



ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL

Facultad de Ingeniería Marítima y Ciencias del Mar

“Propuesta de Creación del Museo del Cacao
en Guayaquil”

TESIS DE GRADO

Previa la obtención del título de:

LICENCIADO EN TURISMO

Presentada por:

FÁTIMA MONSERRATE RAMOS MENDOZA

GUAYAQUIL – ECUADOR

AÑO 2009

AGRADECIMIENTOS

A Dios, a nuestros padres y hermanos; a nuestros maestros y amigos; a los historiadores guayaquileños quienes aportaron al conocimiento y buen desarrollo del la tesis; a nuestro Director que a pesar de sus ocupaciones estuvo siempre dándonos una mano para continuar; a la ayuda desinteresada de compañeros de LICTUR que animaron a que este proyecto siga adelante visualizándolo con buenos augurios; a ANECACAO su presidente y colaboradores por creer en el emprendimiento juvenil; a Tom, que ha sido testigo de todos los esfuerzos realizados y quien siempre estuvo aportando con sus ideas y su ayuda; a Estudios Aguinaga quien estuvo asesorando con buena voluntad cada paso del proyecto. A la comunidad de los Carmelitas, por sus oraciones y en especial a la etnia montubia de quien fue el motivo principal de este proyecto.

DEDICATORIA

Al Señor de la Divina Misericordia, mis
hijos, Tom, Oswaldo, Religiosos y
Religiosas Carmelitas, al Montubio
Ecuatoriano y a las víctimas del 15 de
Noviembre de 1922.

TRIBUNAL DE GRADUACIÓN

PhD. Marcelo Muñoz

PRESIDENTE DEL TRIBUNAL

MSc. Jerry Landivar

DIRECTOR DE TESIS

MSc Julio Gavilanes

MIEMBRO PRINCIPAL

MSc. Fernando Mayorga

MIEMBRO PRINCIPAL

DECLARACIÓN EXPRESA

“La responsabilidad por los hechos, ideas, y doctrinas expuestos en la tesis, corresponden exclusivamente a sus autores; y, el patrimonio intelectual de la misma, a la ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DEL LITORAL”.

(Reglamento de Graduación de la ESPOL)

FÁTIMA MONSERRATE RAMOS MENDOZA

RESUMEN

Esta Tesis está enfocada en crear un Museo de Cacao en Guayaquil, ya que el fruto es un ícono de la ciudad de Guayaquil, fue el motor de la economía ecuatoriana, desarrollándose así proyectos ambiciosos que aportaran con la modernización del País y se gestaran grandes luchas por la libertad y el bienestar de hombres y mujeres, siendo el cacao uno de los motivos y hasta el medio para financiarlas ya que el producto tenía una gran demanda en mercados internacionales, llegando el Ecuador a convertirse en el primer exportador mundial por su excelente calidad y fino aroma, tomando en cuenta a su personaje y mano de obra principal: El Montubio Ecuatoriano.

En el primer capítulo se encuentran los antecedentes históricos del cacao encierran: Historia del cacao en el mundo, en América y el Ecuador; la Independencia de Guayaquil; el Boom cacaotero; el declive de la producción; la situación actual dentro del País; el origen y el papel del Montubio del litoral en los eventos trascendentales; personajes importantes y obras magnas de la época del auge cacaotero.

En el segundo capítulo se encontrará el marco conceptual de lo que significa un Museo y su relación con el turismo cultural así como la existencia de museos de cacao en

América y los tipos de servicios que ofrecen estos espacios culturales en Guayaquil. Se finaliza con la metodología del proyecto.

En el tercer capítulo se explica una vez más la finalidad del Museo y su aporte con la historia, el turismo y la cultura. Para la creación del Museo se necesitó elaborar un guión museológico y un guión museográfico donde el segundo se llega a materializar mediante las ideas expuestas del primero. Son el pilar fundamental del proyecto.

En el cuarto capítulo se ha realizado un estudio e investigación de Mercado donde se implementó una herramienta muy necesaria como la estadística, que nos permitió conocer más al target y saber si le atraían este tipo de atractivo cultural y si no, la manera de cómo hacer atractivo nuestro producto para que lo visite y finalmente establecer los segmentos y los productos para cada segmento. También realizó un FODA y se analizó el comportamiento de la demanda, la características de la oferta, es decir de la competencia.

En el quinto capítulo fue muy importante también elaborar un plan de Marketing y promoción Turística donde se definieron e idearon estrategias para dar a conocer nuestros productos y servicios utilizando medios masivos y efectivos como la televisión, radio, prensa, internet, BTL, etc. pero con mensajes diseñados a nuestro grupo objetivo principalmente con la finalidad de posicionarlo en la mente de los visitantes como un producto muy atractivo y pionero porque será el primer Museo especializado en la temática de cacao y chocolate.

En el sexto y último capítulo también se ha elaborado un presupuesto de todos los gastos desde la construcción, publicidad, diseño, administración, etc del Museo realizando al mismo tiempo un análisis financiero donde se mida la rentabilidad del proyecto mediante la comercialización del Museo. Los datos son proyecciones y simulaciones debidamente asesoradas por profesionales entendidos en el tema, pero hay que dejar en claro que nuestro proyecto se enfoca en el valor social, turístico y cultural que puede aportar este espacio; más no en el proyecto en sí de construcción, ya que ello quedaría para una tesis de estudiantes de arquitectura.

ÍNDICE GENERAL

| | |
|-------------------------|------|
| RESUMEN..... | VI |
| ÍNDICE GENERAL..... | IX |
| ÍNDICE DE FIGURAS..... | X |
| ÍNDICE DE GRÁFICOS..... | XI |
| ÍNDICE DE CUADROS..... | XIII |
| ÍNDICE DE TABLAS..... | XIV |
| ÍNDICE DE ANEXOS..... | XV |
| INTRODUCCIÓN..... | 1 |

CAPÍTULO 1

| | |
|--|-----|
| 1. ORÍGENES..... | 1 |
| 1.1. Historia del cacao en el mundo..... | 1 |
| 1.1.1. El cacao como símbolo de unión de dos culturas..... | 8 |
| 1.2. El cacao en Ecuador..... | 15 |
| 1.3. Producción de cacao en la antigua Provincia de Guayaquil y su incidencia en la Independencia..... | 20 |
| 1.3.1. División política de la antigua provincia de Guayaquil y el Ecuador colonial..... | |
| 1.3.2. La ciudad y la provincia de Guayaquil siglo XVIII..... | 20 |
| 1.3.3. Inicios de la primera revolución triunfante del Ecuador: el 9 de Octubre de 1820 y el cacao..... | 25 |
| 1.4. Boom cacaotero..... | |
| 1.4.1. Guayaquil en el siglo XVIII..... | 43 |
| 1.4.2. El cacao, motor de la economía guayaquileña..... | 62 |
| | 64 |
| 1.5. El cacao y el Progreso en Ecuador en la República..... | 87 |
| 1.6. El Montubio Ecuatoriano y el cacao..... | |
| 1.6.1 Escenario del mestizaje..... | 103 |
| 1.6.1.1. Las raíces montubias..... | 131 |
| 1.6.2. La entidad montubia..... | 132 |

| | |
|---|------------|
| 1.6.3. El cacao de Guayaquil y su taxonomía..... | 133 |
| 1.6.4. Antiguos modos de cultivo..... | 140 |
| 1.7. El cacao y costumbres..... | 152 |
| 1.8. Crisis de la Escoba de la bruja, de la Segunda guerra mundial y la depresión..... | 155 |
| 1.9. Situación actual..... | 163 |
| | 180 |
| CAPÍTULO 2 | 189 |
| 2. ASPECTOS TURISTICOS..... | |
| 2.1. ¿Qué es un museo?..... | |
| 2.1.1. Tipos de museos..... | 199 |
| 2.2. Turismo cultural..... | 200 |
| 2.3. Museos del cacao en América..... | 203 |
| 2.4. Museos en Guayaquil..... | 206 |
| 2.5. Un Museo de Cacao por primera vez en Guayaquil..... | 210 |
| 2.6. Metodología del proyecto del Museo de Cacao..... | 219 |
| 2.6.1. Métodos de pensar..... | 228 |
| 2.6.2. Métodos de Trabajo..... | 230 |
| 2.6.3. Ubicación y localización del museo..... | 230 |
| 2.6.4. Aspectos Jurídicos..... | 231 |
| | 233 |
| CAPÍTULO 3 | 235 |
| 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO..... | |
| 3.1. Museo del cacao..... | |
| 3.2. Desarrollo del Guión Museológico..... | 236 |
| 3.2.1. Servicios que ofrece el Museo..... | 236 |
| 3.2.2. Productos del Museo..... | 238 |
| 3.2.3. Detalle de exposiciones en cada sala del Museo..... | 243 |
| 3.2.4. Actividades del Museo de Cacao en Guayaquil..... | 248 |
| 3.2.5. Anteproyecto del Guión Museográfico..... | 250 |
| 3.3. Guión Museográfico del Museo del Cacao..... | 254 |
| 3.4. Apertura y horario..... | 259 |
| | 260 |
| | 267 |
| CAPÍTULO 4 | |
| 4. ESTUDIO DE MERCADO..... | |
| 4.1. Investigación de Mercado..... | |
| 4.1.1. Mercado Meta/ Target..... | 268 |
| 4.1.2. Por que la creación de un museo..... | 268 |
| 4.1.3. Análisis F.O.D.A..... | 269 |
| 4.2. Encuestas varias..... | 273 |

| | |
|---|------------|
| 4.3. Comportamiento de la demanda..... | 275 |
| 4.4. Características de la Oferta..... | 277 |
| 4.4.1. Variaciones de la Oferta..... | 294 |
| 4.5. Fijación de precios..... | 296 |
| CAPÍTULO 5 | 297 |
| 5. PLAN DE MARKETING Y PROMOCIÓN TURÍSTICA DEL MUSEO... | 298 |
| 5.1. Creación de la Imagen de la marca..... | |
| 5.1.1. Creación de Concepto Publicitario..... | 299 |
| 5.2. Campaña Publicitaria..... | 299 |
| 5.3. Plan de medios..... | 301 |
| 5.3.1. Plan de Relaciones Públicas..... | 302 |
| 5.4. BTL (Below the line: Publicidad Directa) y Estrategias alternativas..... | 304 |
| | 308 |
| | 316 |
| CAPÍTULO 6 | |
| 6. ESTRUCTURA DE LA ORGANIZACIÓN..... | |
| 6.1. Organigrama..... | |
| 6.2. Manual de funciones..... | 318 |
| 6.3. Aspectos Financieros..... | 318 |
| 6.3.1. Capital..... | 319 |
| 6.3.2. Costo Operacional..... | 321 |
| 6.3.2.1. Costo de Edificación..... | 321 |
| 6.3.2.2. Costo Publicación..... | 322 |
| 6.4. Estado de Situación Inicial..... | 322 |
| 6.5. Rentabilidad..... | 322 |
| 6.6. Análisis Financieros..... | 323 |
| | 323 |
| CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES..... | |
| ANEXOS..... | 326 |
| BIBLIOGRAFÍA..... | 331 |
| | 385 |

ÍNDICE DE FIGURAS

| | Pág. |
|--|-------------|
| Figura 1: Hernán Cortéz con Moctezuma..... | 8 |
| Figura 2: Organigrama de la situación política y administrativa de la Antigua Provincia de Guayaquil..... | 24 |
| Figura 3: Balsa Manteño Huancavilca..... | 135 |
| Figura 4: Preparación del terreno..... | 146 |
| Figura 5: El garabato..... | 146 |
| Figura 6: Machete, rabones, puñal y piedra de afilar..... | 148 |
| Figura 7: Mapa de la Antigua Provincia de Guayaquil, cuyos límites se mantuvieron hasta después de la Independencia..... | 150 |
| Figura 8: Acción de abrir la mazorca..... | 157 |
| Figura 9: Hombres tumbando cacao..... | 162 |
| Figura 10: Museo del Chocolate en Ciudad de México..... | 212 |
| Figura 11: Ubicación y Localización del Museo..... | 234 |
| Figura 10: Análisis FODA..... | 275 |
| Figura 12: Logotipo del Museo del Cacao..... | 300 |
| Figura 13: Organigrama del Personal..... | 319 |

ÍNDICE DE GRÁFICOS

| | Pág. |
|---|-------------|
| Gráfico 1: Datos Personales..... | 278 |
| Gráfico 2: Lugar de residencia en Guayaquil..... | 279 |
| Gráfico 3: Edad..... | 279 |
| Gráfico 4: Nivel de instrucción más alto alcanzado..... | 280 |
| Gráfico 5: Principal ocupación..... | 281 |
| Gráfico 6: ¿Alguna vez ha asistido a un museo?..... | 282 |
| Gráfico 7: Museo que ha visitado últimamente..... | 282 |
| Gráfico 8: ¿Con qué frecuencia visita museos?..... | 283 |
| Gráfico 9: Motivo de visita..... | 284 |
| Gráfico 10: Quiénes generalmente lo acompañan..... | 285 |
| Gráfico 11: El cacao en la historia de Guayaquil y el Ecuador fue..... | 286 |
| Gráfico 12: Por qué..... | 286 |
| Gráfico 13: ¿Por qué fue muy importante?..... | 287 |
| Gráfico 14: ¿Por qué fue Importante?..... | 288 |
| Gráfico 15: Conoce museos especializados en..... | 289 |
| Gráfico 16: ¿Le gustaría que exista un Museo de algún producto comestible en el Ecuador?..... | 290 |
| Gráfico 17: De qué producto..... | 290 |
| Gráfico 18: ¿Si tuviera la oportunidad de crear un Museo del cacao, usted asistiría?..... | 291 |
| Gráfico 19: ¿Conoce usted acerca de cómo se cultiva el cacao?..... | 292 |

| | |
|--|-----|
| Gráfico 20: ¿Sabe usted que del cacao nace el chocolate?..... | 292 |
| Gráfico 21: ¿Qué le gustaría ver en el museo del cacao?..... | 293 |
| Gráfico 22: ¿Cuánto está dispuesto a pagar por ingresar al museo del cacao?... | 294 |

ÍNDICE DE CUADROS

| | Pág. |
|---|-------------|
| Cuadro I: Producción del cacao en Guayaquil, por Partidos (1729 – 1787) | 92 |
| Cuadro II: Expansión del cultivo de cacao en Guayaquil, por Partidos (1780 – 1787). Partido de Babahoyo | 93 |
| Cuadro II: Expansión del cultivo de cacao en Guayaquil, por Partidos (1780 – 1787). Partido de Baba | 94 |
| Cuadro III : Exportaciones de cacao por cargas y valor en pesos. Período: 1700 a 1820..... | 101 |
| Cuadro IV: Crecimiento de la Producción de Cacao en Ecuador 1729 – 1820..... | 111 |
| Cuadro V: Exportación de cacao ecuatoriano (Cargas)..... | 112 |
| Cuadro VI: Principales productores de cacao en Ecuador (1830 – 1840)..... | 118 |
| Cuadro VII: Relación de naves ecuatorianas con total de naves que transportaron el cacao desde Guayaquil..... | 119 |
| Cuadro VIII: Exportaciones del Ecuador por país..... | 121 |
| Cuadro IX: Producción del cacao en el Ecuador (1840-1870)..... | 124 |

ÍNDICE DE TABLAS

| | Pág. |
|---|-------------|
| Tabla 1: Expansión del cultivo y aporte económico del primer siglo de la República (1821-1920)..... | 104 |
| Tabla 2: Producción de cacao y las zonas cacaoteras en el Ecuador..... | 123 |
| Tabla 3: Producción de cacao en el siglo XX..... | 190 |
| Tabla 4: Ecuador: Participación de la producción de cacao en el PIB total y PIB agrícola Período (1999 – 2004)..... | 191 |
| Tabla 5: Ecuador: Participación de la Producción de cacao en el PIB Total y Agrícola Período (2000-2005)..... | 192 |
| Tabla 6: Guión Museográfico del Museo del Cacao..... | 264 |
| Tabla 7 : Apertura y horario del Museo..... | 267 |
| Tabla 8 : Segmentos y productos para cada uno de los visitantes..... | 271 |
| Tabla 9: Fijación de precios..... | 298 |
| Tabla 10 : Cronograma de actividades del Plan de Relaciones Públicas..... | 315 |

ÍNDICE DE ANEXOS

| | Pág. |
|--|-------------|
| Anexo 1: Cronología de eventos económicos y financieros del Ecuador (1885-1914)..... | 331 |
| Anexo 2: Costo de Edificación, Infraestructura y Equipamiento..... | 333 |
| Anexo 3: Costos de Promoción y publicidad..... | 334 |
| Anexo 4: Inversión y Financiamiento..... | 335 |
| Anexo 5: Gastos Administrativos..... | 336 |
| Anexo 6: Presupuesto para TV..... | 340 |
| Anexo 7: Estado de Situación Inicial..... | 341 |
| Anexo 8: Flujo de Caja..... | 342 |
| Anexo 9: Punto de equilibrio..... | 345 |
| Anexo 10: Leyenda: El Pirata, La Aborigen Y El Cacao..... | 346 |
| Anexo 11: Entrevista realizada al Historiador José Gómez Iturralde..... | 352 |
| Anexo 12: Entrevista realizada al Arq. Melvin Hoyos..... | 356 |
| Anexo 13: Entrevista realizada al Arq. Parsival Castro Pita..... | 366 |
| Anexo 14: Entrevista realizada al Ing. Askley Delgado..... | 370 |
| Anexo 15: Encuesta piloto para el estudio de Mercado..... | 372 |
| Anexo 16: Diseño del Museo..... | 380 |
| Anexo 17: Fotografías de la Hacienda Rosa Herminia..... | 384 |

INTRODUCCIÓN

“Quiero complacerme en el género humano, llegando hasta él de diversas maneras; para que pueda comprender su génesis, universalizándolo en un solo compartir, gusto y sentimiento”. F. R. M.

