográfico<br>Altura 1.8m<br>Ancho 1 m<br><br>1 panel con una imagen de turismo<br>Altura 1.1m<br>Ancho 1.2m                         |
| <b>Materiales / Requerimientos:</b><br>1 panel acrílico con impresión en vinil con collage fotográfico de turismo, artesanías, pesca.<br>1 panel acrílico con impresión en vinil de una imagen referente a turismo, del tamaño de la pared lateral. | 4 Cubos<br>Altura 0.70cm<br>Ancho 0.40 cm<br><br><b>Presupuesto:</b><br>1 panel collage \$ 150,00<br>1 panel con imagen \$ 90,00<br>4 cubos \$ 140,00<br><b>Total: \$ 380,00</b> |

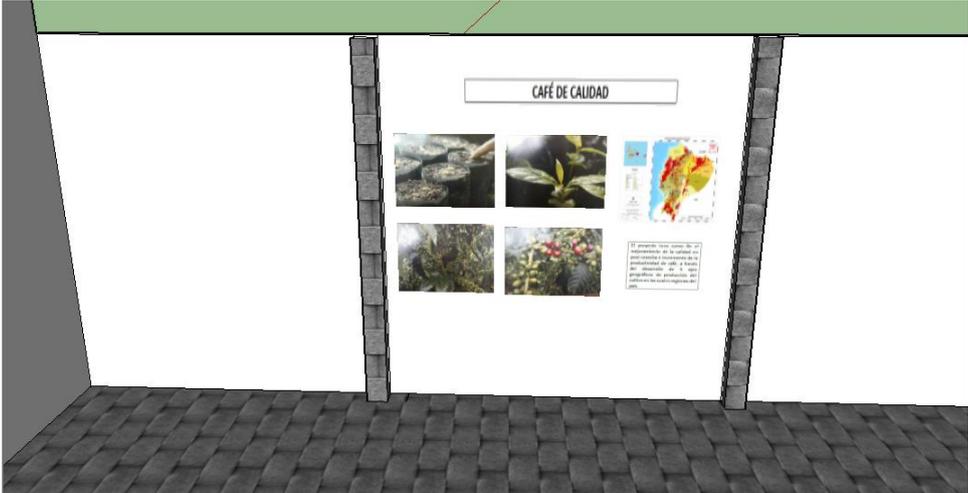
|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>Mantenimiento:</b> Quincenal | <b>Observaciones:</b><br>Retirar el cajón de madera empotrado en la pared |
|---------------------------------|---|

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Alexis Caiza

## I. Medio interpretativo N° 12

**Tabla 7- 44** Matriz de implementación medio interpretativo N°12

|   |  |
|---|--|
| <b>Nombre:</b> Exposición   | <b>Ficha N°:</b> 12  |
| <b>Función:</b> Demostrar el accionar de C&D, en el sector cafetalero   | <b>Ubicación:</b> En la pared posterior del showroom.  |
| <b>Tópico:</b> Resultados alcanzados en la minga del café   | <b>Tema:</b> Proyectos ejecutados en el sector cafetalero  |
| <b>Mensaje:</b> Conservación & Desarrollo se ha convertido en un referente de desarrollo del sector cafetalero  |  |
|  <p data-bbox="437 1294 1197 1326"><b>Figura 7- 51</b> Gráfica ubicación espacial medio interpretativo 12</p> <p data-bbox="692 1330 941 1357">Realizado por: Alexis Caiza</p>   |  |
| <p><b>Leyenda</b><br/><b>CAFÉ DE CALIDAD</b></p> <p><b>MINGA DEL CAFÉ</b><br/>El proyecto consistió en el mejoramiento de la calidad en post cosecha e incremento de la productividad de café, a través del desarrollo de 5 ejes geográficos de producción del cultivo en las cuatro regiones del país.</p> | <p><b>Dimensiones:</b><br/>4 cuadros en acrílico<br/>Altura 55 cm<br/>Ancho 65 cm</p> <p>1 cuadro minga del café en acrílico<br/>Altura 65 cm<br/>Ancho 55 cm</p> <p>1 título en acrílico<br/>Altura 20cm<br/>Ancho 70 cm</p> <p>1 leyenda en acrílico<br/>Altura 40cm<br/>Ancho 40 cm</p> |
| <p><b>Materiales / Requerimientos:</b><br/>4 fotografías impresas en vinil y colocadas sobre acrílico, del cultivo de café en distintas etapas.<br/>1 cuadro con el mapa de intervención durante el proyecto minga del café impreso en vinil, colocado sobre acrílico.</p>                                  |  |

|  |   |
|--|---|
| 1 título en acrílico<br>1 leyenda en acrílico con el texto propuesto | <b>Presupuesto:</b><br>4 cuadros \$ 100,00<br>1 mapa \$ 25,00<br>1 título \$ 15,00<br>1 leyenda \$ 20,00<br><b>Total: \$ 160,00</b> |
| <b>Mantenimiento:</b> Quincenal                                      | <b>Observaciones:</b>   |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Alexis Caiza

**m. Medio interpretativo N° 13**

**Tabla 7- 45** Matriz de implementación medio interpretativo N°13

|  |   |
|--|---|
| <b>Nombre:</b> Exposición interactiva  | <b>Ficha N°:</b> 13   |
| <b>Función:</b> Mediante un ejercicio de degustación, ayudar a los participantes a identificar diferentes tipos de chocolate   | <b>Ubicación:</b> En el área posterior del showroom junto al árbol  |
| <b>Tópico:</b> Sabores del chocolate   | <b>Tema:</b> Degustando chocolates  |
| <b>Mensaje:</b> Los sabores del chocolate varían de acuerdo al lugar de origen del cacao, a la concentración de cacao y a los elementos con los que se mezcla un chocolate |   |
|   |   |
| <p align="center"><b>Figura 7- 52</b> Gráfica ubicación espacial medio interpretativo 13<br/>Realizado por: Alexis Caiza</p>   |   |
| <p><b>Leyenda</b><br/><b>Catación</b></p>  | <p><b>Dimensiones:</b><br/>1 flor organoléptica<br/>Radio 50cm</p> <p>1 anaquel de madera para muestras<br/>Alto 1.60m<br/>Ancho 70 cm<br/>Profundidad 20 cm</p> <p>1 cuadro en acrílico de los sentidos<br/>Altura 0.70 cm<br/>Ancho 0.70 cm</p> |
| <p><b>Presupuesto:</b></p>   |   |

|  |  |
|--|--|
| <b>Materiales / Requerimientos:</b><br>1 flor organoléptica impresa en vinil colocada sobre acrílico. Incluye soporte<br>1 anaquel de madera para muestras<br>12 frascos plásticos con tapa<br>1 diagramación de sentidos (vista, gusto, olfato, oído) impreso en vinil sobre acrílico<br>12 copas para agua<br>12 platos tipo gota<br>12 platos rectangulares | 1 flor organoléptica \$ 475,00<br>1 mueble para muestras \$ 150,00<br>12 frascos \$ 25,00<br>1 panel de sentidos \$ 40,00<br>12 copas agua \$ 48,00<br>12 platos tipo gota \$ 36,00<br>12 platos rectangulares \$ 48,00<br><b>Total: \$ 822,00</b> |
| <b>Mantenimiento:</b> Diario   | <b>Observaciones:</b>  |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Alexis Caiza

**n. Medio interpretativo N° 14**

**Tabla 7- 46** Matriz de implementación medio interpretativo N°14

|   |   |
|---|---|
| <b>Nombre:</b> Panel informativo  | <b>Ficha N°:</b> 14   |
| <b>Función:</b> Informar a los visitantes acerca de la elaboración de chocolate artesanal en finca Montaña Aventura | <b>Ubicación:</b> En el ingreso de la finca, cerca del restaurant |
| <b>Tópico:</b> Aprovechamiento agrícola   | <b>Tema:</b> La agricultura como un modo de vida                  |
| <b>Mensaje:</b> Una finca donde las tradiciones se mantienen en el tiempo   |   |



**Figura 7- 53** Gráfica diseño medio interpretativo 14

Realizado por: Alexis Caiza

|  |  |
|--|--|
| <p><b>Leyenda</b></p> <p><b>Ruta del Cacao</b></p> <p><b>Bienvenidos</b></p> <p><b>Welcome</b></p> <p><b>Finca Montaña Aventura</b></p> <p>La elaboración de chocolate artesanal, es una tradición que se ha mantenido en el tiempo en esta finca.</p> <p>Los aromas y sabores que se perciben al momento de su elaboración, despiertan los más dulces recuerdos de nuestros visitantes.</p> | <p><b>Dimensiones:</b></p> <p>2 Paneles de madera en teca de</p> <p>Altura 1.80 m</p> <p>Ancho 1.30 m</p> <p>Grosor 15 cm.</p> <p>Soportes de cada panel</p> <p>Altura 30 cm</p> <p>Ancho 20 cm.</p> <p>Cubierta</p> <p>Ancho 60 cm</p> <p>Largo 3.60 cm</p> |
|--|--|

|   |                            |                  |
|---|----------------------------|------------------|
|   | <b>Presupuesto:</b>        |                  |
|   | 2 paneles de teca          | \$ 250,00        |
|   | 4 soportes                 | \$ 20,00         |
|   | 1 diagramación e impresión | \$ 70,00         |
|   | 1 cubierta toquilla        | \$ 40,00         |
|   | <b>Total:</b>              | <b>\$ 380,00</b> |
| <b>Materiales / Requerimientos:</b><br>2 Paneles de madera de teca<br>4 Soportes de metal para ubicar los paneles<br>1 Diagramación e impresión del contenido en vinil<br>1 cubierta de paja toquilla tratada |                            |                  |
| <b>Mantenimiento:</b> Mensual o de acuerdo al deterioro<br>Renovación de la cubierta de paja toquilla cada dos años   | <b>Observaciones:</b>      |                  |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Alexis Caiza

**o. Medio interpretativo N° 15**

**Tabla 7- 47** Matriz de implementación medio interpretativo N°15

|   |   |
|---|---|
| <b>Nombre:</b> Panel informativo de la ubicación de finca Yaussa  | <b>Ficha N°:</b> 15   |
| <b>Función:</b> Panel visible para conductores y/o pasajeros de vehículos que transiten por la vía a Puerto Quito, informa sobre las actividades que se pueden realizar en la finca y la distancia para llegar a esta   | <b>Ubicación:</b> En el km 135 de Puerto Quito, al costado derecho de la vía en sentido Puerto Quito-Los Bancos                         |
| <b>Tópico:</b> Aprovechamiento agroindustrial   | <b>Tema:</b> Usted está llegando a finca Yaussa   |
| <b>Mensaje:</b> Finca Yaussa es parte de la ruta del cacao  |   |
|    |   |
| <p><b>Figura 7- 54</b> Gráfica ubicación espacial medio interpretativo 15<br/>Realizado por: Alexis Caiza</p>   |   |
| <p><b>Leyenda</b><br/> <b>Ruta del Cacao</b><br/> <b>Bienvenidos</b><br/> <b>Welcome</b></p>  | <p><b>Dimensiones:</b><br/>         Panel de teca<br/>         Altura 1,30m<br/>         Ancho 1,70m</p>                                |
| <p><b>Materiales / Requerimientos:</b><br/>         1 panel de madera de teca<br/>         2 tubos de metal galvanizados para ubicar los paneles en su lugar definitivo<br/>         1 Cubierta de paja toquilla<br/>         1 Diagramación de los contenidos, logos que irán dentro de cada panel<br/>         1 qq de cemento para colocar la base</p> | <p>Soportes<br/>         Altura 3 m<br/>         Radio 2 pulgadas</p> <p>Cubierta<br/>         Largo 80 cm<br/>         Ancho 1,80m</p> |
|   | <p><b>Presupuesto:</b></p>  |

|   |   |
|---|---|
|   | 1 panel de teca \$ 125,00<br>2 tubos galvanizados \$ 50,00<br>1 cubierta toquilla \$ 30,00<br>1 qq cemento \$ 8,00<br><b>Total: \$ 213,00</b> |
| <b>Mantenimiento:</b> Mensual o de acuerdo al deterioro | <b>Observaciones:</b><br>Obtener los correspondientes permisos para la ubicación del letrero a un costado de la vía                           |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Alexis Caiza

**p. Medio interpretativo N° 16**

**Tabla 7- 48** Matriz de implementación medio interpretativo N°16

|  |  |
|--|--|
| <b>Nombre:</b> Panel informativo   | <b>Ficha N°:</b> 16  |
| <b>Función:</b> Informar a los visitantes acerca del recorrido y las paradas de Finca Yaussa | <b>Ubicación:</b> En el ingreso de la finca junto a la vivienda N1 |
| <b>Tópico:</b> Aprovechamiento agroindustrial  | <b>Tema:</b> Cacao, caña y frutas materia prima de la finca        |
| <b>Mensaje:</b> En este lugar cada producto es aprovechado de una forma sostenible           |  |



**Figura 7- 55** Gráfica diseño del medio interpretativo 16

Realizado por: Alexis Caiza

|   |  |                 |           |               |          |                            |          |               |                  |
|---|--|-----------------|-----------|---------------|----------|----------------------------|----------|---------------|------------------|
| <p><b>Ruta del Cacao</b><br/> <b>Finca Yaussa</b><br/>         Es una finca agro productiva, que maneja de una manera sostenible y sustentable sus recursos, las diferentes áreas de la finca proporcionan una experiencia única al visitante.</p>              | <p><b>Dimensiones:</b><br/>         Panel<br/>         Altura 1.70 m<br/>         Ancho 1 m.<br/>         Fondo 15 cm</p>  |                 |           |               |          |                            |          |               |                  |
| <p><b>Materiales / Requerimientos:</b><br/>         1 Panel de madera de teca<br/>         1 Base de metal galvanizado para sostener el panel.<br/>         Diagramación e impresión en vinil de los contenidos, logos y mapa que irá dentro de cada panel.</p> | <p>Base de metal galvanizado tipo T<br/>         Altura 30 cm<br/>         Ancho 1,50 m<br/>         Fondo 15cm</p>  |                 |           |               |          |                            |          |               |                  |
|   | <p><b>Presupuesto</b></p> <table> <tr> <td>1 panel de teca</td> <td>\$ 125,00</td> </tr> <tr> <td>1 base tipo T</td> <td>\$ 60,00</td> </tr> <tr> <td>1 Diagramación e impresión</td> <td>\$ 70,00</td> </tr> <tr> <td><b>Total:</b></td> <td><b>\$ 255,00</b></td> </tr> </table> | 1 panel de teca | \$ 125,00 | 1 base tipo T | \$ 60,00 | 1 Diagramación e impresión | \$ 70,00 | <b>Total:</b> | <b>\$ 255,00</b> |
| 1 panel de teca   | \$ 125,00  |                 |           |               |          |                            |          |               |                  |
| 1 base tipo T   | \$ 60,00   |                 |           |               |          |                            |          |               |                  |
| 1 Diagramación e impresión  | \$ 70,00   |                 |           |               |          |                            |          |               |                  |
| <b>Total:</b>   | <b>\$ 255,00</b>   |                 |           |               |          |                            |          |               |                  |

|   |                       |
|---|-----------------------|
| <b>Mantenimiento:</b> Mensual o de acuerdo al deterioro | <b>Observaciones:</b> |
|---|-----------------------|

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Alexis Caiza

**q. Medio interpretativo N° 17**

**Tabla 7- 49** Matriz de implementación medio interpretativo N°17

|   |  |  |                   |           |              |           |                            |           |
|---|--|--|-------------------|-----------|--------------|-----------|----------------------------|-----------|
| <b>Nombre:</b> Totems informativos de cada una de las paradas de la finca   | <b>Ficha N°:</b> 17  |  |                   |           |              |           |                            |           |
| <b>Función:</b> Indicar a cada uno de los visitantes la ubicación de cada una de las paradas interpretativas a lo largo del recorrido en la finca   | <b>Ubicación:</b> En los sitios indicados en el mapa para la disposición de las paradas  |  |                   |           |              |           |                            |           |
| <b>Tópico:</b> Aprovechamiento agroindustrial   | <b>Tema:</b> Cacao, caña y frutas materia prima de la finca  |  |                   |           |              |           |                            |           |
| <b>Mensaje:</b> En este lugar cada producto es aprovechado de una forma sostenible  |  |  |                   |           |              |           |                            |           |
|    |  |  |                   |           |              |           |                            |           |
| <p><b>Figura 7- 56</b> Gráfica diseño de medio interpretativo 17<br/>Realizado por: Alexis Caiza</p>  |  |  |                   |           |              |           |                            |           |
| <p><b>Los tótems contendrán las siguientes leyendas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutas exóticas</li> <li>• Cultivando cacao</li> <li>• Escuela de campo para visitantes</li> <li>• Cultivo de caña y fábrica de mermeladas</li> <li>• Post cosecha</li> <li>• Súper árbol de cacao</li> </ul> | <p><b>Dimensiones:</b></p> <p>6 paneles de teca<br/>         Altura 1 m<br/>         Ancho 50 cm</p> <p>Base tipo T en tool<br/>         Altura 0.30cm<br/>         Ancho 0.50 cm<br/>         Profundidad 15 cm.</p>  |  |                   |           |              |           |                            |           |
| <p><b>Materiales / Requerimientos:</b></p> <p>6 Paneles de madera de teca<br/>         6 Bases de metal tool para sostener cada tótem<br/>         6 Diagramación e impresión de los contenidos, logos que irán dentro de cada panel</p>  | <p><b>Presupuesto:</b></p> <table border="0"> <tr> <td>6 paneles de teca</td> <td style="text-align: right;">\$ 480,00</td> </tr> <tr> <td>6 bases tool</td> <td style="text-align: right;">\$ 180,00</td> </tr> <tr> <td>6 diagramación e impresión</td> <td style="text-align: right;">\$ 240,00</td> </tr> </table> |  | 6 paneles de teca | \$ 480,00 | 6 bases tool | \$ 180,00 | 6 diagramación e impresión | \$ 240,00 |
| 6 paneles de teca   | \$ 480,00  |  |                   |           |              |           |                            |           |
| 6 bases tool  | \$ 180,00  |  |                   |           |              |           |                            |           |
| 6 diagramación e impresión  | \$ 240,00  |  |                   |           |              |           |                            |           |

|   |                         |
|---|-------------------------|
|   | <b>Total:</b> \$ 900,00 |
| <b>Mantenimiento:</b> Mensual o de acuerdo al deterioro | <b>Observaciones:</b>   |

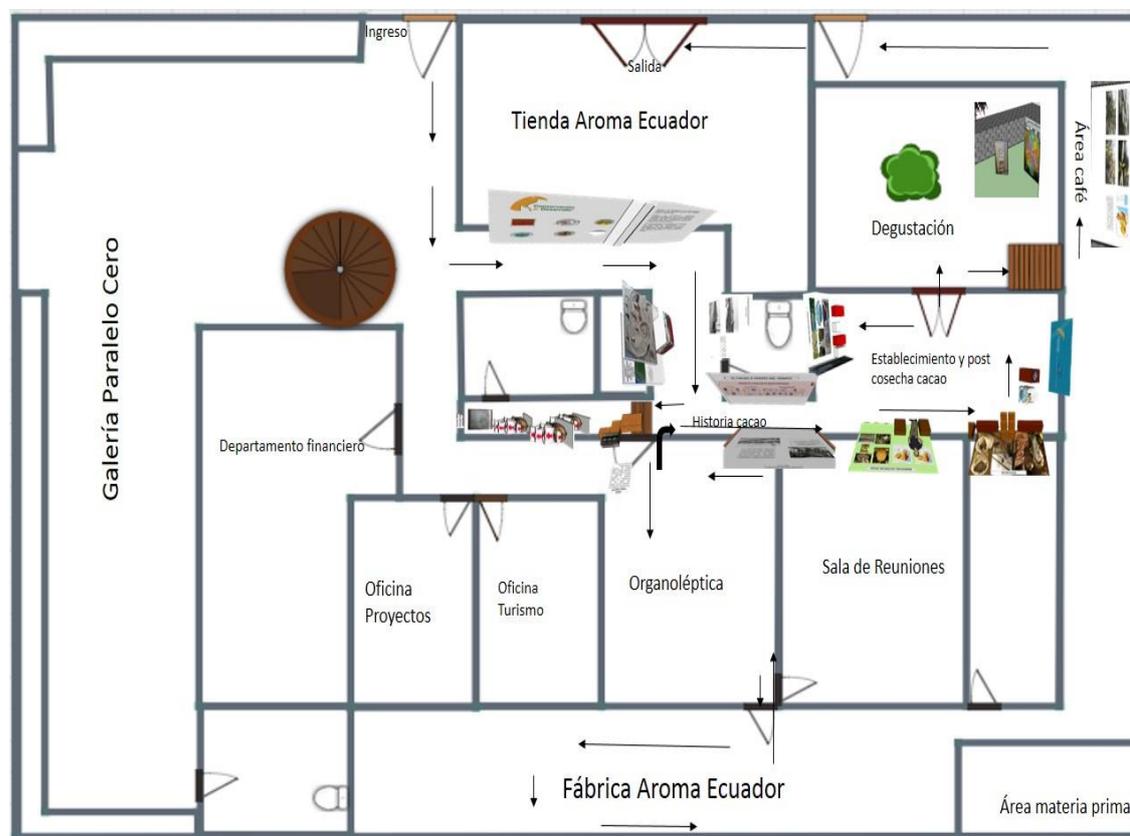
**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Alexis Caiza

### 3. Distribución de medios interpretativos

#### a. Fundación Conservación & Desarrollo

Los medios interpretativos en las instalaciones del centro de interpretación de C&D, serán distribuidos de la siguiente manera.



**Figura 7- 57** Distribución de medios interpretativos en C&D

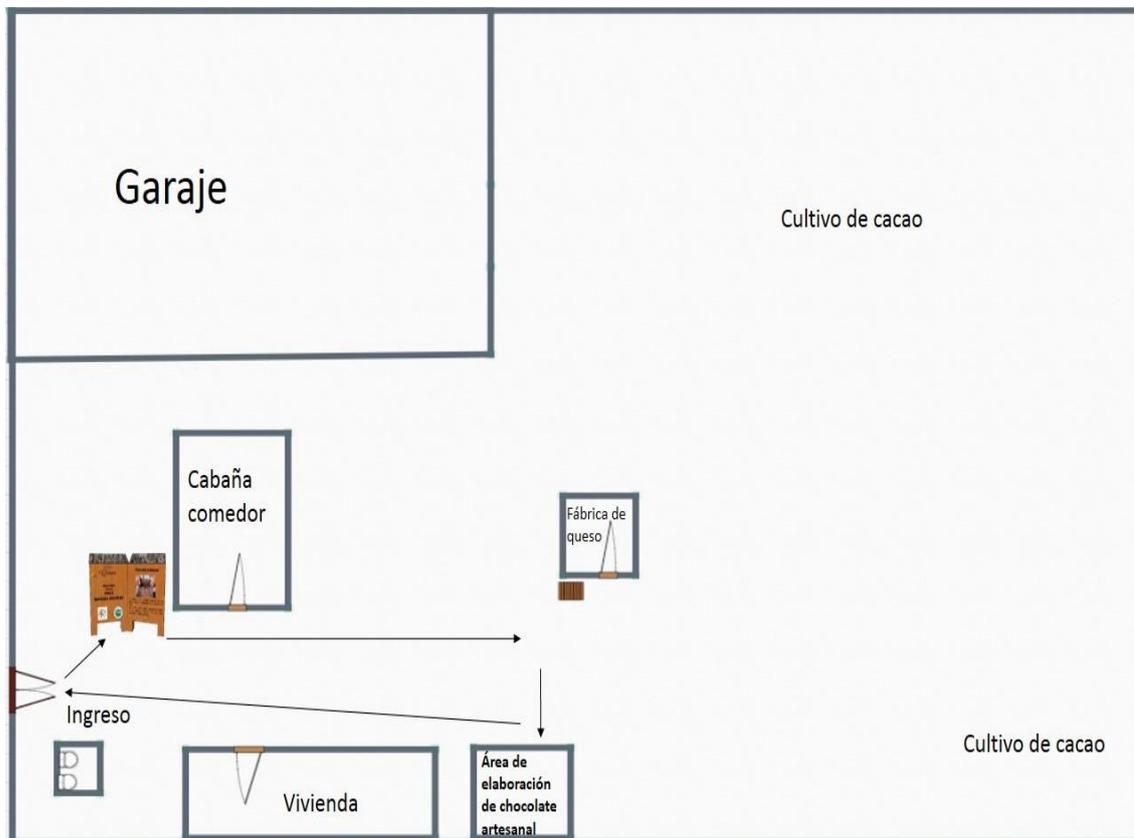
Realizado por: Alexis Caiza

La distribución de los medios interpretativos en fundación Conservación & Desarrollo será de la siguiente manera, en el pasillo posterior a la tienda de Aroma Ecuador, irán los logos de C&D, Smart Voyager, Aroma Ecuador, ECAS, Escuelas de Turismo Sostenible, Escuelas de Pesca Sostenible y el mensaje del director ejecutivo.

