

Metodología para la presencia del cacao en la historia Manabita y su comodificación para el agroturismo de la zona centro de Manabí

Japsson Vicente García Tamayo

Maestrante del Programa de Maestría en Turismo
Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí “Manuel Félix López”
(ESPAM MFL) Manabí, Ecuador.
japsson_Garcia@espam.edu.ec
japsson-1995@hotmail.es

Ángel Guillermo Félix Mendoza

Máster en Gestión Turística,
Docente Investigador de la carrera de Turismo
Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí “Manuel Félix López”
(ESPAM MFL) Manabí, Ecuador.
quillofelix@gmail.com

Resumen

El objetivo de esta investigación es determinar la incidencia histórica de la producción del cacao en lo económico, la cultura de sus productores y su aprovechamiento turístico en la zona centro de Manabí. La metodología parte de un análisis de diversos referentes metodológicos, relacionados con el agroturismo como dinamizador de destinos turísticos en el centro de Manabí, La comodificación del patrimonio agrario desde la academia. Caso de estudio: “fincas agroturísticas”. Ésta propuesta es la integración del análisis de 3 metodologías para determinar la incidencia histórica de la producción del cacao en la historia Manabita, la misma está compuesta por tres fases: (1) Analizar el impacto económico que ha tenido la presencia del cacao en el turismo en la zona centro de Manabí, para ello se utilizarán las técnicas de aplicación de varias fichas como: de entrevista, de registro costo/beneficio y de registro de empleadores y empleados. (2) Identificar las prácticas culturales asociadas a la producción y comercialización del cacao en la zona centro de Manabí en la cual se aplicará las técnicas de aplicar las fichas de entrevistas semiestructuradas y encuestas de auto identificación, y en la (3) y última fase se diseñarán propuestas para la comodificación turísticas del cacao en la zona centro de la provincia de Manabí, las técnicas a utilizar son las de una matriz FODA, lluvia de ideas y una matriz de estrategias. El principal resultado (aporte) de esta investigación es buscar y brindar estrategias, desde la investigación y la academia que generen un aporte para el desarrollo socioeconómico de las comunidades.

Introducción

El turismo es un fenómeno cultural, económico y social que mueven masas en todo el mundo (Organización Mundial del Turismo, 2016). Se da en diversos espacios, en los espacios rurales su concepto es amplio, incluye modalidades tales como: turismo rural, turismo ecológico, turismo de aventura, turismo cultural, turismo joven, turismo social, turismo de salud, y turismo deportivo. Esas actividades, antes poco valoradas, han pasado a integrar verdaderas cadenas productivas, involucrando fincas, transportes, restaurantes, comunicaciones, entre otras actividades, constituyéndose en un agente impulsor del desarrollo (Meza et al., 2016).

En países de América Latina el turismo rural se ha ido incorporando con diferentes grados de importancia, como un sector primordial, complementario o diversificador de sus economías considerando la complejidad del espacio y el mundo rural que los caracterizan. Se promueve un turismo multitemático, sostenible, competitivo, gestionado de manera descentralizada y con activa participación de los actores locales, a fin de asegurar un desarrollo armonioso del turismo en los territorios, que contribuya efectivamente a la mejora de la calidad de vida de la población (Galmarini, 2019).

El Ecuador es un país megadiverso por su posición geográfica, y sus enriquecedores paisajes llenos de exuberante flora y fauna, además por sus riquezas ancestrales, culturales y patrimoniales, éste apunta hacia un potencial destino agro turístico en América Latina, ya que está siendo una de las tendencias que mayor demanda ha tenido en los últimos años. El turismo ha tenido cambios favorables, como fruto de ello existe el Plan Estratégico de Desarrollo del turismo Sostenible que conecta el turismo con los productos agrícolas, entre los productos de mayor incidencia está el cacao.

Por otra parte, el agroturismo, ofrece al visitante la posibilidad de conocer aspectos de la cultura local y de aprender sobre las prácticas tradicionales de cultivo, cosecha y procesamiento de productos artesanales como el cacao. A través de esta práctica se beneficia no solo la familia de los productores de Cacao si no también la población rural que, por este medio tendrán nuevas fuentes de ingreso, argumento válido para permanecer en su espacio

promulgando el desarrollo local, sin tener que migran a las grandes urbes, en pos de un futuro (Meza et al., 2016)

El cacao tiene su origen en la región amazónica, por las cuencas altas del río Amazonas que comprende países como Colombia, Ecuador, Perú, Bolivia y Brasil, puesto que en esta región es donde se presenta la mayor variación de esta especie de cacao (*Theobroma cacao L*) conocida así por su nombre científico que significa también “alimento de los dioses”. A nivel mundial se exportan 3,3 millones de toneladas de cacao en grano, de las cuales América Latina y del Caribe (ALC) participa con el 15%. El principal continente productor es África, mismo que cubre el 66% de la oferta mundial, seguido de Asia que produce el 17,5%. Sin embargo, las tendencias del cultivo durante la última década muestran que África creció solo un 3%, mientras que Asia cayó en un 17% y América creció en un 11% (Sanchez et al., 2019).