El cacao, del cual muchos viajeros y cronistas llegaron a decir que este fruto con Guayaquil eran sinónimos por su fama en cuanto a los beneficios económicos debido a su gran producción y comercialización; un elemento muy apetecido por los reyes y conglomerados de todo el mundo por sus cualidades vigorizantes, gastronómicas, afrodisíacas, etc.; el detonante de grandes acontecimientos históricos de Guayaquil y de la vida del Ecuador; el perfume que se esparcía y percibía a lo largo de la calle Panamá junto con los cacahueros del Cerro Santa Ana que danzaban hipnotizados con el olor de su doncella, como lo dijera Víctor Gonzáles, *“con su aroma de piel de mujer enamorada”*; la pepa la cual en la remota imaginación de los alquimistas se convirtiera en oro, siendo el lugar donde se producía, el sueño americano de gente común de aquella época, el pretexto para unir e integrar a las regiones del Ecuador mediante la materialización del ferrocarril; el regalo de Dios para la creación de congéneres con propias manifestaciones sociales y culturales que no existían sino hasta que se propagó el cultivo de este manjar y llegó a convertirse en una fiebre y un boom económico que deleitaría el paladar y produjera el bienestar de ricos y pobres del País.

Las palabras cacao y chocolate se derivan del idioma Maya y Azteca. Estas tribus usaban CACAHUATAL para describir la primera y XOCOATL para identificar la segunda. El chocolate en el idioma Azteca/Maya está formado de XOCO, que quiere decir “caliente” y de ATL que significa “bebida” o “agua”.

Se conoce hasta ahora que el árbol del cacao, cuyo nombre científico es *Theobroma cacao*, es originario del Nuevo Mundo. Estudiosos y expertos de la botánica han concluido que el cacao es originario de la América española, sosteniendo que el cacao nació hace 3000 o 4000 años en Sudamérica en el área de la amazonía y el Orinoco, pero las primeras evidencias arqueológicas indican que quienes dieron la importancia y el uso al fruto, fueron las antiguas civilizaciones centroamericanas como los Aztecas, Toltecas y Mayas, en las ruinas de los templos y poblados de éstos últimos, en el siglo séptimo A.C. en la zona que actualmente es Guatemala, quienes al migrar a la Península de Yucatán, llevaron consigo semillas y sembraron las primeras plantaciones de cacao. También se cree que por efecto natural, los pájaros, monos y ardillas permitieron la propagación de las semillas a lo largo de Centroamérica.

El cacao considerado por las culturas centroamericanas como *el fruto de los dioses*; fue de tan alta estima que se realizaban sacrificios en nombre de éste, con animales que tuvieran la piel del color del fruto.

La importancia fue principalmente mítica, gastronómica y monetaria. Moctezuma II, Rey Azteca, ofreció la bebida a Hernán Cortéz en 1519 y éste a su vez lo llevó a España y lo dio a probar al emperador Carlos V quien lo mezcló con azúcar y poco después se convirtió en la bebida preferida y exclusiva de la realeza española. España mientras ocultaría su secreto por acerca de 100 años.

Durante las primeras épocas del siglo XVI fueron los monjes enclaustrados españoles quienes asumieron la tarea de preparar el chocolate, caracterizándose por usar sus cocinas como laboratorios para hacer nuevas recetas de comidas.

Para fines del siglo XVI, España recibía en forma regular, embarques de cacao en grano de sus plantaciones cacaoteras mexicanas.

España se preocupó de guardar en secreto, la receta del chocolate, y durante muchos años, cuando los piratas, corsarios y filibusteros asaltaban los galeones españoles que regresaban a España, llenos de productos del Nuevo Mundo, arrojaban los cargamentos de cacao al mar, por desconocer el valor que tenían.

España no pudo mantener escondida la fórmula por ser, en aquellos años, el país que impulso las modas, gustos y costumbres en Europa. Una de las recetas más antiguas para hacer una torta de chocolate fue proporcionada por el médico Bartolomé Maratón. Además los turistas que llegaron a las distintas ciudades españolas, conocieron la deliciosa bebida y se preocuparon de propagar la noticia en todo el continente europeo.

Mientras tanto en México, los españoles que se establecieron en las diversas ciudades mexicanas, incorporaron en su dieta el uso del chocolate y como lo dijo el viajero Tomas Cage, “*todos los ricos y pobres disfrutan el tomar el chocolate sin azúcar u otro ingrediente*”. El chocolate se estaba democratizando.

El segundo matrimonio de la realeza Española y Francesa, en 1659, entre *Luis XVI* y *María Teresa*, inculcaría la chocolamania en Francia y solidificaría el consumo de la bebida. Para 1660, los franceses aspiraron tener su propia fuente de abastecimiento, comenzaron a sembrar el cacao en la isla caribeña Martinica.

En cuanto a Holanda, a pesar de haber sido un país con una gran flota naviera, la cual navegó al nuevo mundo desde 1621 y comercializó con países como Venezuela, es solamente a partir de 1650, que se despertó un interés en los holandeses por consumir el chocolate y tomaría hasta 1690 para lograr su popularización.

Por los excesivos impuestos a las importaciones de cacao, tomaría algunas centurias, concretamente hasta el siglo XIX, antes de que el chocolate se consuma masivamente en Europa.

Al iniciar la tesis no se supo exactamente si el cacao era originario de Ecuador o si de alguna forma por la presencia de los colonos españoles, éstos fueron los que introdujeron el fruto a estas tierras, pero conforme a las entrevistas y consultas bibliográficas se pudo corroborar que el cacao es *originario de la amazonía ecuatoriana*.

El interés de cultivar cacao en la antigua provincia de Guayaquil fue por dos motivos: por una parte la aparición en 1576 en Lima de la sede China requirió de los comerciantes tener un producto de venta masiva que equilibre la balanza comercial del Virreinato del Perú. Por otro lado; en 1587 *el pirata Cavendish* había quemado 100.000 cargas de sacos de cacao que se encontraban embodegadas en Acapulco y dejado desabastecido el mercado. Estos factores, sumados a una pobre cosecha de cacao en Soconusco, provocaron un auge de los pequeños cultivos de Guayaquil, para suplir al mercado consumidor de cacao, aunque sea marginalmente, el déficit ocasionado.

Una vez que Guayaquil entro en el comercio del cacao empezó a generar significativas divisas generando empleo, recursos para obras públicas; se empezó a relacionarse comercialmente con países del viejo mundo trayendo los avances, la modernidad, las ideas, las modas, ciertas costumbres que llegaban primero a la ciudad de Guayaquil por ser la oficial, principal entrada y centro de distribución de todos los productos para la Audiencia de Quito y sus dependencias.

En el capitulo uno también analizamos la situación política y administrativa del antiguo Ecuador en torno la comercialización del cacao donde la mayoría de veces dependíamos del Virreinato de Lima que del Nueva Granada por factores militares y que siendo la antigua Provincia de Guayaquil un sector estratégico para el desarrollo de aquellos Virreinos, se llegó a convertir en la manzana de la discordia.

Es importante recalcar que cuando se habla de la antigua provincia de Guayaquil, se refiere a que ésta estaba constituida por todas las provincias de la costa en la actualidad, excepto Esmeraldas.

En cuanto a la Independencia de Guayaquil a la cual está ligado el cacao como uno de los motivos principales, se debió a los altos impuestos y las trabas que la corona española le imponía a los comerciantes guayaquileños; siendo José Joaquín de Olmedo quien en las Cortes de Cádiz representara y solicitara allí dos peticiones fundamentales: la abolición de las mitas y la libertad de comercio del cacao, petición muy atrevida en esa época que obviamente no fue escuchada.

El cacao guayaquileño estaba castigado con un recargo aduanero del 100%; mientras que el de Caracas y Soconusco quedaba casi liberado. Esta disposición del Virrey de México tenía postrada a la Provincia de Guayaquil.

Al ver los Guayaquileños que los impuestos no eran correctamente destinados a obras en la provincia, sumando otros factores como de no poder ejercer cargos públicos por ser criollos, etc. se levantaron proclamando su libertad el 9 de octubre de 1820 y posteriormente con el dinero de cacao se financió la independencia de Quito, Cuenca y Perú.

Tras la independencia, el cacao guayaquileño mantendrá absoluta primacía en la economía ecuatoriana durante más de un siglo, cediendo luego el primer puesto al banano, y, en los últimos años, al petróleo.

El cacao también sufrió variaciones en los precios antes, durante y después de la colonia debido a las crisis políticas, las pestes, enfermedades y la crisis económica en Europa.

Entrando al boom cacaotero, es a fines del siglo XVIII e inicios del siglo XIX, Ecuador experimentó el primer gran auge del cacao, como consecuencia de la revolución tecnológica y de productos que se inició en Europa y, por, el nacimiento de los latifundios en el Ecuador que, permitieron aumentar los cultivos de cacao. Finalmente en ese período, el cacao comenzó a comercializarse en Estados Unidos, país que con los años se convertirá en el principal importador de cacao del mundo.

La revolución industrial aportó en el área del cacao, el invento de maquinarias capaces de limpiar, tostar, moler, prensar y refinar el cacao, en forma diferente a la que se había procesado. Desde que el cacao llegó a España y durante más de 300 años, los europeos habían utilizado el mismo proceso de transformación usado por los aztecas. El uso del vapor y de los equipos mecánicos, permitió que se obtenga del cacao en grano, diferentes productos de chocolate, en estados líquidos y sólidos.

Efectivamente, la prosperidad guayaquileña se basó en la explotación de su potencial agrícola y de manera casi exclusiva en el incremento de la producción y explotación de cacao. Pero ello sólo fue posible gracias, por una parte, a las reformas borbónicas, y por la otra, gracias al aumento de la demanda derivado de la recuperación demográfica y económica tanto de México como de la propia España de toda Europa Occidental, principales consumidores del cacao del mundo.

Son tres, por tanto, los factores que influirán en el auge económico de Guayaquil basado en el cacao:

- La ampliación de mercados
- La libertad de comercio y
- La política oficial proteccionista manifestada en la reducción de impuestos.

La confluencia de estos factores significaba una gran oportunidad que, evidentemente, los guayaquileños no desaprovecharon, y si en pocos años lograron que su provincia fuera una de las principales zonas productoras y exportadoras de cacao, en menos de un siglo lograrán que sea la más importante del mundo y, desde luego, hasta la Primera Guerra mundial el único artículo de exportación importante en la República del Ecuador será el cacao producido en su mayor parte en los territorios que integran la Gobernación de Guayaquil.

Y ya se menciona que en la región Costa, el cacao, en 1890, constituye el 70% de las exportaciones. Así, en 1904, Ecuador es el primer productor mundial de cacao, naciendo una burguesía que vivía en Francia, existiendo una estrecha relación comercial con el País del viejo continente, siendo los guayaquileños invadidos por las costumbres y modas francesas e hijos de las ideas de la Revolución Francesa lo que diera paso a lo que fue la Independencia de Guayaquil que mencionamos anteriormente.

Entre los apellidos y familias destacadas por ser propietarios, productores y comercializadores del cacao se encuentran la Familia Mendoza, Icaza, Seminario, Aspiazu, Luzárraga, Gastelú, Pólit, Zuloaga, Puga, Coronel, parientes de Vicente Rocafuere y García Moreno, etc. Quienes contaban con cientos de miles de árboles en sus propiedades. Entre los países con quienes se comercializaba principalmente el “*El fruto de los dioses*” eran Francia, Bélgica, Inglaterra, Alemania, España y Estados Unidos.

Entre las obras magnas del cacao se encuentra el ferrocarril Guayaquil- Quito en colaboración de los ingenieros y hermanos Harman; La Sociedad Filantrópica de Guayaquil; Llega el alumbrado de gas implementado por el Gobierno de Vicente Rocafuerte ; Malecón Simón Bolívar ; El teatro Sucre de Quito; Llegada del primer Buque a vapor en 1842; Obras de García Moreno, precursor del proyecto del ferrocarril; Financiamiento de la Revolución Marcista y Liberal; construcción de escuelas, hospitales, carreras, etc. en todo el Ecuador y demás avances tecnológicos que diera a conocer a Guayaquil a nivel internacional. Sin embargo hay que señalar que después de la Independencia el Ecuador continuó siendo un Estado débil y vulnerable y su economía dependiente se mantuvo como satélite de la peruana. El ecuatoriano, mantuvo erróneamente la política del *mono-cultivo*, sembrando casi exclusivamente el cacao y al hacerlo, aumentó su dependencia a un solo producto.

Los otros rubros de actividad económica, como la exportación de madera y tabaco, o la construcción de barcos, se encontraron en franca decadencia.

Y por este motivo también en el inicial capítulo se mostrará que debido a esta dependencia se generó una gran crisis económica que simultáneamente causaría otras de tipo social entrando el país en una depresión y caos. La bonanza del cacao no fue para siempre; después de un periodo de abundancia y opulencia se entró a una época de baja de los precios del cacao generando una gran crisis social y económica. Entre los factores principales del declive de la producción está el de la aparición en 1915 y 1916 respectivamente de la plaga “*monilla*” y “*escoba de bruja*”; la aparición de nuevos países productores de cacao en África; la II Guerra Mundial y la depresión, todo esto llevo al Ecuador a una atmósfera de inestabilidad financiera, teniendo como consecuencia la huelga de los trabajadores el 15 de Noviembre de 1922 y el éxodo del Montubio a las ciudades. Eventos que serviría de inspiración a los escritores guayaquileños Joaquín Gallegos Lara para escribir su novela “*Las cruces sobre el agua*”; Alfredo Pareja Diezcanseco “*La Baldomera*”.

Es necesario recordar que también una de las motivaciones del proyecto es dar un espacio principalmente a la cultura montubia a quien le debemos su esfuerzo y trabajo en las plantaciones de cacao, banano, café y productos comestibles; además quien fuera partícipe directo de las revoluciones que ayudaron al Ecuador a modernizarse y a progresar, destacando también sus propias expresiones y manifestaciones culturales en su lenguaje, gastronomía, danza, quehaceres cotidianos y todo aquello que lo caracteriza como una etnia que sigue viva y que lucha por evitar su desaparición teniendo un rol protagónico muy importante en la historia del País.

Hemos querido dar énfasis y finalizar este capítulo con la situación actual del fruto porque no se quiso quedar en un escenario pesimista de lo que fue el Ecuador de antaño y sus modernos adelantos, sino también dar una proyección y mostrar un escenario optimista para que la producción del cacao se siga manteniendo y continúe en subida tomando en cuenta los errores del pasado de crear la dependencia a un solo producto donde Instituciones como ANECACAO (Asociación Nacional del exportadores de cacao) trabajan conjuntamente con el campesinos, minoristas y mayoristas exportadores para representarlo ante organismos gubernamentales y para atender los requerimientos de sus asociados en las gestiones de la comercialización interna y externa de cacao.

Según las palabras de Presidente de ANECACAO, el señor Askley Delgado, el cacao fue proclamado producto símbolo de la producción y se está trabajando para que Guayaquil sea reconocida como La Capital Mundial del Cacao por el gran aporte que ha hecho al comercio mundial de la pepa. Ecuador es el primer exportador de cacao fino de aroma a nivel mundial y aproximadamente un 75% de la producción exportable de cacao ecuatoriano, se la utiliza para la producción de chocolates finos y de aroma.