En el pasillo frente al baño de mujeres se colocará la maqueta de Palanda, vitrina con réplicas de la cultura Mayo Chinchipe, frente a estos objetos se colocará las imágenes del primer boom cacaotero, junto al baño de varones se colocará el cuadro del flujo de cacao junto con las carabelas españolas, junto a estas irán la réplica en escala de una casa típica de Vinces de los años de bonanza cacaotera, en el pasillo entre la sala de reuniones, organoléptica y el baño de mujeres se colocará los medios referentes al segundo boom cacaotero, frente a estos se colocará la línea del tiempo de cacao, en la sala de establecimiento y post cosecha, se ubicarán los medios referentes a establecimiento del cultivo de cacao, manejo post cosecha, escuelas de pesca sostenibles, en el área de degustación se contará con la rueda organoléptica del cacao, por último frente a esta área se colocará fotografías referentes al accionar de C&D en el sector cafetalero del país.

### b. Finca Montaña Aventura

El panel interpretativo en las instalaciones de finca Montaña Aventura, deberá ir en la siguiente ubicación.



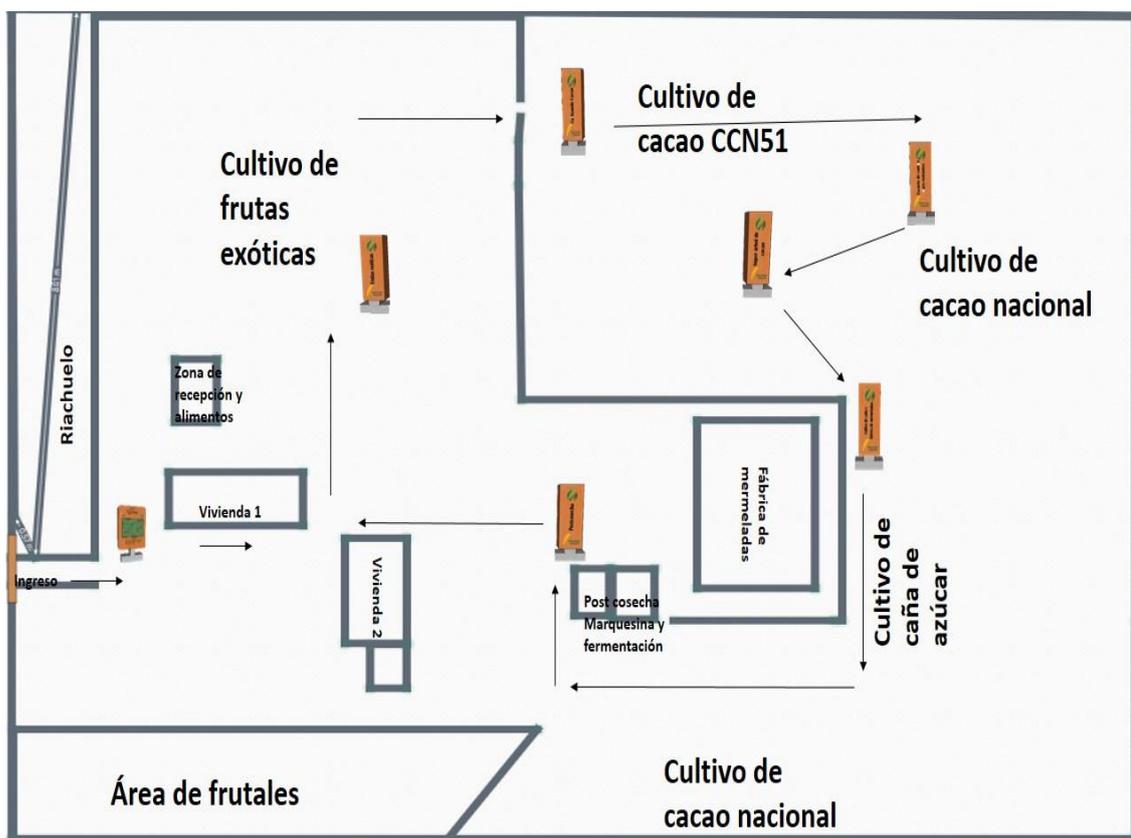
**Figura 7- 58** Distribución de los medios interpretativos en finca montaña

**Realizado por:** Alexis Caiza

En finca Montaña Aventura se utilizará un solo medio interpretativo, que será un panel con la información de la finca y una reseña de la elaboración artesanal del chocolate, este irá colocado junto a la cabaña comedor de la finca donde se recibe a los visitantes.

### c. Finca Yaussa

La distribución de medios interpretativos en finca Yaussa, deberá ser de la siguiente manera.



**Figura 7- 59** Distribución de los medios interpretativos en finca Yaussa

Realizado por: Alexis Caiza

En finca Yaussa, se utilizará un panel interpretativo con la información de la finca en la entrada y 6 tótems con las diferentes paradas establecidas con las cuales el guía se ayudará para el proceso interpretativo con los visitantes durante el recorrido como muestra el gráfico.

#### 4. Selección de contenidos

Para la selección de contenidos se toma como fundamento los tópicos y temas definidos para cada sitio de visita escogido de la ruta del cacao del noroccidente de Pichincha, de acuerdo al interés de las audiencias identificadas.

##### a. **Objetivos interpretativos**

###### 1) **Objetivo conceptual**

Que los diferentes grupos de audiencias, conozcan los usos, saberes, tecnología y nuevas metodologías vinculados a la producción y transformación del cacao, además del accionar de C&D en diferentes sectores productivos.

## 2) Objetivos emocionales

Desarrollen un sentido de pertenencia del cacao nacional fino de aroma como elemento de origen, desarrollo y dinamizador de la economía ecuatoriana.

## 3) Objetivos actitudinales

Entender la importancia del cacao nacional fino de aroma en el país.

### b. Audiencias objetivo

Estudiantes de segundo y tercer año de bachillerato, estudiantes de las carreras de agroindustria y turismo de las universidades de Quito, representantes de las áreas de fomento productivo de GADS provinciales y visitantes en general.

### c. Definición de tópicos y temas

A continuación se detallan los tópicos, temas y mensajes definidos por cada sitio de visita.

**Tabla 7- 50** Definición de tópicos, temas y mensajes

| SITIO DE VISITA           | TÓPICOS                         | TEMAS   | MENSAJE  |
|---------------------------|---------------------------------|---|--|
| CONSERVACIÓN & DESARROLLO | Organización de acción social.  | Desarrollo sostenible en las comunidades.       | Áreas en las que ha trabajado Conservación & Desarrollo.     |
|                           | Cacao nacional fino de aroma    | Producto emblema del Ecuador.                   | Saberes y usos del cacao nacional fino de aroma.             |
| FINCA MONTAÑA AVENTURA    | Aprovechamiento agrícola.       | La agricultura como un modo de vida.            | Una finca donde las tradiciones se mantienen en el tiempo.   |
| FINCA YAUSSA              | Aprovechamiento agroindustrial. | Cacao, caña y frutas materia prima de la finca. | Aprovechamiento sostenible, una forma de garantizar la vida. |

Fuente: Investigación de campo

Realizado por: Alexis Caiza

## **5. Elaboración de contenidos**

### **a. Conservación & Desarrollo**

**Tema:** Áreas en las que ha trabajado Conservación & Desarrollo.

#### **1) Introducción**

¿Sabían que Conservación & Desarrollo, es una organización con fines sociales que ha trabajado a lo largo de los últimos 25 años en varios sectores productivos del país?

Acompañenme a conocer más de esta noble causa.

#### **2) Cuerpo**

##### **a) Turismo**

El sector turístico se ha visto beneficiado a través de varios programas desarrollados, como la norma de certificación Smart Voyager y Smart Voyager Express que certifica establecimientos que aplican buenas prácticas de turismo sustentable, también la capacitación en competencias laborales y desarrollo de productos turísticos ha sido un referente de la organización.

##### **b) Agricultura**

Este sector en particular, se ha visto fortalecido, a través del diseño de metodologías para manejo de cultivos de cacao, café, tagua, también la ejecución de proyectos de alcance nacional han sido un referente como las mingas del cacao y café, el proyecto de costas y bosques cuyos componentes han sido la dotación de tecnología para la mejora de procesos, implementación de infraestructura y capacitación en buenas prácticas.

##### **c) Pesca artesanal**

El sector pesquero artesanal es otro de los frentes de acción, donde siguiendo la metodología de las Escuelas de Campo Para Agricultores ECAS, se creó las Escuelas de Pesca Sostenible EPS cuyo principal objetivo es generar un manejo sostenible de los recursos marinos.

##### **d) Aroma Ecuador**

Es la unidad comercial dedicada a la transformación y comercialización de productos derivados de café y cacao, la materia prima de esta unidad proviene de pequeños agricultores, que aplican las buenas prácticas de cultivo y sobre todo aseguran la calidad de sus productos a cambio de un pago justo, conformándose en un canal de comercialización para el pequeño y mediano agricultor.

## e) Paralelo Cero

Esta unidad tiene como objetivo convertirse en un canal comercial de los productos de pequeños artesanos de todo el país y productos vinculados a la ruta del cacao, dando solución al mayor problema que encuentra el pequeño artesano y productor al tratar de ubicar su producto en el mercado.

**Tema:** Saberes y usos del cacao nacional fino de aroma.

### 1) Introducción

¿Sabían que el cacao nacional fino de aroma es de origen ecuatoriano y que cada uno de sus procesos conlleva de un riguroso cuidado?

El cacao es una especie botánica que pertenece a la familia malvaceae, y su nombre científico es *Theobroma cacao*, la palabra teobroma proviene del vocablo griego que significa alimento de los dioses.

### 2) Cuerpo

#### a) Historia del cacao

- Origen doméstico del cacao nacional fino de aroma

Tradicionalmente se ha sostenido que el lugar del origen doméstico del cacao, se encontraba en Mesoamérica, donde su uso está atestiguado alrededor de 4000 años A.P.

Sin embargo, estudios arqueológicos llevados a cabo en el año 2002, entre el INPC y un instituto francés, demostraron que *Theobroma cacao*, fue cultivado 1300 años antes que, en Mesoamérica, ¿Dónde? Al sur del Ecuador en Palanda, Zamora Chinchipe, en este sector se llevó a cabo una excavación donde se hicieron hallazgos de artefactos como los que se ven en esta vitrina, en el interior de uno de estos artefactos se encontró restos de almidón de distintos productos, entre ellos cacao, que sometidos a pruebas para determinar la antigüedad dataron una antigüedad de 5300 años A.P. Estos restos pertenecían a una cultura de la época denominada Mayo Chinchipe, esta habitaba en el sector la cual se supone utilizaba una bebida hecha a base de cacao, para sus rituales sagrados.

En este descubrimiento algo que llamó la atención fue la presencia de restos de conchas spondylus que datan de la misma época, lo que sugiere que ya existía una red comercial de productos de alto valor simbólico entre la costa y la Amazonía, debido a esta red se deduce que el cacao llegó a otros países de Mesoamérica.

Las civilizaciones mesoamericanas de las cuales se conoce que usaron cacao, fueron la cultura Azteca y Maya, estas civilizaciones usaron el cacao como moneda y como bebida (xocolatl) en sus rituales sagrados.

### b) El cacao llega a Europa

En el libro de Bernal Díaz del Castillo, Historia Verdadera de la Nueva España publicado en 1632 se acuña por primera vez la palabra kakau, además se describe el encuentro entre Moctezuma y Hernán Cortéz, quien lleva por primera vez en 1528 este producto a Europa y probablemente llevó la bebida sagrada de los mayas también.

Ya en España a esta bebida le agregarían miel, pasando a ser una bebida dulce la que pasaría a llamarse por primera vez chocolate.

### c) Primer boom del cacao

De regreso en nuestro país se produce el Primer Boom cacaotero, de 1763 a 1875, en este periodo destacan las primeras exportaciones de cacao ecuatoriano a México - Acapulco, El Callao, Cadiz. Esta fue una época de esplendor en cuanto a la producción cacaotera, debido a esto Ecuador se insertó en el mercado mundial como proveedor de materias primas, ya por el año de 1870 el cacao ecuatoriano captó el interés del mercado Europeo y Estadounidense, la ruta que se utilizaba en ese entonces era por vía fluvial desde las fincas que estratégicamente se encontraban a orillas del río Guayas hasta el puerto marítimo de Guayaquil y desde ahí a los distintos destinos del mundo.

### d) Segundo boom del cacao

El segundo boom del cacao se da en el año de 1880, este tuvo una duración de 40 años hasta 1920, la época se marca por el apareamiento de “LOS GRAN CACAO” un grupo de 20 familias adineradas que oligopolizaron la producción cacaotera en el país, mediante varias acciones como la:

- Expansión de linderos, desalojos.
- Compra al remate de tierras de las “tribus”.
- Apropiación ilegal de las tierras públicas y de la Iglesia, en este caso cedidas por el clérigo a las familias pobres.
- Préstamos hipotecarios por parte de los usureros.

Uno de los sectores más prósperos en ese entonces fue el cantón Vinces, donde vivían los Gran Cacao, este sector también conocido como Paris chiquito debe su nombre a las importantes transacciones comerciales cacaoteras que tuvo Ecuador con Francia

La opulencia en las familias cacaoteras se evidenciaba en acciones como, cuando las casas eran construidas bajo parámetros europeos, se vestía a la moda que dictaba el viejo continente y hasta se hablaba en francés.

Por otra parte el Cacao Arriba era tan apreciado en aquella época que tan solo bastaba decir que el producto era ecuatoriano para que se pague el precio más alto. De ahí que se lo conoce como la ‘pepa de oro’.

Durante el periodo de bonanza cacaotera, el Ecuador logró ubicarse como el primer exportador a nivel mundial de cacao fino de aroma, incluso por delante de África que para entonces ya se ubicaba como el segundo productor a nivel mundial de cacao.

#### e) **Declive cacaotero**

El ocaso cacaotero fue producto de varios acontecimientos que contribuyeron para que Ecuador salga del mercado del cacao.

¡Bien, el año de 1914 es uno de los sucesos claves! En este año inició la primera guerra mundial, efecto de esto los principales países consumidores de cacao ecuatoriano, dejaron de adquirir nuestro producto para financiar el conflicto bélico, como resultado se produjo una baja en las exportaciones de al menos el 90% de la producción, también para 1915, las prácticas liberales del cuidado de las huertas cacaoteras habían convertido las plantaciones de cacao en ideales terrenos pantanosos aptos para dos enfermedades fungosas: la escoba de bruja y la monilla. Dejando al Ecuador prácticamente fuera del mercado cacaotero.

#### f) **Establecimiento y propagación del cultivo de cacao**

- Semilla

Para iniciar con un cultivo de cacao, partimos de la germinación de las semillas, estas son extraídas de una mazorca de cacao, las cuales son separadas del mucílago e inmediatamente son ubicadas en fundas con tierra debidamente preparada con los nutrientes necesarios para su desarrollo.

- Vivero

Las fundas con semillas son trasladadas a un vivero el cual ayudará a que la plántula se desarrolle con normalidad, el tiempo que toma para que la plántula desarrolle sus hojas y esté apta para ser trasplantada será de 3 a 4 meses mientras está en el vivero.

La producción de plantas en los viveros permitirá prevenir y controlar los efectos de los depredadores y de enfermedades que dañan a las plántulas en su etapa de mayor vulnerabilidad.

A propósito de los viveros

Tras años de investigación C&D, creó el programa de Súper Árboles de cacao ESS, el cual consiste en la identificación y selección del mejor material genético en fincas, para su posterior reproducción. A través de este programa, se crean los viveros de súper árboles, viveros modernos, tecnificados y de gran capacidad, como resultado de este proceso las plantas que provienen de estos viveros tienen las siguientes características:

- Altos niveles de prendimiento.
- Alta resistencia a plagas y enfermedades.
- Altos niveles de productividad.
- Aroma y sabor característicos del Cacao Nacional fino de aroma.

- Siembra

Con las plantas grandes, procedemos a ubicarlas en las parcelas de producción de cacao, una de las necesidades del cacao es la sombra para poder desarrollarse, las condiciones apropiadas para que el cacao se adapte y pueda producir son: alturas que esté alrededor de los 1200 msnm, temperatura promedio de 23 a 26 °C, precipitaciones entre 1800 y 2500 mm anuales. Para que una planta inicie su producción pasará al menos 3 años y 5 para que alcance un máximo de productividad.

- Propagación

Sexual o por semilla

La propagación sexual es la forma más generalizada y fácil de reproducir el cacao. Consiste en utilizar la semilla seleccionada de los súper árboles que han sido elegidos como los mejores. La flor es hermafrodita, es decir que la misma flor tiene el polen y el pistilo, o sea ambos sexos.

Asexual en forma de injerto

Otro método de propagación es mediante injerto, este procedimiento sirve para mejorar las características de una planta, y obtener una planta idéntica a la planta madre.

C&D, ha mejorado estos procedimientos en los agricultores, mediante el uso de las metodologías de Escuelas de Campo para Agricultores.

- Poda

La poda es clave para incrementar la producción, eliminar plagas y llevar un adecuado control sanitario, así aseguramos la productividad en la finca.

A propósito de este dato, hay varias actividades que se han dado en torno a este tema.

¿Escucharon alguna vez sobre la Minga del Cacao?,

Este fue un proyecto a nivel nacional, ejecutado por Conservación & Desarrollo en consorcio con Maquita Cushunchic, el proyecto formó parte del programa de reactivación de cacao nacional fino de aroma, cuyo objetivo fue incrementar la producción cacaotera en el país, los resultados alcanzados fueron el incremento del 110% de la producción, lo cual equivale a 50 mil toneladas métricas más de producción, el alcance fue cerca de 62 millones de árboles podados, un total de 153 mil hectáreas intervenidas, 55 mil productores que recibieron el servicio de poda en 17 provincias y 2500 asociaciones de cacao que recibieron el servicio, con la ejecución de este proyecto, también se generó 6888 fuentes de empleo.

g) **Manejo post cosecha**

El manejo Post Cosecha, es el proceso que recibe el cacao una vez que la mazorca es separada del árbol.

- Tipos de cacao

Nacional fino de aroma

Es el producto tradicional y emblemático del país, por sus fragancias, sabores frutales y florales, se volvió famoso entre los extranjeros y poco a poco lo fueron llamando Cacao Arriba debido a que se lo cultiva por encima de la cuenca del río Guayas.

Por su organoléptica tiene un valor agregado que es reconocido por la industria de la confitería y que lo diferencia del cacao de tipo Forastero como estuvo clasificado en un inicio.

Se lo reconoce porque la coloración de su mazorca en etapa madura es amarilla, las almendras son café oscuras, de forma romboide, se reconoce de inmediato por su aroma floral y frutal.

#### Colección castro naranjal CCN51

Es una variación que se generó a través de implantes de cacao de tipo criollo con otras variaciones. Los frutos tienen una coloración rojiza en su estado de desarrollo y en su madurez.

Es una variedad que se caracteriza por su capacidad productiva, incluso cuatro veces mayor a la del cacao nacional y a su vez por ser resistente a las enfermedades.

- Cosecha o recolección

Ya con el fruto maduro, la mazorca es separada del árbol hacemos un corte en la base del peciolo, de esta forma aseguramos que siga produciendo esta yema del tallo, en las fincas tradicionales las mazorcas son depositadas en canastas hechas con fibras.

La forma correcta de cosechar el cacao es cortarlo con una tijera para podar árboles, nunca se debe cosechar con machete debido a que puede lastimar las almendras y dar paso a hongos.

- Quiebra

Las mazorcas son amontonadas en un solo lugar para ser quebradas, las almendras se depositan en baldes y las cáscaras son dejadas alrededor de las plantas de cacao, para que estas sirvan como abono orgánico.

- Fermentación

La fermentación consiste en depositar las almendras en cajas de laurel, acumulando almendras hasta 70cm dentro de cada cajón, entonces cubrimos cada caja con hojas de plátano o bijao el objetivo es incrementar la temperatura, el proceso tarda de 3 a 5 días en este tiempo se producirán reacciones químicas en las que los azúcares contenidos en la pulpa se transforman en agua, alcohol etílico y alcohol acético y otras sustancias debido a la acción de las levaduras, también se desarrollan otros procesos que dan lugar a la oxidación de polifenoles y cambios notables de pH.

En el aspecto físico el grano se hincha, debido a la penetración de agua y ácido acético, matando al embrión.

- Secado

Al finalizar la fermentación el cacao mantiene un 55% de humedad, pero para que pueda ser almacenado con seguridad debe reducirse hasta un 7-7.5%, esto se logra mediante la exposición

del producto a radiación solar o en marquesinas solares, estas son estructuras hechas de plástico y madera, lo cual permite la acumulación de calor en su interior, otro tipo de estructuras son las marquesinas híbridas las cuáles combinan el calor del sol gracias a la naturaleza de su estructura y una máquina en su interior hecha a base de un calentador de gas con un emisor de aire, lo que permite un flujo continuo de aire caliente, así el cacao se secará de forma uniforme y en menor tiempo.

Estos dos tipos de marquesinas han sido implementados por C&D, para el beneficio de agricultores o artesanos, lo cual les ha permitido mejorar la calidad de sus productos, disminuir el tiempo de estos procesos e incrementar los beneficios económicos.

- Limpieza y selección del grano

La selección del grano también permite eliminar todo tipo de impurezas del producto como pajillas, restos de cáscaras entre otros, además se clasifica el grano según el tamaño de las almendras.

- Almacenamiento

Las almendras secas se guardan en costales de yute y si todavía están calientes se dejará enfriar antes de ensacarlos. El ambiente donde se va almacenar debe estar exento de olores extraños, como los provenientes de pesticidas, combustible, alimentos con olores penetrantes, etc. Se debe evitar del todo la contaminación por humo.

Si tomamos en cuenta estas recomendaciones tendremos un cacao listo para ser transformado en productos finales.

#### **h) Fábrica procesadora de café y cacao Aroma Ecuador**

La fábrica está dividida en 6 áreas.

- Bodega de materia prima-café
- Bodega de materia prima-cacao para evitar contaminación cruzada,
- Área de clasificación,
- Área de proceso,
- Área de empaque y
- Bodega de producto con lo cual se garantiza inocuidad del producto.

- Proceso del café

Análisis de muestras

Una muestra es analizada siguiendo la norma NTE INEN 285:2006 (Café verde en grano. Clasificación y requisitos) en la cual se evalúan los defectos físicos presentes.