En su investigación Zambrano (2014) asegura que gracias al auge agroexportador que se dio 1909 en la provincia de Manabí las comunidades y parroquias se incrementaron, sus productos se expandieron y conjuntamente se fueron extendiendo sus territorios, ya para el siglo XIX se fortalecieron cantones como Manta, Chone, Tosagua, Bahía, Paján y Santa Ana. Todos estos cantones tomaron fuerza económico-social gracias a los productos que se exportaron inicialmente a Estados Unidos y luego a diferentes mercados europeos. Al cacao de origen manabita se lo considera producto número uno para la exportación, gracias a la tierra, condiciones climáticas y cuidado dedicado por parte de los agricultores. En esta provincia se cosechan varios tipos de cacao, uno de los más producidos es el fino de aroma, el cual es considerado como uno de los mejores del país y del mundo por su excelente rendimiento y calidad, por tanto, la producción del mismo se ha ido incrementado de manera significativa.

En base a esto, en las últimas décadas se ha impulsado esta nueva modalidad de turismo, que además de ser sostenible. Tiene una finalidad que no solo consiste en promocionar un lugar y fortalecer la economía del mismo, sino que, además, busca perpetuar y rescatar la historia y tradición de un pueblo, sobre productos, como el cacao que son el sustento para familias enteras en zonas urbanas y rurales del centro de Manabí, sobre todo para estas pequeñas

cadena de comercio. La población ecuatoriana, en su mayoría desconoce el origen del cacao, la forma de cultivo, los procesos de elaboración y los derivados del mismo, por otra parte, no existe la cultura del consumo de chocolate a partir del cacao de fino aroma, siendo el chocolate industrializado y comercial el de preferencia, de esta manera no solo se afecta a la economía del país, sino también la historia y la tradición que cuenta cada agricultor a través de su producto.

Por otra, es importante mencionar que la producción del cacao se ha enfrentado a diversas problemáticas, entre ellas están las plagas como: la Monila y la Escoba de bruja. Un análisis realizado por Cooperación Andina de Fomento (2019) identificó como protagonistas de la baja productividad, calidad y rentabilidad de las fincas de los pequeños agricultores, a: el acceso a mercados; acceso a financiamiento; valor cultural del cacao; y la estrategia regional para sistematización e intercambio de experiencias, a esto le sumamos la situación actual; pandemia y medidas gubernamentales que han paralizado el comercio tanto el transporte de los productos como el turismo, lo que genera un impacto significativo a nivel económico; éstos antecedentes, justifican ésta investigación. La importancia de esta investigación radica en buscar y brindar estrategias, desde la investigación y la academia que generen un aporte para el desarrollo socioeconómico de las comunidades.

Con la presente investigación se pretende recuperar las tradiciones ancestrales y demás actividades que se realizaban en las fincas cacaoteras, ahora ya con una nueva visión y con medidas preventivas frente al contexto actual para el agroturismo del cacao que permitirá el desarrollo socioeconómico de las comunidades, del cantón, de la provincia y del país.

Materiales y métodos

El marco metodológico se desarrolló tomando como referencia bibliográfica a los siguientes autores:

Turismo rural: nueva ruralidad y empleo no agrícola (Barrera, 2006) El agroturismo, como una nueva práctica turística incorpora un marco de la pluriactividad o multifuncionalidad puesto que se realizan actividades

semiagrícolas que impulsan el desarrollo socioeconómico en espacios rurales y además convierte la práctica agraria en un patrimonio, a través de estas prácticas se puede establecer indicadores sobre el impacto socioeconómico que ha tenido la presencia del cacao en el agroturismo de la zona centro de Manabí.