Ecuador produce y exporta cacao en grano de las siguientes variedades: Nacional y Ecuador-Plantation. Y en el ranking mundial de exportación según el Sr. Delgado, Ecuador ocupa el séptimo lugar siendo el primero, Costa de Marfil.

En la actualidad estamos viviendo otro boom del cacao, pues hay una significativa demanda de este producto a nivel mundial por las propiedades curativas y dietéticas que los científicos le acuñen al cacao

El nombre del proyecto de tesis es “ *Propuesta de Creación de un Museo de Cacao en Guayaquil*” que nació por la necesidad de contar con un espacio cultural de un producto comestible que tuviera gran relevancia en la historia del Ecuador en cuanto a factores culturales, sociales, ideológicas y económicas que aportaron al progreso y desarrollo del país, como es el cacao, que generalmente recuerdan nuestros abuelos, padres y maestros, quienes hablan de hazañas y acontecimientos que surgieron en torno al escenario de protestas por la libertad y mejoras en la calidad de vida de los ecuatorianos, en el cual el cacao fue la fuente de financiamiento para algunas independencias y revoluciones, siendo además el recurso para que presidentes como Vicente Rocafuerte, José María Urbina, García Moreno y Eloy Alfaro llevaran a cabo magnos proyectos en cuanto a la educación, modernización del País y obras públicas. Las motivaciones y razones para la creación de por primera vez un museo de cacao en Ecuador, son muchísimas y se las podrá corroborar mediante la lectura del primer capítulo que correspondería al guión museológico del proyecto.

El proyecto se llevará a cabo en la Ciudad de Guayaquil, Provincia del Guayas, en la zona centro de la misma, en los sectores de la zona rosa o Malecón 2000, que son zonas regeneradas y representan grandes atractivos turísticos.

Conforme a la investigación realizada y el problema que antecede al proyecto, se cuestionó lo siguiente:

¿Los guayaquileños saben que el cacao fue muy importante para el progreso del Guayaquil y el Ecuador?; y a partir de esta pregunta principal surgieron las siguientes interrogantes: ¿Es estratégico la creación de un Museo del Cacao en Guayaquil por ser un producto símbolo del Ecuador?, ¿Existe algún museo especializado en cacao en otras partes del Mundo?, ¿Será nuestro Museo uno de los más visitados de la ciudad? Estas preguntas se fueron contestando mediante las investigaciones y entrevistas a personalidades competentes en el tema y también consultando a la población guayaquileña sobre su conocimiento acerca de la verdadera relevancia del fruto.

Esta investigación es longitudinal, pues se abarca la historia del cacao desde la época precolombina siglo XVI ya que Guayaquil fue uno de los puertos principales y más conocidos de la mar del sur y ha sido el centro donde se comercializó el cacao a distintos lugares tanto dentro del continente como fuera de el, sumando los acontecimientos que ocurrieron en todas las etapas históricas que dieron lugar a que el cacao ocupe un protagonismo muy importante siendo un eje transversal en los más trascendentales eventos de nuestra historia.

Como objetivo general se plantea:

Crear un nuevo espacio cultural y turístico con la finalidad de dar a conocer la importancia que tuvo la época cacaotera en el impacto económico, social, cultural y político de Guayaquil y del Ecuador; mediante la investigación de los acontecimientos históricos que marcaron el auge de la producción del cacao, aportando así al conocimiento de la comunidad, de modo que se convierta en uno de los atractivos turísticos más visitados, que combine historia, cultura y entretenimiento.

Y los objetivos específicos son:

- Reconocer la importancia que tuvo el boom cacaotero en el Ecuador.
- Proponer una nueva forma de turismo cultural y de Recreación
- Desarrollar un espacio para divulgación e información sobre el cacao, resaltando su valoración cultural e histórica
- Promocionar una alternativa original dentro de un entorno cultural que transporte al visitante a la época del apogeo del cacao en el Guayaquil colonial y republicano, permitiendo así, la interacción entre los visitantes y las representaciones culturales.

Junto con el cacao se han desarrollado diversas tradiciones tangibles e intangibles que por la influencia e intercambio comercial con países a los cuales se exportaba el fruto, la vida de los habitantes de la antigua provincia de Guayaquil se vieron invadidos por modas y costumbres especialmente francesas viéndose reflejado en la arquitectura de las casas tanto interior como exteriormente; en la forma de caminar, de vestir, de entretenerse, incluso hasta de hablar.

Es así como por medio de este ícono y sinónimo de Guayaquil queremos aportar con el conocimiento, cultura y entretenimiento de los visitantes, donde haya una apreciación y apropiación por nuestra historia y los importantes acontecimientos del Ecuador en torno al cacao, que ubican a Guayaquil como una ciudad progresista, fuente de mano de obra y ejemplo para otras ciudades.

La hipótesis planteada es: “La creación del museo del Cacao en Guayaquil, atraerá y motivará la demanda potencial de visitantes; de manera que se proyecte como uno de los atractivos culturales más visitados de la ciudad”

CAPÍTULO 1

1. ORÍGENES

1.1. HISTORIA DEL CACAO EN EL MUNDO

a) EL FRUTO DE LOS DIOSES

El cacao tiene origen mitológico mezclado con ingredientes religiosos. Durante muchos siglos fue considerado como fruto divino; reyes y emperadores los hicieron suyos antes de compartirlo con los demás. En la actualidad continúa siendo un producto exótico y placentero.

Pese a no ser un alimento básico de la dieta moderna, es sin embargo, universalmente admitido en toda buena cocina, componente gastronómico indiscutible y plato predilecto de cafeterías y restaurantes. Sobre el se han tejido muchas leyendas. Una de ellas, la más conocida le atribuye al fruto, grandes poderes afrodisíacos.

Moctezuma, El gran Rey Azteca, lo ingería en grandes cantidades. Cuentan que la condesa de Barry lo daba a sus amantes. Napoleón lo ingería para obtener vigor y Casanova, lo servía como champagne a sus mujeres para inducirlas al romance.

Tan temprano como 1648, un viajero inglés, Thomas Cage, en una de las primeras obras del chocolate, comentó que durante 12 años el tomar cinco tazas diarias, le permitió disfrutar de una excelente salud. Recientemente el Doctor Atkin en su obra “La Revolución Dietética” menciona que el cacao segrega la “Feniletlanina” una amina biógena que se forma en la digestión de la fenilalanina, un ácido amino del chocolate, que produce una sensación similar al éxtasis sexual.

Entre mito, la leyenda y verdad histórica, se llega a concluir que el cacao es originario de la América española, pues, antes de 1500, el fruto no se conocía ni en Europa ni en Asia.

Expertos botánicos sostienen que el cacao nació hace 3000 o 4000 años en el área de la amazonía y el Orinoco; curiosamente el cacao en escala comercial se plantó en Venezuela y en Ecuador por el siglo XVII y en Brasil, tan tarde como en 1750, aunque, los arqueólogos opinan que el cacao data del siglo séptimo A.C.

Por haberse encontrado evidencias en las excavaciones en las ruinas de los templos y poblados de los Mayas, en la zona que actualmente se conoce como Guatemala, quienes al migrar a la Península de Yucatán, llegaron consigo semillas y sembraron las primeras plantaciones de cacao.

También se cree que los pájaros y los monos permitieron a propagación de las semillas a lo largo de Centroamérica **(1) Arosemena, Guillermo: Ref. (1); p. 15-16).**

Llama la atención que siendo el cacao de la Amazonía, los Incas no lo hayan cultivado comercialmente.

El arqueólogo John N. Cooper nos dice que *“según nuestros anales históricos, no fue usado en ninguna parte de Sudamérica, al sur de Panamá antes de la llegada de los Europeos y ninguna semilla, mazorca o representación del cacao ha sido hallado en sitios arqueológicos del Perú”* **(COOPER en AROSEMENA, Guillermo, 1991:16).**

Olaf Holm, agrega que *“La costa peruana no tiene las condiciones ecológicas para el cultivo del cacao. Ninguna de las crónicas tempranas del siglo XVI, hace mención del cacao en las culturas de la costa peruana y tampoco los Incas en la Sierra. Los Incas habían conquistado los grupos culturales de la Costa peruana hacia fines del siglo XV, pero en cambio, no conquistaron la región Amazónica, porque básicamente los Incas fueron serranos y no se acomodaron al trópico, o a las culturas de la selva húmeda del trópico”* **(HOLM, Olaf en AROSEMENA, Guillermo, 1991:16).**

b) TOLTECAS, AZTECAS Y MAYAS

El primer europeo en descubrir los granos de cacao fue Cristóbal Colón, durante su cuarto viaje a nuestro continente, al llegar a lo que es hoy en día Nicaragua.

Estos granos eran usados por los nativos como moneda, además de ser empleados para preparar una deliciosa bebida.

La domesticación, cultivo y consumo del cacao fueron realizados por los indígenas Toltecas, Aztecas y Mayas más de un milenio antes del descubrimiento de América.

Un tiempo después, al establecerse el proceso de colonización de los españoles en América Central y América del Sur, los primeros granos de cacao son llevados a Europa. **(1)**

Según los estudios e investigaciones del Arq. Melvin Hoyos coinciden también que el cacao al igual que la piña es un fruto originario de América y lo ratifica diciendo:

“De acuerdo con los últimos datos, este es un fruto americano, continental, que está en diferentes nichos geográficos del continente americano. Donde se empieza a encontrarse un sinnúmero de utilidades es en México; pero es interesante saber de que hay dos cosas que se piensan que son totalmente endémicas y originarias de América, que son la piña y el cacao, sin embargo, cuando comenzaron hacerse las excavaciones en Pompeya y el Culano, hay un fresco en una de las casas señoriales de Pompeya, en donde se ven mazorcas de cacao” (HOYOS, 2007).

También menciona que mucho antes que Cristóbal Colón llegara a América, los aborígenes mexicanos tuvieron que haber tenido contactos con grupos como los fenicios: “Son cosas interesantes, curiosas y dignas de ser nombradas. Aquí hay una de dos: o en algún momento de la historia europea si se produjo y se sacó cacao en algún lugar de Europa o dos, los viajes a América eran más frecuentes de lo que nadie se puede haber imaginado, mucho antes que Cristóbal Colón y los vikingos en el año 900 dC. Ya habían algún tipo de contactos, básicamente debe haber sido con los fenicios; hay una pirámide Maya, donde se ve un barco fenicio tallado en las piedras, porque de lo contrario no tiene mayor sentido el hecho de que esté pintado en ese fresco, piñas y mazorcas de cacao” (HOYOS, 2007).

Concluye además de que a raíz de las investigaciones, el fruto es americano y fue en México donde se le dio mayor y variada utilización:

*“Ahora si es como supongo yo, nos darían la razón, de que es un fruto endémico, americano, pero también podría darse la explicación de que no, de que en algún momento de la historia europea o asiática también podría haberse producido por allá, **pero hasta el momento y a la luz de las investigaciones actuales**, es indudablemente un fruto americano, y en donde más se le sacó partido, fue obviamente en México porque siendo de allí, era donde más se le encontró las distintas funciones” (HOYOS, 2007).*

En todo caso, donde se encuentra la mayor cantidad de vestigios de la actividad cacaotera es en territorio Mexicano, que se identifica con la civilización Tolteca – Actual territorio de Nicaragua – alrededor del 1100 A.C. Y en los Aztecas, quienes fueron sus sucesores **(2) Arosemena, Guillermo: Ref. (1); p. 17).**

El cacao es originario de América especialmente de las riberas amazónicas de América del Sur, según botánicos y científicos provenientes de Venezuela en el Orinoco; otros, de Guatemala y de allí se expandió al territorio Mexicano; a esto también se le suma la inercia natural de la propagación de las semillas por parte de animales. Más adelante, se encontrará otra teoría que menciona de que el cacao es endémico del Ecuador. Para continuar con este trabajo, también es necesario saber de dónde proviene la etimología de las palabras cacao y chocolate las cuales detallaremos a continuación:

c) ORÍGENES DE LA PALABRA CACAO Y CHOCOLATE

Las palabras cacao y chocolate se derivan del idioma Maya y Azteca. Estas tribus usaban **CACAHUATAL** para describir la primera y **XOCOATL** para identificar la segunda.

El chocolate en el idioma Azteca/Maya está formado de XOCO, que quiere decir “caliente” – aunque preferentemente se servía frío – y de ATL que significa “bebida” o “agua”. También se conoce que la pronunciación de la palabra XOCO se asemeja al ruido que hacía la fricción del “molinete” con la granilla. Siendo el cacao un producto tan importante para la vida de los indios, tuvo sus dioses.

Los Mayas rindieron tributo al Dios comercial EK CHUAH, a quien todos los meses de mayo, los que tenían huertas de cacao, le hacían una ceremonia, para asegurarse una buena cosecha. Según la mitología Azteca la bebida había sido entregada al hombre por el Dios QUETZALCOATL, quien nació de un Dios y una Virgen mortal que llegó a la tierra para asumir la función de un sumo sacerdote y transmitir al hombre, todos sus conocimientos y sabiduría.

El le enseñó a los aztecas a trabajar las artes (pintura y orfebrería) y les proporcionó el calendario. Con el tiempo, el Dios bondadoso se había envejecido y se hacía necesario traer del cielo la semilla del cacao y enseñar al hombre cómo sembrarlo y cultivarlo.

d) IMPORTANCIA MÍTICA, GASTRONÓMICA Y MONETARIA DEL CACAO

Los indios americanos tuvieron en muy elevado concepto al cacao. Sacrificaron animales que tenían el color de la pepa del cacao. Los sacerdotes después de quemar el incienso frente a los altares de sus dioses, regalaban una hoja de cacao a cada participante.

Los Toltecas se abstendían de tener relaciones sexuales durante tres semanas antes de que brote la planta de sus semillas, en señal de sacrificio a Quetzalcoatl y algunas tribus mexicanas, como los ITZA, que se caracterizaron por ser más primitivos, sacrificaban a sus prisioneros haciéndoles beber chocolate para que sus corazones, que eran extirpados, puedan convertirse en mazorcas de cacao. Los indios guerreros, antes de cada batalla, tomaban grandes cantidades de chocolate, que les proporcionaban valor y fortaleza. Práctica que algunas centurias más tarde, los soldados “americanos” mantuvieron también en la Segunda Guerra Mundial, por medio de la barrita “Hershey”. En carta del *Rey Carlos V*, Cortés le escribe que *“la bebida divina hace a uno resistente y elimina la fatiga. “Una copa de la bebida preciosa permite al hombre caminar todo un día sin necesidad de comer”*.

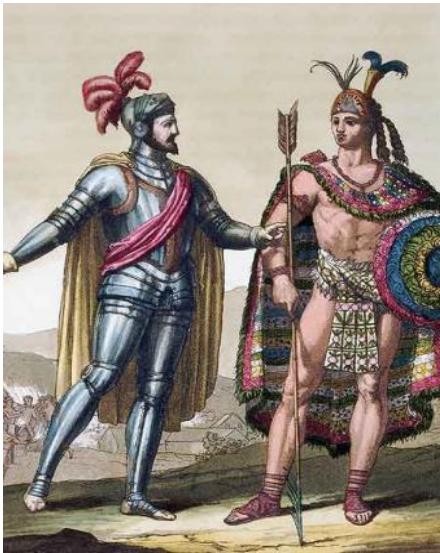
Llamó mucha la atención de Cortés, el uso de las pepas de cacao como monedas. Según Oviedo un conejo costaba 10 pepas y un esclavo se podía adquirir por 100 pepas. El inglés Cavendish narra que en 1586, 150 pepas valían un Real de Plata, lo que traducido al dólar hubiera sido alrededor de 0,24 centavos la libra, un nivel de precios muy familiar al que se comercializó el cacao en los mercados de New York y Londres, unos 385 años más tarde. Humbolt nos dice que hasta 1802 se usaría el cacao como moneda. En ese año cada grano representó dos céntimos de real.

Cortés quedó tan impresionado del cacao como medio de pago, que el estableció una plantación de cacao, para que el dinero pueda crecer para ser utilizado por el Erario Español.