Los defectos que se pueden encontrar son: granos opacos, grano partido, grano vano, grano ámbar, grano aplastado, grano cristalizado o vidrioso, grano brocado o picado, grano con pergamino, grano deforme o anormal, grano fermentado o pestilente (stinker), grano inmaduro,

grano manchado, grano mohoso, grano mordido, grano negro o parcialmente negro, grano pálido o semipálido, grano quebrado, grano vetado, orejas o Conchas, bola seca (cereza seca), cáscara, pergamino y materias extrañas.

En la identificación de los defectos también se separa los granos dependiendo del número de defectos se evalúa el café. Además que cada defecto afecta el perfil organoléptico, por ejemplo si se procesa con broca este café tiende a ser picante debido a las toxinas generadas.

#### Tostado

La temperatura, tiempo y potencia depende del tipo de café deseado (rubio, medio, italiano). Aquí contamos con una maquina eléctrica con capacidad para 6 libras por batch. La temperatura varía de 190 a 250 °C por un tiempo de 15 a 20 minutos. En el tostado sobresalen los aromas.

#### Enfriado

El grano tostado es necesario enfriarlo por 3 minutos en una cámara con flujo de aire frío, ya que si lo dejamos caliente el grano seguiría tostándose internamente y provocaría quizás un quemado del producto. Una vez culminado se procede a almacenar el café en un lugar adecuado.

#### Empacado

El café pasa a ser molido o empacado en grano de acuerdo a los pedidos existentes. Al momento se dispone de presentaciones desde 50 gramos hasta 2000 g. El café que aquí se procesa puede permanecer 1 año empacado sin perder sus propiedades.

- Proceso del chocolate

Para obtener chocolate se deben seguir los siguientes pasos

#### Análisis

Consiste en analizar el grado de fermentación de las almendras, para lo cual hacemos una prueba de corte con la cual podemos identificar el grado de fermentación; esta consiste en tomar 100 almendras por lote, las cortamos por la mitad y observamos coloración y textura.

Para este análisis nos basamos en la norma INEN 176 la cual define los rangos permitidos de buena fermentación, media fermentación, violetas, pizarra, moho e infestado dependiendo del peso de estas 100 almendras. Se debe cumplir con estos requerimientos ya que si se procesa sin tomarlos en cuenta, los defectos provocarían un chocolate con características desagradables así por ejemplo si se procesa un cacao con un alto porcentaje de violetas este se vuelve astringente y presenta un amargor desagradable, si se procesa almendras infestadas, en el chocolate percibiremos una sensación de picor semejante al ají pero molesta.

### Tostado

Antes del tostado se debe realizar limpieza manual para quitar restos que pueden quemarse y afectar la calidad del producto final, las almendras se tuestan a una temperatura de 200 °C durante 3 min bajo el principio de lecho fluidizado, para después enfriarlo.

### Triturado y tamizado

En este paso las almendras son trituradas para obtener “Nibs”, para extraer las cáscaras se debe aspirar los nibs, después pasan al tamiz de 3 niveles en el que el movimiento expulsa la cáscara y por la fricción obtenemos pasta de cacao.

### Conchado

Antes de ingresar a la conchadora se derrite la pasta a baño maría, y le agregamos azúcar o leche, dependiendo de los pedidos, por ninguna razón se agrega ingredientes químicos, esta pasta se deposita en la conchadora para refinarla y obtener una granulometría de 18 a 22 ppm, durante 3 o 4 días. La pasta refinada es la materia prima para nuestro chocolate. Siguiendo este proceso el producto puede almacenarse durante un año sin perder sus propiedades.

### Temperado

Consiste en exponer la pasta refinada a 3 niveles de temperatura, primero se incrementa la temperatura del chocolate a 40 °C, donde se derrite después baja hasta 29 °C y al final sube a 32°C, esto se hace para que las moléculas internamente se estabilicen, así conseguimos una barra homogénea y con brillo.

### Moldeado

La pasta que ha sido temperada se coloca en moldes, para refrigerarla, las presentaciones que se hacen dentro de la fábrica son bombones de 45 y 65% con y sin relleno, los rellenos son pulpas de frutas o mermeladas, también están las tabletas al 45 y 65% de concentración de pasta de cacao, y otras combinadas con frutos secos.

### Refrigeración

Los bombones o tabletas son refrigerados en moldes, hasta que se produzca un desprendimiento del mismo molde, en este paso se alcanza uno de los parámetros para verificar la calidad del chocolate que es la ruptura y fluidez inmediata en la boca.

#### **i) Degustación un placer para los sentidos**

Después de conocer todo el proceso del cacao desde su origen hasta como se transforma en chocolate, les invito a ser parte de la más dulce experiencia del recorrido.

- Memoria

Como pueden ver al frente hay varios chocolates que vamos a degustar, pero antes tenemos que hacer un ejercicio de memoria.

¿Quién me puede explicar la sensación que deja el vino tinto al ser bebido?

Han notado esa sensación de sequedad que nos queda al final del paladar, se dan cuenta que no hace falta que bebamos vino para recordar la sensación percibida, es porque el cerebro enseguida asocia un recuerdo con la orden dada.

Ahora para despertar nuestro sentido del olfato, les invito a percibir esta muestra pero sin observar que tiene dentro.

¿Alguien me puede decir qué es?

Funciona de la misma manera, no nos hace falta ver producto para saber lo que está en el interior.

- La calidad del chocolate se evalúa en varios aspectos.

Fase visual

Los bombones que están en su frente brillan de una manera peculiar, es porque el proceso ha sido el adecuado, ahora cuando tenemos un bombón opaco, o con defectos en la parte superior como unas manchas blanquecinas o cristales, defectos conocidos como fat Bloom y sugar bloom es porque el proceso no fue el adecuado.

Fase táctil

Ahora, les invito a que tomen el bombón blanco que está en la parte inferior del plato, y lo sostengan durante 15 segundos entre sus dedos, ¿Notan cómo se derrite? Es porque es un bombón de manteca de cacao, que no contiene nada de pasta de cacao, al igual que ciertos productos como los chocolates golosinas que se derriten si los guardamos en un bolsillo. Mientras un chocolate más tarde en derretirse quiere decir que contiene mayor cantidad de pasta de cacao, por lo tanto es un chocolate beneficioso para la salud, a diferencia de las golosinas.

Flor organoléptica del cacao

Si observan en cada uno de sus lugares encontrarán una flor organoléptica, desarrollada por C&D, este es un material didáctico que nos va ayudar a identificar aromas y sabores de un chocolate.

Fase auditiva

Bien, vamos a tomar el bombón de su izquierda y lo vamos a morder, pongamos atención en el sonido que se produce al romperlo. Escucharon como un clack, cuando un chocolate suena de esta manera al morderlo también nos indica que es de buena calidad.

### Fase gustativa

Ahora que tenemos el chocolate en nuestra boca, presionamos suavemente entre el paladar y nuestra lengua para que se derrita y se extienda por toda nuestra boca. Así encontraremos los sabores propios del cacao. ¿Quién se anima a identificar en la flor organoléptica que sabor básico del cacao identificó?

### Fase olfativa

Con la misma muestra que tenemos en el paladar, vamos aspirar en forma retro nasal, es decir aspiramos el aire de nuestra boca y lo sacamos por la nariz, esto nos sirve para identificar los aromas del chocolate. ¿Qué aromas encontramos?

El cacao de una región difiere al de otra

Luego de hacer este ejercicio, les invito a limpiarnos la boca con una galleta y agua.

Y probamos el otro bombón que tenemos en el plato, ¿Es igual al anterior? Como habrán notado el sabor cambió por completo, no es porque tenga defectos, o sea otra la concentración de cacao. Es debido a que el cacao con el que se elaboró este bombón es de una zona diferente a la del primer chocolate, esto se debe a que el cacao desarrolla las características organolépticas de acuerdo al lugar donde se cultive, así un cacao de la Amazonía no va a tener las mismas características que uno de Manabí son ecosistemas totalmente diferentes.

Ahora entendemos todo el proceso de este delicioso producto.

## 3) Conclusión

Bueno con este último ejercicio concluimos con este recorrido, como aprendimos C&D a lo largo de los años ha intervenido en varios frentes y sus resultados son evidentes y sobre todo en pro de sus beneficiarios, por otra parte aprendimos todo lo relacionado a los saberes y usos del cacao, producto orgullosamente ecuatoriano. Con esto me despido espero que hayan tenido una excelente experiencia y les invito a que pasen a cualquiera de los show room, donde si desean podrán adquirir los productos que comercializamos.

### b. Finca Montaña Aventura

**Tema:** Una finca donde las tradiciones se mantienen en el tiempo

#### 1) Introducción

¿Habían visitado antes una finca cacaotera en la que se hace chocolate de manera artesanal?, pues bienvenidos a finca Montaña, en este lugar vamos a conocer el proceso para la elaboración de chocolate artesanal.

## 2) Cuerpo

### a) Chocolate artesanal un delicioso proceso

- Selección de las almendras

Todo inicia cuando abrimos el saco que contiene las almendras de cacao que han sido previamente fermentadas y secadas, en un recipiente plástico tomamos unas 2 libras de almendras y quitamos las impurezas que pudiera haber.

- Tostado

Como podemos observar las almendras son depositadas en un tiesto de barro y este es puesto al fuego, quien está haciendo el tostado deberá realizar continuos movimientos con una paleta de madera para que el cacao se tueste de forma uniforme este proceso tardará entre 10 y 15 minutos de acuerdo a la intensidad del calor, mientras se va tostando el cacao podemos ir percibiendo ya un aroma agradable para el olfato.

- Descascarillado

Ya con el cacao tostado, la cascara es retirada de forma manual hasta que todo el lote que ha sido tostado esté limpio.

Mientras ayudamos a descascarillar las almendras, el chocolater artesanal irá moliendo azúcar, canela y otras especias que quiera añadir al chocolate de esa forma obtendremos un chocolate dulce y con ciertos sabores.

- Molido

¿Hay algún voluntario que desee participar de este ejercicio? Ahora vamos a colocar las almendras tostadas y sin cáscara en el molino manual que tenemos por aquí, mientras nuestro participante va moliendo, podemos ver que se va formando la pasta de cacao, a esta pasta de cacao se agrega las especias que han sido preparadas y se mezcla con una cuchara.

- Temperado

Nuestra pasta de cacao, está lista para ser sometida al fuego y así obtener una mezcla homogénea, de esta forma es como obtenemos el chocolate listo para ser servido. Y a propósito de esto, nuestro amigo que hizo el chocolate nos tiene una sorpresa, vamos a degustar chocolate artesanal con frutas que se producen dentro de esta finca.

## 3) Conclusión

Como pudimos observar la elaboración de chocolate es una actividad que aún se practica dentro de esta finca, esta tradicional práctica se ha ido perdiendo en el tiempo sin embargo aquí tenemos aún la dicha de evidenciarlo. Con esto concluimos el recorrido en esta finca, espero que les haya gustado y sobre todo hayamos aprendido hacer chocolate artesanal.

### c. Finca Yaussa

**Tema:** Aprovechamiento sostenible una forma de garantizar la vida.

#### 1) Introducción

Bienvenidos a Finca Yaussa, esta es una finca agroturística que se dedica al aprovechamiento sostenible de sus productos y la dinamización de la economía del sector mediante la generación de empleos. Pero antes una pregunta ¿Sabían que los productos agrícolas, pueden convertirse en una fuente importante de ingresos económicos? Conozcamos la singular forma como lo están haciendo en este lugar.

#### 2) Cuerpo

##### a) ¡Un dulce recorrido, con singulares experiencias!

Si nos fijamos estamos rodeados de un sinnúmero de plantas, de hecho en esta área se cultivan 28 especies diferentes de frutales, pero nos vamos a concentrar en una singular variedad de frutas que seguramente deleitarán nuestro paladar. ¡Acompañenme!

- Noni (*Morinda citrifolia*)

El noni es una especie vegetal cuya altura alcanza máximo los 6 metros, el fruto al madurar es amarillo, tiene una consistencia carnosa y alcanza el tamaño de una papa, aunque el fruto prácticamente es incomible, este debe ser procesado para aprovechar sus bondades medicinales, de las propiedades más reconocidas está el uso para tratamientos como la artritis, antiinflamatorio, diabetes y mejora la energía corporal.

- Guanábana (*Annona muricata*)

Otra de las frutas que podemos encontrar es la guanábana, la planta es un árbol que llega a medir un promedio de 8 metros, la fruta es de color verde oscuro, y se cultiva en regiones tropicales, de hecho esta especie es originaria de Perú, el agricultor al momento de cosecharla debe hacerlo cuando estén duras, si se cortan tiernas estas se echaran a perder, el sabor del fruto es agridulce personas recomiendan el consumo de este fruto por sus propiedades medicinales en especial para prevenir el cáncer, ya que este producto ayuda a que nuestras defensas ataquen células cancerosas. Otras personas aprovechan las hojas de la guanábana en licuados persiguiendo el mismo fin del fruto.

- Arazá (*Eugenia stipitata*)

Esta especie proviene de la región amazónica colombiana, la planta es un arbusto de 4 metros de altura promedio, el fruto es una baya que se torna amarilla en su madurez, el sabor de esta fruta es ácida, agradable al paladar, sus características organolépticas son agradables, este fruto es muy susceptible a cambios de temperatura, en esta finca se la aprovecha para elaborar mermeladas.

- Guayaba agria (*Psidium friedrichstahlianum*)

La guayaba agria es una planta melífera, es decir en sus flores existe una gran concentración de néctar, el tamaño que alcanza la planta es pequeño, los finqueros generalmente injertan en esta especie la guayaba comercial debido a su alta resistencia contra gusanos nematodos, además que es una gran fuente de vitaminas.

- Papaya (*Carica papaya*)

La papaya es una especie vegetal familia del babaco, esta fruta es proveniente de México en la actualidad es común encontrarla en las zonas tropicales del país, la planta de papaya puede alcanzar los 8 metros de altura promedio, en esta finca los frutos no son cosechados, debido a que sirven de alimento para los tucanes y otras aves que visitan este lugar.

- Milagrosa (*Synsepalum dulcificum*)

Notaron el nombre tan particular de esta planta, pues se debe al efecto que causa el consumo de su fruto, para explicarles de una mejor manera, me gustaría invitarlos a probar un limón de los que se cultivan aquí en la finca,..... ¿Qué les pareció, ácido verdad?, ahora les invito a probar la milagrosa....., Ahora podemos volver a probar el limón de hace rato, ¿Qué les pareció?, verdad que ahora está dulce, ahora entendemos el porqué del nombre de la planta. El efecto de la milagrosa va a durar de 30 a 60 minutos.

- Macadamia (*Macadamia integrifolia*)

Las nueces de América central, esta es una fruta muy cotizada por sus propiedades medicinales y nutritivas, perteneciente a la familia Proteaceae, el árbol de esta nuez tiene hojas perennes es decir no son caedizas, además de ser una fuente de alimentos las cascara sirven como abono para el suelo y el aceite proveniente de estas nueces es utilizado para la industria de la cosmetología.

## b) **Cultivando cacao**

Bien, regresando a nuestra ruta del cacao, es hora de conocer un cultivo de cacao, los tipos de cacao y las prácticas que aquí se realizan.

- CCN51 (Colección Castro Naranjal)

Conocido por su alta productividad, más no por sus características organolépticas, el CCN51 es el resultado de un cruce genético entre el cacao trinitario y cacao nativo, este tipo de cacao es atractivo para los agricultores por la prontitud en cuanto a producción, anualmente una hectárea de cultivo de CCN51 producirá entre 15 y 16 qq de almendras secas a diferencia de un cacao nacional fino de aroma que produce entre 7 y 8 qq de almendras secas, aunque este cacao se vuelve una opción para los agricultores para obtener rentabilidad, la calidad de este producto no es la más alta para la elaboración de productos finales de calidad.

- Cacao nacional fino y de aroma

Este tipo de cacao es conocido por su calidad, para la elaboración de chocolate finos, por sus sabores y aromas, a nivel visual lo podemos diferenciar por la coloración de su mazorca; en estado maduro esta muestra un tono amarillo. Actualmente el precio del quintal de cacao nacional fino de aroma no difiere del precio del CCN51 por lo que al agricultor se le hace más rentable producir CCN51.

### c) Escuelas de campo para visitantes

Es momento de tomar el papel de un agricultor, como pueden observar a nuestro lado derecho existe una área que ha sido podada y manejada a través del uso de buenas prácticas de cultivo, y hacia nuestra izquierda tenemos una parte del cultivo que no ha sido cuidada, podemos darnos cuenta que el área podada tiene mayor entrada de luz, por lo que los nutrientes van a ser asimilados de mejor manera, además no existe señales de enfermedades o plagas, lo que si podemos observar a nuestra izquierda.

Ahora si vemos, aquí tenemos varias tijeras para podar, necesitamos hacer grupos de 5 personas y por cada grupo recibirán una tijera, el objetivo es recoger de la zona que no está podada 5 muestras de lo que ustedes consideren pueda ser una plaga o una enfermedad, las muestras las traen y aquí las analizaremos.

Gracias a este ejercicio pudimos identificar varias plagas y enfermedades y otras que no lo son, la importancia de este ejercicio es mostrarles como el agricultor aprende en una escuela de campo para agricultores y así mejorará sus prácticas de cultivo.

### d) Súper árbol de cacao

Bien, por aquí tenemos una clara representación de lo que es un súper árbol de cacao, como podemos observar la producción de este árbol de cacao es mayor a la del resto que tenemos a nuestro alrededor, esto se debe a que este árbol está adaptado para sobrevivir en este medio y si replicáramos este árbol en toda la finca seguramente la producción se incrementaría sustancialmente.

Ahora vamos a abrir una mazorca de cacao y tendremos la oportunidad de saborear el dulce sabor de este fruto.

### e) Post cosecha

- Fermentación

Para tener un chocolate de calidad, necesitamos un fermentado de calidad, en esta sección tenemos las cajas fermentadoras de cacao, en estos cajones las almendras de cacao son depositadas y cubiertas con hojas de bijao o plátano, una vez cubierto el producto la temperatura interna se elevará hasta los 45 a 50°C, para que el embrión muera, los sabores y aromas se desarrollen. Estas estructuras son hechas de madera de laurel y no tienen clavos ya que podrían

contaminar el producto, el tiempo que normalmente pasa el cacao aquí es 6 días, entonces estará listo para continuar con el secado.

- Marquesina

Una vez que el cacao sale de la fermentación, se deposita en estas camas africanas, para que se pueda secar, normalmente el cacao después de la fermentación sale con un 60 a 70% de humedad, aquí lo que se hace es bajar la humedad hasta un 6%, con lo cual estará el cacao listo para ser almacenado y transportado hasta una fábrica procesadora.

#### f) **Industrialización**

Ya en nuestra última parte del recorrido, vamos a conocer una planta procesadora de alimentos, en esta fábrica se produce: miel de caña, panela molida, encurtidos de frutas y vegetales, mermeladas y nibs de cacao con panela, la materia prima de estos productos son obtenidos dentro de la misma finca, la fábrica, como pueden observar, mantiene altos estándares de calidad. A partir de que se implementó la fábrica también esta ha creado fuentes de empleo para pobladores locales y en ciertas ocasiones cuando la materia prima no es suficiente para los pedidos, se recurre a productores cercanos para la adquisición de sus productos, esto se traduce en un beneficio mayor para la comunidad.

### 3) **Conclusión**

Con esta parada culminamos nuestro recorrido, como pudimos aprender esta finca se ha convertido en un verdadero ejemplo a seguir, ya que aquí se utilizan todos los recursos que provee el sector y por otra parte dinamiza la economía local, conocimos una plantación de cacao, las buenas prácticas de cultivo y aprendimos las metodologías que utilizan los agricultores dentro de sus fincas, además de haber probado cacao proveniente de un súper árbol de cacao. En verdad espero que hayan disfrutado de nuestro recorrido y aprendido nuevas cosas, hasta una próxima oportunidad.

## 6. Plan de interpretación

### a. Marco filosófico

#### 1) Misión

Define la razón de ser del plan de interpretación, describe el propósito fundamental del mismo.

**Tabla 7- 51** Matriz de construcción de la misión del plan de interpretación

| <b>Direccionamiento estratégico</b> |   |
|-------------------------------------|---|
| <b>Componentes</b>                  | <b>Definición</b>   |
| Producto                            | Plan de interpretación del patrimonio de la Ruta del Cacao del Noroccidente de Pichincha  |
| Razón de ser                        | Mostrar los saberes vinculados al cacao nacional fino de aroma.   |
| Cliente                             | Visitantes nacionales y/o extranjeros.  |
| Productos/Servicios                 | Directrices para la creación de medios y programas interpretativos, para la comprensión de saberes y actividades vinculadas al cacao nacional fino de aroma |
| Ventaja competitiva                 | Calidad.  |
| Valores o filosofía                 | Respeto, calidez,   |
| Principios organizacionales         | Cooperación, eficiencia, tolerancia.  |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Alexis Caiza

El plan de interpretación del patrimonio de la Ruta del Cacao del Noroccidente de Pichincha, muestra los saberes vinculados al cacao nacional fino de aroma, a visitantes nacionales y extranjeros, mediante el aporte de directrices para la creación de medios y programas interpretativos, para la comprensión de saberes y actividades vinculadas al cacao nacional fino de aroma, con calidad y calidez, mediante el acompañamiento de talento humano capacitado y respetuoso.

#### 2) Visión

Es el futuro que se desea del plan interpretativo, establece lo que aspira ser y alcanzar además la imagen en el tiempo de este producto.

**Tabla 7- 52** Matriz de construcción de la visión del plan de interpretación

| <b>Componentes</b>                                    | <b>Definición</b>  |
|---|--|
| ¿Qué es lo que queremos crear?<br>¿Hacia dónde vamos? | A través del plan de interpretación de la ruta, se genera conciencia, valorización, y educación sobre los usos y saberes del cacao mediante la entrega de información adecuada y oportuna a los visitantes de este producto turístico. |
| Horizonte de tiempo                                   | 2 años   |
| Posicionamiento en el mercado                         | Regional   |
| Principios organizacionales                           | Prestadores de servicios turísticos capacitados  |

|                  |   |
|------------------|---|
| Valores          | Responsabilidad, eficiencia                                     |
| Ámbito de acción | Calidad en los servicios, programas interpretativos de impacto. |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Alexis Caiza

Al cabo de 2 años, los programas y elementos interpretativos que conforman el plan de interpretación, generan conciencia, valorización, y educación a nivel regional sobre los usos y saberes del cacao mediante la entrega de información adecuada, oportuna y sencilla a los visitantes, por parte de los prestadores de servicios de los sitios identificados, con valores como la responsabilidad y la eficiencia.

## **b. Formulación estratégica**

De acuerdo a lo propuesto por (Morales, 2013), en donde indica que los objetivos de un plan de interpretación se basan en tres ámbitos: objetivos de gestión, de servicio y de comunicación.

### **1) Objetivo de gestión**

Desarrollar cuatro programas interpretativos durante dos años a partir de la implementación del presente plan, estos programas contribuirán al apropiamiento de los usos y saberes vinculados al cacao, por parte de los visitantes.

### **2) Objetivo de servicio**

Proporcionar herramientas interpretativas adecuadas, a los encargados de brindar este servicio, para asegurar un efectivo proceso interpretativo.

Implementar en los distintos sitios de visita los medios de interpretación necesarios que aseguren un buen entendimiento de los usos y saberes del cacao mediante un lenguaje sencillo.

### **3) Objetivo de comunicación**

Ampliar el conocimiento de visitantes nacionales y extranjeros sobre la importancia del cacao nacional fino de aroma y su legado arqueológico, histórico, económico y biológico en el Ecuador y de esta manera generar un sentido de pertenencia del cacao con el territorio ecuatoriano.

