

ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL

Faculta de Ingeniería Marítima, Ciencias Biológicas, Oceánicas y Recursos Naturales

Caso de estudio

**“FORMACIÓN A LOS GUIAS DE TURISMO COMO ELEMENTO CLAVE DEL
DESARROLLO AFIANZADO DE LA RUTA DEL CACAO EN LA PROVINCIA DEL
GUAYAS: CATA DEL CACAO”**

Formación en

EXAMEN COMPLEXIVO

Fase Oral

Previa la obtención del título

LICENCIATURA EN TURISMO

Presentado por:

ALLIDON VALERIA MORÁN JIMÉNEZ

Guayaquil – Ecuador

2015

AGRADECIMIENTO

A Dios por haber creado el cacao y darle la oportunidad al hombre de aprovecharlo.

Un sincero agradecimiento a los guías de turismo que fueron como un libro abierto brindándome información sobre sus experiencias e historias en esta afable profesión.

A los productores y trabajadores del cacao quienes a través de loable actividad aportan al desarrollo de la provincia.

DEDICATORIA

Dedicado a Dios por ser la base y la luz en mi vida

A mi madre, Priscila Jiménez Escobar, por ser una mujer trabajadora, generosa y valiente, que me ha dado su confianza y me ha educado de manera integral a lo largo de mi vida.

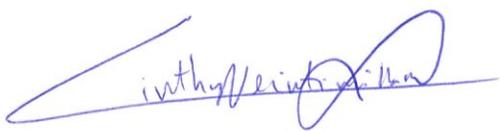
A mi padre, Ángel Morán

A mis abuelas, Zoila y Enriqueta, por cuidar de mí en todo momento.

A mi novio por apoyar mis decisiones, acompañarme en el camino y ser mi ayuda idónea en todo momento.

A mis amigos por las tantas alegrías vividas y salvarme de muchas cuando más los necesitaba.

TRIBUNAL DE GRADUACIÓN



M.B.A. Cinthy Veintimilla Mariño

Miembro del tribunal de Examen Complexivo

EVALUADOR



M.Sc. Julio Gavilanes

Miembro del tribunal de Examen Complexivo

EVALUADOR

“Formación de los guías de turismo como elemento clave del desarrollo de la ruta del cacao en la provincia del Guayas: Cata del cacao”

Allison Valeria Morán Jiménez ⁽¹⁾

Facultad de Ingeniería Marítima, Ciencias Biológicas, Oceánicas y Recursos Naturales

Licenciatura en Turismo

Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL)

Campus Gustavo Galindo, Km 30.5 vía Perimetral

Apartado 09- 01-5863. Guayaquil – Ecuador

allvamor@espol.edu.ec ⁽¹⁾

Resumen

La ruta del cacao en la provincia del Guayas es un proyecto que se ha venido realizando con el fin de dar a conocer la importancia que tienen los pueblos de la provincia en la producción, comercialización y legado de una de las frutas caracterizada como la más cotizada del mundo por su aroma y su sabor.

Este proyecto reúne a los productores más destacados que hacen de la llamada pepa de oro su fuente principal de economía e identidad; a todos ellos los une una misma pasión, un mismo legado, manifestar y mostrar la parte humana de producir un chocolate sin importar la diversidad que exista al momento de transformar el cacao.

La presentación de este caso de estudio está centrada en mostrar los beneficios que ha dado y dará la formación de guías de turismo en la cata del cacao junto con la colaboración y trabajo en equipo de los productores de las principales poblaciones cacaoteras de la provincia del Guayas. Además la función que se ha estado realizando para impulsar el desarrollo de esta ruta turística como una de las principales actividades culturales y de naturaleza a realizar en Ecuador.

Palabras claves: *Ruta del cacao, Guayas, formación, desarrollo, cata, guías de turismo.*

Abstract

The Cocoa's Route in Guayas province it is a project has been carrying out in order to show the importance of the town to producing, merchandising and legacy of a fruit characterized as the most sought in the world for its aroma and flavor.