Un compañero de Cortés en su relato comentó que “...*estos árboles son tenidos en gran estima, porque los tales granos son la principal moneda que corre en la tierra, y vale cada uno como un medio “marcheto” (moneda de cobre con la esfinge de San Marcos) de los nuestros. Esta moneda, aunque muy incómoda es la más común después del oro y la plata, y la que más se usa de cuantas hay en aquella tierra*” (3) **Arosemena, Guillermo: Ref. (1); p. 17-19).**

1.1.1. EL CACAO COMO SÍMBOLO DE UNIÓN DE DOS CULTURAS

a) **DESCUBRIMIENTOS DE CRISTOBAL COLÓN Y HERNÁN CORTÉS**



En su cuarto viaje a la América Española el 30 de julio de 1502, frente a las costas de Yucatán, Cristóbal Colón, fue el primer europeo en conocer y probar el cacao convertido en chocolate. Cuenta la historia que en una embarcación de indígenas se arrimó a la del navegante y subieron a bordo, para ofrecerle entre otros presentes, el “**Xocoatl**”.

Figura 1: Hernán Cortés y Moctezuma II

www.elpais.com/recorte/2008

Si bien a Colón le llamó la atención esta bebida amarga y exótica, no se mostró mayormente interesado, pues, su mente estaba enmarcada en la búsqueda de nuevas rutas para el tráfico comercial y, prefería las especerías de la India, a productos desconocidos, que no ofrecían ningún beneficio económico.

Fue necesario el transcurso de 17 años hasta que un ciudadano español se interesara por el cacao y su explotación. En 1519 al arribo de Hernán Cortés al puerto de Veracruz en México, se encontró con Moctezuma II, cuya cultura y civilización había llegado a su apogeo y su reinado experimentaba notables progresos.

Cortés se impresionó con los usos del cacao y las propiedades que tenía. Moctezuma II, creyendo que el Dios QUETZACOATL se había reencarnado y estaba de regreso en la tierra, lo recibió con honores, quedando luego decepcionado, al caer en cuenta que desconocía el cacao.

La fuente primaria de información que permitió a los europeos conocer sobre el “*Fruto de los Dioses*”, expresión con la cual los indios identificaron al cacao, se debió gracias a las cartas que Cortés escribió los Reyes de España y gracias también a las narraciones de *Bernal Díaz del Castillo*, acompañante de Cortés en sus viajes, que se cuenta en su “Historia verdadera de la conquista de la Nueva España” sobre las áreas cultivadas de cacao en los territorios centroamericanos y mexicanos.

Díaz del Castillo observó que los grandes sembríos de cacao se encontraban en la zona sur de ese enorme territorio (Guatemala, Nicaragua y Honduras), mientras que en el norte de – México- mayormente no existían plantaciones. Para él como para otros historiadores, los Aztecas fueron esencialmente importadores del cacao, mientras que los Mayas fueron los productores.

Durante el primer siglo de la colonia sería ésta zona, la principal fuente de abastecimiento del cacao en grano.

Es interesante destacar que Cortés se preocupó de llevar las semillas a los diversos territorios que visitó, incluyendo Trinidad, Haití y la Isla de Fernando Pó en África, lo que permitió que los españoles mantengan un monopolio de cacao. Todo lugar que ellos descubrieron, fue sembrado del cacao, como es el caso de Venezuela, Colombia, Ecuador, Perú y las Filipinas.

Hasta el siglo XVIII, casi todo el cacao consumido en Europa, pasó en alguna forma por manos españolas. Por otro lado, se dice que los españoles guardaron el secreto de hacer el chocolate hasta entrado el siglo XVII, lo que permitió que España fuera durante muchas décadas el principal país consumidor de cacao en el mundo (4)

Arosemena, Guillermo: Ref. (1); p. 18-21).

Aquí es importante resaltar el nuevo descubrimiento que hicieron los europeos como Cristóbal Colón y Hernán Cortés del cacao, que ofrecido por el Rey Azteca Moctezuma II, éste último lo llevase a Europa sin saber que gracias a este fruto habría otra oportunidad para España de obtener favores de otros reinos a cambio de probar esta deliciosa bebida. También cabe destacar que el cacao tenía gran valor mítico, gastronómico, energético, y monetario en las culturas aborígenes de centro América quienes hicieron muchos tributos a este fruto por considerarlo “*El fruto de los Dioses*”.

A continuación detallaremos lo que fue la llegada del cacao a Europa mencionando los hechos desde que Hernán Cortés entrega cacao a la Corona Española, hasta que por fin, España después de un siglo no pudo mantener el secreto guardado y por ser en ese tiempo el lugar de las modas, gustos y costumbres, etc la noticia del fruto exótico fue propagada por toda Europa, despertando interés comercial y una gran oportunidad de hacer fortuna:

b) EL CACAO, POR PRIMERA VEZ EN EUROPA

Cuando en **1528** Hernán Cortés retornó a España, se aseguró de llevar al Emperador Carlos V, algunas toneladas de cacao en grano, la receta de Moctezuma para preparar el chocolate y los utensilios que usaban los aztecas para producir la bebida. Tan pronto el Emperador probó el chocolate mezclado con azúcar para eliminar el sabor amargo, hizo probar a su Corte, la bebida exótica y muy costosa, se convirtió en la preferida de la Realeza Española. Pero en base a evidencias como la que se presenta en **1574** en el tratado de medicina del famoso médico sevillano Nicolás Monardes, donde no se menciona al cacao en su “Historia medicinal que se traen de nuestras Indias”, se asume que hasta **1570 -1580** no existió en España, una mayor importación de cacao.

Durante las primeras épocas del siglo **XVI** fueron los *monjes* enclaustrados españoles quienes asumieron la tarea de preparar el chocolate. Ellos se caracterizaron por usar sus cocinas como laboratorios para hacer nuevas recetas de comidas.

Por sus cualidades culinarias, los monjes en pocos años, lograron perfeccionar el tostado y molienda del cacao en grano. Para fines del siglo XVI, España recibía en forma regular, embarques de cacao en grano de sus plantaciones cacaoteras mejicanas.

c) EL SECRETO DE ESPAÑA ES DESCUBIERTO

Como se mencionó en el párrafo anterior, España se preocupó de guardar en secreto, la receta del chocolate, al extremo de que durante muchos años, cuando los *piratas, corsarios y filibusteros* asaltaban los galeones españoles que regresaban a España, llenos de productos del Nuevo Mundo, arrojaban los cargamentos de cacao al mar, por desconocer el valor que tenían.

Recién en 1670, el pirata portugués Bartolomeo, al apoderarse en un cargamento de un barco español, que navegaba alrededor de Cuba, al encontrar 1.200 quintales de cacao, ordenó que sean custodiados pues conocía que se trataba del principal ingrediente de la “deliciosa bebida de chocolate”.

En adelante los piratas apreciaron el valor del cacao y no vacilaron en apoderarse de cuanta carga estuvo a su alcance. España no pudo mantener escondida la fórmula por ser, en aquellos años, el país que impulso las modas, gustos y costumbres en Europa.

Una de las recetas más antiguas para hacer una torta de chocolate fue proporcionada por el médico Bartolomé Maratón:

700 pepas de cacao, una libra y media de azúcar, 7 onzas de canela, 14 gramos de pimienta, 2 onzas de clavo de olor y tres pedazos de vainilla.

Gradualmente los turistas que llegaron a las distintas ciudades españolas, conocieron la deliciosa bebida y se preocuparon de propagar la noticia en todo el continente europeo. Uno de ellos, el italiano *Antonio Carletti*, fue el primero en introducir el uso del chocolate en su País. Es interesante destacar que aún en la actualidad, las empresas fabricantes de chocolate mantienen en un gran secreto sus fórmulas y recetas.

Mientras tanto en México, los españoles que se establecieron en las diversas ciudades mexicanas, incorporaron en su dieta el uso del chocolate y como bien lo dijo el viajero *Tomas Cage*, “*todos los ricos y pobres disfrutaban el tomar el chocolate sin azúcar u otro ingrediente*”. El chocolate se había democratizado entre las costumbres que adquirieron las damas españolas, fueron la de tomar chocolate durante la misa, para evitar desmayarse y que se le fortifique la carne y el espíritu. Cuando el obispo llamó la atención a las damas y prohibió el consumo en la iglesia, se dice que a los pocos días, el citado clérigo, fue envenenado, al tomar durante el desayuno, una taza de chocolate.

En **1615** en el matrimonio de la princesa española *Ana de Austria* (hija de Felipe III, pero de nacimiento de la casa de Hamburgo de Austria) *con el Rey Luis XIII de Francia*, uno de sus regalos más glamorosos fue el chocolate en diversas formas y cantidades.

Se comenta que Richeleu, asesor del mencionado Rey, fue fanático del chocolate, atribuyéndose su actividad vigorosa, a esa bebida. El segundo matrimonio de la realeza Española y Francesa, en **1659**, entre *Luis XVI y María Teresa*, inculcaría la chocolamanía en Francia y solidificaría el consumo de la bebida. Para **1660**, los franceses aspiraron tener su propia fuente de abastecimiento, comenzaron a sembrar el cacao en la isla caribeña Martinica.

Mientras tanto, un francés en **1657**, cruzó el canal y abrió en Londres, la primera tienda de chocolate. En su tienda una libra de chocolate sólido se vendió entre 10 y 15 chelines, que representó un valor excesivamente alto. A partir de ese año comenzaron a establecerse en grandes cantidades, lugares de expendio del chocolate, logrando así rivalizar con lugares de venta de café.

En cuanto a Holanda, a pesar de haber sido un país con una gran flota naviera, la cual navegó al nuevo mundo desde **1621** y comercializó con países como Venezuela, es solamente a partir de **1650**, que se despertó un interés en los holandeses por consumir el chocolate y tomaría hasta **1690** para lograr su popularización.

Para **1662** el Cardinal Brancaccio de Roma, declaró que el chocolate no terminaba con la abstinencia, posiblemente debido a que, para muchos, el chocolate era una medicina, es decir una cura para las enfermedades. Así el vicioso del chocolate podía estar en paz con su conciencia, sabiendo que su alma quedaba intacta.

Por esos años, el francés Bachot y el inglés Strubbe, prestigiosos médicos escribieron tratados sobre las cualidades medicinales del cacao. Igual criterio mantuvieron Blankkaart y Dekker, famosos médicos holandeses XVII.

Por los excesivos impuestos a las importaciones de cacao, tomaría algunas centurias, concretamente hasta el siglo XIX, antes de que el chocolate se consuma masivamente en Europa. Tan solo en 1853, Inglaterra redujo los impuestos al cacao a 1 penique (5) **Arosemena, Guillermo: Ref. (1); p. 21-23).**

El chocolate que al fin ya había salido a la luz fue democratizándose poco a poco; pues ricos y pobres lo tomaban además de su delicioso sabor, por las propiedades curativas y energizantes, siendo muy apreciado, incluso defendiéndolo, en el caso de que hubiese impedimento para hacerlo.

1.2. EL CACAO EN ECUADOR

a) SUS ORÍGENES

No hay mayormente literatura sobre el cultivo del cacao precolonial ecuatoriano, contrario a la abundante información que recogieron los españoles sobre el cacao mexicano y guatemalteco.

La falta de datos se podría atribuir al hecho que, habiendo los españoles llegado a México y Centro América en primer lugar, cuando en años posteriores arribaron a las costas ecuatorianas, ya no les llamó la atención el extraño y delicioso fruto.

Pero hay historiadores ecuatorianos como José Antonio Gómez Iturralde y Melvin Hoyos, que dan fe a que el cacao es un fruto endémico del Ecuador:

“Es endémico. Hay libros que datan de que ya existían en Guayaquil bosques de cacao, nacidos naturalmente”. (HOYOS, 2007).

“Algunos científicos consideraron primero que México fue su cuna. Otros dicen que fue el Valle del Orinoco. Sin embargo, en 1938 el inglés Dr. FJ Pond en sus investigaciones desarrolladas en el valle Amazónico encontró entre los ríos Napo, Putumayo y Caquetá sobre poblaciones diferenciadas de cacao en la que estaban todas las formas de mazorcas conocidas. La existencia de la colección completa con la teoría de Evans sobre el origen de la evolución de las especies, hace suponer a los especialistas que la cuna del cacao y centro de dispersión es la región amazónica, al norte de la línea equinoccial entre Ecuador y Colombia” (Video ANECACAO, 2007).

Se desconoce en que año se comenzó a sembrar y cultivar el cacao en el Ecuador; aunque se dice que cuando Pizarro en su primera expedición por las costas sudamericanas, entre 1526 y 1527, llegó a *Bahía de Mateus*, en la actualidad, *Esmeraldas*; encontró cultivos de cacao. Entre 1528 y 1531 e la tercera expedición de *Pizarro* a costas ecuatorianas. El cronista Stevenson, asegura que los españoles encontraron cacao en la Isla Puná, al igual que el historiador Prescott. El español *Diego de Trujillo*, acompañante de Pizarro, afirma que en 1571 había en Puerto Viejo, “cacao de lo de México, aunque poco”.

Otros historiadores españoles como los *hermanos Ulloa, Alcedo y Herrera* en sus crónicas, comparten la misma opinión sobre a existencia de cacao en diversas zonas del territorio ecuatoriano, incluyendo la Isla Puná.

Julio Pimentel nos narra que los españoles encontraron el cacao en “*las márgenes del Guayas, de inmediato, no tenía uso comercial, no podía cambiarse el grano con riqueza, porque el proceso de aprovechamiento era largo y complicado, además había que encontrarse el mercado propicio para realizar el trueque o la venta de las semillas en otros lugares del continente*”.

b) INICIOS DE SEMBRÍOS DE CACAO EN EL GUAYAS COLONIAL

No existe ningún relato que confirme que en 1537 los aborígenes del territorio que actualmente es la provincia del Guayas, consumían el fruto a la llegada de los españoles a Guayaquil. Es probable que los primeros colonos españoles comenzaron a sembrar el cacao en pequeñas cantidades, tan tarde como en 1590 y exportarlo a partir de 1593, es decir uno cien años después del descubrimiento del cacao y centroamericano.

Parece ser que a los españoles les interesó en un primer lugar, la búsqueda de los metales preciosos y no se interesaron por las actividades agrícolas. Existen numerosas evidencias que prueban que los españoles descubrieron los campos fértiles y permitieron que crezca la vegetación salvaje o los terrenos se conviertan en zonas áridas.

Lo cierto es que en 1606 se identificó una *chacra de cacao en Chongón* y para 1689, los *Jesuitas*, como dueños de extensas propiedades agrícolas, tenían 51.000 árboles de cacao.

Es interesante destacar que las zonas donde primitivamente se sembró el cacao, como *Chongón, Daule y Yaguachi*, con el pasar de los siglos, fueron desapareciendo como sitios de producción de cacao en grano, al extremo que en la actualidad, Chongón no lo produce y las otras ciudades son productoras muy marginales.

Desde la prehistoria, Guayaquil se consideró como un puerto con vocación marítima y, como tal, antes de su fundación, llegaron a la costa ecuatoriana expediciones de Nicaragua. La actividad económica se reforzó con el desarrollo del astillero, permitiendo a la ciudad contar con una flota mercante para exportar sus productos, entre ellos la madera, que se vendió en el Perú. De Centroamérica se importó la brea, alquitrán, jarcia, hierro y otros materiales para la construcción, calafateo, carezco y demás labores que se desarrollaron en los astilleros de Guayaquil.

c) ¿Por qué Guayaquil empieza a exportar cacao?

La aparición en 1576 en Lima de la sede China requirió de los comerciantes tener un producto de venta masiva que equilibre la balanza comercial del Virreinato del Perú. Como Guayaquil tenía relaciones con el puerto de Acajutla en la Audiencia de Guatemala, no tomó mucho tiempo a los mercaderes guayaquileños darse cuenta que se les presentaba una gran oportunidad de introducir y vender el cacao ecuatoriano en ese vasto territorio consumidor de chocolate. Por otro lado; en 1587 *el pirata Cavendish* había quemado 100.000 cargas de sacos de cacao que se encontraban embodegadas en Acapulco y dejado desabastecido el mercado.

Estos factores, sumados a una pobre cosecha de cacao en Soconusco, provocaron un auge de los pequeños cultivos de Guayaquil, para suplir al mercado consumidor de cacao, aunque sea marginalmente, el déficit ocasionado.

Para 1592 un promedio de nueve barcos anuales zarparon de Guayaquil a Panamá, pero el comercio con Nueva España hizo descender el tráfico a menos de cuatro entre 1593 y 1600 y unos años más tarde apenas dos viajes al año, mientras que la actividad naviera para Nueva España y Guatemala aumentó sensiblemente.