## **c. Programas Interpretativos**

A continuación, se plantean tres programas interpretativos, que están basados en la visión del plan interpretativo, estos programas van dirigidos a los diferentes grupos producto del análisis de audiencias que se desarrolló, el primero destinado a estudiantes de los últimos años de bachillerato y estudiantes de las carreras de turismo y agroindustria, donde se pondrá a consideración la valorización del cacao como producto ecuatoriano también se demostrará la articulación de la actividad turística y agroindustrial alrededor de este producto. El segundo está dirigido a representantes de las unidades de fomento productivo de GADS provinciales con el objetivo de mostrar el accionar de C&D en distintos sectores productivos. El tercero está

dirigido a visitantes en general, cuyos intereses se basan en aprender sobre la historia del cacao nacional, la forma de producción y la transformación de este producto.

## **1) Programa “Cacao nacional fino de aroma”**

### **a) Antecedentes**

El cacao nacional fino de aroma, es un producto emblemático y netamente ecuatoriano, domesticado por primera vez al sur del Ecuador, en Palanda actual provincia de Zamora Chinchipe, hace más de 5300 años por la cultura Mayo Chinchipe, la importancia de este producto radica en los usos que desde tiempos pasados se le atribuyó. Desde ser considerado un fruto sagrado, que sólo se utilizó en rituales o para el intercambio de productos con alto valor comercial, el cacao a través del tiempo ha venido trascendiendo, y debido a su importancia se ha convertido en un elemento dinamizador de la economía ecuatoriana, tomando como referencia las épocas de esplendor cacaotero de 1760 a 1920, en este periodo el Ecuador se posicionó como el principal productor de cacao nacional fino de aroma en el mundo, con un aporte del 80% al mercado internacional de cacao, debido a esto los ingresos por venta de cacao, se convirtieron en la principal fuente de ingresos económicos para el país, lo que generó fuentes de empleo y desarrollo local.

Sin embargo factores adversos, mermaron la producción cacaotera; factores como enfermedades propias del cacao, la primera guerra mundial y la producción cacaotera en Sudáfrica dieron paso para que el país entre al declive cacaotero, dejando al Ecuador alejado de ser el primer productor de cacao en el mundo, por ende los ingresos económicos por venta de cacao decayeron totalmente.

En la actualidad, el cacao nacional fino de aroma ecuatoriano es considerado como el mejor cacao del mundo, utilizado en la industria chocolatera internacional, las grandes marcas de chocolates utilizan el cacao ecuatoriano como un parámetro de calidad.

Debido a esto la producción cacaotera en el país, se ha incrementado gracias a políticas públicas y la cooperación del sector privado, actualmente el país, aporta más del 60% de la producción de cacao nacional fino de aroma a nivel internacional, aunque el país se ha catalogado por ser productor y exportador de esta materia prima, en la última década se ha evidenciado un incremento en la transformación de este producto, la industria chocolatera ecuatoriana se ha posicionado como las mejores del mundo, diferentes marcas han obtenido galardones al mejor chocolate del mundo y hoy por hoy se han consolidado como un referente de calidad. Aunque notoriamente la industrialización del cacao ha ido creciendo en el país, aún los ingresos por ventas de chocolates no significan ni el 0.5% de los aporte petroleros, por lo que aún existe un gran desafío en la industrialización del cacao, por otra parte, los usos del cacao no se limitan sólo a la elaboración de chocolate, en la actualidad otros campos se están experimentando como el de la cosmetología y gastronomía.

Por otra parte, alrededor de la producción cacaotera también se ha incentivado la actividad turística, de hecho en el país existen tres rutas establecidas y reconocidas por el Ministerio de Turismo, rutas cacaoteras que muestran a nacionales y extranjeros la importancia de este producto en el país, su historia, producción e industrialización, esto se ha convertido en un

atractivo turístico que aún está en etapa de posicionamiento, pero sin duda los esfuerzos del sector público y privado, encaminan a lograr los objetivos planteados para posicionar al país como Ecuador Tierra del Chocolate.

**b) Justificación**

El tópico propuesto es “Cacao Nacional Fino de Aroma”, debido a la importancia de este producto, como un elemento de identidad nacional, además que en la actualidad este producto ha venido tomando significativa importancia, en la economía del país. Es considerado como un recurso que no es aprovechado a nivel industrial en los campos de la cosmetología, turismo, chocolatería y gastronomía.

**c) Tópico**

Cacao nacional fino de aroma

**d) Tema**

Cacao un aporte a la economía ecuatoriana

**e) Audiencia**

El presente programa, está enfocado en estudiantes de segundo y tercer año de bachillerato y estudiantes de las carreras de agroindustria y turismo de la ciudad de Quito, como una estrategia para mostrar los diversos usos y el aprovechamiento que se le puede dar al cacao, en el campo agroindustrial y turístico.

**f) Mensaje**

“Industrialización, turismo y gastronomía otra forma de aprovechar este producto”

**g) Estrategias educativas**

En este programa, se propone utilizar como estrategia educativa, una casa abierta en las instalaciones de C&D con el tema “Cacao un aporte a la economía ecuatoriana”.

**h) Propósito**

- Mostrar la importancia del cacao nacional fino de aroma en el país al segmento que está dirigido el programa.
- Dar a conocer a los estudiantes, las opciones de aprovechamiento del cacao, en el sector turístico y agroindustrial.

**i) Descripción del programa**

El programa interpretativo con el tema “Cacao un aporte a la economía ecuatoriana”, se define como un programa estacional, que será desarrollado en las instalaciones de C&D, la ejecución

de este programa consiste en desarrollar una casa abierta, facilitado por los actores de los sitios de visita de la Ruta del Cacao, incluido el personal de C&D y otros invitados que desarrollen actividades en torno al uso del cacao, la duración del evento será de 1 día de 10 am a 4 pm, durante este periodo se transmitirá el mensaje “Industrialización, turismo y gastronomía otra forma de aprovechar este producto”

Actividades a desarrollar

**j) Antes del programa**

- Desarrollar la planificación de las actividades que se van a mostrar durante la casa abierta.
- Definir la fecha para la ejecución del programa.
- Redactar cartas de invitación para expositores que intervendrán en el evento.
- Confirmar los expositores que intervendrán, así como los requerimientos para sus exposiciones.
- Redactar cartas de invitación para las autoridades de los colegios del norte de Quito y escuelas de agroindustria y turismo de las universidades de la misma ciudad, quienes se encargarán de otorgar los correspondientes permisos de salida para la visita de la casa abierta.
- Confirmar los colegios y universidades que asistirán al programa.
- Preparar las instalaciones de C&D, para el desarrollo del programa.
- Preparar a guías que recibirán a los diferentes grupos y se encargarán de encaminarlos a través del evento.

**k) Durante el programa**

La casa abierta tendrá las siguientes actividades:

- Dar una introducción acerca del programa a cada uno de los grupos que llegaran al evento.
- Recorrido guiado a través del evento y charla de cada uno de los expositores para cada grupo.

**l) Después del programa**

Al culminar el programa se desarrollará la evaluación del evento.

**m) Evaluación**

La herramienta para evaluar el alcance del programa será una encuesta de satisfacción con el siguiente cuestionario:

**Tabla 7- 53** Encuesta de evaluación para el programa N°1

| <b>ENCUESTA DE SATISFACCIÓN</b>                                    |                  |              |                |
|--|------------------|--------------|----------------|
| <b>CUESTIONARIO</b>  | <b>MUY BUENO</b> | <b>BUENO</b> | <b>REGULAR</b> |
| ¿La casa abierta cumplió con sus expectativas de aprendizaje en un |                  |              |                |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| nivel?   |  |  |  |
| ¿Qué calificación daría Ud. a los expositores de la casa abierta?  |  |  |  |
| ¿Qué exposición le pareció la más pertinente y por qué?  |  |  |  |
| ¿En qué área considera Ud. se aprovecha de manera más oportuna el cacao, turismo, agroindustria, gastronomías, chocolatería? |  |  |  |
| ¿Qué recomendaciones considera Ud. pertinentes, para mejorar este tipo de actividades?                                       |  |  |  |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Alexis Caiza

#### n) Presupuesto del programa

**Tabla 7- 54** Presupuesto de implementación programa N°1

| <b>Rubro</b>   | <b>Cantidad</b> | <b>P. Unitario</b> | <b>P. Total</b>   |
|--|-----------------|--------------------|-------------------|
| Redacción e impresión cartas de invitación   | 40              | \$0.50             | \$20.00           |
| Entrega de cartas de invitación  | 40              | \$3.00             | \$120.00          |
| Alquiler de stands para expositores (separaciones)                                   | 8               | \$25.00            | \$200.00          |
| Bombones de la marca Aroma   | 200             | \$0.50             | \$100.00          |
| Indumentaria ingreso fábrica Aroma (limpieza de mandil, cofia, zapatos, mascarillas) | 200             | \$3.00             | \$600.00          |
| Participación finca Yaussa   | 1               | \$150.00           | \$150.00          |
| Participación finca Montaña Aventura   | 1               | \$200.00           | \$200.00          |
| Transporte equipos de amplificación  | 1               | \$200.00           | \$200.00          |
| Difusión del programa en prensa escrita  | 1               | \$300.00           | \$300.00          |
| Diagramación afiches del programa  | 1               | \$40.00            | \$40.00           |
| Impresión afiches  | 1               | \$70.00            | \$70.00           |
| <b>SUBTOTAL</b>  |                 |                    | <b>\$2,000.00</b> |
| <b>IMPREVISTOS</b>   |                 | <b>10%</b>         | <b>\$200.00</b>   |
| <b>TOTAL</b>   |                 |                    | <b>\$2,200.00</b> |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Alexis Caiza

## 2) Programa: “Conservación & Desarrollo”

### a) Antecedentes

Conservación y Desarrollo (C&D) es una organización no gubernamental, autónoma de derecho privado, con finalidad social y ambiental. Desde su constitución trabaja ininterrumpidamente en la promoción del respeto a la vida y el desarrollo sustentable, a través del uso racional de los recursos naturales generando conciencia pública en el buen uso de los mismos. La filosofía de esta organización está basada en el concepto de sostenibilidad, reconociendo que el bienestar de las sociedades y los ecosistemas está entrelazado y dependen del desarrollo ambientalmente saludable, socialmente equitativo y económicamente viable. La sostenibilidad del desarrollo de la sociedad está en los valores y actitudes de responsabilidad pública para la conservación del patrimonio natural. Para lograrlo, parte del reconocimiento de las sociedades: multiétnicas, plurilingües y pluriculturales, y su necesidad de aprovechar de manera racional y sostenible los recursos naturales para beneficio de la población en su conjunto, a través del rescate, preservación y transformación cualitativa y cuantitativa del patrimonio natural, en procesos de mejora continua enmarcados en el cumplimiento de normas de calidad internacional.

Esta organización se considera líder por su excelencia en la proyección y ejecución de procesos regionales de desarrollo local sostenibles, constituyéndose en referente metodológico nacional e internacional por las experiencias exitosas y aprendizajes probados, con reconocimiento social y transparencia en la rendición de cuentas; que hace de la cooperación interinstitucional una herramienta de inclusión y articulación de sinergias y redes locales, nacionales e internacionales, teniendo como ejes de acción el respeto a la vida y el desarrollo sostenible de las sociedades con conciencia pública y equidad social.

### b) Justificación

Debido a la experiencia que maneja C&D, en distintos campos de desarrollo productivo, y tomando en cuenta los resultados alcanzados por esta organización, se pretende impulsar su articulación con gobiernos autónomos descentralizados provinciales, adscritos al CONGOPE, mediante la implementación de programas interpretativos que muestren el accionar de C&D, fortalezas y resultados alcanzados en distintos sectores productivos. Para lo que se propone la ejecución del programa “Conservación & Desarrollo”.

### c) Tópico

“Conservación & Desarrollo”

### d) Tema

“Garantía de desarrollo sostenible y sustentable”

### e) Audiencia

El programa “Conservación & Desarrollo”, estará dirigido a funcionarios de los departamentos de fomento productivo de los gobiernos autónomos descentralizados provinciales, para

demostrar los resultados alcanzados por C&D, en la ejecución de proyectos de tipo productivo o de desarrollo. A través de este evento lo que se espera es captar la atención de estos funcionarios, por lo que se debe dar seguimiento a los interesados en el accionar de C&D.

f) **Mensaje**

“Proyectos implementados, impactos logrados”

g) **Estrategias educativas**

Para el desarrollo del programa se plantea la participación de Conservación & Desarrollo en un evento que aglutine a representantes de GADS provinciales, en este caso se propone participar en el evento anual del Salón del Chocolate.

h) **Propósito**

- Captar el interés de funcionarios de GADS provinciales, para la posible implementación de proyectos productivos o de desarrollo a través de C&D.

i) **Descripción**

El programa interpretativo con el tema “Garantía de desarrollo sostenible”, se define como un programa estacional, que formará parte del evento del Salón del Chocolate, llevado a cabo año tras año en el DMQ, donde integrantes del CONGOPE son partícipes de este evento que tiene una duración de 3 días, en este contexto se propone implementar diferentes áreas demostrativas en las que se dé a conocer el accionar de C&D, estas áreas contarán con distintos elementos que faciliten la explicación a expositores especializados, que expliquen claramente cada proyecto implementado y sus alcances, facilitando de esta forma la actividad interpretativa.

Actividades a desarrollar

j) **Antes del programa**

- Desarrollar la planificación correspondiente para la participación de C&D.
- Contrato de alquiler del espacio de participación de C&D en el salón del chocolate, 8x5m.
- Definir siete diferentes temas que se expondrán durante el evento del salón del chocolate.
- Definir la ubicación de los distintos temas y diseñar los elementos o medios interpretativos, que serán presentados en el salón del chocolate, estos medios servirán para la entrega de la información durante el desarrollo del programa, cada área temática deberá contar con medios multimedia para la presentación de videos institucionales.
- Notificar a los expositores que se presentarán durante el evento del salón del chocolate.
- Definir los guiones que se manejarán en cada una de las áreas que va a demostrar C&D.
- Transportar los equipos y medios hacia el lugar, donde se desarrollará el programa interpretativo.
- Montaje de elementos de acuerdo a la distribución definida previamente.

k) **Durante el programa**

- Cada una de las áreas estará a cargo de un expositor.
- Se definirá una persona de C&D, que impulse a visitar a miembros de GADSP el área de exposición.
- Presentación a funcionarios y público en general, el accionar de C&D, en las distintas áreas que se estén exponiendo, de acuerdo a los guiones definidos.
- Generar una base de datos de las personas que visitaron la zona de exposición de C&D.

l) **Después de la ejecución del programa**

- Culminados los 3 días que dure el programa, se deberá aplicar la correspondiente herramienta de evaluación del programa.
- Desmontaje de equipos.
- Traslado de equipos y medios utilizados hacia C&D.

m) **Evaluación**

La evaluación de los resultados logrados se aplicará mediante una encuesta de satisfacción, vía internet a cada uno de los correos proporcionados por los asistentes.

**Tabla 7- 55** Encuesta de evaluación para el programa N°2

|   |
|---|
| ENCUESTA DE SATISFACCIÓN<br>CONSERVACIÓN & DESARROLLO<br>EVENTO SALÓN DEL CHOCOLATE   |
| La presente tiene como objetivo, medir el impacto logrado por C&D durante la participación de esta organización en el “Salón del Chocolate”. Por lo que se solicita contestar con la seriedad del caso. |
| 1. ¿Qué le pareció la participación de C&D, durante el evento del Salón del Chocolate?<br>Muy bueno ____<br>Bueno ____<br>Regular ____<br>Otro _____  |
| 2. ¿Cuál fue el área o exposición que captó en mayor grado su interés?<br>_____   |
| 3. ¿Cómo calificaría la entrega de información proporcionada acerca del accionar de C&D?<br>Excelente ____<br>Adecuada ____<br>Fuera de contexto ____   |
| 4 ¿Los medios utilizados para complementar la explicación de cada una de las áreas en las que ha intervenido C&D fueron?<br>Apropiados ____<br>Inapropiados ____  |
| 5 ¿Qué recomendaciones proporcionarías, para mejorar este tipo de presentaciones institucionales?<br>_____  |

**Realizado por:** Alexis Caiza

n) **Presupuesto**

**Tabla 7- 56** Presupuesto para la implementación del programa N°2

| <b>Rubro</b>   | <b>Cantidad</b> | <b>P. Unitario</b> | <b>P. Total</b>    |
|--|-----------------|--------------------|--------------------|
| Alquiler de espacio de participación en el Salón del Chocolate 8x5m                          | 1               | \$5,000.00         | \$5,000.00         |
| Diseño de medios y construcción de stands, para cada una de las áreas que serán presentadas. | 7               | \$700.00           | \$4,900.00         |
| Impresión de guiones para cada uno de las áreas a presentar                                  | 7               | \$2.00             | \$14.00            |
| Transporte de equipos y medios.  | 2               | \$100.00           | \$200.00           |
| Montaje de stands  | 1               | \$50.00            | \$50.00            |
| Desmontaje de stands   | 1               | \$50.00            | \$50.00            |
| Viáticos para expositores para 3 días.   | 8               | \$30.00            | \$240.00           |
| Alquiler de equipos multimedia TV 45" y trípode  | 7               | \$150.00           | \$1,050.00         |
| <b>SUBTOTAL</b>  |                 |                    | <b>\$11,504.00</b> |
| <b>IMPREVISTOS</b>   |                 | <b>10%</b>         | <b>\$1,150.40</b>  |
| <b>TOTAL</b>   |                 |                    | <b>\$12,654.40</b> |

**Realizado por:** Alexis Caiza

### 3) Programa: “Puerto Quito”

#### a) Antecedentes

Puerto Quito, conocido por poseer un clima tropical con temperaturas que alcanzan los 25° C, forma parte del conocido Chocó-Andino, con una alta biodiversidad, se constituye en un espacio apto para la producción cacaotera, debido a esto grandes extensiones de tierra son cultivadas con el que es conocido como el mejor cacao del mundo “Cacao Nacional Fino de Aroma”. En los últimos años además de ser una zona de producción cacaotera, se ha venido desarrollando la industria del chocolate, es así que fincas que tradicionalmente se han dedicado al cultivo de cacao, en la actualidad cuentan con sus propias líneas de chocolates artesanales, que día tras día van tomando notoriedad en el mercado chocolatero.

#### b) Justificación

Puerto Quito, al ser el cantón con la mayor producción cacaotera de la provincia de Pichincha, muestra un gran potencial turístico, productivo y agroindustrial, sin embargo no ha alcanzado esa notoriedad a nivel provincial, como para que turistas lleguen influenciados por conocer este cantón y su industria chocolatera.

Con este escenario, el Municipio de Puerto Quito mediante su departamento de turismo y los actores de la Ruta del Cacao, pretenden desarrollar actividades encaminadas a mostrar el potencial turístico de este cantón y su riqueza cacaotera, así como la naciente industria del chocolate de este cantón, que ya forma parte de su identidad.

#### c) Tópico

“Capital del chocolate”

#### d) Tema

“Conociendo la Ruta del Cacao”

#### e) Audiencia

El programa “Puerto Quito” está dirigido a visitantes nacionales o internacionales que deseen conocer la Ruta del Cacao.

#### f) Mensaje

“El Cacao y chocolate parte de la identidad Porto Quitense”

#### g) Estrategias educativas

La estrategia educativa a utilizar es una visita guiada denominada “El Cacao y Chocolate parte de la identidad Porto Quitense”, que brinda la oportunidad para que los visitantes puedan compartir experiencias mediante el desarrollo de actividades, vinculadas al descubrimiento de

plantaciones cacaoteras y lugares de elaboración de chocolate artesanal, el cumplimiento de estas actividades estarán a cargo de guías nativos del territorio.

#### h) **Propósito**

- Mostrar a los visitantes como el cacao nacional fino de aroma y la elaboración del chocolate, es parte de la identidad del cantón Puerto Quito.
- Dinamizar la economía del sector.
- Mostrar el potencial turístico de este cantón y su riqueza cacaotera, así como la naciente industria del chocolate que ya forma parte de la identidad Porto Quitense.

#### i) **Descripción**

El programa interpretativo con el tema “Conociendo la Ruta del Cacao”, es un programa estacional, que será llevado a cabo en coordinación con el municipio del cantón Puerto Quito, mediante su unidad de turismo y los actores de la Ruta del Cacao, para esto se realizarán visitas programadas a las fincas cacaoteras que forman parte del plan, la duración de cada visita será de 4 horas, donde se demostrará la elaboración artesanal del chocolate, y la visita a una finca cacaotera.

Actividades a desarrollar

#### j) **Antes del programa**

- Realizar una adecuada planificación con los dos sitios de visita de la Ruta del Cacao, localizados en Puerto Quito, para la prestación del servicio.
- La ejecución del programa se realizará bajo reservación.
- Confirmar el número de personas por grupo.

#### k) **Durante el programa**

- Desarrollar la visita guiada a las dos fincas cacaoteras que forman parte del presente plan de interpretación, donde se realizará actividades de observación del cultivo de cacao, elaboración y degustación de chocolate. Con el acompañamiento de guías capacitados para dar el presente servicio, complementado con información que aportará cada uno de los propietarios de fincas o su delegado.

#### l) **Después de la vista**

- Evaluación de la actividad.
- Despedida de participantes.

#### m) **Evaluación**

Culminada la actividad, se aplicará una encuesta para medir el grado de satisfacción alcanzado con el programa.