This project brings together the most prominent producers that make of the gold bean their main source of economy and identity, all of them united by the same passion, the same legacy to express the human side to producing a chocolate no matter the diversity at the time of transforming cocoa.

This case study is focuses to showing the benefits it has given and will give training tour guides in the tasting of cocoa with the collaboration, and teamwork of the producer of the major cocoa producing towns in the province of Guayas. Besides the function has been making to boost the development of this tourist route as a main cultural and nature activity to do in Ecuador.

Keywords: *Cocoa's Route, Guayas, training, development, tour guide*

1. Introducción y antecedentes

La producción del cacao comienza en las orillas de los ríos para luego traspasar a los interiores en las estribaciones de las montañas y fue justamente la rica naturaleza tropical junto con el agua que baja de los Andes lo que hizo posible el desarrollo del cacao en los pueblos convirtiendo así al Ecuador en un fuerte productor y exportador de cacao en el mundo. Es importante exponer que en el país le debe al cacao su ingreso a los mercados internacionales ya que este llegó a ser más que el petróleo de hoy en día, permitiendo la construcción de grandes propiedades como bancos y empresas agrícolas que llegaron a venderse en la bolsa de valores de Europa.

Hoy en día se busca devolver la importancia de la actividad cacaotera y a su vez la del cacao; la prefectura del Guayas desde el año 2011 a través de ferias y convenciones difundió la creación de seis rutas turísticas dentro de ellas se encuentra la Ruta del Cacao estas rutas fueron pensadas con el fin de promocionar el turismo interno y así contribuir al crecimiento económico de las poblaciones.

La creación de la Ruta del cacao no solo permite a los productores aprovechar el cacao como producto agrícola sino que les brinda la oportunidad dar a conocer una actividad llena de historia dándole a la misma un valor agregado

A lo largo de cuatro años desde el 2011 hasta la actualidad esta ruta se ha venido desarrollando en seis lugares del Guayas como lo son Tenguel, Balao, Naranjal, El Deseo, Taura y Milagro; siendo Naranjal el lugar donde más involucramiento turístico se ha visto en los dos últimos años.

1.1 Crecimiento histórico

A lo largo de cuatro años desde el 2011 hasta la actualidad en la Ruta del cacao se ha venido desarrollando diferentes actividades que buscan la promoción turística para un crecimiento el crecimiento de esta industria en las poblaciones que integran ruta tales como FamTrip, voluntariados mediante la alianza estrategia con instituciones universitarias, ferias, convenciones, formación de guías en la producción, cosecha, reconocimiento organoléptico del cacao en baba o también conocido como cata de cacao en sus diferentes etapas de transformación, entre otros. De alguna u otra manera estos medios han contribuido de gran manera a la promoción turística.

Dentro de las diferentes actividades anteriormente mencionadas se ha tomado como tema principal la formación de los guías de turismo en el reconocimiento organoléptico o cata del cacao; realmente no existe un cuadro estadístico o listado que muestre de manera cuantitativa los guías formados, en proceso o con intenciones de formación; los cantones de Milagro, Balao y Naranjal se destacan principalmente por tener fincas familiares con plantaciones de cacao donde sus integrantes se forman de manera empírica con los conocimientos transmitidos de generación tras generación, en algunos casos estos individuos buscan formación técnica que complementa su instrucción, siendo ellos terminan convirtiéndose en los principales guías naturalistas de turismo de la provincia y por ende de la ruta aportando de manera íntegra al desarrollo local.

2. Identificación de los actores

El reconocimiento organoléptico de la baba del cacao es una actividad que en Ecuador se da desde hace ya más de cien años, esto correspondía directamente a los comerciantes y trabajadores del cacao en aquella época, hoy en día este reconocimiento o cata se da en las haciendas familiares que buscan dar un calor agregado a su actividad agrícola.