Para 1605, los 152 vecinos, 216 esclavos masculinos y alrededor de 400 aborígenes y negros, se dedicaron a la construcción naval y al cultivo de hortalizas, frutos y cacao en 32 chacras y huertos del Distrito. Para ello, los vecinos habían adquirido tierras del emperador e importado hasta 1620, 6.000 esclavos, aunque muchos de ellos murieron por las enfermedades. En 1617 fue muy común que los visitantes extranjeros observen en las orillas de los ríos de la Provincia de Guayaquil – actualmente Guayas- *“algunas plantaciones de cacao, llamadas chacras”*.

Para 1622 los vecinos de Guayaquil donaron 12.000 pesos en cacao para la construcción de las murallas del Puerto Colombiano, Cartagena de Indias. Es importante destacar que a través de los siglos, los comerciantes guayaquileños contribuyeron significativamente con la Corona, a pesar de que no fueron adecuadamente recompensados por las autoridades españolas.

El 12 de mayo de 1623, Don **Diego de Portugal, corregidor de Guayaquil**, en comunicación a las Cortes españolas les indicaba: “ *Por cédula de vuestra majestad el seys de marzo del año pasado seyscientos y veynte y dos se me manda ynforme lo que se me ofrece en razón de un memorial que el Capitán Andrés Morán de Butron envió al Real Consejo de las Yndias acerca de trajinar y contractar el fruto de cacao de esta provincia con la de la Nueva España y lo que acerca de esto entiendo y puedo decir a vuestra majestad es que en esta ciudad y su jurisdicción el mayor tracto y gradería que los vecinos tienen es el A VER SEMBRADO DE POCOS AÑOS A ESTA PARTE CANTIDADES DE ÁRBOLES DE ESTE FRUTO* (letras mayúsculas son del autor para resaltar)...” (6) **Arosemena, Guillermo: Ref. (1); p. 24-27).**

Otro factor de la explotación comercial del cacao en la antigua provincia de Guayaquil, es el que Luis Delgadillo menciona en su libro, a continuación:

“Serán los nuevos órdenes económicos y políticos de Europa, con la presencia de Napoleón, a desaparición de la invencible flota naviera española, el surgimiento de la hegemonía británica – holandesa que activa en el tráfico de esclavos negros traídos de África al nuevo mundo; la compra venta de materias primas, ropa y más productos marcarán el ocaso de la hacienda serrana y abrirán el camino para la explotación comercial del cacao en Guayaquil” (1) **Delgadillo, Luis: Ref. (1); p. 28).**

1.3. PRODUCCIÓN DE CACAO EN LA ANTIGUA PROVINCIA DE GUAYAQUIL Y SU INCIDENCIA EN LA INDEPENDENCIA.

1.3.1. División Política de la Antigua Provincia de Guayaquil y el Ecuador colonial

Es importante aclarar que Ecuador antes de ser República, es decir, en la colonia, estaba regido por Virreinos los cuales fueron creados por la Corona española, inmediatamente al inicio de la colonización de América o “Las Indias”.

Los Virreinos funcionaban como subreinos o sucursales del Reino español en las tierras colonizadas. Es importante analizar desde este contexto para comprender cómo se iba forjando una provincia que gracias a las bondades de su tierra iba desarrollando su economía, pero no lo lograría del todo porque estaba siempre dependiente a estos dominios y estos a su vez, convirtiendo a Guayaquil en motivo de disputa pues como era un dominio que producía y era rico, todos los Virreyes querían adherirlo. También es útil presentar el escenario político en que el cacao iba a marcar su primer boom. A continuación, una aclaración más sencilla de este sistema colonial al que los territorios americanos estuvieron sometidos:

a) VIRREINATOS, AUDIENCIAS, DEPARTAMENTOS, GOBIERNO

De acuerdo a la entrevista al historiador Melvin Hoyos, expone el orden y la situación geopolítica en que el Ecuador se constituía; podemos darnos cuenta de la evolución que tuvo el departamento más rico de la Audiencia, como es Guayaquil, en cuanto a la administración política y económica:

“Según los documentos existentes en libros y registros de historia, Guayaquil estaba dentro de la Audiencia de Quito y ésta a su vez estaba regida por el Virreinato de Lima. Hasta mediados del siglo XVIII existía un enorme Virreinato, que comprendía todo lo que es el Ecuador; incluso un pedazo de lo que es hoy en día Colombia; un enorme pedazo de Brasil; todo lo que hoy en día es el Perú, Bolivia y una gran parte de Chile. Los Virreinos tenían lo que eran las Provincias que se las conocían como Capitanías o Audiencias; una de ellas era la Capitanía o Audiencia de Quito, y esa provincia contenía dentro de sí un pedazo de territorio que se las llamaban partidos o departamentos.”

Existía dentro de la Audiencia de Quito un partido o departamento sumamente rico, que era el principal productor del cacao, que era el partido o departamento de Guayaquil. Esto corresponde a la división geopolítica.

Hasta mediados del siglo XVIII, hasta 1770 aproximadamente y desde 1565, porque desde mediados del siglo XVIII en adelante se crea un nuevo Virreinato en América, El Virreinato de Santa Fe de Bogotá y pasa a depender toda la Audiencia de Quito a éste nuevo. Entonces Guayaquil naturalmente paso también a ser parte de éste nuevo Virreinato, por estar dentro de la Audiencia de Quito, dejando de ser parte del Virreinato de Lima.

Pero de igual, según la historia de Guayaquil, las relaciones comerciales se mantenían estrechamente con el Perú porque era mucho más fácil por ejemplo, llegar a Lima que llegar a Quito, ya que de Guayaquil a Quito, uno cogía un barco y estaba en dos días en Lima, pero para llegar a Quito, se tenía que subir a lomo de mula, pero solo se podía en verano; pues, en invierno era imposible.

En verano se llevaba de 8 a 10 días mientras que en Lima surcaba dos días en barco. Pero recalco, había muchas vinculaciones, incluso familiares, afectivas y de todo tipo con el Perú que con Quito. Hablando con historiadores peruanos, ellos se manifiestan inconformes con la decisión del rey de España, al partir el Virreinato de Lima y entregarle a Santa Fe de Bogotá, una ciudad que era clave para el desarrollo del Perú. La ciudad más importante que tenía el Virreinato de Lima después de Lima era Guayaquil” (HOYOS, 2007).

“El primer Virreinato creado en América fue el de México a comienzos del siglo XVI, luego el de Lima y después el de Nueva Granada” (CASTRO, 2008).

La Audiencia de Quito, fue creada por Felipe II en Guadalajara el año 1563, perteneció al Virreinato del Perú desde su fundación.

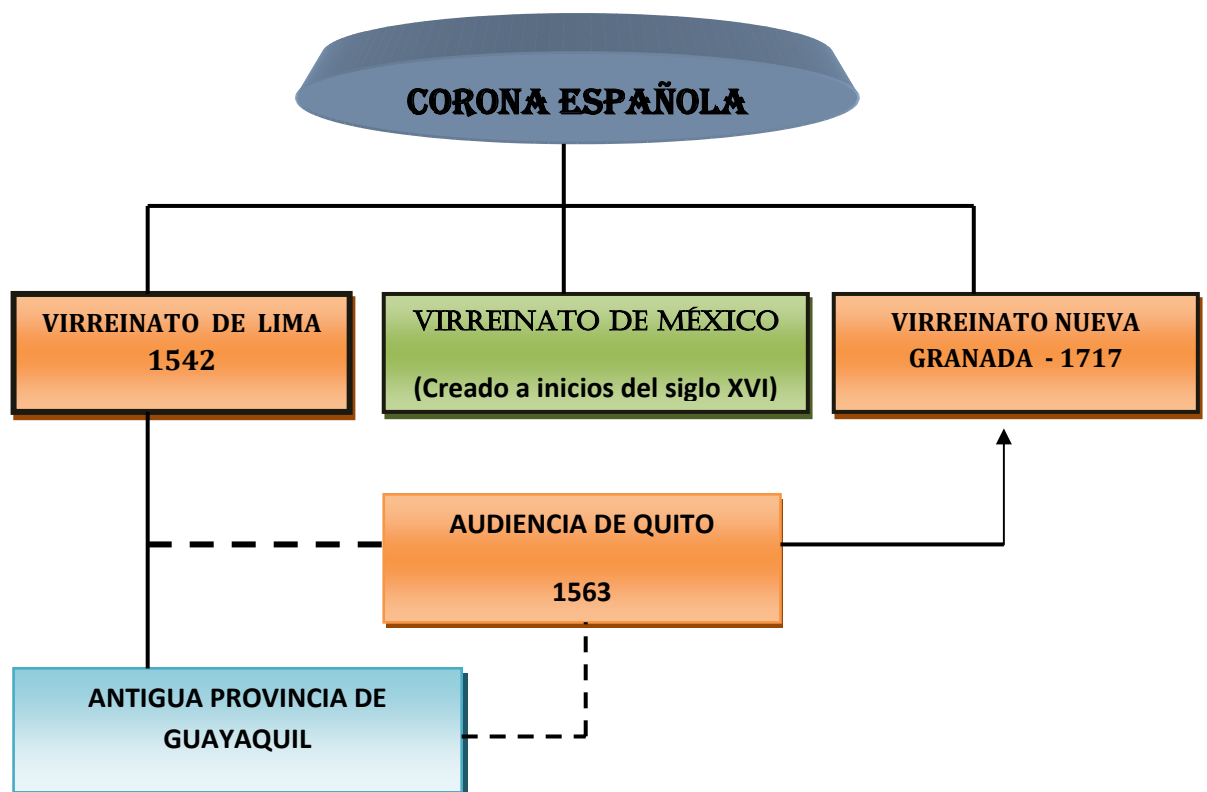
Luego se creó otro Virreinato, el de *Nueva Granada o Santa fe de Bogotá* la que fue suprimida tiempo después, restableciéndose nuevamente el 20 de agosto de 1739 por Cédula Real por el Rey Felipe V, y, sin suprimir ninguna Audiencia, mandó que las de Panamá y Quito dependiesen de él.

Desde esta fecha pues, la Audiencia de Quito depende nueva y ya definitivamente de Santa Fe de Bogotá hasta el final del régimen colonial. La ciudad de Guayaquil, encajada dentro del distrito de la Audiencia de Quito, siguió la misma suerte que ésta, aun cuando debemos aclarar que no dependió de Santa Fe hasta el fin de la colonia – según se ha dicho, con respecto de la Audiencia unas líneas más arriba- , pues en 1803 por disposición Real la arrancó contra la voluntad de sus vecinos del Virreinato de Santa Fe, y aun de la dependencia directa de Quito, para hacerla depender de Lima, arbitrariedad y error que fue subsanado en 1819.

Nos referimos a la Real Orden de 7 de Julio de 1803, en virtud de la cual se segregó el Gobierno de Guayaquil del Virreinato de Santa Fe – a petición de la Junta de Fortificaciones de América – y se la anexó al de Lima. **(1) CASTILLO, Abel: Ref. (1); p. 2).**

“La antigua Provincia de Guayaquil comprendía todas las actuales provincias de la costa excepto Esmeraldas” (ESTRADA, Jenny: 2008).

Figura 2: ORGANIGRAMA DE LA SITUACIÓN POLÍTICA Y ADMINISTRATIVA DE LA ANTIGUA PROVINCIA DE GUAYAQUIL



ELABORACIÓN: FÁTIMA RAMOS

Concordando con el historiador Melvin Hoyos, el arquitecto Parsival Castro menciona las “sucursales” o las representaciones de la corona española en América, a las cuales estaban adscritas la Audiencia de Quito y la antigua provincia de Guayaquil, a las que se las denominó Virreinos:

“De acuerdo con los registros históricos, el primer Virreinato en ser creado fue el de México, en el siglo XVI, a comienzos de este siglo. Después de México, se organiza una expedición para conquistar recién el Perú. El de Perú fue posterior. Aquí hay dos cosas: el llamado Reinado de Quito llegaba solo hasta Riobamba, pero eso era una comunidad aborigen; ahora la Real Audiencia de Quito que era una jurisdicción española, si avanzaba hasta o que más o menos era el actual Ecuador pero Guayaquil perteneció a momentos al Virreinato de Lima; otros momentos al Virreinato de Santa Fe de Bogotá y otro momento a la Real Audiencia de Quito. Guayaquil estuvo en las tres” (CASTRO, Parsival: 2008)

Según las afirmaciones que nos relata el historiador, más adelante podemos constatar con referencias de otros escritores, la efectividad de los mismos; en la que coinciden que Guayaquil es el lugar donde se produce la mayor riqueza gracias a las bondades de la tierra y su naturaleza, y que además es la manzana de la discordia para los Virreinos que ya se han mencionado y que posteriormente aparecerán en una nueva disputa por obtener la jurisdicción de la que posteriormente se convertiría en la Provincia de Guayaquil.

1.3.2. LA CIUDAD Y LA PROVINCIA DE GUAYAQUIL SIGLO XVIII

I. Marco Geográfico

a) Descripción del territorio

“Una faja guarnecida por los Andes de perfil acentuado por estrechos vínculos con el mar silente de Balboa..., ya se adentra en las profundas aguas formando la Península de Santa Elena, como se estrecha luego, ante el profundo abrazo del mar Pacífico, para acunar en su regazo al arrogante Golfo de Guayaquil, a su vez principal receptor de aguas dulces, como depositario del caudaloso Guayas. Y entre el rumor de aguas, contrasta con su verdor la enigmática isla de Puná, confidente de los siglos” (LEÓN BORJA, Dora en LAVIANA CUETOS, María Luisa; 2002: 9).

No sólo se trata de una zona esencialmente marítima, llana y de escasa altitud sobre el nivel del mar, sino que está en gran parte cruzada por la más rica red fluvial de las costas suramericanas del Pacífico: la constituida por los ríos Daule y Babahoyo y sus innumerables tributarios, que se unen para formar el impresionante Guayas.

La densa maraña de ríos, esteros y lagunas que constituyen la cuenca del Guayas es permanentemente alimentada por las aguas que bajan de los Andes, pero además durante los cuatro o cinco primeros meses de cada año recibe las aportaciones suplementarias representadas por las continuas y torrenciales lluvias del <<invierno>> tropical o estación lluviosa. Las excesivas precipitaciones provocan el desbordamiento de las vías fluviales, inundándose enormes extensiones de esta gran planicie – sobre todo los partidos de Baba, Yaguachi y especialmente Babahoyo -, que adquiere así un carácter pantanoso y acuático.

Tendremos ocasión de referirnos a las importantes consecuencias que para la agricultura, comunicaciones, salubridad, etc., se derivan de todo esto. Anotemos, sin embargo, ahora que tan gran humedad en una región ecuatorial no puede menos de producir una vegetación selvática y, en consecuencia, prácticamente toda la Provincia de Guayaquil es un inmenso bosque donde se producen maderas de todas clases. Señalemos también un efecto negativo de la acción combinada de la humedad y calor excesivos:

La abundancia de mosquitos que – al decir del P. Recio- son tan <<*mordaces que apenas se puede sufrir*>>, pues la plaga es tal que hay << *mosquitos en casa y mosquitos fuera; mosquitos de día y mosquitos de noche*>>, sobre todo << *en ciertos días en que el aire es más quieto y el calor sobreexcede, hacen amarga la vida*>>.

Bosques, pantanos, marismas, lluvias, calor, mosquitos. Tales serán las notas más llamativas de gran parte de la Provincia de Guayaquil y sin embargo es preciso puntualizar que no es esta la única fisonomía, pues la Provincia incluye otras zonas completamente distintas: La región occidental o más propiamente marítima – por contraste con la zona oriental, con un mayor carácter fluvial – que se encuentra fuera de la cuenca del Guayas y sometida a la influencia de la corriente de Humboldt goza de un clima semiárido, con insuficientes lluvias y por consiguiente, con pocas e intermitentes corrientes de agua. Se trata fundamentalmente del Partido de Portoviejo y sobre todo del llamado partido de La Costa o de La Punta de Santa Elena, que es << *sumamente estéril, pues ni tiene ríos, ni llueve en muchos años*>> **(1) Liviana Cuetos, María Luisa: Ref. (1); p. 9-11).**

b) Los límites provinciales de la antigua provincia de Guayaquil

En cuanto a los límites de esta amplia provincia, es imposible conocerlos con exactitud pues no se llegaron a establecer claramente durante la época colonial. Las fuentes no son demasiados explícitas en la delimitación rigurosa del territorio que dependían Guayaquil, jurisdicción que, por otra parte, sufrió algunas variaciones en la segunda mitad del siglo XVIII.