**Tabla 7- 57** Encuesta de evaluación para el programa N°3

| <b>ENCUESTA DE SATISFACCIÓN</b>   |  |              |                |
|---|--|--------------|----------------|
| <b>CUESTIONARIO</b>   | <b>MUY BUENO</b>                                     | <b>BUENO</b> | <b>REGULAR</b> |
| ¿Qué le pareció el recorrido?   |  |              |                |
| ¿Cómo calificaría Ud, los conocimientos impartidos durante las actividades desarrolladas?   |  |              |                |
| ¿Considera ud que el Cacao Nacional Fino de Aroma y la elaboración del chocolate, se han constituido en elementos de identidad del cantón Puerto Quito? | <b>SI</b> _____<br><b>No</b> _____<br><b>Por qué</b> |              |                |
| ¿Qué recomendaciones considera Ud. pertinentes, para mejorar este tipo de actividades?  | _____  |              |                |

Realizado por: Alexis Caiza

**4) Presupuesto****Tabla 7- 58** Presupuesto para la implementación del programa N°3

| <b>Rubro</b>                     | <b>Cantidad</b> | <b>P. Unitario</b> | <b>P. Total</b> |
|----------------------------------|-----------------|--------------------|-----------------|
| Recorrido Finca Yaussa           | 1               | \$12.00            | \$12.00         |
| Recorrido Finca Montaña Aventura | 1               | \$10.00            | \$10.00         |
| Encuesta de satisfacción         | 1               | \$0.02             | \$0.02          |
| Guía                             | 1               | \$10.00            | \$10.00         |
| <b>SUBTOTAL</b>                  |                 |                    | <b>\$32.02</b>  |
| <b>IMPREVISTOS</b>               |                 | <b>10%</b>         | <b>\$3.20</b>   |
| <b>TOTAL</b>                     |                 |                    | <b>\$35.22</b>  |

Realizado por: Alexis Caiza

**7. Presupuesto general “Diseño de un Plan de Interpretación del patrimonio para los sitios de visita asociados a la ruta del cacao, cantones: Quito, San miguel de los Bancos, Pedro Vicente Maldonado y Puerto Quito: provincia de Pichincha”**

**Tabla 7- 59** Presupuesto implementación plan de interpretación del patrimonio

| Rubro  | Cantidad | Unidad   | P. Unitario  | P. Total            |
|--|----------|----------|--------------|---------------------|
| <b>Implementación Medios Interpretativos</b> |          |          |              |                     |
| Medio interpretativo N°1                     | 1        | Medio    | \$ 180.00    | \$ 180.00           |
| Medio interpretativo N°2                     | 1        | Medio    | \$ 475.00    | \$ 475.00           |
| Medio interpretativo N°3                     | 1        | Medio    | \$ 642.50    | \$ 642.50           |
| Medio interpretativo N°4                     | 1        | Medio    | \$ 180.00    | \$ 180.00           |
| Medio interpretativo N°5                     | 1        | Medio    | \$ 85.00     | \$ 85.00            |
| Medio interpretativo N°6                     | 1        | Medio    | \$ 105.00    | \$ 105.00           |
| Medio interpretativo N°7                     | 1        | Medio    | \$ 205.00    | \$ 205.00           |
| Medio interpretativo N°8                     | 1        | Medio    | \$ 470.00    | \$ 470.00           |
| Medio interpretativo N°9                     | 1        | Medio    | \$ 660.00    | \$ 660.00           |
| Medio interpretativo N°10                    | 1        | Medio    | \$ 880.00    | \$ 880.00           |
| Medio interpretativo N°11                    | 1        | Medio    | \$ 380.00    | \$ 380.00           |
| Medio interpretativo N°12                    | 1        | Medio    | \$ 160.00    | \$ 160.00           |
| Medio interpretativo N°13                    | 1        | Medio    | \$ 822.00    | \$ 822.00           |
| Medio interpretativo N°14                    | 1        | Medio    | \$ 380.00    | \$ 380.00           |
| Medio interpretativo N°15                    | 1        | Medio    | \$ 213.00    | \$ 213.00           |
| Medio interpretativo N°16                    | 1        | Medio    | \$ 255.00    | \$ 255.00           |
| Medio interpretativo N°17                    | 1        | Medio    | \$ 900.00    | \$ 900.00           |
| Subtotal 1                                   |          |          |              | \$ 6,992.50         |
| <b>Programas interpretativos</b>             |          |          |              |                     |
| Cacao Nacional Fino de Aroma                 | 2        | Programa | \$ 2,200.00  | \$ 4,400.00         |
| Conservación & Desarrollo                    | 1        | Programa | \$ 12,654.40 | \$ 12,654.40        |
| Puerto Quito                                 | 1        | Programa | \$ 35.22     | \$ 35.22            |
| Subtotal 2                                   |          |          |              | \$ 17,089.62        |
| <b>Gastos administrativos</b>                |          |          |              |                     |
| Administrador                                | 24       | Mes      | \$ 450.00    | \$ 10,800.00        |
| Contador                                     | 24       | Mes      | \$ 386.00    | \$ 9,264.00         |
| Subtotal 3                                   |          |          |              | \$ 20,064.00        |
| <b>SUBTOTAL</b>                              |          |          |              | <b>\$ 44,146.12</b> |
| <b>IMPREVISTOS</b>                           |          |          | <b>10%</b>   | <b>\$ 4,414.61</b>  |
| <b>SUBTOTAL</b>                              |          |          |              | <b>\$ 48,560.73</b> |
| <b>IVA</b>                                   |          |          | <b>12%</b>   | <b>\$ 5,827.29</b>  |
| <b>TOTAL</b>                                 |          |          |              | <b>\$ 54,388.02</b> |

Realizado por: Alexis Caiza

## **VIII. CONCLUSIONES**

1. Del total de sitios de visita, que comprende la Ruta del Cacao, se escogieron tres que cumplen con los criterios establecidos para que formen parte del presente plan de interpretación, uno de los principales factores, que incidieron para que el resto de sitios de visita no formen parte del presente plan, es la escasa diversificación de oferta que existen en los sitios que conforman esta ruta.
2. El 100% de los sitios de visita identificados, están valorados con jerarquía II de acuerdo a los parámetros establecidos por el Mintur (2014), es decir cuentan con un atractivo capaz de interesar a visitantes que hubiesen llegado a la zona por otras motivaciones turísticas, o capaz de interesar a visitantes de larga distancia ya sea del mercado interno o receptivo.
3. El 82% de los recursos interpretativos, de los sitios óptimos para la visita mostraron rasgos suficientes y significativos para la interpretación, por consiguiente y de acuerdo al análisis de audiencias se establecen contenidos pertinentes a cada uno de los recursos y al contexto de desarrollo de la ruta en sí.
4. Los programas interpretativos, están direccionados a tres demandas cautivas como posibles visitantes de la ruta, su contenido pretende la apropiación y valoración del patrimonio natural y cultural vinculado a los saberes y uso social del cacao, convirtiendo al plan en una herramienta de planificación interpretativa, que apoya los esfuerzos de varios sectores para el desarrollo turístico del noroccidente de Pichincha.

## **IX. RECOMENDACIONES**

1. Debido a la presencia de actividades repetitivas a lo largo de la ruta, se recomienda elaborar un plan de diversificación de la oferta, con el objetivo de atraer más segmentos de mercado e incentivar a la pernoctación en el noroccidente de Pichincha.
2. Ya que los sitios de visita presentan como máximo una jerarquía II, se recomienda desarrollar un trabajo coordinado entre operadores de la ruta y gobiernos seccionales, para dotar de mejores facilidades y servicios turísticos a estos sitios, con la finalidad de aprovechar de mejor forma la demanda turística que llega a la localidad de Mindo.
3. Se recomienda iniciar con la implementación de los medios interpretativos en las fincas cacaoteras identificadas, puesto que estas son los puntos focales de visitación y por consiguiente los beneficiarios directos de la ruta.
4. Establecer alianzas con instituciones públicas y/o privadas, que enfoquen su accionar en el desarrollo productivo del cacao y/o a su vez del noroccidente, a través de los cual resultaría más factible difundir los programas de interpretación para tener una mejor dinámica para la comprensión en el recorrido.

## X. RESUMEN

### RESUMEN

La presente investigación propone: diseñar un plan de interpretación del patrimonio para los sitios de visita asociados a la ruta del cacao, cantones: Quito, San Miguel de Los Bancos, Pedro Vicente Maldonado y Puerto Quito, provincia de Pichincha; se utilizó técnicas de investigación de campo y documental, a nivel exploratorio, descriptivo y analítico. Se trabajan cuatro componentes: el inventario de atractivos turísticos, el índice de potencial interpretativo, análisis de audiencias, y formulación de programas interpretativos. El inventario de atractivos demuestra que los sitios de visita alcanzan una jerarquía II al ser considerados como atractivos turísticos, puesto que su significado motiva que los visitantes puedan conocer el sitio por distintas motivaciones. El índice de potencial interpretativo demuestra que el 82% de los recursos interpretativos, tienen características que se pueden aprovechar turísticamente y por consiguiente para ser objetos de interpretación. El análisis de audiencias determina tres segmentos: estudiantes de los últimos años de bachillerato, estudiantes de las carreras de turismo y agroindustria de las universidades de Quito, Gobiernos autónomos descentralizados provinciales y turistas en particular que llegan por distintas motivaciones a conocer el centro de interpretación de C&D. Los programas interpretativos están direccionados de acuerdo a la audiencia seleccionada y proponen generar educación, valoración y concienciación respecto al patrimonio natural y cultural vinculado al uso social del cacao nacional fino de aroma.

**Palabras clave:** PLAN INTERPRETATIVO – PATRIMONIO INTERPRETATIVO - RUTA DEL CACAO – CACAO NACIONAL - ATRACTIVOS TURÍSTICOS.

**Por:** Alexis Caiza



71  
Revisado  
27 Feb 2018  
*[Handwritten signature]*

## **XI. SUMMARY**

### **ABSTRACT**

The present research proposes to design a heritage interpretation plan for the visiting sites, associated with the cacao route in the cantons: Quito, San Miguel de Los Bancos, Pedro Vicente Maldonado, and Puerto Quito. Pichincha province. The research used field and documentary techniques at an exploratory level, descriptive and analytical, worked on four components: the inventory of tourist attractions, the index of interpretive potential, the analysis of audiences and formulation of interpretive programs: Inventory of attractions demonstrate that sites of visits reach a hierarchy II being considerate tourist attractions since its meanings motivates that visitors meet the site for different motivations. The analysis of audiences determines three segments: students of the last years of baccalaureate, students of tourism career and agro-industry of Quito universities, provincial decentralized autonomous governments, and tourists in particular who arrive for different motivations to know interpretation center of Construction and Development. (C& D) Interpretative plans directed in accordance with the selected audience propose to generate education, valuation, and awareness-building in regarding the natural and cultural heritage linked to the social use of national cacao of fine aroma.

**Keywords:** INTERPRETATIVE PLAN- INTERPRETATIVE HERITAGE- CACAO ROUTE- NATIONAL CACAO- TOURIST ATTRACTIONS.



## **XII. BIBLIOGRAFÍA**

- Begoña, D., & Quintanal, J. (s.f de Octubre de 2010). *Métodos de investigación y diagnóstico de la educación: Aprender a Pensar*. Recuperado el 9 de Octubre de 2016, de Aprender a Pensar web site: <http://brayeban.aprenderapensar.net/files/2010/10/TECNICAS-DE-INVEST.pdf>
- Aladren, P., Benedí, I., Bourrut, H., & De la Osa, J. (2006). Sam Ham, que irás a los cielos. . *Algunas reflexiones sobre nuestras experiencias en Interpretación del Patrimonio.*, (pág. 2). Zaragoza. Recuperado el 21 de Septiembre de 2016, de <http://www.aragon.es/estaticos/celia/INTERPRETACION.PDF>
- Asociación de Municipalidades Ecuatorianas. (2016). *Los Bancos, Pedro Vicente Maldonado, Puerto Quito: AME*. Recuperado el 9 de Octubre de 2016, de AME Web site: <http://www.ame.gob.ec/ame/index.php/ley-de-transparencia/68-mapa-cantones-del-ecuador/mapa-pichincha/294-canton-pedro-vicente-maldonado>
- Asociación Nacional de Exportadores de Cacao-Ecuador. (2015). *El cacao uno de los más significativos símbolos de nuestro país: ANECACAO*. Recuperado el 31 de Octubre de 2016, de ANECACAO Web Site: <http://www.anecacao.com/index.php/es/quienes-somos/cacao-en-ecuador.html>
- Asociación para la interpretación del patrimonio. (2012). *Principios de la Interpretación: Asociación para la interpretación del patrimonio*. Recuperado el 21 de Septiembre de 2016, de <http://www.interpretaciondelpatrimonio.com/principios-de-la-interpretacion>
- Domrose, M., & Sterling, E. (1999). *Interpretación de la Biodiversidad: American Museum of Natural History*. Recuperado el 9 de Octubre de 2016, de American Museum of Natural History Web site: <http://www.amnh.org/our-research/center-for-biodiversity-conservation/resources-and-publications/for-educators/resources-for-educators/interpreting-biodiversity-a-manual-for-environmental-educators-in-the-tropics>
- Escuela Politécnica Nacional. (2016). *Carrera de ingeniería agroindustrial: Escuela politécnica nacional*. Obtenido de Escuela politécnica nacional Web site: [http://www.epn.edu.ec/wp-content/uploads/2006/09/Agroindustria\\_malla.pdf](http://www.epn.edu.ec/wp-content/uploads/2006/09/Agroindustria_malla.pdf)
- Farías, E. (2004). Valoración del índice de potencial interpretativo. Girona: Universidad de Girona. Obtenido de <https://dugi-doc.udg.edu/bitstream/handle/10256/1046/1%20MEM%C3%92RIA.pdf?sequence=1>
- Fernandez, M., & Fallas, Y. (s.f de s.f de s.f). *Sabe ud qué es interpretación Ambiental: CIENTEC*. Recuperado el 21 de Septiembre de 2016, de CIENTEC: <http://www.cientec.or.cr/exploraciones/ponenciaspdf/MariadelRocioFernandez.pdf>
- Fundación Conservación & Desarrollo. (2016). *Diseño de la ruta del cacao en el noroccidente de Pichincha: Línea base agroproductiva turística*. Consultoría, Quito.
- Gobernación de Córdoba. (7 de Julio de 2009). *Inventario turístico: Gobernación de Córdoba*. Recuperado el 5 de Octubre de 2016, de [http://www.cordoba.gov.co/v1/sgc/Pdto\\_inventario\\_turistico\\_gtu.pdf](http://www.cordoba.gov.co/v1/sgc/Pdto_inventario_turistico_gtu.pdf)
- Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Pedro Vicente Maldonado. (2015). *Territorio: Gad municipal de Pedro Vicente Maldonado*. Recuperado el 9 de Octubre

- de 2016, de Gad municipal de Pedro Vicente Maldonado Web site:  
<http://www.pedrovicentemaldonado.gob.ec/index.php/mi-canton/territorialidad>
- Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Puerto Quito. (2014). *Datos geográficos: Puerto Quito*. Recuperado el 9 de Octubre de 2016, de Puerto Quito Web site:  
[http://www.puertoquito.gob.ec/index.php?option=com\\_content&view=article&id=145&Itemid=54](http://www.puertoquito.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=145&Itemid=54)
- Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal San Miguel de los Bancos. (22 de Septiembre de 2015). *Antecedentes: Gad Municipal San Miguel de los Bancos*. Recuperado el 9 de Octubre de 2016, de Gad Municipal San Miguel de los Bancos Web site:  
<http://www.gadmsmb.gob.ec/index.php/news/antecedentes>
- Gobierno provincial de Pichincha. (27 de Julio de 2016). *Gobierno de Pichincha inaugura la Ruta del Cacao: Pichincha al Día*. Obtenido de Pichincha al día web site:  
<http://www.pichinchaldia.gob.ec/actualidad/item/2338-gobierno-de-pichincha-inaugura-la-ruta-del-cacao.html>
- Lozano, P. (2014). Matriz ipi. Adaptaciones de Morales y Varela 1986.
- Lozano, P. (Julio de 2015). Evaluación del potencial interpretativo para el aprovechamiento turístico de los sitios destinados a la pesca vivencial de las áreas protegidas del Parque Nacional Galápagos. *European Scientific Journal*, 70-71. Obtenido de European Scientific Journal: <http://ejournal.org/index.php/esj/article/viewFile/5953/5739>
- Ministerio de Educación. (2016). *Bachillerato General Unificado*. Recuperado el Enero de 2017, de Ministerio de Educación Web site: <https://educacion.gob.ec/curriculo-bgu/>
- Ministerio de Educación. (2016). *Curriculum del Bachillerato General Unificado: Ministerio de Educación*. Recuperado el Enero de 2017, de Ministerio de Educación Web site: <https://educacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2016/08/BGU2.pdf>
- Ministerio de Educación. (2016). Perfil de salida del bachiller ecuatoriano. En M. d. Educación, *Curriculum del bachillerato general unificado* (pág. 11). Quito. Obtenido de Ministerio de educación web site.
- Ministerio de Turismo. (2016). *Boletín mensual 2015-2016: Ministerio de Turismo*. Recuperado el 31 de Octubre de 2016, de <http://servicios.turismo.gob.ec/index.php/portfolio/turismo-cifras/19-inteligencia-de-mercados/boletin-mensual/95>
- Ministerio del Ambiente de Ecuador. (2012). *Sistema de clasificación de los Ecosistemas del Ecuador Continental: Ministerio del Ambiente Ecuador*. Recuperado el 9 de Octubre de 2016, de Ministerio del Ambiente del Ecuador Web site:  
[http://www.ambiente.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/09/LEYENDA-ECOSISTEMAS\\_ECUADOR\\_2.pdf](http://www.ambiente.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/09/LEYENDA-ECOSISTEMAS_ECUADOR_2.pdf)
- Morales, J. (2008). Ideas para la fomración "esncial" en interpretación. *III Seminario de Interpretación del Patrimonio Natural y Cultural*. Algeciras. Recuperado el 9 de Octubre de 2016, de [http://www.magrama.gob.es/es/ceneam/articulos-de-opinion/2008\\_12morales\\_tcm7-141803.pdf](http://www.magrama.gob.es/es/ceneam/articulos-de-opinion/2008_12morales_tcm7-141803.pdf)
- Morales, J. (12 de Febrero de 2013). *La planificación interpretativa asegura la excelencia en interpretación*. Recuperado el 7 de Octubre de 2016, de Asociación Para la Interpretación del Patrimonio:  
<http://www.interpretaciondelpatrimonio.com/docs/pdf/Planificacioninterpretativa.pdf>

- Morales, J., & Varela, M. (1986). El Índice del Potencial Interpretativo (IPI): Un aporte a las futuras demandas de los futuros. *Actas del I Congreso Nacional de Parques Naturales*. Sevilla: Junta de Andalucía.
- Organismo Autónomo Programas Educativos Europeos. (2012). *Interpretación del Patrimonio, una herramienta eficaz para la conservación: Ministerio de Agricultura y Pesca Alimentación y Medio Ambiente*. (A. S.L, Ed.) Recuperado el 7 de Octubre de 2016, de Ministerio de Agricultura y Pesca Alimentación y Medio Ambiente web site: <http://www.mapama.gob.es/gl/ceneam/recursos/materiales/interpretacion-patrimonio-herramienta.aspx>
- Ponce, H. (Enero-Junio de 2007). La matriz foda: alternativa de diagnóstico y determinación de estrategias de intervención en diversas. *Redalyc*, 114. Recuperado el 31 de Octubre de 2016, de <http://www.redalyc.org/pdf/292/29212108.pdf>
- Pontificia Universidad Católica del Ecuador. (2011). *Ecoturismo malla curricular: Pontificia Universidad Católica del Ecuador*. Obtenido de Pontificia Universidad Católica del Ecuador Web site: <https://www.puce.edu.ec/documentos/mallas-curriculares/vigentes/PUCE-CH-Ecoturismo.pdf>
- Quito turismo. (23 de Octubre de 2013). *Geografía/Ubicación: Quito*. Recuperado el 31 de Octubre de 2016, de Quito turismo Web site: <http://www.quito.com.ec/la-ciudad/informacion-turistica/geografia-ubicacion>
- Rabe, B. (2010). *Estudios de Mercado*. Guatemala: Publicaciones Filgua.
- Secretaría de Medio Ambiente e Historia Natural. (s.f de s.f de s.f). *Antología de la interpretación ambiental: Secretaría de Medio Ambiente e Historia Natural*. Recuperado el 6 de Octubre de 2016, de Secretaría de Medio Ambiente e Historia Natural Web Site: [http://www.semahn.chiapas.gob.mx/portal/descargas/guardaparques/articulos/antologia\\_Interpretacion\\_ambiental.pdf](http://www.semahn.chiapas.gob.mx/portal/descargas/guardaparques/articulos/antologia_Interpretacion_ambiental.pdf)
- Universidad Central del Ecuador. (Septiembre de 2012). *Malla curricular turismo ecológico: Universidad Central del Ecuador*. Obtenido de Turismo ecológico.
- Universidad de las Américas. (2015). *Turismo: UDLA*. Obtenido de UDLA Web site: <http://www.udla.edu.ec/carreras/programas-academicos/pregrados/facultad-de-turismo-y-hospitalidad/licenciatura-en-turismo/>
- Universidad de las Américas. (2017). *Ingeniería Agroindustrial: UDLA*. Obtenido de UDLA Web site: <http://www.udla.edu.ec/wp-content/uploads/2013/05/agroindustrial.pdf>
- Universidad Internacional del Ecuador. (2016). *Gestión turística y medio ambiente: UIDE*. Obtenido de UIDE Web site: <http://uide.edu.ec/media/2080/turismo.pdf>
- Universidad Sa Francisco de Quito. (2014). *Agrempresas malla curricular: Universidad San Francisco de Quito*. Obtenido de Universidad San Francisco de Quito Web site: [http://www.usfq.edu.ec/programas\\_academicos/colegios/politecnico/carreras/Documents/mallas\\_academicas/malla\\_ing\\_agroempresas.pdf](http://www.usfq.edu.ec/programas_academicos/colegios/politecnico/carreras/Documents/mallas_academicas/malla_ing_agroempresas.pdf)
- Universidad Tecnológica Equinoccial. (2016). *Administración de empresas turísticas y conservación ambiental: UTE Ecuador*. Obtenido de UTE ECUADOR Web site: <https://www.ute.edu.ec/facultad-de-hospitalidad-y-servicios/carreras/administracion-de-empresas-turisticas-y-conservacion-ambiental>

- Universidad Tecnológica Equinoccial. (2016). *Malla curricular ingeniería agroindustrial: UTE Ecuador*. Obtenido de Ute Ecuador Web site: <https://www.ute.edu.ec/facultad-de-ciencias-de-la-ingenieria-e-industrias/carreras/agroindustrial>
- Widner, C., & Wilkinson, A. (2006). *Conducting meaningful interpretation a field guide for success: Books Google*. (L. o.-i.-P. Data, Ed.) Obtenido de Books Google: [https://books.google.com.ec/books?id=dRJ02gF1PwIC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs\\_ge\\_summary\\_r&cad=0#v=onepage&q&f=false](https://books.google.com.ec/books?id=dRJ02gF1PwIC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false)
- Zurita Chávez, K. (2010). *La valoración del índice de potencial interpretativo se aplica en aquellos puntos susceptibles*. Tesis de grado: Ingeniería en Ecoturismo, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba. Recuperado el Diciembre de 2016, de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/597/1/23T0268.pdf>

### **XIII. ANEXOS**

**Anexo 1** Matriz multi criterio para selección de sitios de interpretación

| <b>Puntaje</b><br><b>Criterio</b> | <b>3</b>   | <b>2</b>  | <b>1</b>   |
|-----------------------------------|--|---|--|
| Singularidad                      | El sitio de visita, es único dentro de la ruta, las actividades que se ofertan en el lugar no se repiten en otro lugar.                                  | El sitio de visita, presenta ciertas actividades o condiciones que lo diferencian del resto de sitios de la ruta del cacao.                         | El sitio de visita no muestra características diferenciadoras de uno o más sitios de la ruta.                        |
| Servicios complementarios         | El sitio de visita, cuenta con más de 2 servicios complementarios. (Hospedaje, alimentación, guianza interpretativa)                                     | El sitio de visita cuenta con 2 servicios complementarios. (Guianza, alimentación)  | EL sitio de visita cuenta con 1 servicio complementario. (Guianza interpretativa)                                    |
| Estado de conservación            | EL sitio de visita se encuentra en perfecto estado de conservación.  | El sitio de visita se encuentra un tanto deteriorado por la falta de mantenimiento.   | El sitio de visita no evidencia mantenimiento.   |
| Baterías sanitarias.              | Las baterías sanitarias del sitio son adecuadas para la actividad turística. (Estado de conservación, limpieza) Existen baterías para hombres y mujeres) | Las baterías sanitarias del sitio son adecuadas para la actividad turística. (Estado de conservación, limpieza) Existen baterías sanitarias unisex. | Las baterías sanitarias del sitio no son adecuadas para la actividad turística o no cuentan con baterías sanitarias. |
| Actividad interpretativa          | La actividad interpretativa que se realiza en el sitio es adecuado.  | La actividad interpretativa que se desarrolla en el sitio es regular.   | No hay una adecuada actividad interpretativa.  |
| Vínculo con C&D                   | El vínculo entre C&D y los representantes del sitio está fortalecido.  | El vínculo entre C&D y los representantes del sitio está medianamente fortalecido.  | No se ha establecido un vínculo entre C&D y los representantes del sitio.  |