La ruta del cacao de la provincia del Guayas ha sido un proyecto que ha permitido dar conocer la importancia de este fruto además de esto ha sido aquel empujón que brinda respaldo a la creación de nuevas tendencias y de cierta manera ha permitido descubrir a los productores artesanales pensar en grande y no solo a ellos sino también a su trabajadores quienes encuentran en el cacao su más grande pasión

Consuelo Chiriguaya es la trabajadora estrella de la hacienda “Las Cañas”, hacienda que posee grandes hectáreas de cacao y largos caminos lastrados que permiten tener un mejor acceso y una excelente observación a los turistas de las plantaciones; este lugar forma parte fundamental del agro turismo en el Guayas ya que cuenta con trabajadores que poseen conocimientos relacionados con degustación del cacao y elaboración artesanal del mismo.

Ninfa y Jairo Lara son dos jóvenes emprendedores del cantón Naranjal, su hacienda, “Cacao y Mango” se encuentra ubicada en la Reserva Ecológica Manglares Churute, desde pequeños ellos se encuentran involucrados con el mundo del cacao. Estos dos jóvenes aparte de ser un ejemplo de emprendimiento son una fiel muestra de la formación de guías con conocimiento en la cata del cacao en el Guayas.

Ninfa es estudiante de turismo y está por finalizar su carrera universitaria, ella recibe un promedio de 20 a 30 turistas a la semana, en su mayoría internacionales, muchos de ellos con desconocimiento de la producción del cacao. El padre de Ninfa, conocido como Don Lara, es aquel que pone a tostar la pepa del cacao, para luego molerla y obtener la pasta del cacao, la misma que es degustada por los turistas y posteriormente la que será usada para la elaboración del chocolate en leche que es brindando a los presentes. En esta hacienda el cacao sembrado es en CCN51 donde poseen un pequeño vivero donde realizan las clonaciones y a su vez plantaciones donde se realiza la cata del cacao en baba.



Foto 1

Don Lara – Hacienda “Cacao y Mango”

Hacienda “Camino Verde” está ubicada en el cantón Balao, Vicente Norero es parte de otro gran emprendimiento en la provincia, comenta él que lo importante de degustar un chocolate es que esto cuenten una historia desde el primer momento que se lo prueba y esto viene desde su producción como cacao.

Vicente a pesar de tener mayores conocimientos en agricultura es un excelente catador de cacao nacional CCN51 y cacao de arriba o de fino aroma como se lo conoce, por muchos ha estado a cargo de realizar el reconocimiento organoléptico del cacao en baba que se produce en Camino Verde.

A la altura del kilómetro 2, vía Milagro Babahoyo se encuentra la finca “Vitaliano Sarabia”, este es el nombre del lugar de producción orgánica masiva de clones de cacao en la variedad nacional de un índice alto de productividad, sembrado en parcelas diferenciadas y con un manejo organizado, que se ha convertido en un modelo a seguir.

El propietario es el agricultor Vitaliano Sarabia, quien junto a sus hijos en los recorridos por los senderos comparten información técnica del cacao y el ecosistema del entorno, así también como la producción del chocolate artesanal.

Ellos destacan que sus actividades turísticas giran en torno al cacao y aseguran que es un buen escenario donde los visitantes pueden conocer una típica huerta, un centro de producción de cacao, reconocimiento de granos frescos, procesos de elaboración y degustación de cacao.

Estos sitios cada vez más están trabajando para estrechar aún más los lazos entre la agricultura y el turismo, como anteriormente se había mencionado son los propietarios y familiares de ellos quienes tienen el mayor conocimiento sobre el cacao, siendo ellos quienes se convierten en los principales guías de la ruta del cacao en el Guayas.