Según Dionisio de Alcedo la provincia de Guayaquil es limítrofe con las de Cuenca y Riobamba, con los asentos de Alausí , Chimbo y Guaranda , con el pueblo de Túmbez, de la jurisdicción de Piura, “ siendo sus confines las ondas del Mar Pacífico, y sus lindes los altos Montes de la Serranía, con extensión de ochenta leguas de longitud, desde el Moro de la Punta de Santa Elena hasta las Playas del Pueblo de Ojiva ; y otras tantas de latitud desde el Puerto de Manta hasta el Pueblo de Túmbez, con doscientas y veinte y cuatro circunferencia.”

Más concisos son Jorge Juan y Antonio Ulloa, que establecen el comienzo de la jurisdicción de Guayaquil “ *por la parte más septentrional en el Cabo pasado , llamado así porque está a 20 minutos más al Sur de la Equinoccial , y cosa de medio grado al Norte de la Ensenada de Manta ; desde este Cabo va continuando todo lo largo de la Costa incluyendo la Isla de la Puná , sigue hasta el pueblo de Machala en la de Túmbez, por cuya parte confina con la jurisdicción de Piura; luego se inclinas al Este hasta terminarse con la de Cuenca, y volviéndose después hacia el Norte por las falsa occidentales de la Cordillera de los Andes, va lindando con la de Riobamba y Chimbo*”.

Y los jóvenes marinos españoles discrepan de Alcedo en lo que se refiere a la extensión de la provincia, que ellos recortan bastante al decir que “*su distancia de Norte a Sur es de 60 leguas no cabales, y de Oriente a Occidente de 40 a 45 contada desde la Punta de Santa Elena hasta las playas que llaman de Ojibar.*” Y sin embargo Antonio de Alcedo, que en líneas generales coincide con Juan y Ulloa en su delimitación de la provincia de Guayaquil – especificando por su parte que abarca desde el Cabo Pasado en 22 minutos de latitud austral hasta la desembocadura del río Jubones, en 3 grados 17 minutos -, afirma que su extensión es la misma que había indicado su padre, es decir, 80 leguas de longitud.

En resumen , y sin pretender establecer los límites exactos de la provincia debido a las imprecisiones de las fuentes - que, como hemos visto, son además contradictorias e algunos aspectos - , podemos decir que el territorio controlado o administrado por la ciudad de Guayaquil en la segunda mitad del siglo XVIII ocupaba una superficie de unos 50.000 Km. cuadrados., abarcando prácticamente toda la costa central y meridional de la Audiencia de Quito , es decir, las actuales provincias ecuatorianas de Guayas, Manabí , Los Ríos y zona costera de El Oro **(2) Liviana Cuetos, María Luisa: Ref. (1); p.11-13).**

II. CAMBIOS EN LA ESTRUCTURA ADMINISTRATIVA PROVINCIAL

a) Multiplicación de los Partidos

Por lo que se refiere a las divisiones políticas – administrativas de este amplio territorio, las fuentes reflejan la misma impresión y confusión que en lo relativo a sus límites jurisdiccionales.

En la primera mitad del siglo **XVIII** *el corregimiento de Guayaquil* – que a partir de **1763** será *erigido en gobierno, militar* _ estaba dividido en siete partidos o tenientazgos: Portoviejo, Punta de Santa Elena, La Puná, Yaguachi, Babahoyo, Baba y Daule. Pero a mediados de la centuria y por un simple proceso de división de los partidos existentes, son ya diez las tenencias que, además de la capital, componen la Provincia: Las siete anteriores y las de Naranjal, Balzar y Palenque, segregadas de Puná, Daule y Baba, respectivamente.

Sin embargo, varias descripciones de la segunda mitad del siglo, siguen considerando que no hay más que siete partidos en la Provincia de Guayaquil, seguramente por basarse en los testimonios de Alcedo y de Juan y Ulloa. Esto parece hacer Juan Romualdo Navarro, quien en su descripción del Reino de Quito, escrita entre 1771 y 1774, cita en Guayaquil exactamente los mismos partidos y pueblos que mencionaron los dos oficiales españoles.

Pero el caso más llamativo es del Coronel Antonio de Alcedo, que siguiendo fielmente a su padre, insiste todavía en 1787 en que el gobierno de Guayaquil <<se compone de siete pequeñas provincias o partidos>>, aunque a continuación se contradice, pues enumera ocho: los citados por Dionisio de Alcedo y Además el recién creado partido de Machala. Todo ello prueba, una vez más la necesidad de utilizar con reservas ciertos tipos de fuentes.

La evolución de la estructura administrativa provincial se completa con la incorporación – a comienzos de 1768 – como ya hemos dicho – del semidespoblado partido de La Canoa, anterior dependencia de Esmeraldas, y la creación en la década de 1780 de los Partidos de Machala – en 1783, por una nueva división de la tenencia de La Puná – y de Samborondón, cuyo territorio se segrega de Baba, pero incluyendo además la zona de Yaguachi frontera al río de Babahoyo. Con ello, al finalizar el siglo XVIII la Provincia de Guayaquil comprendía la capital y los trece Partidos y tenencias siguientes: Portoviejo, Punta de Santa Elena, Puná, Machala, Naranjal, Babahoyo, Yaguachi, Baba, Samborondón, Daule, Palenque, Balzar y la Canoa.

Y todavía en 1802 se creará un nuevo Partido, el de Pueblo Viejo segregado del de Babahoyo. En efecto, el motivo aducido normalmente para proceder a la división de los Partidos de Guayaquil es la gran extensión de los distritos y las dificultades de comunicación derivadas de ella, con el consiguiente deterioro de la administración de justicia en las zonas más alejadas **(3) Liviana Cuetos, María Luisa: Ref. (1); p. 15-18).**

b) La creación del Gobierno de Guayaquil

Al analizar la evolución administrativa de la Provincia de Guayaquil no se puede dejar de reseñar, siquiera sea someramente, el principal cambio que en este sentido experimenta la zona en toda la época colonial. Se refiere, claro está, al paso – ya aludido- de Corregimiento a Gobierno, producido en 1773 en un intento de mejorar la situación defensiva de la Provincia encomendando su dirección a militares de profesión.

Son precisamente Jorge Juan y Antonio de Ulloa los primeros que de forma expresa aconsejan establecer un gobierno militar en Guayaquil, como medida previa e indispensable para poner ese importante puerto en estado de defensa frente a cualquier ataque extranjero. Años después a raíz de estudiarse en la corte una representación del Cabildo de Guayaquil solicitando ciertos arbitrios para sufragar las obras de defensa y salubridad pública necesarias en la ciudad, informa el fiscal del Consejo de Indias que convendría nombrar para Guayaquil:

Un << militar de profesión >> para que dirija a la Provincia <<con el mismo título de Corregidor o de Gobernador, con que estará más autorizado>>.

A la subsiguiente consulta del Consejo – 14 de enero de 1761 – el Rey resuelve <<que se provea el Corregimiento como Gobierno en sujeto militar>>, decisión que no se comunica al Virrey de Nueva Granada hasta casi dos años después por la Real Orden del 8 de diciembre de 1762 en la que el Ministro Julian de Arreaga encarga a Mesía de la Cerda efectuar el nombramiento de Gobernador de Guayaquil en un militar, con graduación mínima de capitán.

La elección recae en el Teniente Coronel Juan Antonio Zelaya, que en Octubre de 1763 toma posesión de su cargo. Hasta 1762 la jurisdicción colonial definía a Guayaquil como Corregimiento.

A partir de 1763 como Gobierno Militar. Desde entonces y hasta 1803, en una época en que los astilleros y el Puerto de Guayaquil se veían seriamente amenazados por los corsarios ingleses, se suceden varios gobernadores militares.

Por consiguiente y según se desprende de las circunstancias que rodearon la erección del Gobierno de Guayaquil, esta se debió exclusivamente a motivaciones de índole militar y defensivo, constituyendo así una muestra más de la importancia de lo militar en tiempos de Carlos III. **(4) Liviana Cuetos, María Luisa: Ref. (1); p. 22- 23).**

III. La incorporación al Virreinato Peruano de la provincia de Guayaquil

a) Situación política en la Audiencia de Quito

El siglo **XVIII** se había iniciado en Quito, con las noticias del cambio de dinastía en España y con serios enfrentamientos burocráticos entre funcionarios de la Audiencia. Éstos últimos hechos, entre otros, fueron antecedentes de la Supresión del Tribunal de la Audiencia de Quito, una vez que en **1717** fue creado el nuevo Virreinato de Santa Fe de Bogotá, al que fueron adscritas las circunstancias quiteñas.

Esta decisión, tomado con intención de reforma y centralización administrativa, precipitó una época de inestabilidad y constantes cambios. En pocos años, de nuevo más tarde en forma definitiva.

Cuando se suprimió ese Virreinato, se adscribió las jurisdicciones de Quito nuevamente al de Lima, aunque se restableció la Audiencia. Luego las varias indecisiones y medidas contradictorias, ésta fue puesta definitivamente bajo las jurisdicción de Santa de Fe de Bogotá desde **1739**.

b) Situación Política en la provincia Guayaquil

Serán también consideraciones militares y estratégicas las que aparentemente se esgriman para lograr otro cambio fundamental en la situación político – administrativa de Guayaquil: su inclusión en la Jurisdicción en el Virreinato de Perú, segregándola en consecuencia del de Nueva Granada, al que en principio pertenece dada la integración de la Provincia en la Audiencia de Quito.

En efecto, cuando por la *Real Orden del 7 de julio de 1803* se dispone que la Gobernación de Guayaquil pase a depender del Virreinato de Lima, la única explicación de tal cambio, es la necesidad de mejorar la situación defensiva de tan importante puerto, en caso de ataque puede recibir más fácilmente ayuda desde Lima por mar, que desde Bogotá por tierra.

Y sin embargo como han demostrado Dora León Adam Szazdi, esta medida – tomada bastante a la ligera por cierto – se debió en realidad a la presión que en la Junta de Fortificaciones de América, de quien partió la propuesta de transferencia, hizo Francisco Gil de Taboada y Lemos, que siendo el Virrey de Perú ya había tanteado la posibilidad de incorporar a su Jurisdicción el que en esos momentos era el principal astillero del Pacífico Americano, además de uno de los principales puertos del circuito comercial limeño.

Aunque ciertos sectores guayaquileños en virtud de sus vinculaciones mercantiles, estaban interesados en la anexión, la verdad es que con ello se beneficiaba más a Lima que a Guayaquil, de donde Hamerly deduce que la transferencia de Jurisdicción no fue sino una fórmula ensayada por a Corona Española para revitalizar la maltrecha economía peruana, compensándola así por la pérdida de Charcas a raíz de la creación del Virreinato del Plata en 1776. **(Hamerly, Michael: 1973; p.36 en Laviana Cuetos).**

Prescindiendo ya de las motivaciones reales de la anexión, veamos los problemas jurisdiccionales derivados de la misma, problemas que en esencia se debieron a la propia redacción de la Orden del 7 de julio de 1803, e la cual se establece que << *debe suspender el Gobierno de Guayaquil del Virrey de Lima, y no del de Santa Fe*>>, para así atender mejor a << *la defensa de la ciudad y puerto de Guayaquil* >>. Esto es lo que se comunica a los Virreyes de Perú y Nueva Granada.

Sin embargo, a comunicarse la Orden al presidente y Audiencia de Quito, la primitiva redacción cambia sensiblemente, pues se dice con claridad << *que la ciudad y puerto de Guayaquil en el distrito de esa Audiencia, dependa en lo sucesivo para su defensa, del Virrey de Lima y no del de Santa Fe, a quien ahora corresponde*>>.

La diferente redacción que la orden adopta al ser comunicada a las distintas autoridades indianas, explica suficientemente las dudas planteadas sobre si la anexión de la ciudad y provincia de Guayaquil al Perú era total – como podía interpretarse de la orden de 7 de julio – o si se trataba únicamente de la incorporación de la ciudad para asuntos militares, que es lo que se desprende de la orden de 13 de agosto a la Audiencia de Quito.

En Lima, lógicamente, se consideró que la anexión era completa, mientras que en Quito se sostenía que era sólo una dependencia militar.

El virrey de Santa Fe y el cabildo de Guayaquil interpretan que el cambio de jurisdicción es total, y sin embargo la cuestión seguirá durante algún tiempo lo bastante confusa como para plantear problemas a los comerciantes, que no saben si siguen dependiendo del Consulado de Comercio de Cartagena o si han pasado a depender del de Lima. Y desde luego, ambos tribunales nombran sendos delegados para Guayaquil en 1804. Pero la duda se resolverá pronto pues, precisamente a petición del Consulado de Cartagena, en **1806** el ministro de Hacienda aclara la orden dictada tres años antes, estableciendo que << *la agregación es absoluta y por consiguiente que la parte mercantil debe depender del mencionado Consulado de Lima y no de éste*>>.

Así pues, es en 1806 cuando por primera vez se alude de forma equívoca a la anexión total o <<*absoluta*>> de Guayaquil al Perú. No obstante, la incorporación sólo será efectiva en todos los aspectos a partir de 1810, fecha en que a raíz de los primeros sucesos insurgentes en Quito, el virrey Abascal decreta la subordinación jurídica de Guayaquil al distrito de la Audiencia de Lima.

Las frecuentes protestas de las autoridades quiteñas y guayaquileñas consiguen que la Corona, por tal *cédula de 23 de junio de 1819*, ponga fin a este expediente anulando la orden de 1806 al declarar expresamente que el cambio ordenado en 1803 sólo se refería a la jurisdicción militar, dependiendo en todo lo demás la provincia y ciudad de Guayaquil de la Audiencia de Quito y virreinato de Nueva Granada.

Por último que si realmente sólo se pretendió establecer una dependencia militar, podría haberse evitado toda esa confusión tan sólo con no dictar la orden de 1803, pues la estrecha y tradicional vinculación de Guayaquil al Perú en materia defensiva se había mantenido tras la creación del virreinato de Nueva Granada, e incluso fue confirmada oficialmente por la real orden de 8 de septiembre de 1743, dirigida a las autoridades de Guayaquil, conminándolas a cumplir las órdenes que recibieran del virrey de Lima en asuntos militares. **(5) Liviana Cuetos, María Luisa: Ref. (1); p. 23- 26).**

c) Cambio de jurisdicción eclesiástica

El proceso de alteraciones en la organización administrativas que vive Guayaquil en el siglo XVIII afectó también a la propia administración eclesiástica, pues la provincia dejará ahora de pertenecer al Obispado de Quito para pasar a depender de la recién creada Diócesis de Cuenca. Desde **1752**, en que lo propone el Obispado de Quito, Don Juan Nieto Polo del Aguila, se estudia en la Corte la posibilidad de crear un nuevo Obispado segregando de la inabarcable Diócesis quiteña los corregimientos de Cuenca, Loja y Guayaquil.

Ya en **1763** la Corona decide llevar a cabo el proyecto y fija en Cuenca la sede Episcopal, pero diversas circunstancias retrasan la ejecución de la medida que no tendrá efecto práctico hasta diciembre de **1787**, fecha en que toma posesión el primer Obispo de Cuenca, el Dr. Don José Carrión y Marfil.

Durante todo este tiempo el Cabildo de Guayaquil solicita con insistencia que su ciudad sea la sede del nuevo Obispado, pero no sólo no lo consigue – pues se prefiere Cuenca por su mayor población, mejor clima y más ventajosa situación en el centro de la Diócesis - , sino que ve grabadas sus exportaciones de cacao con un impuesto de dos reales por carga destinado a sufragar la construcción de la nueva Catedral. Sólo después de la Independencia logrará Guayaquil el honor de tener un Obispado propio, con lo que ello significó en cuanto a control de los diezmos de la provincia.

Parece claro, pues, que el último tercio del siglo XVIII y primeros años del XIX fue para Guayaquil una época de transformaciones en todos los órdenes. Estos cambios también afectarán a la propia configuración de la capital de la Provincia Santiago de Guayaquil, que en estos años deja de ser pueblo para convertirse en ciudad. **(6 Liviana Cuetos, María Luisa: Ref. (1); p. 26- 28).**

IV. LA CIUDAD DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

Guayaquil tuvo una fundación, que fue en Riobamba cerca de Colta el 15 de agosto de 1534 y cuatro asentamientos , el último y definitivo, realizada por Francisco de Orellana a finales de 1537 –(**ESTRADA: 2008**), cambiando de nombre cuatro veces más (Santiago de la Nueva Castilla, de la Culata, del Río de Daule y de Amay), hasta que a mediados del siglo XVI, encontró su primera ubicación estable y será en lo sucesivo conocida como Santiago de Guayaquil (**LIVIANA:2002**).