**Elaborado por:** Equipo de trabajo C&D

## Anexo 2 Ficha de inventario de recursos interpretativos

| <b>PARÁMETRO</b>                            | <b>VARIABLE</b>                    | <b>DESCRIPTOR</b>                      |
|---|------------------------------------|--|
| <b>IDENTIFICACIÓN DEL RECURSO</b>           | <b>Codificación del recurso</b>    | Nombre del evaluador                   |
|   |                                    | Nombre del supervisor                  |
|   |                                    | Código de ficha                        |
|   |                                    | Fecha de recopilación                  |
|   | <b>Clasificación del recurso</b>   | Nombre del recurso                     |
|   |                                    | Categoría del recurso                  |
|   |                                    | Tipo de recurso                        |
|   | <b>Ubicación del recurso</b>       | Provincia                              |
|   |                                    | Cantón                                 |
|   |                                    | Parroquia                              |
|   |                                    | Latitud/longitud/Altitud               |
|   |                                    | Nombre distancia del poblado/distancia |
|   | <b>Calidad del recurso</b>         | <b>Valor intrínseco</b>                |
| Temperatura del recurso                     |                                    |  |
| Precipitación del recurso                   |                                    |  |
| Caracterización física del recurso          |                                    |  |
| <b>Valor extrínseco</b>                     |                                    | Usos actuales del recurso              |
|   |                                    | Uso potencial del recurso              |
|   |                                    | Restricción de uso del recurso         |
| <b>Conservación del recurso</b>             |                                    | Estado de conservación del recurso     |
|   | Estado de conservación del entorno |  |
| <b>Condición interpretativa del recurso</b> | <b>Singularidad</b>                | Grado de rareza del recurso            |
|   | <b>Atractivo</b>                   | Nivel de interés del recurso           |
|   | <b>Resistencia al impacto</b>      | Capacidad para resistir presión        |
|   | <b>Accesibilidad</b>               | nivel de accesibilidad del recurso     |
|   | <b>Estacionalidad</b>              | Disponibilidad de visita en el año     |
|   | <b>Afluencia actual</b>            | Nivel de afluencia de visitantes       |
|   | <b>Información disponible</b>      | Calidad de información del recurso     |
|   | <b>Facilidad de explicación</b>    | Nivel de explicación del recurso       |
|   | <b>Potencial interpretativo</b>    | Nivel de representación del recurso    |
|   | <b>Seguridad</b>                   | Nivel de seguridad del recurso         |
|   | <b>Adecuación</b>                  | Nivel de adecuación del recurso        |

Fuente: (Lozano, 2015)

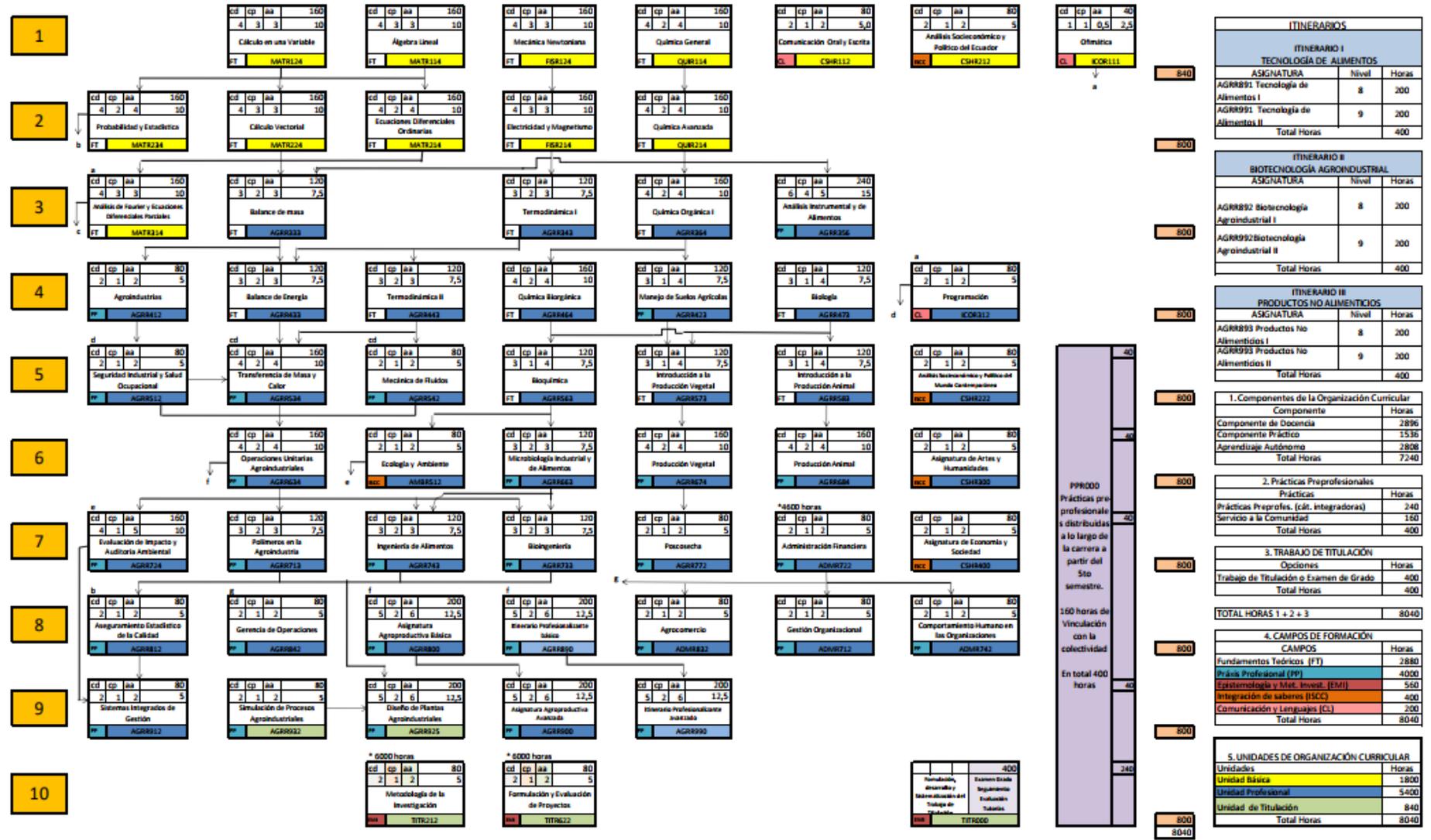
**Anexo 3** Mallas curriculares universidades

**Malla curricular Turismo Ecológico UCE**

| PRIMERO  | C  | SEGUNDO   | C  | TERCERO               | C  | CUARTO                     | C  | QUINTO                             | C  | SEXTO                                  | C  | SEPTIMO                                | C  | OCTAVO                                | C  |
|--|----|---|----|-----------------------|----|----------------------------|----|------------------------------------|----|--|----|--|----|---------------------------------------|----|
|  | 31 |   | 28 |                       | 32 |                            | 34 |                                    | 32 |  | 21 |  | 29 |                                       | 19 |
| FUNDAMENTOS DEL TURISMO I                      | 5  | FUNDAMENTOS DEL TURISMO II                      | 5  | ECOTURISMO I          | 5  | ECOTURISMO II              | 5  | LEGISLACIÓN TURÍSTICA Y AMBIENTAL  | 5  | TURISMO COMUNITARIO Y AGROTURISMO      | 5  | ECOTURISTICAL OPERATION                | 5  | TURISTICAL MARKETING                  | 5  |
| FUNDAMENTOS DE BOTANICA                        | 5  | FUNDAMENTOS DE ZOOLOGÍA                         | 5  | FAUNA ECUATORIANA I   | 5  | FAUNA ECUATORIANA II       | 5  | TURISMO COMUNITARIO Y AGROTURISMO  | 5  | AREAS NATURALES Y CONSERVACIÓN II      | 5  | PLANIFICACIÓN INTERPRETATIVA AMBIENTAL | 5  | ADMINISTRACIÓN FINANCIERA             | 7  |
| ECOLOGÍA DEL ECUADOR I                         | 5  | ECOLOGÍA DEL ECUADOR II                         | 5  | FLORA ECUATORIANA I   | 5  | FLORA ECUATORIANA II       | 5  | AREAS NATURALES Y CONSERVACIÓN I   | 5  | PLANIFICACIÓN INTERPRETATIVA AMBIENTAL | 5  | ADMINISTRACIÓN FINANCIERA              | 7  | GERENCIA EMPRESARIAL                  | 7  |
| GEOGRAFÍA TURÍSTICA DEL ECUADOR I              | 5  | GEOGRAFÍA TURÍSTICA DEL ECUADOR II              | 5  | ANTROPOLOGÍA CULTURAL | 4  | INTERPRETACIÓN AMBIENTAL I | 5  | INTERPRETACIÓN AMBIENTAL II        | 5  | DISEÑO Y FORMULACIÓN DE PROYECTOS      | 5  | GERENCIA EMPRESARIAL                   | 7  | TRABAJO DE LICENCIATURA + 20 CRÉDITOS |    |
| METODOS DE INVESTIGACIÓN I                     | 4  | METODOS DE INVESTIGACIÓN II                     | 4  | PLANIFICACIÓN I       | 4  | PLANIFICACIÓN II           | 4  | IMPACTOS AMBIENTALES DEL TURISMO   | 7  | EVALUACIÓN DE PROYECTOS                |    | 4                                      |    |                                       |    |
| PROBLEMAS SOCIALES Y AMBIENTALES DEL ECUADOR I | 4  | PROBLEMAS SOCIALES Y AMBIENTALES DEL ECUADOR II | 4  | ESTADÍSTICA I         | 4  | ESTADÍSTICA II             | 4  | SISTEMAS DE INFORMACIÓN GEOGRÁFICA | 5  |  |    |  |    |                                       |    |
| FILOSOFÍA, CIENCIA Y SOCIEDAD                  | 3  | *   |    | KICHWA I              | 5  | KICHWA II                  | 5  |                                    |    |  |    |  |    |                                       |    |
| OPCIONAL : EVENTOS ACADÉMICOS                  |    |   | 1  |                       |    |                            | 1  |                                    |    |  | 1  | 1                                      |    |                                       |    |
| PASANTIAS PREPROFESIONALES                     |    |   |    |                       |    |                            |    |                                    |    |  | 30 |  |    |                                       |    |
| GIRAS PROGRAMADAS PREPROFESIONALES             |    |   |    |                       |    |                            |    |                                    |    |  | 15 |  | 20 |                                       |    |

**Fuente:** (Universidad Central del Ecuador, 2012)

Malla curricular Ingeniería Agroindustrial Escuela Politécnica Nacional



Fuente: (Escuela Politécnica Nacional, 2016)

### Malla curricular ingeniería en agro empresas USFQ

| COD           | PRIMER SEMESTRE  | CRÉDITOS  |
|---------------|--|-----------|
| CG (ESL)      | ESL 012  | 4         |
| CG (ECN0100)  | Requisito CG - Introducción a la Economía              | 4         |
| CG (CIDD0102) | Socráticos 1/ 3- Cosmos                                | 4         |
| CG (MAT0131)  | Requisito CG - Cálculo I (+Ejercicios)                 | 5         |
| CG (ESPO100)  | Composición I  | 4         |
| QUI0120       | Química General I (+Ejercicios)                        | 4         |
| ING0101       | Seminario de Introducción a las Ciencias e Ingenierías | 1         |
| AGR 0100      | Introducción a la Agricultura + (Prácticas)            | 5         |
| <b>TOTAL</b>  |  | <b>31</b> |

| COD            | SEGUNDO SEMESTRE   | CRÉDITOS  |
|----------------|--|-----------|
| CG (ESL)       | ESL 013  | 4         |
| CG DEP         | Requisito CG - Deportes 1/2                                | 3         |
| CG (CIDD0101A) | Socrático 2/ 3- Autoconocimiento                           | 4         |
| CG ARTE        | Requisito CG - Arte (ART/DAN/TEA/IMC/ACF)                  | 4         |
| CG (CIDD200)   | Socráticos - 3/3 Ser y Cosmos                              | 4         |
| CG (ESPO210)   | Composición II   | 4         |
| CG (QUI0121)   | Requisito CG-Química General II (+Laboratorio +Ejercicios) | 5         |
| BIO0140        | Biología General (+Laboratorio +Ejercicios)                | 5         |
| <b>TOTAL</b>   |  | <b>33</b> |

#### SEGUNDO AÑO

| COD          | TERCER SEMESTRE                               | CRÉDITOS  |
|--------------|---|-----------|
| CG (ESL)     | ESL 014                                       | 4         |
| CG DEP       | Requisito CG - Deportes 2/2                   | 3         |
| CG           | Electiva libre CG 1/4                         | 4         |
| BIO0202      | Botánica General y Sistemática (+Laboratorio) | 5         |
| AGR0203      | Fisiología Vegetal (+Laboratorio)             | 5         |
| AGR0211      | Suelos y Conservación de Suelos               | 4         |
| AGR0212      | Olericultura                                  | 4         |
| BIO0235      | Genética General                              | 4         |
| <b>TOTAL</b> |   | <b>33</b> |

| COD          | CUARTO SEMESTRE                        | CRÉDITOS  |
|--------------|--|-----------|
| CG (ESL)     | ESL 015                                | 4         |
| CG (IAC0100) | Cultura Gastronómica                   | 1         |
| CG (CMP0090) | Requisito CG - Herramientas de Oficina | 4         |
| CG           | Electivas libres CG 2/4                | 4         |
| CG CCSS 200  | Requisito CG - Ciencias Sociales 200   | 4         |
| AGR0221      | Fertilidad y Manejo de Suelos          | 4         |
| AGR0223      | Fruticultura                           | 4         |
| AGR0222      | Nutrición y Reproducción Animal        | 4         |
| MAT0132      | Cálculo II + Ejercicios                | 5         |
| <b>TOTAL</b> |  | <b>34</b> |

#### TERCER AÑO

| COD           | QUINTO SEMESTRE                     | CRÉDITOS  |
|---------------|-------------------------------------|-----------|
| CG (ESL)      | ESL 016                             | 4         |
| CG - CCSS 300 | Requisito CG- Ciencias Sociales 300 | 4         |
| CG            | Electivas Libres CG 3/4             | 4         |
| MAT0200       | Estadística I (+Ejercicios)         | 5         |
| AGR0314       | Protección Vegetal                  | 4         |
| AGR0350       | Producción Animal I                 | 4         |
| FIS0210       | Física I (+Ejercicios)              | 4         |
| <b>TOTAL</b>  |                                     | <b>29</b> |

| COD          | SEXTO SEMESTRE                                     | CRÉDITOS  |
|--------------|--|-----------|
| CG (ESL)     | ESL 017  | 4         |
| CG (COL)     | Requisito CG - Coloquios en Ciencias e Ingenierías | 1         |
| CG (LIT/FIL) | Requisito CG - Humanidades                         | 4         |
| CG           | Electivas Libres CG 4/4                            | 4         |
| AGR0311      | Cultivos I (Sierra)                                | 4         |
| AGR0330      | Cultivos II (Trópico)                              | 4         |
| AGR0313      | Técnicas Experimentales (+Ejercicios)              | 5         |
| AGR0355      | Economía Agroalimentaria                           | 4         |
| <b>TOTAL</b> |  | <b>30</b> |

#### CUARTO AÑO

| COD          | SÉPTIMO SEMESTRE                     | CRÉDITOS  |
|--------------|--------------------------------------|-----------|
| PAS0102      | Aprendizaje y Servicio PASEC         | 4         |
| CG (ENG0100) | Composition and Rhetoric             | 4         |
| ELCT-ALI     | Procesamiento Alimentos I            | 4         |
| ALID410      | Redacción Científica                 | 4         |
| AGR0411      | Fitomejoramiento                     | 4         |
| AGR0421      | Agrobiotecnología (+Laboratorio)     | 5         |
| AGR0425      | Agricultura , Plaguicidas y Ambiente | 4         |
| <b>TOTAL</b> |                                      | <b>29</b> |

| COD          | OCTAVO SEMESTRE               | CRÉDITOS  |
|--------------|-------------------------------|-----------|
| ELCT-ALI     | Procesamiento Alimentos II    | 4         |
| CG (ADM0201) | Requisito CG - Emprendimiento | 4         |
| AGR0424      | Proyectos Agropecuarios       | 4         |
| MAT0350      | Modelos Cuantitativos         | 4         |
| COND205      | Principios de Contabilidad    | 4         |
| OPT-AGR      | Optativa Agroempresa I        | 4         |
| <b>TOTAL</b> |                               | <b>24</b> |

#### QUINTO AÑO

| COD             | NOVENO SEMESTRE                                    | CRÉDITOS  |
|-----------------|--|-----------|
| AGR0598TT/598ET | Preparación para Opción de Titulación              | 10        |
| PAS0401         | PASEM  | 2         |
| ADM0315         | Entorno Legal de los Negocios                      | 4         |
| AGR0580         | Comercio Exterior Agrícola                         | 4         |
| AGR0585         | Manejo Poscosecha                                  | 4         |
| AGR0530         | Floricultura                                       | 4         |
| AGRS20          | Mercadereo Agropecuario - Principios y Fundamentos | 4         |
| <b>TOTAL</b>    |  | <b>32</b> |

| COD             | DÉCIMO SEMESTRE                    | CRÉDITOS  |
|-----------------|------------------------------------|-----------|
| AGR0599TT/599ET | Desarrollo de Opción de Titulación | 10        |
| AGR0500         | Manejo Integrado de Plagas         | 4         |
| AGR0520         | Cultivos Protegidos                | 4         |
| ELCT-AGR        | Electiva Agroempresas              | 4         |
| AGR 595         | Temas Especiales de Agroempresa    | 4         |
| ELECT-AGR       | Electiva de Agroempresas           | 4         |
| AGR0532         | Producción Animal II               | 4         |
| <b>TOTAL</b>    |                                    | <b>34</b> |

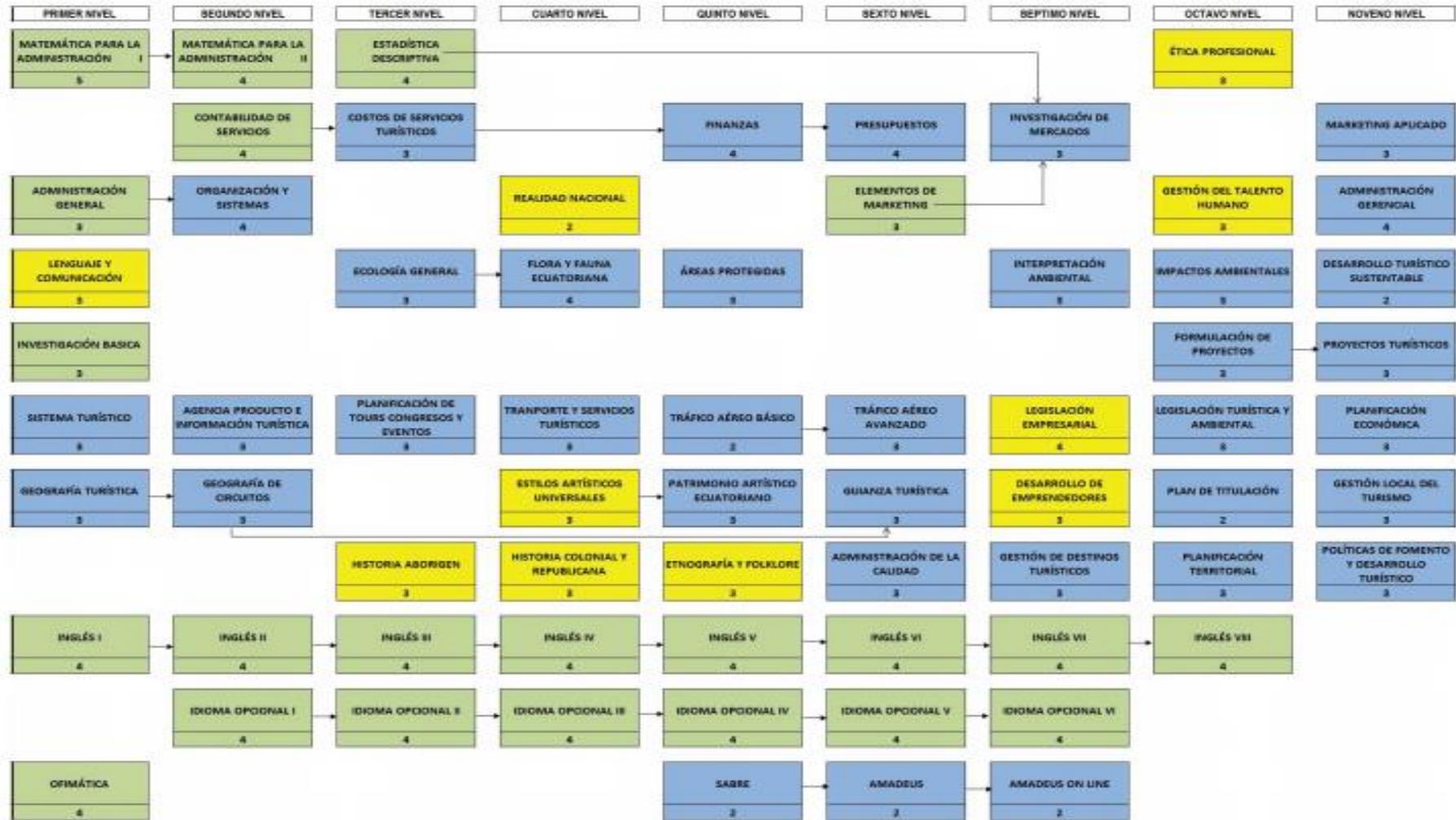
Fuente: (Universidad Sa Francisco de Quito, 2014)

Malla curricular Turismo PUCE

| EJES DE FORMACIÓN | ÁREAS ACADÉMICAS                       | I  |          | II                              |           | III  |            | IV  |           | V                                    |          | VI       |           | VII  |                                | VIII   |             | Total de Créditos | %     |
|-------------------|--|--|----------|---------------------------------|-----------|--|------------|---|-----------|--------------------------------------|----------|----------|-----------|--|--------------------------------|--|-------------|-------------------|-------|
| HUMANÍSTICA       |  | Responsabilidad Social y Ambiental       | 3        |                                 |           | Jesucristo y la Persona de Hoy               | 3          |   |           |                                      |          |          |           | Ética Personal, Social y Profesional               | 3                              |  |             | 9                 | 10,22 |
|                   |  | Análisis del Lenguaje                    | 4        | Comunicación Efectiva           | 4         |  |            |   |           |                                      |          |          |           |  |                                |  |             | 8                 |       |
|                   |  | Sociología del Ocio y del Consumo        | 3        |                                 |           |  |            |   |           |                                      |          |          |           |  |                                |  |             | 3                 |       |
|                   |  | Procesos Culturales                      | 3        |                                 |           |  |            |   |           |                                      |          |          |           |  |                                |  |             | 3                 |       |
| BÁSICA            | Administrativas - financieras          |  |          |                                 |           |  |            |   |           |                                      |          |          |           | Taller de Disertación                              | 3                              |  |             |                   | 28,00 |
|                   |  | Matemática                               | 4        | Matemática Financiera           | 4         | Estadística                                  | 4          | Investigación de Mercados                     | 3         | Marketing                            | 4        |          |           | Diseño de Productos Turísticos                     | 4                              | Evaluación de Proyectos Turísticos                   | 3           | 26                |       |
|                   |  |  |          | Contabilidad General            | 4         | Contabilidad de Costos y Presupuestos        | 4          |   |           | Gestión de Recursos Humanos          | 4        |          |           |  | Emprendimiento Turístico       | 4  |             | 16                |       |
|                   |  |  |          |                                 |           | Administración Turística y Hotelera          | 4          | Administración Financiera                     | 4         |                                      |          |          |           |  | Sistemas de Gestión            | 4  |             | 12                |       |
|                   |  |  |          | Economía I                      | 3         | Economía II                                  | 3          |   |           |                                      |          |          |           |  |                                |  |             | 6                 |       |
| PROFESIONAL       | Ciencias de la Tierra, Sociales y TICS |  |          |                                 |           |  |            | Flora   | 4         |                                      |          |          |           |  |                                |  |             | 4                 | 54,67 |
|                   |  | Geografía Turística I                    | 4        | Geografía Turística II          | 4         |  |            | Fauna   | 4         | Cartografía y Representación Gráfica | 4        |          |           | SIG  | 4                              |  |             | 20                |       |
|                   |  |  |          |                                 |           | Ecología I                                   | 4          | Ecología II                                   | 4         |                                      |          |          |           | Impactos Ambientales del Turismo                   | 4                              | Legislación Turística y Ambiental                    | 3           | 15                |       |
|                   | Turismo, Tic's e Instrumentales        | Introducción al Turismo y a la Hotelería | 4        | Técnicas de Atención al Cliente | 3         | Técnicas de Inventario y Operación Turística | 4          | Técnicas de Guianza y Manejo de Grupos        | 3         | Taller de Interpretación Ambiental   | 4        |          |           |  | Diseño de Productos Turísticos | 4  |             | 22                |       |
|                   |  |  |          | Primeros Auxilios y Campismo    | 4         |  |            | Relaciones Públicas y Organización de Eventos | 4         | Áreas Silvestres                     | 3        |          |           | Ordenamiento Territorial y Planificación Turística | 4                              | Promoción y Comercialización de Productos Turísticos | 4           | 19                |       |
|                   |  |  |          |                                 |           |  |            |   |           |                                      |          |          |           |  | Derecho Administrativo Público | 3  |             | 3                 |       |
|                   |  | Idiomas                                  | Inglés I | 5                               | Inglés II | 5  | Inglés III | 5   | Inglés IV | 5                                    | Inglés V | 5        | Inglés VI | 5  | Inglés VII                     | 5  | Inglés VIII | 5                 |       |
| OPTATIVA          |  |  |          |                                 |           |  |            | Optativa                                      | 4         |                                      |          | Optativa | 4         |  |                                |  | 8           | 3,56              |       |
| PASANTÍAS         |  |  |          |                                 |           |  |            |   |           |                                      | 8        |          |           |  |                                |  | 8           | 3,56              |       |
| <b>TOTAL</b>      |  | 30                                       | 31       | 31                              | 31        | 28   | 13         |   | 31        | 30                                   | 225      | 100      |           |  |                                |  |             |                   |       |