2.1 Descripción del programa

La formación en la cata o reconocimiento organoléptico del cacao es un programa no estructurado por algún organismo, fundación u organización más bien fue una idea pensada y puesta en marcha por los mismos agricultores y productores en especial artesanales

La cata del cacao consiste en reconocer por medio de la vista, olfato, tacto y gusto la pepa del cacao en baba, la pasta del cacao y el cacao convertido en chocolate, a esto se le suman otras actividades complementarias que ayudan a que la experiencia sea única .

La prefectura del Guayas siendo el ente que hace 4 años atrás viene promocionando las seis diferentes rutas ha trabajado en actividades que ayuden al desarrollo de las mismas, pero sin poner énfasis en esta actividad, es por tal motivo que no existen datos de referencia cuantitativos dentro de este ente sobre guías con formación en la cata del cacao. Son pocos los guías de turismo que se encuentran relacionados con este tema, se puede decir que los que tienen mayor relación son aquellos que trabajan haciendo guianza en las ciudades y cantones aledaños.

Luis, es un joven que ha venido trabajando en guianza por más de diez años, sin lugar a duda dentro de estos años ha realizado trabajos recorriendo haciendas y haciendo agro turismo, sin embargo él desconoce que se puede llegar tener una formación completa en lo que corresponde al reconocimiento organoléptico del cacao ya que una vez que se llega con los turistas a determinado lugar su función pasa a ser la de un tour acompañante dejando que sean los propietarios quienes expliquen todo sobre la actividad, convirtiéndose en los nuevos guías del grupo.

2.2 Formación de los actores.

Sin duda alguna son los productores quienes poseen el mayor conocimiento relacionado al cacao, por ende ellos son los principales guías con formación en la cata del mismo.

Lo que se busca con este proyecto es realmente estrechar lazos que ayuden a mejorar la actividad del turismo en la ruta, esto se lo logrará con la participación activa de cada uno de los actores que la integran; hasta ahora no ha existido un dilema en el cual los guías sientan que son puestos a un lado al momento de llegar a una hacienda y ser ellos quienes den paso a los conocedores del tema en cacao, quienes expliquen todo lo relacionado a este en especial el de practicar el reconocimiento organoléptico del cacao, sin embargo los guías de turismo desean recibir mayor información y formación para poner valor agregado a su actividad.

La formación para el guía es algo vital así como la información recopilada y la puesta en marcha de sus conocimientos al momento de emprender una nueva actividad y la cata del cacao no se queda atrás, muchos de ellos afirman que sería un elemento importante el conocer más sobre ello y poder aportar con una guía única y rica en información.

La situación es clara en la provincia y en el país hay guías que desconocen de manera parcial o total sobre el tema, y existen productores que conocen del cacao de manera total, de cierta forma es comprensible ya que son ellos quienes hacen de esta fruta su principal fuente de ingresos, entonces quienes dependen de su trabajo sea el mejor es cada uno de los guías involucrados en el ámbito y que buscan dar conocer esta parte importante de la identidad del país, la misma que es muy atractiva especialmente para turistas internacionales.

Una vez más queda claro la importancia de las alianzas estratégicas entre los diferentes actores directos o indirectos del turismo.

La formación de los guías en la cata o reconocimiento organoléptico del cacao en la actualidad no sería posible sin la participación y colaboración de los grandes y pequeños productores, así también el desarrollo de la ruta del cacao y las actividades dentro de ellas sería vacía sin la participación de los guías de turismo quienes se convierten en los principales embajadores y expositores de las riquezas del país.

La participación íntegra e integradora son las que hasta ahora han permitido un avance en el programa que se lleva a cabo y así también la aplicación de nuevas técnicas han permitido disfrutar a los turistas y visitantes de esta actividad, técnicas que son enfocadas en un cien por ciento vivencial, más conocido como el turismo vivencial.

El trabajo en equipo y las alianzas estratégicas entre guías, productores, operadoras, organismos de referencia son y serán elementos indispensables para el desarrollo fortalecido de la ruta del cacao en la provincia del Guayas.