Industrialización Y Comercialización del cacao (Gordon, 2010) La cadena de producción del cacao, su industrialización y comercialización permite conocer los indicadores importantes para realizar un diagnóstico de las características de los productos, los actores involucrados en el proceso, determinar los costos y beneficios de la producción del cacao, además dentro del proceso de comercialización que nuevas estrategias y prácticas culturales se han ido insertando en la comodificación del cacao, además de identificar posibles tradiciones que puedan impulsar aún más el agroturismo en las fincas cacaoteras de la zona centro de Manabí.

El agroturismo como dinamizador de destinos turísticos en el centro de Manabí (Valencia et al., 2016) El cacao forma parte de un legado cultural que puede ser utilizado de manera eficiente como componente de un producto turístico para el desarrollo de las comunidades campesinas en la provincia de Manabí. Una vez elaborado los instrumentos adecuados para la recolección de estos, permitirá el correcto análisis de la situación de las comunidades de la zona centro de Manabí, por ejemplo, antecedentes históricos de la oferta agroturística, recursos económicos y productos primarios.

La comodificación del patrimonio agrario desde la academia. Caso de estudio: "fincas agroturísticas" (Cabanilla et al., 2020) la zona centro de Manabí cuenta con nueve fincas agroturísticas, mismas que entre sus productos destacan la producción de cacao, a través de la Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí (ESPAM) en un proyecto de investigación – acción describe actividades significativas que potencializan el agroturismo, como: talleres gastronómicos, artesanales, festivales de oralidad y semilla o de etnias como (afro-montubios) que permiten precisamente la comodificación del agroturismo, así mismo es importante estructurar guiones interpretativos-participativos, los cuales van más allá de la recopilación de información del entorno o finca; proponen la realización combinada de actividades acordes a un

programa vivencial donde se contemplan los recursos de materiales, tiempos y motivaciones para poder desarrollar dichas actividades turísticas.

En el siguiente cuadro de doble entrada se encuentra resumido los antecedentes metodológicos.

Cuadro 1: Antecedentes Metodológicos de la investigación

(Barrera, 2006)	(Gordon, 2010)	(Félix, Bayas, 2016)	(Cabanilla, et Al. 2020)	(Félix A, 2020)
<p>1- Establecer indicadores (Impacto económico del agroturismo, prácticas culturales en la producción de cacao)</p> <p>2. Elaborar Matriz de indicadores.</p>	<p>1. Identificar fincas productoras de cacao en zona centro de Manabí.</p> <p>2. Diseñar instrumentos de recolección de datos sobre: estrategias de comercialización del cacao, impacto económico del</p>	<p>1. Aplicar entrevistas a las fincas cacaoteras de la zona centro de Manabí (Portoviejo, Junín, Bolívar y Tosagua)</p>	<p>1. Revisión bibliográfica de estrategias para la comercialización turística.</p> <p>2. Identificar principales estrategias sustentables para la comercialización del agroturismo y la perpetuación del patrimonio</p>	<p>1. Analizar sistemáticamente resultados de instrumentos aplicados en las fincas cacaoteras de la zona centro de Manabí.</p> <p>2. Identificar estrategias para la comercialización turística del cacao a partir de</p>

	agroturismo, prácticas culturales en la producción de cacao.		cultural Manabita en la producción del cacao.	los resultados. 3. Diseñar propuesta para la commodificación turística del cacao en la zona centro de Manabí.
--	--	--	---	--

Fuente. Elaboración propia

Cuadro 2: Leyenda de criterios

A	Recoger información	E	Caracterizar prácticas culturales presentes en la producción del cacao.
B	Diagnóstico del impacto económico del agroturismo.	F	Identificar la auto identificación étnica de la muestra.
C	Cuantificar del impacto económico (costo/ beneficio)	G	Analizar potencialidades y debilidades presentes del agroturismo en las fincas cacaoteras.

D Determinar empleos generados a través del agroturismo del cacao **H** Determinar líneas estratégicas.

Fuente. Elaboración propia

Cuadro3: Matriz de integración de criterios

No.	Año	Autor	Fases								Total	
			A	B	C	D	E	F	G	H		
1	2006	Barrera	x	x							2	
2	2010	Gordon		x	x	x	x				4	
3	2016	Félix, Bayas	x	x					x		3	
4	2020	Cabanilla Et al							x	x	x	3
5	2020	Félix	x					x		x	x	4

Fuente. Elaboración propia

En el presente trabajo investigativo se escogió el criterio de cinco autores de los cuales Gordon, (2010) en su apartado número dos coincide con Félix y Bayas, (2016) que en su apartado número uno menciona que se debe diseñar instrumentos de recolección de datos además de aplicar entrevistas en las fincas cacaoteras para obtener mayor información y veracidad en la recolección de datos, para ello Félix en su primer criterio propone en analizar sistemáticamente los resultados de los instrumentos propuestos anteriormente, por otra parte Cabanilla, et al. (2020) en su criterio numero 2 coincide con Félix A, (2020) y

mencionan que se debe de identificar cuáles son las principales estrategias para aplicar la comodificación en las fincas agroturisticas.