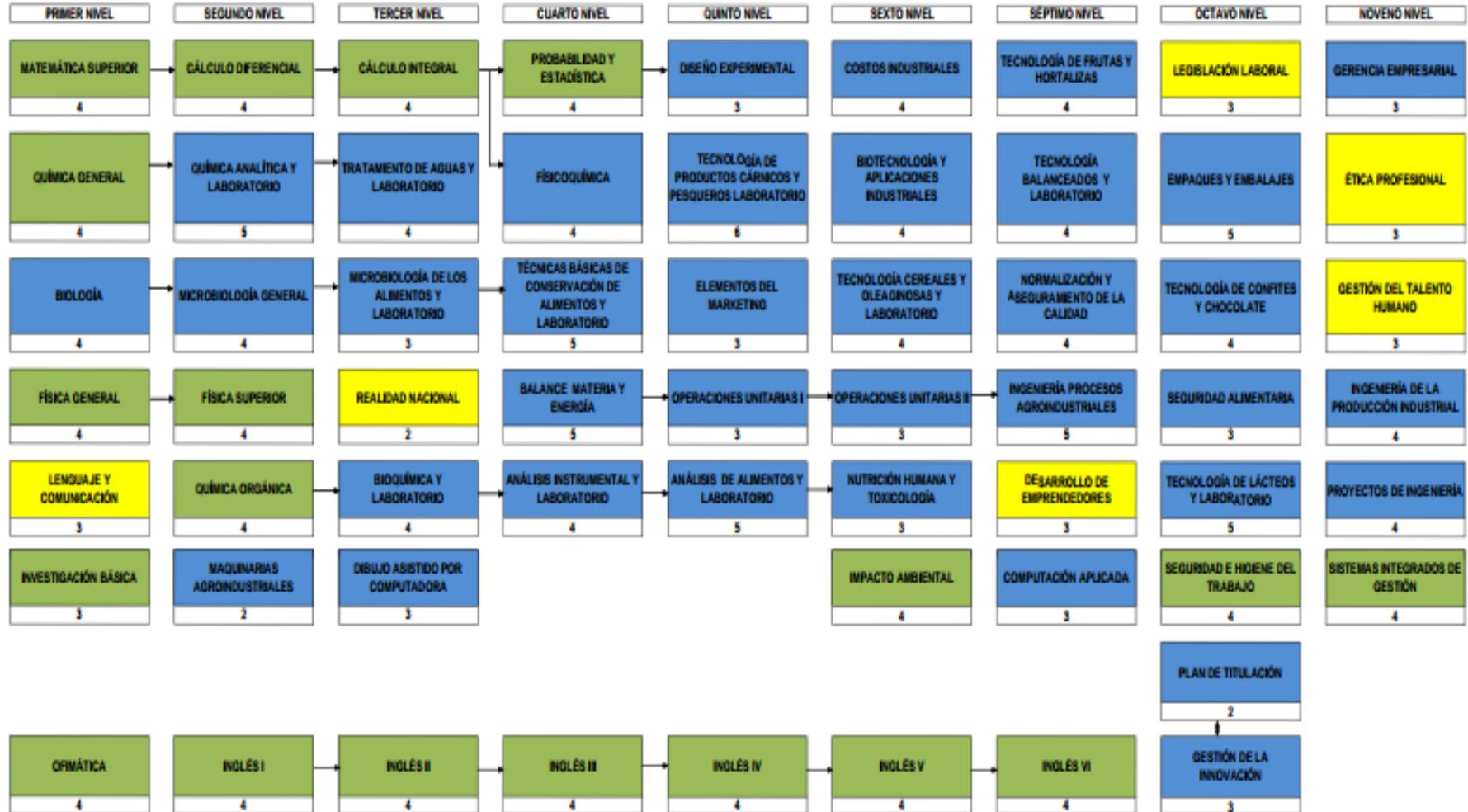
Fuente: (Pontificia Universidad Católica del Ecuador, 2011)

Malla curricular Licenciatura en administración de empresas turísticas UTE



Fuente: (Universidad Tecnológica Equinoccial, 2016)

Malla curricular Ingeniería Agroindustrial UTE



Fuente: (Universidad Tecnológica Equinoccial, 2016)

**Malla curricular licenciatura en gestión turística y medio ambiente. UIDE**

| SEMESTRE 1                          | SEMESTRE 2                 | SEMESTRE 3               | SEMESTRE 4                          | SEMESTRE 5                              | SEMESTRE 6                                 | SEMESTRE 7                             | SEMESTRE 8                           | SEMESTRE 9                             | SEMESTRE 10                          |
|-------------------------------------|----------------------------|--------------------------|-------------------------------------|---|--|--|--------------------------------------|--|--------------------------------------|
| Sistema Turístico (3)               | Informática Básica (3)     | Lenguaje Integral (3)    | Liderazgo (3)                       | Metodología de la Investigación (3)     | Ethics (3)                                 | Negociación y Manejo de Conflictos (3) | Inglés Turístico I (3)               | Inglés Turístico II (3)                | POLIT. Y PLANIF. DEL TURISMO (3)     |
| Biología General (3)                | Ecología General (3)       | Ecología General II (3)  | SNAP I (3)                          | SNAP II (3)                             | Gestión Sustentable Áreas Protegidas (3)   | Legislación Turística (3)              | Bioestadística (3)                   | Manejo de Residuos (3)                 | Hotels and Facilities Management (3) |
| Historia I (3)                      | Flora Ecuador (3)          | Fauna Ecuador I (3)      | Fauna Ecuador II (3)                | Legislación Ambiental (3)               | Impactos Ambientales I (3)                 | Auditoría de Impactos Ambientales (3)  | Servicio al Cliente (3)              | Patrimonio Turístico Internacional (3) | Mercados Turísticos (3)              |
| Planificación Espacio Turístico (3) | Historia II (3)            | Arte Ecuatoriano (3)     | Iconografía (3)                     | Folklore y Tradiciones Ecuatorianas (3) | Realidad Nacional (3)                      | Geografía Turística (3)                | Tour Guidance I (3)                  | Tour Guidance II (3)                   | Turismo Alternativo (3)              |
| Matemáticas Básica (3)              | Aprender a Aprender (3)    | Agencias de Viajes (3)   | Operaciones Empresas Turísticas (3) | Transportación Turística (3)            | Diseño de Rutas y Circuitos Turísticos (3) | Sistemas Informáticos Amadeus (3)      | Sistemas Informáticos Amadeus II (3) | Legislación Laboral y Societario (3)   | Administración de RRHH (3)           |
| Inglés I (6)                        | Administración General (3) | Contabilidad General (3) | Estadísticas (3)                    | Economía General (3)                    | Administración Turística (3)               | Planificación Económica (3)            | Costos y Presupuestos (3)            | Marketing (3)                          | Taller de Proyectos (3)              |
|                                     | Inglés II (6)              | Inglés III (6)           | Inglés IV (6)                       | Inglés V (6)                            | Cultura Física I (3)                       | Cultura Física II (3)                  | Electiva I (3)                       | Electiva II (3)                        |                                      |
|                                     |                            |                          | Electiva I (3)                      | Electiva II (3)                         | Electiva III (3)                           |  | Cultura Física III (3)               | Cultura Física IV (3)                  |                                      |
|                                     |                            |                          |                                     |   |  |  |                                      |  |                                      |
|                                     |                            |                          |                                     |   |  |  |                                      |  |                                      |
|                                     |                            |                          |                                     |   |  |  |                                      |  |                                      |
|                                     |                            |                          |                                     |   |  |  |                                      |  |                                      |
|                                     |                            |                          |                                     |   |  |  |                                      |  |                                      |
|                                     |                            |                          |                                     |   |  |  |                                      |  |                                      |
| 21                                  | 24                         | 24                       | 27                                  | 27                                      | 24   | 21                                     | 24                                   | 24                                     | 18                                   |

**Fuente:** (Universidad Internacional del Ecuador, 2016)

**Malla curricular licenciatura en turismo UDLA**

| UNIDAD DE FORMACIÓN BÁSICA     |   |   | UNIDAD DE FORMACIÓN PROFESIONAL         |                                       |  | UNIDAD DE TITULACIÓN                              |  |                                      |
|--------------------------------|---|---|---|---------------------------------------|--|---|--|--------------------------------------|
| Período 1                      | Período 2                                       | Período 3   | Período 4                               | Período 5                             | Período 6  | Período 7   | Período 8  | Período 9                            |
| LENGUAJE CUANTITATIVO          | ADMINISTRACIÓN                                  | PROBABILIDADES Y ESTADÍSTICA                          | CONTABILIDAD                            | ESTADÍSTICA APLICADA                  | LEGISLACIÓN Y NORMATIVA DE EMPRESAS EN EL SECTOR TURÍSTICO | TALLER DE TRÁFICO AÉREO                           | FORMULACIÓN DE PROYECTOS TURÍSTICOS Y DESARROLLO LOCAL | PRÁCTICAS DE SERVICIO A LA COMUNIDAD |
| TEORÍA DEL TURISMO             | MATEMÁTICAS PARA ADMINISTRACIÓN Y ECONOMÍA      | PATRIMONIO NATURAL Y BIODIVERSIDAD ECUATORIANA        | INTRODUCCIÓN A LA SOSTENIBILIDAD        | CONTABILIDAD DE COSTOS Y PRESUPUESTOS | E COMERCE Y NUEVAS TENDENCIAS                              | PLANIFICACIÓN Y OPERACIÓN DEL ESPACIO TURÍSTICO   | DIRECCIÓN ESTRATÉGICA DE EMPRESAS DE HOSPITALIDAD      | PRÁCTICAS PREPROFESIONALES           |
| GEOGRAFÍA TURÍSTICA            | TALLER PATRIMONIO CULTURAL E IDENTIDAD NACIONAL | TALLER DE ANIMACIÓN, RECREACIÓN Y TÉCNICAS DE GUIANZA | TALENTO HUMANO                          | RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA    | GESTIÓN DE OPERACIONES DE SERVICIO                         | MODELOS DE GESTIÓN AMBIENTAL SOSTENIBLE TURÍSTICO | TALLER DE SABRE  | TITULACIÓN                           |
| HISTORIA UNIVERSAL ECUATORIANA | INVESTIGACIÓN Y TEXTOS ACADÉMICOS               | TALLER DE SISTEMAS DE INFORMACIÓN GEOGRÁFICA          | COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR TURÍSTICO | DESARROLLO COMUNITARIO SOSTENIBLE     | DESARROLLO Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS TURÍSTICOS      | GESTIÓN DE CALIDAD Y COMPETITIVIDAD               | CONGRESOS, EVENTOS Y PROTOCOLO                         |                                      |
| LENGUAJE                       | LENGUAJE DIGITAL                                | INTRODUCCIÓN AL MARKETING                             | ARTE, EXPRESIÓN HUMANA Y COMUNIDAD      | MARKETING DEL SECTOR SERVICIOS        | ECONOMÍA AMBIENTAL   | CREACIÓN DE EMPRESAS                              | CUSTOMER SERVICE                                       |                                      |
| INGLÉS INTERMEDIO I            | INGLÉS INTERMEDIO II                            | ECONOMÍA, ETHOS Y SOCIEDAD                            | INGLÉS AVANZADO II                      | CIENCIA, ENTORNO Y EL SER HUMANO      | ADMINISTRACIÓN FINANCIERA PARA EMPRESAS DE SERVICIOS       | FINANZAS CORPORATIVAS PARA EMPRESAS DE SERVICIOS  | DESARROLLO DE ANTEPROYECTO DE TITULACIÓN               |                                      |
|                                |   | INGLÉS AVANZADO I                                     |   |                                       | INVESTIGACIÓN DE MERCADOS                                  | INVESTIGACIÓN - PROYECTO DE TITULACIÓN            |  |                                      |

**Fuente:** (Universidad de las Américas, 2015)

**Malla curricular ingeniería agroindustrial UDLA**

| UNIDAD DE FORMACIÓN BÁSICA            |                                   |                                |                                   | UNIDAD DE FORMACIÓN PROFESIONAL |   |  |   | UNIDAD DE TITULACIÓN                      |                                      |
|---------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|---|--|---|---|--------------------------------------|
| Período 1                             | Período 2                         | Período 3                      | Período 4                         | Período 5                       | Período 6                                       | Período 7  | Período 8                                       | Período 9                                 | Período 10                           |
| INTRODUCCIÓN AL CÁLCULO               | CÁLCULO I                         | CÁLCULO II                     | TERMODINÁMICA                     | OPERACIONES UNITARIAS           | ESTADÍSTICA PARA INGENIEROS                     | CONTABILIDAD DE COSTOS AGROINDUSTRIALES                      | TECNOLOGÍA DE CEREALES Y OLEAGINOSAS            | SEMINARIO DE AGROTECNOLOGÍA               | PRÁCTICAS DE SERVICIO A LA COMUNIDAD |
| BIOLOGÍA GENERAL                      | FÍSICA GENERAL                    | BALANCE DE MASA                | BIOQUÍMICA                        | INOCUIDAD DE ALIMENTOS          | LABORATORIO DE ALIMENTOS Y SUSTANCIAS ORGÁNICAS | TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS NO ALIMENTICIOS                      | PROCESAMIENTO DE CÁRNICOS                       | SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL (PPP) | PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES          |
| QUÍMICA GENERAL                       | QUÍMICA ORGÁNICA                  | BOTÁNICA Y FISIOLÓGIA VEGETAL  | FENÓMENOS DE TRANSPORTE           | QUÍMICA DE ALIMENTOS            | MAQUINARIA Y CONSTRUCCIÓN AGROINDUSTRIAL        | PROCESAMIENTO DE LÁCTEOS                                     | ADMINISTRACIÓN DE OPERACIONES I                 | DISEÑO DE PLANTAS AGROINDUSTRIALES        | TITULACIÓN                           |
| INTRODUCCIÓN A LA ING. AGROINDUSTRIAL | INVESTIGACIÓN Y TEXTOS ACADÉMICOS | MICROBIOLOGÍA GENERAL          | MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS        | PRODUCCIÓN VEGETAL              | POSCOSECHA Y CONSERVACIÓN                       | PROCESAMIENTO DE VEGETALES                                   | SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD                  | AGRONEGOCIOS (PPP)                        |                                      |
| LENQUAJE                              | LENQUAJE DIGITAL                  | CIUDADANIA, CULTURA E HISTORIA | ARTE, EXPRESIÓN HUMANA Y SOCIEDAD | PRODUCCIÓN ANIMAL               | GESTIÓN POR PROCESOS                            | INVESTIGACIÓN OPERATIVA Y SIMULACIÓN DE PROCESOS             | DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES | ADMINISTRACIÓN DE OPERACIONES II          |                                      |
| INGLÉS INTERMEDIO I                   | INGLÉS INTERMEDIO II              | INGLÉS AVANZADO I              | INGLÉS AVANZADO II                | ECONOMÍA, ETHOS Y SOCIEDAD      | MODELOS DE INVESTIGACIÓN AGROINDUSTRIALES       | TECNOLOGÍA DE ENPAQUES, ENVASES Y EMBALAJES AGROINDUSTRIALES | DISEÑO DE EXPERIMENTOS                          | GESTIÓN DE PROYECTOS AGROINDUSTRIALES     |                                      |

**Fuente:** (Universidad de las Américas, 2017)

**Anexo 4** Ficha de síntesis análisis mallas curriculares universidades

|  |
|--|
| <b>Universidad Central UCE</b>   |
| <b>CARRERA</b>   |
| Turismo Ecológico  |
| <b>ÁREA DE CONOCIMIENTO SEGÚN LA CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL NORMALIZADA DE LA EDUCACIÓN (CINE)</b>  |
| 8 Servicios<br>81 Servicios personales   |
| <b>MISIÓN DE LA CARRERA</b>  |
| Formar profesionales integrales en la gestión del turismo agroecológico, fundamentados en los principios de conservación, sostenibilidad y sustentabilidad, y comprometidos con las necesidades e intereses de la comunidad nacional e internacional.  |
| <b>PERFIL DE EGRESO DEL ALUMNO</b>   |
| El profesional egresado de la carrera de Turismo Ecológico tendrá un amplio campo ocupacional en organismos turísticos públicos y privados; en Ministerios de Turismo y Ambiente que incluyen departamentos de planificación turística y organismos seccionales, áreas naturales, bosques protectores-, en empresas especializadas en turismo comunitario, agroturismo, etnoturismo, ecoturismo, en empresas de viajes especializadas en turismo de naturaleza y aventura, operadoras de turismo receptivo, lodges y establecimientos especializados en actividades tales como trekking, rafting, canoping, pesca deportiva, cabalgatas, etc.; como guías turísticos independiente y en la creación de su propia empresa; y, en investigación y procesos de conservación y restauración ambiental (Universidad Central del Ecuador, 2012). |

**Realizado por:** Alexis Caiza

|  |
|--|
| <b>Universidad de las Américas UDLA</b>  |
| <b>CARRERA</b>   |
| Licenciatura en Turismo  |
| <b>ÁREA DE CONOCIMIENTO SEGÚN LA CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL NORMALIZADA DE LA EDUCACIÓN (CINE)</b>  |
| 8 Servicios<br>81 Servicios personales   |
| <b>MISIÓN DE LA CARRERA</b>  |
| Esta carrera está dirigida a personas con visión “glocal” (local e internacional), abiertos a conocer e interrelacionarse con otras culturas, con facilidad para aprender otros idiomas, que disfrutan del trabajo en equipo con alto sentido de servicio al cliente, con espíritu emprendedor e independiente.                                    |
| Podrás convertirte en un administrador de empresas turísticas sostenibles con capacidad para desempeñarte con éxito en la planificación y gestión a nivel de organizaciones, actividades, destinos, productos y recursos, tanto en el ámbito público como privado en el amplio campo nacional e internacional (Universidad de las Américas, 2015). |
| <b>PERFIL DE EGRESO DEL ALUMNO</b>   |
| El Licenciado en Turismo de la Universidad de Las Américas es un profesional con formación integral, con habilidades propias de un gestor turístico capaz de alcanzar objetivos mediante el desarrollo de trabajo colaborativo entre los actores de la industria turística. Su visión global le  |

permite innovar y crear de manera ética, contribuyendo así al crecimiento del sector turístico en el contexto nacional e internacional. (Universidad de las Américas, 2015)

El graduado de la Licenciatura en Turismo participa y contribuye en equipos de trabajo planteando productos y espacios turísticos sostenibles, orientados a alcanzar la competitividad y rentabilidad en las organizaciones. Innova y crea productos y servicios turísticos, adaptados a las necesidades y tendencias del mercado global. Así también gestiona la cadena de valor turística, orientado a la captura de nuevos mercados y a mejorar el posicionamiento de productos o destinos turísticos, incluyendo la aplicación de nuevas tecnologías de la comunicación y la información. Propone proyectos o emprendimientos turísticos coherentes con el entorno, promoviendo el rescate de la cultura, el patrimonio, el bienestar personal y comunitario, así como el disfrute del tiempo libre y el ocio. Evalúa estadísticas, tendencias y hechos relevantes a la toma estratégica de decisiones. El graduado de la carrera conjuntamente con su título profesional alcanza el grado de Licenciado en Turismo.

Se espera que el Licenciado en Turismo se desenvuelva responsable y éticamente en el sector, siendo un promotor proactivo del destino Ecuador, mostrando en todo su actuar conciencia ética y ambiental (Universidad de las Américas, 2015).

**Realizado por:** Alexis Caiza

|  |
|--|
| <b>Universidad de las Américas UDLA</b>  |
| <b>CARRERA</b>   |
| Ingeniería Agroindustrial  |
| <b>ÁREA DE CONOCIMIENTO SEGÚN LA CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL NORMALIZADA DE LA EDUCACIÓN (CINE)</b>  |
| 5 Ingeniería, industria y construcción   |
| 54 Industria y producción  |
| <b>MISIÓN DE LA CARRERA</b>  |
| Formar profesionales con sólidos conocimientos en sistemas de cadenas agro-productivas y de alimentos, enfocados en el sector agroindustrial del país. Si optas por esta carrera, aprenderás a aplicar con excelencia, innovación, visión global y emprendimiento el diseño, producción y control eficaz de los procesos de producción de materias primas e insumos de origen agropecuario; para cubrir la demanda alimenticia en el país. Además, aprenderás a adaptar nuevas tecnologías para desarrollar productos alimenticios funcionales, con adecuados lineamientos de control sanitario, inocuidad, conservación y responsabilidad social. (Universidad de las Américas, 2017) |
| <b>PERFIL DE EGRESO DEL ALUMNO</b>   |
| El Ingeniero Agroindustrial y de Alimentos de la Universidad de Las Américas es un profesional con una educación integral, que posee una sólida formación en sistemas de cadenas agroproductivas y de alimentos, con base en análisis técnicos y económicos, buscando siempre, en todos los procesos que desarrolla, la excelencia, la innovación, la visión global y el compromiso social (Universidad de las Américas, 2017).  |
| El profesional aplica, evalúa, selecciona y mejora los procesos de producción de materias primas e insumos de origen agropecuario, maneja de manera eficiente su transformación para convertirlos en productos terminados, al igual que aprovecha los productos y subproductos. Genera y adapta nuevas tecnologías para innovar productos alimenticios, con adecuados  |

lineamientos de control sanitario, inocuidad y conservación del medio ambiente. Diseña, implementa y opera plantas agroindustriales y de producción alimentaria con sistemas de seguridad, bajo el marco legal y la normativa vigentes. Gestiona y lidera proyectos agroindustriales con rigor científico en investigaciones aplicadas al desarrollo de productos. El egresado de la carrera, conjuntamente con su título profesional alcanza el grado de Ingeniero Agroindustrial y de Alimentos (Universidad de las Américas, 2017).