Y pese a la larga búsqueda de un emplazamiento adecuado, el lugar elegido finalmente – la ladera meridional del cerro de Santa Ana o Cerrillo Verde, en la orilla occidental del Guayas - , no parece que fuera, después de todo muy idóneo. Así al menos opinaba el padre Lizárraga:

<< Este pueblo, Santiago de Guayaquil, es muy caluroso por estar apartado del mar; tiene mal asiento, por ser edificado en terreno alto, configura como de silla estradiota, por lo cual no es de cuadradas ni tiene plaza sino muy pequeña, no cuadrada. Por la una parte y por la otra de este cerro tiene la rivera de un río grande y caudaloso, navegable>>.

De todas formas el cerro de Santa Ana fue suficiente para albergar a la población guayaquileña durante los siglos XVI y XVII, aunque ya desde mediados de esta centuria el crecimiento demográfico de la ciudad da lugar a una expansión física de la misma.

Al encontrarse sobrecargado el cerro en sus dos laderas, llegando las edificaciones por el norte hasta el estero de la Atarazana – donde se encontraba el astillero - y por el sur hasta el estero Villamar, se formando en la planicie situada al sur – Sabaneta – una nueva ciudad, que luego se llamará precisamente Ciudad Nueva y que no es más que la prolongación natural del primitivo emplazamiento. Esta expansión espontánea recibirá confirmación oficial en **1693**, cuando a petición del cabildo, el *Virrey Conde de la Monclova* accede al traslado de la ciudad con el objetivo aparente de darle un emplazamiento más ventajoso frente a las incursiones piráticas y los incendios, que constituyen los dos grandes azotes de la ciudad a lo largo de toda su historia.

Será concretamente la parcial destrucción de Guayaquil *a raíz del ataque pirata* de 1687 y el incendio que le siguió, la causa inmediata o más bien el pretexto esgrimido por las autoridades locales para conseguir trasladar la ciudad a un lugar que, si bien resultaba igualmente indefenso, al menos ofrecía unas posibilidades expansivas de que carecía el estrecho y saturado cerro. Así se hizo posible la posterior configuración de Guayaquil como una ciudad amplia y moderna, cuyo nacimiento oficial se produjo el mismo año en que el corregidor fija la residencia en ella, y se inicia la construcción de la nueva Iglesia Parroquial que estará terminada en 1695, un año antes de que también el cabildo se trasladase a Ciudad Nueva.

Aunque inicialmente el cabildo prohíbe fabricar casas nuevas en el antiguo lugar o reparar las existentes, con objeto de que la traslación fuera completa, la realidad es que muchos vecinos se resisten a abandonar sus casas y finalmente el pretendido traslado solo fue la confirmación oficial del proceso de ampliación que los guayaquileños ya habían iniciado por su cuenta de forma natural, y que ahora se acelera. En adelante no habrá una nueva Guayaquil, sino una Guayaquil mayor y dividida en dos partes claramente diferenciadas: Ciudad Vieja – el primitivo emplazamiento en el antiguo cerro de Santa Ana- y Ciudad Nueva, en Sabaneta, al sur. La zona pantanosa que separaba ambas partes se salvará por un puente de madera de dos varas de anchura y 800 de longitud, construido hacia 1710, atravesando los cinco esteros o brazos de mar que cruzaban el área y que al desbordarse con las lluvias invernales y la subida de las mareas inundaban toda la zona.

Así pues, en el siglo XVIII la ciudad de Guayaquil presenta un aspecto completamente distinto al que había tenido en los siglos anteriores, y las dos partes que la integran son diferentes tanto por su configuración urbanística como por su importancia socio- económica. *Ciudad Vieja*, con un trazado irregular propio del terreno ondulado en que se asentaba, sufre un típico fenómeno de degradación, perdiendo importancia a medida que Ciudad Nueva la adquiría y se iban trasladando a ella la mayoría de los vecinos. De esta manera en la segunda mitad del siglo ya la mayor parte del vecindario de la antigua ciudad era de negros y mulatos – artesanos, pescadores y jornaleros en su mayoría - , encontrándose la << gente distinguida>> en Ciudad Nueva.

// En efecto, de esta población sale la mano de obra que demandarían los astilleros y saldrían los cacahueros quienes preparaban el cacao alistándolo para desde el muelle, llevarlos a los trasatlánticos para luego ser exportados a México y Europa//.

El rápido crecimiento de la ciudad hace que surjan en ella tres barrios: uno llamado propiamente la Ciudad Nueva o barrio del Centro, otro, el barrio del astillero y por último el barrio del Bajo.

La mayoría de los edificios públicos, tanto civiles como religiosos así como la mayoría de la población blanca se encontraba en el barrio del Centro, que en 1796 contaba con once largas calles, una de las cuales se llamaba << *Calle del Comercio* >> por lo que da idea de la función económica de esa parte de la ciudad.

En la Sabana que se extendía por detrás del convento de San Francisco y de la Iglesia Parroquial, se fue formando a partir de 1738 el barrio del Bajo, que constituyó una especie de suburbio habitado por indígenas y gentes pobres. Se trataba de una zona pantanosa poco atractiva por estar llenas de lagunas insalubres que dejaban las aguas del estero salado tras las inundaciones del invierno.

Al trasladarse parte de la ciudad a fines del siglo XVII, se trasladan también los astilleros, aunque algunas décadas siguen funcionando los que existían al norte del cerro de Santa Ana, como se refleja en el plano de Dionisio de Alcedo, formado hacia 1730. Los nuevos astilleros se situarán al sur de Ciudad Nueva, al otro lado del estero llamado de Carrión – nombre de un oficial de carpintero que vivió allí- . Y entorno a los astilleros se formará un barrio integrado fundamentalmente por obreros de maestranza, carpinteros y calafates, en su mayoría negros y mulatos.

Característica peculiar de este barrio, es que sus habitantes no son dueños de los solares que habitan sino sólo de las casas, pues es el terreno del astillero lo concedía el Gobernador a los interesados gratuitamente, pero con la condición de que *<<siempre que sea necesario el suelo en común o en particular para servicio del Rey Nuestro Señor, lo han de despoblar; y por esta razón nunca se han vendido ni contribuido por ello censo ni precio alguno>>*. Esta provisionalidad en la posesión de los solares no impidió que el barrio del astillero prosperara – por el contrario, aceleró su poblamiento al concederse los solares gratuitamente – pero si influyó en el aspecto general del barrio.

Pues << *no se ven en aquel paraje fabricadas casas de tanta consideración como este otro lado del estero o recinto de ciudad, en donde cuando se pide solar para fabricar lo asigna el cabildo, y muchos reconocen censo a favor de sus propios*>>

Al clarificar y legalizar el suelo en el barrio del astillero se aceleró su desarrollo como prueba el hecho de que sólo once años después estaba formado por nueve calles y había traspasado además el límite que representaba el estero de San Carlos surgiendo al sur del mismo el llamado << *Barrio Nuevo*>>, en una evolución paralela a la experimentada por la propia ciudad un siglo antes (7) **Liviana Cuetos, María Luisa: Ref. (1); p. 28 - 39).**

1.3.3. INICIOS DE LA PRIMERA REVOLUCIÓN TRIUNFANTE DEL ECUADOR: EL 9 DE OCTUBRE DE 1820 Y EL CACAO

El proceso de emancipación latinoamericana ha sido interpretado desde varios puntos de vista. La corriente hispanófila adjudica el hecho al “mal ejemplo” de la Independencia norteamericana, a la penetración a las ideas de la Revolución Francesa, o a las maquinaciones de la Masonería Internacional.

Así lo corrobora también el Arquitecto Parsival Castro al mencionar que la Independencia de Guayaquil fue influida por las ideas de la Revolución Francesa:

“Obviamente que si estuvo influida porque la revolución francesa les permitía la libertad de comercio, entonces, los guayaquileños la necesitaban para poder comerciar libremente y de igual a igual con los demás puntos para vender su cacao. El cacao fue un detonante en la independencia, claro que si” (CASTRO, Parsival: 2008).

La vertiente liberal ha mantenido la versión heroica de una epopeya que conquistó la libertad, dejando atrás y para siempre la noche colonial, identificada con el nepotismo, la ignorancia y el clericalismo. Una perspectiva científica tiene que superar estas interpretaciones. Sin minusvalorar el contenido y proyecciones del hecho – sin duda de primera importancia – es preciso explicarlo por sus motivaciones estructurales.

No puede discutirse, sin dejar de leído las incidencias internacionales, que la causa principal de la independencia es de carácter interno. La crisis de los mil setecientos afectó definitivamente al equilibrio de poder que se había establecido entre el Estado colonial, representante de los intereses metropolitanos y los grupos de propietarios locales. Al considerarse el sistema hacendario, la burocracia estatal perdió su injerencia en la vida económica. Por otra parte, las trabas comerciales implantadas por la Metrópoli, afectaban cada vez más a los grupos importadores y exportadores.

De este modo, las clases terratenientes locales y los incipientes grupos comerciantes habían consolidado su control en la economía nacional, en tanto que la burocracia española conservaba exclusivamente el manejo del sistema político **(1) Ayala, Enrique: Ref. (1); p. 55- 56).**

Entonces aparece el cacao (producto que generaba grandes divisas) como uno de los motivos de la Independencia de Guayaquil; ya que la Corona ponía trabas a la libre comercialización del producto, imponiéndole altos impuestos para su exportación. De alguna manera lo confirma nuevamente el historiador Melvin Hoyos en la cita siguiente:

“Según relatos históricos, el cacao fue uno de las causas principales para la Independencia de Guayaquil. Eso se lee en todo los libros de la historia de la Independencia. El cacao fue uno de los motivos principales, estoy seguro, porque al no poder comercializar el cacao con la libertad con que se pretendía hacerlo y en consecuencia, no poder tener la capacidad de enriquecer a la región o territorio como se podía hacer, simple y llanamente, dejándonos trabajar, la población guayaquileña se sintió perjudicada con eso; además, existieron otras agresiones que habían ido formando un caldo de cultivo dentro del ánimo de los guayaquileños, como por ejemplo, que ningún criollo (español nacido en América) podía ocupar cargos públicos porque tenía que ser efectivamente español para poder acceder a esos cargos. Y los españoles que venían de la Península podían haber sido unos ignorantes, pero aun así eran los únicos que podían dominar la escena nacional o local. Esa actitud pedante y déspota, sumada al hecho de que ni siquiera nos dejaban trabajar, poco a poco fue caldeando los ánimos, hasta el punto de que cuando se dieron las circunstancias adecuadas pues se dio la Revolución” (HOYOS, 2007).

En las afirmaciones del Arquitecto Parsival Castro habla también acerca del cacao como producto que tenía fama de afrodisíaco lo cual generó mucha demanda y al verse bloqueada su exportación, los comerciantes empezaron a tener la idea de independizar a Guayaquil:

“El cacao trajo muchos beneficios porque se corre el rumor de que el cacao era afrodisíaco; más allá de que sea o no sea, lo importante es que se corrió ese rumor y bajo ese rumor; sea o no sea verdad, entonces el cacao después de la plata y el oro era el elemento más comercializado probablemente; yo no sabría decir que el cacao era afrodisíaco, pero si puedo decir con certeza de que ese rumor había y como ese rumor había, se extendió el comercio detrás de ese rumor y luego se originaron grandes ganancias; los exportadores de cacao comenzaron a pensar de que por qué ellos tenían que pagar tantos impuestos y comenzó a gestarse la idea de la independencia para no tener que pagar tantos impuestos a España por venderle cacao a lo que era el Virreinato de México o sea entre ellos se decían: “pero si nosotros podemos comercializarlo solos...” En la colonia también la comerciaban por su cuenta; eso era comúnmente llamado contrabando, si había, pero acá lo querían hacer más libre, más de frente, y pensaron en la Independencia” (CASTRO, 2008).

Los comerciantes guayaquileños se quejaban muchas veces de que el dinero de los impuestos pagados por el cacao, no eran bien distribuidos en obras públicas de la ciudad por lo que muchas veces les tocó junto con la población local autofinanciar también con dinero de la producción de cacao, las obras públicas ya que los Virreinos no lo realizaban. Hemos tomado en cuenta este testimonio ya que también es uno de las causas por lo que los habitantes de la ciudad estaban cada vez más convencidos de obtener su independencia:

“Durante la colonia, de acuerdo a los datos históricos, las divisas del cacao permitieron hacer toda la obra pública que no se podía hacer con impuestos porque no nos dejaba la Audiencia de Quito. El Virreinato de Lima nunca dejó utilizar nuestros impuestos para nuestras obras. Nuestros impuestos se utilizaban para mejorar las características de Quito, de Cuenca, incluso hasta para mejorar las características urbanas de Cuzco, de Lima, de lugares tan lejanos como Asunción del Paraguay.

Pero para botón de muestra, cuando se pidió recursos para construir la casa del cabildo, la casa municipal de la colonia, no se dio nada. Incluso se estaba pidiendo plata que se había mandado por impuesto, dinero nuestro, entonces como la gente aquí en Guayaquil, si tenía muchos recursos, los exportadores de cacao era gente muy rica, entonces sencillamente con su propio peculio, aportaban desde una especie de colecta comunitaria, para poder construir cosas muy importantísimas, como en el año 1710, como es el puente de las 800 varas que unía a la ciudad vieja como la ciudad nueva, para construir el primer colegio que tuvo Guayaquil en la colonia en 1706, “San Francisco Xavier”; para poder construir las diferentes Iglesias y plazas de la ciudad, cosas que debieron haberse realizado con el dinero de los impuestos de las exportaciones del fruto y que solo se crearon gracias al dinero de las exportadores de cacao, al ver que el Gobierno central no entregaban esas partidas, ellos hacían sus propias colectas para poder hacer la obra pública” (HOYOS, 2007).

Para entender mejor y corroborar las afirmaciones del historiador Hoyos, se profundizará en el siguiente tema, en que se visualizará el cómo se estaba constituyendo políticamente lo que sería después nuestra actual República del Ecuador, estando dentro del proceso independentista y una vez más siendo el cacao testigo y coprotagonista de todos estos eventos:

a) JUNTA SUPREMA DE QUITO

Los comienzos del siglo XIX trajeron grandes trastornos a Europa y América; Napoleón dominaba en el centro de Europa en contienda interminable con Inglaterra.

España, que había perdido hace años su primacía, tuvo que adherirse a uno u otro bando, según el vaivén de las fuerzas. En todo caso sus alianzas sólo le hicieron daño.

Tropas francesas e inglesas pisaban el suelo patrio; y el Rey cae en las redes de Napoleón, en Bayona.

Esta crisis inconcebible sorprendía a Quito, cuando por entonces el presidente y los oidores eran de muy pobre calidad, incapaces de hacer frente a las circunstancias peligrosas, que en esa época, afrontaba el imperio.

Paralelamente, los americanos estaban prestos a tomar la iniciativa en las posiciones políticas y en la ofensiva, muchos de los cuales iban a llegar a la esfera del genio.

Lo grave de la situación estaba en que el monarca era el lazo de unión de los reinos americanos con la metrópoli: su caída provocaba una crisis de consecuencias imprevisibles; porque ante la falta de cabeza, cada provincia asumía la soberanía, era dueña de sus destinos; podía resolver combatir por el retorno del Rey a su trono, o decidirse por la separación del imperio.

Los americanos criollos o mestizos se unieron para ser frente a los recién llegados que no conocían América, no comprendían su alma y los múltiples elementos que la configuraban, no acertaban con el funcionamiento de un resultante social diverso del europeo; aquí encontraban colectividades compuestas por clases sociales y raciales a las cuales iban a imponerse mediante nuevas concepciones políticas, económicas y sociales frente a estratos humanos ya hechos, lo que causó una sorda resistencia.

La política borbónica, en América, era una táctica defensiva, frente al avance de Inglaterra, interesada en monopolios y exclusividades lo cual estaba reñido con el espíritu de las leyes de Indias y con el alma de los Cabildos Municipales netamente hispanos.

Consecuentemente los quiteños, herederos de las antiguas formas tradicionales municipales de los Habsburgos, se tornaron en los patriotas criollos y mestizos, contrarios a lo estatuido por los borbones y entonces depusieron a las nuevas autoridades venidas de la Península y establecieron una Junta Suprema encabezada por Juan Pío Montúfar, Marqués de Selva Alegre.

Por otra parte, Guayaquil se disponía a concurrir a las Cortes que se convocaron para España, en Cádiz. Nombró por diputado suyo al Doctor Don José Joaquín de Olmedo, el 11 de Septiembre de 1810.