Así mismo Félix en el apartado número tres propone en diseñar una propuesta para la comodificación turística del cacao, lo cual está en desacuerdo con Gordon que en su apartado número uno en cambio propone que primero se debe de identificar cuáles serían las posibles fincas productoras de cacao, además Barrera (2006) no está de acuerdo con ninguno de los autores ya que él está más centrado en elaborar una matriz de indicadores para obtener información más precisa y detallada.

Resultados

En este apartado se presenta una metodología que es el resultado de los antecedentes metodológicos referenciados anteriormente que consiste en la propuesta de tres fases: la fase primera trata del análisis del impacto económico que ha tenido la presencia del cacao en el turismo en la zona centro de Manabí, en cambio la segunda fase identifica las prácticas culturales asociadas a la producción y comercialización del cacao en la zona centro de Manabí y por último la tercera fase plantea en Diseñar propuestas para la comodificación turísticas del cacao en la zona centro de la provincia de Manabí, las mismas que se presentan en el cuadro número 4 detalladamente.

Cuadro 4: Metodología propuesta de investigación

<p>Fase 1</p> <ul style="list-style-type: none"> Analizar el impacto económico que ha tenido la presencia del cacao en el 	<ul style="list-style-type: none"> - Establecer las características económicas de las fincas cacaoteras de la zona centro de Manabí. 	<ul style="list-style-type: none"> - Revisión bibliográfica y documental. - Ficha de entrevista. - Ficha de registro Costo/ beneficio.
--	---	---

<p>turismo en la zona centro de Manabí.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cuantificar del impacto económico (costo/ beneficio) correspondiente a la producción de cacao y su relación con el turismo. - Determinar empleos generados a través del agroturismo del cacao. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ficha de registro de empleadores y empleados.
<p>Fase 2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar las prácticas culturales asociadas a la producción y comercialización del cacao en la zona centro de Manabí. 	<ul style="list-style-type: none"> - Caracterizar las prácticas culturales y tradiciones asociadas a la producción de cacao. - Identificar la percepción y auto identificación étnica de empleados y empleadores de las fincas cacaoteras. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ficha de entrevista semiestructurada. - Ficha de encuesta de auto identificación.
<p>Fase 3</p> <p>Diseñar propuestas para la comodificación turística del cacao en la zona centro de la provincia de Manabí</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Analizar potencialidades y debilidades presentes del agroturismo en las fincas cacaoteras. - Determinar líneas estratégicas. - Perfilar estrategias para la comodificación turística del cacao. 	<ul style="list-style-type: none"> - Matriz FODA - Información bibliográfica - Lluvia de ideas - Matriz de estrategias.

Fuente. Elaboración propia

Fase I

Esta primera fase tiene como objeto analizar el impacto económico que ha tenido la presencia del cacao en el turismo en la zona centro de Manabí, para ello es importante realizar las siguientes actividades: 1. Diagnosticar el impacto socioeconómico de las fincas cacaoteras, 2. Establecer las características económicas de las fincas cacaoteras de la zona centro de Manabí, 3. Cuantificar del impacto económico (costo/ beneficio) correspondiente a la producción de cacao y su relación con el turismo, 4. Determinar empleos generados a través del agroturismo del cacao. Estas actividades se llevarán a cabo a través de la elaboración de una ficha de entrevista, misma que se realizará con los emperadores y los empleados de las fincas cacaoteras. A través de estas mismas se revisarán los costos beneficios que ha tenido la producción y comercialización del cacao.

Fase II

La segunda fase consta en Identificar las prácticas culturales asociadas a la producción y comercialización del cacao en las fincas cacaoteras del centro de Manabí, para ello están programadas dos actividades, 1. Caracterizar las prácticas culturales y tradiciones asociadas a la producción de cacao. 2. Identificar la percepción y auto identificación étnica de empleados y empleadores de las fincas cacaoteras. A través de una encuesta y una entrevista semiestructurada se va a identificar cuáles son las prácticas tradicionales que se realizan en la producción del cacao, que actividades se realizan como patrimonio agrario que estén ligados a la autoidentificación.