**Realizado por:** Alexis Caiza

|   |
|---|
| <b>Escuela Politécnica Nacional</b>   |
| <b>CARRERA</b>  |
| Ingeniería Agroindustrial   |
| <b>ÁREA DE CONOCIMIENTO SEGÚN LA CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL NORMALIZADA DE LA EDUCACIÓN (CINE)</b>   |
| 5 Ingeniería, industria y construcción<br>54 Industria y producción   |
| <b>MISIÓN DE LA CARRERA</b>   |
| Formar ingenieros agroindustriales que estén en capacidad de contribuir al desarrollo del sistema productivo agroindustrial, como un medio de rentabilizar el agro, modernizar sus empresas, adaptar y desarrollar tecnologías y posibilitar el desarrollo de la agroindustria. (Escuela Politécnica Nacional, 2016)  |
| <b>PERFIL DE EGRESO DEL ALUMNO</b>  |
| Diseñar y organizar procesos que integran la producción primaria, la transformación de productos tanto alimentarios como no alimentarios de origen agropecuario. Analizar, modelar y simular sistemas agro-productivos, basados en un análisis técnico, económico y ambiental. Diseñar plantas agroindustriales para la obtención de productos tradicionales o nuevos de origen agropecuario con la aplicación lógica de las operaciones unitarias agroindustriales (Escuela Politécnica Nacional, 2016). |

**Realizado por:** Alexis Caiza

|   |
|---|
| <b>Universidad San Francisco de Quito USFQ</b>  |
| <b>CARRERA</b>  |
| Ingeniería en Agroempresas  |
| <b>ÁREA DE CONOCIMIENTO SEGÚN LA CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL NORMALIZADA DE LA EDUCACIÓN (CINE)</b>   |
| 5 Ingeniería, industria y construcción<br>54 Industria y producción   |
| <b>MISIÓN DE LA CARRERA</b>   |
| La carrera tiene como objetivo el contribuir con soluciones prácticas a los problemas agropecuarios del Ecuador. La producción agrícola, la comercialización e industrialización de los productos del campo, son la piedra angular en el desarrollo de un país. Estas actividades son enfocadas con un criterio empresarial, en el que los factores administrativos y económicos juegan un papel preponderante. Sin embargo, enfatizamos en que el incremento de la producción, la productividad y la calidad de los productos y el fomento de la agroindustria deben desenvolverse en un marco racional y sostenido, sin que se altere el equilibrio ecológico y con base en un manejo adecuado de nuestros recursos (Universidad Sa Francisco de Quito, |

|  |
|--|
| 2014).   |
| <b>PERFIL DE EGRESO DEL ALUMNO</b>   |
| Los egresados de la USFQ de agro empresas, podrán desempeñarse en cualquier aspecto de la producción y comercialización de bienes agropecuarios. Su campo de acción será principalmente en la empresa privada, constituyéndose en generadores de empleos y agentes activos del desarrollo del país. Gracias a su educación integral podrán, si lo desean, involucrarse en trabajos de investigación, consultorías, prestación de servicios, enseñanza y extensión agropecuaria en instituciones privadas y organismos internacionales. (Universidad Sa Francisco de Quito, 2014) |
| El currículo comprende, además de los cursos básicos de ciencias y humanidades, cursos teóricos y prácticos de manejo de suelos; producción de hortalizas, flores y frutos; producción pecuaria; mejoramiento genético; protección de cultivos; ecología y manejo de bosques; finanzas; mercadeo; economía; comercio exterior y administración de empresas. Esto se complementa con trabajos en laboratorios, invernaderos, prácticas de campo y visitas a explotaciones agrícolas, pecuarias y agroindustriales (Universidad Sa Francisco de Quito, 2014).                      |

**Realizado por:** Alexis Caiza

|  |
|--|
| <b>Pontificia Universidad Católica del Ecuador (PUCE)</b>  |
| <b>CARRERA</b>   |
| Ingeniería en Ecoturismo   |
| <b>ÁREA DE CONOCIMIENTO SEGÚN LA CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL NORMALIZADA DE LA EDUCACIÓN (CINE)</b>  |
| 8 Servicios  |
| 81 Servicios personales  |
| <b>MISIÓN DE LA CARRERA</b>  |
| La carrera de ecoturismo es un programa de estudios con altos estándares de calidad, que procura el desarrollo integral de la persona en su dimensión humana y profesional y que propicia la transformación social a través de la investigación y la vinculación con la colectividad para la construcción de un mundo equitativo, solidario y en armonía con la naturaleza, enmarcada en los principios que propugna la Pontificia Universidad Católica del Ecuador (Pontificia Universidad Católica del Ecuador, 2011). |
| <b>PERFIL DE EGRESO DEL ALUMNO</b>   |
| El egresado podrá desempeñarse a nivel de mandos medios como Guía de Turismo Nacional, Asistente técnico en Turismo y como Asistente de Ventas de paquetes y destinos turísticos. En niveles altos como gestor, coordinador, director del área de turismo y/o afines, en instituciones y/o empresas relacionadas con la planificación y la gestión turística (Pontificia Universidad Católica del Ecuador, 2011)   |
| Está formado para: guiar grupos de turistas con liderazgo, se expresa fluidamente en dos idiomas y es un promotor de la conservación y buenas prácticas ambientales. (Pontificia Universidad Católica del Ecuador, 2011)   |
| Está capacitado para diseñar y evaluar proyectos turísticos, evaluar atractivos, diseñar productos y gestionar destinos turísticos teniendo en cuenta variables sociales y ambientales que determinarán sus criterios de decisión (Pontificia Universidad Católica del Ecuador, 2011).   |

**Realizado por:** Alexis Caiza

|   |
|---|
| <b>Universidad Tecnológica Equinoccial UTE</b>  |
| <b>CARRERA</b>  |
| Licenciatura en administración de empresas turísticas y conservación ambiental.   |
| <b>ÁREA DE CONOCIMIENTO SEGÚN LA CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL NORMALIZADA DE LA EDUCACIÓN (CINE)</b>   |
| 8 Servicios<br>81 Servicios personales  |
| <b>MISIÓN DE LA CARRERA</b>   |
| Formar profesionales en turismo y Conservación Ambiental, con sólidos conocimientos científicos. Técnicos, sociales y ambientales; con capacidad y responsabilidad para desenvolverse en ámbitos de organizaciones estatales, privadas y comunitarias relacionadas con la actividad turística, forjar profesionales creativos, proactivos e investigadores capaces de desarrollar proyectos públicos o privados que aporten al desarrollo del país, conservando y valorando el patrimonio natural y social, integrar al campo laboral profesionales con profundos valores humanos que aporten con el desarrollo de la sociedad y el país. (Universidad Tecnológica Equinoccial, 2016)             |
| <b>PERFIL DE EGRESO DEL ALUMNO</b>  |
| El graduado de la Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas y Conservación Ambiental, habrá adquirido los conocimientos teórico- prácticos sobre las diversas disciplinas del turismo capacitándolo para diseñar, gestionar y evaluar planes, proyectos y programas de comercialización y desarrollo turístico, que permitirán aumentar la competitividad de índole privada y/o gubernamental pertenecientes al sector, con visión global e innovadora. Además de contar con una formación ética y humanista, ejercer un liderazgo proactivo, estar comprometido con el desarrollo sustentable y con la calidad en el servicio turístico. (Universidad Tecnológica Equinoccial, 2016) |

**Realizado por:** Alexis Caiza

|  |
|--|
| <b>Universidad Tecnológica Equinoccial UTE</b>   |
| <b>CARRERA</b>   |
| Ingeniería agroindustrial  |
| <b>ÁREA DE CONOCIMIENTO SEGÚN LA CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL NORMALIZADA DE LA EDUCACIÓN (CINE)</b>  |
| 5 Ingeniería, industria y construcción<br>54 Industria y producción  |
| <b>MISIÓN DE LA CARRERA</b>  |
| Busca promover soluciones a la deficiencia en la diversificación de alimentos sanos y seguros, aprovechamiento de residuos agroindustriales, y cuidado medioambiental. (Universidad Tecnológica Equinoccial, 2016)   |
| <b>PERFIL DE EGRESO DEL ALUMNO</b>   |
| El egresado de ingeniería agroindustrial de la UTE, tendrá amplios conocimientos en la gestión de calidad diseño, montaje, y normas de calidad, así como en el área fisicoquímico, bromatológico, microbiológico y sensorial de la calidad de los productos. Está capacitado para diseñar, ejecutar y fiscalizar programas de producción de alimentos, aplicando los máximos estándares de control de calidad y normas sanitarias. Aplica y adapta nuevas tecnologías para la transformación, transporte y conservación de productos alimenticios (Universidad Tecnológica Equinoccial, 2016). |

**Realizado por:** Alexis Caiza

|   |
|---|
| <b>Universidad Internacional del Ecuador UIDE</b>   |
| <b>CARRERA</b>  |
| Licenciatura en gestión turística y medio ambiente  |
| ÁREA DE CONOCIMIENTO SEGÚN LA CLASIFICACIÓN INTERNACIONAL NORMALIZADA DE LA EDUCACIÓN (CINE)  |
| 8 Servicios<br>81 Servicios personales  |
| <b>MISIÓN DE LA CARRERA</b>   |
| La UIDE tiene como misión formar profesionales en el campo del turismo y con valores en medio ambiente, aportando las habilidades para poder desarrollar proyectos turísticos que beneficien a la comunidad y al país, todo esto en el medio de un entorno natural inigualable (Universidad Internacional del Ecuador, 2016).   |
| <b>PERFIL DE EGRESO DEL ALUMNO</b>  |
| El alumno que egresa de la carrera en gestión turística y medio ambiente, tendrá la competencia en el área turística, con un fuerte sentido de alta calidad de servicio al turista, así como una conciencia de responsabilidad ambiental, podrá desempeñarte como promotor de campañas de destino, gestor de patrimonio turístico, agente de viajes y programador de paquetes turísticos fuera del país, estará capacitado para dirigir una empresa propia de carácter turístico y/o ambiental (Universidad Internacional del Ecuador, 2016). |

**Realizado por:** Alexis Caiza

**Anexo 5** Matriz de identificación de asignaturas de la carrera de turismo, que se asocian a los sitios de visita de la ruta del cacao

| <b>Universidad</b><br><br><b>Áreas de conocimientos</b>   | Turismo ecológico UCE | Administración de empresas turísticas y hoteleras UDLA | Ecoturismo PUCE | empresas turísticas y conservación ambiental. UTE | Gestión turística UIDE | Áreas que se pueden reforzar mediante interpretación en la ruta del cacao. |
|---|-----------------------|--|-----------------|---|------------------------|--|
| Fundamentos, historia del turismo   | x                     | X  | x               | x   | x                      |  |
| Ecología, flora y fauna, biología   | x                     |  | x               | x   | x                      | 0  |
| Geografía turística   | x                     |  |                 | x   | x                      |  |
| Investigación   | x                     |  | x               | x   |                        |  |
| Responsabilidad, problemas sociales y ambientales, impactos ambientales                               | x                     |  | x               |   | x                      |  |
| Filosofía, ciencia y sociedad   | x                     |  |                 |   |                        |  |
| Antropología  | x                     |  |                 | x   |                        |  |
| Planificación, planificación interpretativa, ordenamiento territorial                                 | x                     |  | x               |   | x                      |  |
| Estadística, investigación de mercado   | x                     | x  | x               | x   |                        |  |
| Interpretación ambiental, técnicas de guiar   | x                     |  | x               | x   |                        | 0  |
| Legislación: turística, ambiental, administrativa   | x                     | x  | x               | x   |                        |  |
| Turismo comunitario y agroturismo   | x                     |  |                 |   |                        |  |
| Áreas naturales y conservación  | x                     |  | x               | x   | x                      | 0  |
| Sistemas de información geográfica  | x                     |  |                 |   |                        |  |
| Agenciamiento, operación turística, organización de eventos   | x                     | x  | x               | x   | x                      |  |
| Administración turística, financiera, economía, contabilidad, matemática, matemática financiera       | x                     | x  | x               | x   | x                      |  |
| Servicios (Alimentos y bebidas, hospedaje, transporte), atención al cliente. Calidad en los servicios | x                     | x  | x               | x   | x                      | 0  |
| Recursos humanos  |                       | x  | x               |   | x                      |  |
| Estrategia turística  |                       | x  |                 |   |                        |  |
| Patrimonio cultural   |                       | x  |                 | x   |                        |  |
| Marketing   |                       | x  | x               |   | x                      |  |
| Negocios, juego de negocios, gerencia   |                       | x  |                 | x   |                        |  |
| Lenguaje, redacción técnica, comunicación efectiva  |                       | x  | x               | x   |                        |  |
| Proyectos diseño y evaluación.  | x                     |  | x               |   | x                      | 0  |

|                                      |   |   |   |   |   |   |
|--------------------------------------|---|---|---|---|---|---|
| Primeros auxilios                    |   |   | X |   |   |   |
| Diseño de productos turísticos       | X | X | X |   | X | O |
| Tráfico aéreo                        |   |   |   | X |   |   |
| Emprendimientos                      |   |   |   | X |   | O |
| Sistemas informáticos AMADEUS, SABRE |   |   |   | X | X |   |

**Realizado por:** Alexis Caiza

**Anexo 6** Matriz de identificación de asignaturas de la carrera de agroindustria, que se asocian a los sitios de visita de la ruta del cacao

| <div style="text-align: right;"><b>Universidad</b></div> <div style="text-align: left;"><b>Área de conocimiento</b></div>   | Ingeniería Agroindustrial y Alimentos UDLA | Ingeniería Agroindustrial Escuela politécnica nacional | Ingeniería en Agroempresas Universidad San Francisco de Quito. | Ingeniería Agroindustrial Universidad Tecnológica Equinoccial | Áreas que se pueden reforzar mediante interpretación en la ruta del cacao. |
|---|--|--|--|---|--|
| <b>GESTIÓN AGROINDUSTRIAL</b>   |  |  |  |   |  |
| Generalidades Ing. Agroindustrial   | X  | X  | X  | X   | O  |
| Biología general, ecología y ambiente   | X  | X  | X  | X   |  |
| Zootecnia, ingeniería pecuaria, agrotecnología  | X  | X  | X  |   |  |
| Botánica, cultivos no perecibles, fisiología vegetal, cultivos perecibles, procesamiento de vegetales, fruticultura, tecnología de abonos y fertilizantes, tecnología de madera y papel                               | X  | X  | X  |   |  |
| Gestión de procesos, administración de la producción, diseño de productos o servicios, dirección de sistemas integrados de gestión, agronegocios, gestión de talento humano, seguridad industrial y salud ocupacional | X  | X  | X  | X   | O  |
| Suelos, conservación, fertilidad y fitomejoramiento   |  |  | X  |   |  |
| <b>GESTIÓN ALIMENTOS</b>  |  |  |  |   |  |
| Química de alimentos, laboratorio de análisis de alimentos, toxicología de alimentos, bioquímica, microbiología   | X  | X  | X  | X   |  |
| Microbiología general, microbiología de alimentos, alimentos funcionales  | X  | X  |  | X   |  |
| Procesamiento de lácteos, tecnología de azúcares y alcoholes  | X  |  |  |   |  |
| Control sanitario   | X  |  |  | X   |  |
| Poscosecha  |  | X  | X  |   | O  |
| <b>CIENCIAS BÁSICAS DE INGENIERÍA</b>   |  |  |  |   |  |

|  |   |   |   |   |   |
|--|---|---|---|---|---|
| Química general y orgánica, bioquímica, química avanzada.  | x | x | x |   |   |
| Dibujo técnico y dibujo asistido por computadora   | x |   |   | x |   |
| Tecnología de la información, termodinámica, balance de fenómenos de transporte, mecánica de fluidos   | x | x | x |   |   |
| Investigación operativa, operaciones unitarias   | x | x |   |   |   |
| Análisis instrumental y de laboratorio   |   |   |   | x |   |
| <b>BASES ADMINISTRATIVAS</b>   |   |   |   |   |   |
| Fundamentos de administración, contabilidad para ingenieros, ingeniería económica  | x | x | x | x |   |
| diseño de planta, proyectos industriales   | x | x | x | x | o |
| Evaluación de impacto y auditoría ambiental  |   | x |   |   |   |
| <b>BASES CUANTITATIVAS</b>   |   |   |   |   |   |
| Matemática general, cálculo: diferencial, integral, álgebra lineal, mecánica newtoniana Estadística para ingeniería, ecuaciones diferenciales ordinarias | x | x | x | x |   |
| Física general   | x |   |   | x |   |
| Biodiseño de investigación   | x |   |   |   |   |
| Análisis de Fourier y Ecuaciones, Diferenciales Parciales  |   | x |   |   |   |
| Balance de masa, energía   |   | x |   |   |   |
| Transferencia de masas y energía   |   | x |   |   |   |
| <b>FORMACIÓN GENERAL</b>   |   |   |   |   |   |
| Computación aplicada, comunicación y lenguaje, redacción académica   | x | x | x | x |   |
| Ofimática  |   | x |   |   |   |

**Realizado por:** Alexis Caiza

**Anexo 7** Guía de entrevista para aplicar a representantes del CONGOPE**GUÍA DE ENTREVISTA PARA APLICAR A REPRESENTANTES DEL CONGOPE**

1.. TÍTULO: Guía de entrevista dirigida a representantes de Gobiernos Autónomos Descentralizados Provinciales.

2.- OBJETIVO: Identificar el perfil de los representantes de gobiernos autónomos descentralizados, vinculados a las áreas de fomento productivo, que identifican organizaciones no gubernamentales como posibles candidatos para la ejecución de proyectos productivos o de desarrollo.

3.\_ LUGAR:

FECHA \_\_\_\_\_ HORA \_\_\_\_\_ DE  
INICIO \_\_\_\_\_ HORA DE FINALIZACIÓN \_\_\_\_\_

4.\_ DATOS GENERALES

4.1 NOMBRE DEL ENTREVISTADO

4.2 CARGO Y FUNCIONES QUE DESEMPEÑA

4.3 INSTRUCCIÓN

|              |  |
|--------------|--|
| Tercer nivel |  |
| Cuarto Nivel |  |

5.\_ PREGUNTAS DE LA ENTREVISTA

5.1. ¿Dentro de las actividades que se llevan a cabo en el área de fomento productivo, se han generado alianzas con ONGs, para la implementación de proyectos productivos o de desarrollo en su provincia?

Sí \_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_

5.2. ¿En los últimos 2 años, en qué áreas han intervenido con una ONG para la implementación de un proyecto de desarrollo local o productivo?

|                     |  |
|---------------------|--|
| TURISMO             |  |
| AGROINDUSTRIA       |  |
| ARTESANÍAS          |  |
| AGRICULTURA         |  |
| GANADERÍA           |  |
| PRODUCCIÓN FORESTAL |  |
| MINERÍA             |  |
| PISCICULTURA        |  |
| PESCA               |  |

Otras: ¿Cuáles? \_\_\_\_\_

6.3. ¿Al momento de realizar un acercamiento con una ONG, qué información considera usted importante para generar una alianza?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

6.4. ¿Para recibir información sobre una ONG, considera importante que exista algún espacio interactivo, dinámico donde pueda conocer el accionar de esta y según su criterio cuál sería la forma más adecuada para recibir esta información?

---

6.5. ¿De su experiencia, puede mencionar los factores que han impedido que se llegue a establecer una alianza entre una ONG y un gobierno provincial?

Especifique: \_\_\_\_\_

---

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

**Anexo 8** Modelo de encuesta aplicada a los visitantes de C&D**ENCUESTA DIRIGIDA A VISITANTES DEL CENTRO DE INTERPRETACIÓN DE C&D.**

La información que por este medio sea proporcionada será de carácter confidencial.

**OBJETIVO:** Determinar el perfil, gustos y preferencias de los visitantes que llegan al centro de investigación de C&D.

1.\_ ¿El centro de investigación, de C&D muestra información relacionada al uso y saberes del cacao, de acuerdo a esto qué espera conocer durante su recorrido?

Historia del cacao \_\_\_\_\_  
 Proceso Industrial del Chocolate \_\_\_\_\_  
 Organoléptica del cacao \_\_\_\_\_  
 Proyectos desarrollados por C&D \_\_\_\_\_  
 Otras, especifique ¿Cuáles? \_\_\_\_\_

---

2.\_ ¿Qué recursos espera encontrar durante el recorrido en el centro?

Exposiciones fotográficas \_\_\_\_\_  
 Videos explicativos \_\_\_\_\_  
 Maquetas \_\_\_\_\_  
 Actividades en las que el visitante tome parte \_\_\_\_\_  
 Medios audiovisuales \_\_\_\_\_

Otros recursos ¿cuáles?

---

3.\_ ¿Cuál es el tiempo que dispone para su visita al centro?

1 hora \_\_\_\_\_ 2 horas \_\_\_\_\_ +2horas \_\_\_\_\_

4.\_ ¿Cuál es el principal motivo de visita al Centro de Investigación de C&D?

Ocio y recreación \_\_\_\_\_  
 Reunión de trabajo \_\_\_\_\_

5.\_ ¿Cuántas personas lo acompañan?

Solo \_\_\_\_\_ Una \_\_\_\_\_ Dos \_\_\_\_\_ Tres \_\_\_\_\_ más de cuatro \_\_\_\_\_

6.\_ ¿Las personas que lo acompañan son?

Amigos \_\_\_\_\_ Familiares \_\_\_\_\_ Compañeros de trabajo \_\_\_\_\_

Segunda parte

7.\_ Género

Masculino \_\_\_\_\_ Femenino \_\_\_\_\_

8.\_ Edad

---

9.\_ Procedencia

---

10.\_ ¿Nivel d educación?

Primaria \_\_\_\_\_

Secundaria \_\_\_\_\_

Tercer nivel \_\_\_\_\_

Cuarto nivel \_\_\_\_\_

**Anexo 9** Matriz de aplicación de entrevistas a representantes de GADPs

| <b>Gobierno autónomo descentralizado provincial</b> | <b>Unidad de aplicación de entrevista.</b>              | <b>Observación</b>                           |
|---|---|--|
| Azuay   | Secretaría de desarrollo productivo                     | Entrevista aplicada                          |
| Bolívar   | Secretaría de desarrollo económico productivo.          | Entrevista aplicada                          |
| Cañar   | Dirección de desarrollo productivo                      | Entrevista aplicada                          |
| Carchi  |   | No se logró contactar con los representantes |
| Chimborazo  | Coordinación de fomento productivo                      | Entrevista aplicada                          |
| Cotopaxi  | Dirección de fomento productivo                         | Entrevista aplicada                          |
| El Oro  | Secretaría de desarrollo productivo                     | Entrevista aplicada                          |
| Esmeraldas  | Dirección de gestión de fomento productivo              | Entrevista aplicada                          |
| Guayas  |   | No se logró contactar con los representantes |
| Imbabura  | Dirección de fomento productivo                         | Entrevista aplicada                          |
| Loja  |   | No se logró contactar con los representantes |
| Los Ríos  | Gestión productiva                                      | Entrevista aplicada                          |
| Manabí  | Dirección de fomento productivo                         | Entrevista aplicada                          |
| Morona Santiago                                     | Dirección de desarrollo productivo                      | Entrevista aplicada                          |
| Napo  | Dirección de desarrollo socio-económica y productiva    | Entrevista aplicada                          |
| Orellana  | Coordinación de fomento productivo                      | Entrevista aplicada                          |
| Pastaza   | Dirección provincial                                    | Entrevista aplicada                          |
| Pichincha   | Apoyo a la producción                                   | Entrevista aplicada                          |
| Santa Elena   |   | No se logró establecer contacto              |
| Santo Domingo de los Tsáchilas                      | Dirección de fomento productivo                         | Entrevista aplicada                          |
| Sucumbíos   | No existe la unidad de fomento o desarrollo productivo. | No se pudo aplicar la entrevista             |
| Tungurahua  | Dirección de producción                                 | Entrevista aplicada                          |
| Zamora Chinchipe                                    | No existe la unidad de fomento o desarrollo productivo. | No se pudo aplicar la entrevista.            |

**Realizado por:** Alexis Caiza