3. Conclusiones y recomendaciones

3.1. Conclusiones

- Para la investigación se realizó visita a los principales lugares donde se lleva a cabo esta actividad, realizando principalmente entrevistas que ayuden a una mejor recopilación de información.

- Muchos de los productores conocen sobre la formación de la cata del cacao pero como iniciativa propia la misma que no ha sido avalada por algún ente en especial.
- Guías de turismo, al igual que los productores de cacao, conocen sobre el programa como iniciativa de ellos o de los productores más no de un ente que los ayude en la formación.
- El reconocimiento organoléptico del cacao hasta ahora es un término no muy conocido, ni difundido.
- La prefectura del Guayas a pesar de difundir noticias sobre el tema en su portal web, revistas, folletos y aun brindando información carece de datos cualitativos y cuantitativos.
- Tanto productores como guías están a la expectativa de las actividades que realicen el uno o el otro para vincularse y poder realizar trabajos en conjuntos.
- Al momento no existe un documento que exponga los datos claves del programa.
- A través de las entrevistas se pudo notar que los guías de turismo está realmente interesados en recibir una formación mucho más técnica con lo que respecta a cacao, ya que ellos aseguran esto produce en ellos confianza y mayor afinidad con su trabajo y con los turistas.
- Productores artesanales de la ruta del cacao son los que más se encuentran vinculados y mayormente proponen un trabajo mejor estructurado junto a los guías de turismo.

3.2. Recomendaciones

- Crear una estrategia planificada para el desarrollo del programa.
- Salir de la informalidad que hasta ahora estado presente en el programa.
- Determinar grupos de formación a los guías de turismo mediante capacitaciones dadas por los productores artesanales e industriales que conforman la ruta del cacao en el provincia del Guayas.
- Implantar metodologías didácticas que promuevan a la formación de la cata del cacao, para obtener de manera determinada el grupo de personas que se involucren más con el programa y ayuden a fortalecer el desarrollo de la ruta.
- La prefectura del Guayas debería ser el principal ente que regule esta actividad ya fue la organización encargada de la creación y puesta en marcha del proyecto “Las Rutas del Guayas”
- Buscar y mejorar las alianzas estratégicas que ayuden al desarrollo del proyecto de manera integral dentro de la provincia.
- Promocionar el programa sobre la formación de la cata del cacao como una de las actividad importantes que permitirá el desarrollo del agro turismo y turismo vivencial en el Ecuador.

Referencias

Turismo Guayas, Ruta del Cacao, Ecuador.

Obtenido el 30 de junio de 2015 desde: <http://www.guayas.gob.ec>

Guayaquil es mi destino, Dirección de turismo y promoción cívica.

Obtenido el 20 de junio de 2015 desde Guía Muy Ilustre Municipalidad de Guayaquil

Ruta del Cacao, video.

Obtenido el 20 de junio de 2015 desde Ecuador desde adentro.

Anexos

Entrevistas a productores de cacao y guías de turismo

- PRODUCTORES

¿Cuál es su principal actividad dentro de la hacienda?

¿Ha tenido usted formación técnica respecto al cacao?

¿Cómo aprendió sobre el cacao?

¿Le gustaría que haya mayor participación e involucramiento de los guías de turismo junto con los productores para establecer mejor un trabajo en equipo con lo que respecta al agroturismo?

¿Conoce usted sobre la formación de los guías de turismo en la cata del cacao a lo largo de la ruta del cacao?

- GUÍAS DE TURISMO

¿Ha realizado recorridos turísticos fuera de la ciudad?

¿Conoce usted sobre la formación de los guías de turismo en la cata del cacao a lo largo de la ruta del cacao?

¿Es importante para usted tener una formación en la cata del cacao para mejorar sus servicios como guía de turismo?

¿Cuál cree usted es la herramienta que ayudará a los guías de turismo a conocer más sobre el cacao?

¿Considera usted óptimo regularizar el programa de la cata del cacao con alguna entidad?