Fase III

La fase tres consiste en diseñar propuestas para la comodificación turística del cacao en la zona centro de la provincia de Manabí, para ello se han establecido 3 actividades las cuales son: Analizar potencialidades y debilidades presentes del agroturismo en las fincas cacaoteras, Determinar líneas estratégicas y Perfilar estrategias para la comodificación turística del cacao. A través de los resultados obtenidos de las dos fases anteriores se realizará una Matriz FODA en la que se determinaran las fortalezas y potencialidades del agroturismo en las fincas cacaoteras, así mismo reconocer las debilidades y proponer estrategias frente a las mismas.

Conclusiones.

1. En el presente trabajo de investigación se describen todas las metodologías aplicadas para el desarrollo del mismo, ya que permitieron explicar claramente cuáles son los impactos económicos que ha tenido el cacao en la historia de Manabí, ayudando a identificar sus principales prácticas ancestrales con relación al cacao, para así poder impulsar el desarrollo turístico de las fincas agroturísticas de la zona centro de Manabí, creando un entorno de crecimiento turístico y económico.
2. La metodología propuesta para la presencia del cacao en la historia Manabita y su comodificación en la zona centro de Manabí es una herramienta de ayuda y gestión para que las comunidades puedan desarrollar e implementar los proyectos en sus fincas y no tengan temor a iniciar una iniciativa turística, ya que con esto se puede capacitar y preparar a las comunidades para que estén activos y preparados para recibir turistas.
3. El propósito, de esta investigación consistió en la presencia del cacao en la historia manabita y su comodificación en la zona centro de Manabí, este proyecto se realiza debido a que se presenta un incremento de las actividades agroturísticas y de la comodificación del cacao, de manera que, además de análisis las potencialidades de esta modalidad de turismo y de los recursos con los que cuentan las fincas cacaoteras, se busca brindar estrategias, desde la investigación y la academia que generen un aporte para el desarrollo socioeconómico de las comunidades.

Bibliografía:

- Organización Mundial del Turismo. (2016). World Tourism Organization. In *Encyclopedia of Tourism*. https://doi.org/10.1007/978-3-319-01384-8_413
- Meza, J., Meza, T., & López, M. (2016). Agroturismo, Una Alternativa De Desarrollo Local Para Las Fincas Productoras De Cacao: Caso Apovinces Provincia De Los Rios Ecuador. *Congreso Online Sobre Turismo y Desarrollo*, 126–138.
- Galmarini, M. R. (2019). Turismo rural y desarrollo local en América Latina: los casos de Perú y Argentina. *Alternativas*, 19(2), 36–50. <https://doi.org/10.23878/alternativas.v19i2.242>
- Sanchez, V., Zambrano, J. L., & Iglesias, C. (2019). *La cadena de Valor del cacao en América Latina y El Caribe*.
- Zambrano, C. (2014). La segunda revolución industrial europea, el valle de Chone y el cacao. *Spondylus Revista Cultural*, 3–26. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Cooperación Andina de Fomento. (2019). Iniciativa Latinoamericana del Cacao. In *Journal of Chemical Information and Modeling* (Vol. 53, Issue 9). <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Barrera, E. (2006). Turismo rural: nueva ruralidad y empleo no agrícola, Montevideo. In *Turismo Rural*. https://www.oitcinterfor.org/sites/default/files/file_publicacion/barrera
- Gordon, W. G. (2010). *Industrializacion Y Comercializacion De Cacao En El Canton Manta Provincia De Manabi*. <http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/6171/1/T-UCSG-PRE-ECO-CECO-114.pdf>
- Valencia, L., Candell, J., Villao, J., Mendoza, E., Mullo, F., Félix, G., Loarte, M., Calvopiña, D., Rodríguez, M., & Morillo, K. (2016). Investigaciones Turísticas del Ecuador: fortaleciendo la innovación de destinos turísticos. In *CONGRETUR 2016 Investigaciones turísticas del Ecuador: Recuperando destinos turísticos*.
- Cabanilla, E., Rendón, M., Félix, G., Tubay, F., Villafuerte, J., Alcívar, I., Cando, M., Ramirez, Y., Silva, X., Fernandez, M., & Gissela, V. (2020). *Turismo y desarrollo rural, Realidades diversas y propuestas sostenibles desde America Latina*. (Issue Mayo).
- Félix, A. (2020). La comodificación del patrimonio agrario desde la academia. Caso de estudio: "fincas agroturísticas". *Turismo y Desarrollo Rural*, June.