Mientras llegaba la hora de embarcarse hacía las Cortes de Cádiz en enero de 1811, J. J. Olmedo ejerció el cargo de asesor de la Junta de Guerra en la ciudad de Guayaquil. Esta Junta estaba presidida por el brigadier Don Joaquín Molina de Zuleta, Presidente electo de la Audiencia de Quito **(1) Rosero Jácome, Rocío: Ref. (1); p. 19-23).**

b) LAS CORTES DE CÁDIZ

Las Cortes, eran las reuniones de los representantes de un Reino; estaban compuestas por los más nobles, selectos Obispos, y ciertos burgueses, que bajo la presidencia del Rey trataban sobre los asuntos más importantes de la Nación y de la Dinastía; decretaban la paz o la guerra, presentaban sus querellas, determinaban las contribuciones.

Era una institución de origen feudal, que no estuvo en uso en América. Para las Cortes de Cádiz el Cabildo porteño eligió en sesión del 11 de septiembre de 1810 a José Joaquín de Olmedo; y más tarde a Vicente Rocafuerte.

El 27 de enero de 1811 Olmedo recibió del Cabildo sus poderes o credenciales, un lienzo con las armas de la ciudad, y las instrucciones a favor de ella.

Debía solicitar que se eligiera un Obispado en Guayaquil; que restableciera un consulado, que se rebajaran ciertos derechos aduaneros.

El Consulado era un tribunal que juzgaba todos los asuntos de mar, pleitos de marineros, naves, comercio marítimo; dentro de su jurisdicción. Guayaquil dependía entonces del Consulado limeño.

El distinguido representante partió por México; desde Acapulco, era usual que pasaran los viajeros a Veracruz; desde allí tomaban por el estrecho de la Florida y hacían escala en la Habana: subían hacia el Norte por el Atlántico, para aprovechar las corrientes marinas y las brisas que los conducían desde ese punto en 30 días a las Azores. El viaje, sin embargo, se prolongó durante ocho meses, desembarcó en Cádiz el 11 de septiembre de 1811.

Las Cortes recibieron sus poderes y él se juramentó el 2 de octubre de 1811. Encontró en el recinto a dos compatriotas, los quiteños Don Manuel Matheu, Conde de Puñoenrostro y a un antiguo compañero del colegio quiteño de San Fernando José Mejía Lequerica. Había notables personalidades en la Asamblea, entre ellos el poeta español Manuel José Quintana, uno de sus favoritos.

Hubo algo muy importante: aquí en las Cortes, y no antes, se formulan y se fijan para siempre sus ideas democráticas. Estaba convencido profundamente de que el gobierno mejor y más equilibrado era aquel en que haya participación popular.

El pueblo elegía sus representantes: estos daban la ley fundamental, a la cual debía ceñirse el gobernante, ejecutor de esa voluntad popular mayoritaria, esto es, en el representante de Cádiz.

La voluntad mayoritaria, esto es las ideas democráticas son ya muy fuertes en Olmedo, a tal punto, que se han tornado en su piel, y en respeto de estas ideas democráticas, en las Cortes, él esperaba la decisión de la mayoría para el tratamiento de esos temas y asuntos.

En cuanto al concepto de pueblo, aspiraba a que en el imperio hispano haya igualdad de derechos en todas sus provincias. Y en las provincias o reinos americanos: igualdad de derechos entre todos sus habitantes, incluyendo a las grandes mayorías indígenas, por eso apoyó con excepcional elocuencia; la abolición de la institución que perpetuaba una desigualdad fundamental: el trabajo obligatorio, o la mita, que equivalía a una servidumbre.

La silla episcopal para Guayaquil era imposible de conseguir por entonces, dadas las difíciles relaciones con Roma por la falta de su pastor, ausente y perseguido Pío VII.

En cuanto a la aspiración de tener Consulado propio, se había tropezado con la tenaz oposición de parte de Lima. Trasladado el gobierno a Madrid, a causa de la epidemia de bubónica en Cádiz, siguió Olmedo insistiendo ante el secretario de Estado a favor de las solicitudes guayaquileñas.

Lo más urgente a favor del comercio y prosperidad de Guayaquil, era la derogación de los impuestos mexicanos al cacao de la provincia de Guayaquil.

El cacao guayaquileño estaba castigado con un recargo aduanero del 100%; mientras que el de Caracas y Soconusco quedaban casi liberados. Esta disposición del Virrey de México tenía postrada a la Provincia de Guayaquil.

Aun más gravoso que este impuesto al cacao, eran los gravámenes a los derechos aduaneros de Guayaquil para su comercio con los restantes puertos americanos, y esto, por diversas circunstancias y manejos de Lima, de la cual dependía. Los derechos aduaneros guayaquileños eran más altos que los de otros puertos del continente.

Insistentemente reclamaba Olmedo por las injusticias que se le había hecho a su ayuntamiento en perjuicio del comercio, desde 1806. Ya era hora de reparar las desigualdades hacía Guayaquil teniendo en cuenta que mansamente había soportado la ciudad - puerto esta ilegalidad, haciéndose cargo de las necesidades de la monarquía **(2) Rosero Jácome, Rocío: Ref. (1); p. 24-29).**

Como se constata en la referencia textual anterior, coincide con el historiador con respecto a las causas que llevaron a Guayaquil a decidir su Independencia; tomando en cuenta los altos impuestos que se le otorgaron al cacao guayaquileño para su exportación y los reclamos ante las injusticias hechas por la Corona, asociándose con otros Virreinos para poner trabas comerciales a la ciudad puerto.

Esto evitó su total y merecido desarrollo, llegando a ser para la Corona, un rico botín para suplir sus necesidades; teniendo como defensor y representante al Ilustre, Don José Joaquín de Olmedo, quien a su vez también defendió a los indígenas pidiendo en la Corte de Cádiz la abolición de las Mitas; para que exista igualdad de derechos en los habitantes de la provincia de Guayaquil, sin exclusión alguna.

Citamos nuevamente al historiador corroborando las causas de la Independencia tomando dos temas principales: el cacao y la abolición de las mitas. Veamos:

“Según en la historia de Guayaquil, José Joaquín de Olmedo estuvo en la Corte de Cádiz, hablando precisamente de este tema...del cacao. Una de las ponencias llevadas a Cádiz por Olmedo fue esa. Obviamente que la más importante fue la de eliminar la esclavitud y eliminar las mitas. Pero también es cierto que otras de las que fue a tratar allí fue el tema de la libertad de la comercialización de nuestros productos. Algunas cosas fueron tomadas y otras no. Hay que recordar que en la época en la que fue Olmedo a España, ésta estaba dominada por Napoleón Bonaparte y su gente. Era la corte francesa la que dominaba el panorama político europeo y americano, pero después cuando ya volvió a tomar el trono Fernando séptimo, las cosas quedaron exactamente como estaban al principio. Por mucho intento que había de mejorar la situación, todo quedó como al inicio. El cacao fue uno de los grandes motivos para que se diera la Independencia de Guayaquil” (HOYOS, 2007).

José Antonio Gómez Iturralde expone también una de las causas que J. Joaquín de Olmedo lleva a las Cortes de Cádiz:

“En los inicios del proceso de Independencia de Guayaquil, en 1812, J. J. De Olmedo, en la Corte de Cádiz pidió la abolición de las mitas y habló también de un tratado de Libre Comercio (ideas que nadie se atrevía a decir) por la riqueza que generaba” (GÓMEZ ITURRALDE, 2007).

En el “*Discurso sobre las mitas de América*”, dicho en la Corte de Cádiz en la sesión de 12 de Agosto de 1812 debatiendo a favor de la “abolición de la mita y de toda servidumbre personal de los naturales de América”, José Joaquín de Olmedo, gran prócer y patriota, argumenta:

“No, Señor, sean o no, por ahora las minas el manantial de la riqueza; yo creo y aseguro que jamás faltará quien las trabaje. Hasta cuándo no entenderemos que solo sin reglamentos, sin trabas, sin privilegios particulares, pueden prosperar la Industria, la agricultura, y todo lo que es comercial, abandonando todo el cuidado de su fomento al interés de los propietarios”.

Intercala, aquí, Olmedo, las ideas programáticas, generales y liberales, por la que se luchaba ya en toda América; se perfila además, con claridad, el futuro conductor político de la Revolución de Guayaquil.

Olmedo, continúa:

“Nada hay más ingenioso y astuto que el interés: el inspirará a los dueños de minas los recursos y modos de encontrar jornaleros. Páguenles bien, trátenlos bien, proporciónenles auxilios y comodidades en las haciendas, y los indios correrán por sí mismos donde les llama su interés y su comodidad”.

Propone, así, Olmedo, reemplazar la odiosa mita feudal y la servidumbre personal de las masas indígenas, por el interés individual estimulado por un buen salario y trato humano, enlazándolo con la libertad de movimiento de los trabajadores del campo, esto es: “donde les llame su interés y su comodidad”.

Es decir, propone dar un golpe a las relaciones serviles de trabajo en el campo, más aun si traemos a la memoria los certeros contra argumentos de Olmedo frente a la acusación que, de ineptos e indolentes, hacíanse a los indios para quienes reclama tierras en propiedad.

“Pero aquella opinión (de ineptos e indolentes) nació con justicia desde la conquista: desde esa época el indio se fue haciendo inepto, indolente y perezoso, como naturalmente se hace todo hombre cuando no tiene tierra para cultivar, cuando no suda para sí, y cuando ni aun participa del fruto de su trabajo”.

Vicente Rocafuerte por su parte, desde joven participaba de las ideas y propósitos de la Independencia. Recordemos que **Juan de Dios Morales**, relevante patriota del 10 de Agosto de 1809, quedará confinado y perseguido en Guayaquil desde noviembre de 1807, fuera protegido y escondido por Rocafuerte en su hacienda de Naranjito, provincia del Guayas.

Allí, se pone sobre el tapete la discusión sobre las ideas, las formas y la oportunidad en que habría de ejecutarse los planes revolucionarios para la definitiva Independencia. Mientras Juan de Dios Morales se muestra más impulsivo y cree llegado el momento de actuar, Rocafuerte, se conduce intelectual – político, sereno, y asume, para sí, que los tiempos que corrían eran aun los de agitación y preparación; en suma, apreciando con aguda perspicacia, resultado de la observación directa del ambiente social y sus ánimos, que las condiciones aun no eran las propicias, sobre todo en Guayaquil, aunque, ciertamente en la sierra las circunstancias eran de crisis.

Aquí, en este último, seguramente, la objetiva causa de las diferencias de apreciación y de las opiniones.

Por aquellos días, los hacendados – exportadores – comerciantes de Guayaquil persistían y persistirían, hasta los últimos días coloniales, en la lucha contra las trabas, los altos impuestos y el monopolio limeño, en la vía de las peticiones por los pesados cauces burocráticos. Había, pues, entre la intelectualidad, la certeza de que la hora de la separación de España no era llegada.

Rocafuerte fue consecuente con su punto de vista, y se lanzó a recorrer el mundo a difundir el ideario político y programa. **(3) González, Víctor: Ref. (1); p. 50 - 51).**

// Ciertamente, los planes de la Revolución quedarían en proceso, hasta esperar el momento indicado//.

d) LA INDEPENDENCIA DE GUAYAQUIL

De 1812 a 1820 se vivió una intensa calma en la Real Audiencia de Quito, en España se precipitaban los acontecimientos. Vuelto Fernando VII al trono, desconoció la constitución de Cádiz que inició un gobierno autocrático, reaccionario y represivo. Esto se hizo sentir en América. Durante la segunda década del siglo XIX, los impulsos independentistas fueron madurando en Guayaquil **(2) Ayala, Enrique: Ref. (1); p. 60).**

Víctor Gonzáles, expone, el análisis con relación al hecho de que faltaba tiempo y las condiciones propicias para gestar la Independencia:

“No cabe duda que todos, o casi todos, los miembros de la élite social guayaquileña: intelectuales y comerciantes exportadores e importadores, tenían ya, desde algunos años atrás trazando su propio programa económico, y las ideas políticas de la época eran conocidas también en Guayaquil. Por lo visto las características programático- ideológicas de la revolución estaban ya estructuradas, y, los ánimos, en su punto: habían sido el resultado lógico de ese mismo proceso de lucha contra los abusos, trabas y dilaciones al cumplimiento, incluso, de lo decretado a favor de la libertad de comercio intercolonial y con la propia España; del asfixiante e intencional papeleo burocrático que terminaba, luego de años, cuestionando y negando todo, y lo único que hacía falta era una circunstancia propicia que aliente y dé curso a los ánimos independentistas, puesto que un ambiente revolucionario estaba, no solamente creado ya en América, sino en efervescencia indetenible. Y nuestro País, además, como en todos los países de América venían germinando y floreciendo el proceso de conformación y estructuración de una nueva nacionalidad, pues, a lo largo de 283 años no podía menos que surgir también, y surgió, un sentimiento de entrañable afecto a la tierra vista ya como propia y sentida como ajena; ese largo trayecto colonial hizo brotar en la sociedad, incluyendo a criollos de las altas capas conductoras, el afecto de sus venturas y aflicciones, aspiraciones y fracasos, factores intrínseco – subjetivos de hondura raigal psicológica que no deben menospreciarse; en fin, un sentimiento de etnicidad nacional, de patria, que no puede ser tenido en menos” (4) Gonzáles, Víctor: Ref. (1); p. 50 - 51).

El historiador José Antonio Gómez Iturralde menciona también como causa de la independencia, la necesidad de que exista un libre comercio del cacao:

“La riqueza también atrajo cultura, ideas y costumbres que dieran paso a lo que fue la Independencia de Guayaquil motivados por la necesidad de que el cacao se comercialice libremente y las divisas crezcan, evitando así, los altos impuestos, contrabando y monopolios, enemigos del desarrollo de los pueblos” (GÓMEZ ITURRALDE, 2007).

En cuanto a la financiación de la Independencia de Guayaquil, el cacao, los ingresos que generaba, fueron de gran utilidad, así lo menciona el Ing. Askley Delgado el Presidente actual de ANECACAO:

“La bonanza del cacao viene desde antes que el Ecuador sea república y fue el que proporcionó el dinero para las armas, para sostener a la soldadesca y para emanciparnos de España” (1) DELGADO, Askley en BONANZA, 2008: 6)

Los notables guayaquileños proclamaron su Independencia absoluta el 9 de Octubre de 1820. José Joaquín de Olmedo, fue la gran figura del pronunciamiento. Junto a él estuvieron, entre otros, Febres Cordero, el Jefe Militar; Escobedo, Jimena, Roca y Espantoso que formaron parte de las Juntas (sustitución de Virreinos y Audiencias), provisional y suprema, que se sucedieron en el mando. **(3) Ayala, Enrique: Ref. (1); p. 61).**

Hacia falta una circunstancia propicia, decíamos, y esta circunstancia favorable, impelente, fue el desembarco de San Martín en Pisco con un ejército de 4.000 hombres, el 7 de septiembre de 1820, y las operaciones militares que el Libertador Bolívar realizaba en Popayán.

Así el día 10 de octubre de 1820, primero de la Independencia, el ayuntamiento de Guayaquil despacha comunicación a San Martín: “El pueblo, unido a las tropas de esta plaza, ha proclamado la Independencia de esta Provincia” ; y el 13 de octubre, Gregorio Escobedo, Comandante General, dirige comunicación al General Manuel Valdez, que operaba en Popayán como Comandante en Jefe de la División Libertadora: “Me apresuro a poner en conocimiento de Ud. esta noticia, por lo que debe influir en sus operaciones militares...”.

Las comunicaciones a los dos grandes conductores de la Independencia, San Martín y Bolívar; los oficios enviados a los cabildos de Quito y Cuenca, y las noticias llegadas a los partidos de la Provincia de Guayaquil, llevaban el propósito de buscar y conseguir la protección y el apoyo militar, así como de ofrecer el suyo para la exitosa defensa de la Revolución; prender el entusiasmo con el ejemplo, buscar la generalización de los pronunciamientos libertarios que le permita ganar espacio, hombres y recursos económicos para ensanchar la defensa, y proyectarse militarmente. **(5) González, Víctor: Ref. (1); p. 56).**

El ejemplo porteño impulso varios movimientos en el interior, el más importante de ellos fue el de Cuenca, que proclamó su Independencia el 3 de Noviembre de ese mismo año en 1820. Luego de algunos éxitos, el ejército guayaquileño sufrió una serie de derrotas que lo obligó a replegarse. En estas circunstancias se recibió el refuerzo enviado por Simón Bolívar que destacó a su mejor general, Antonio José de Sucre para que dirigiera las operaciones.

Además de encargo militar Sucre traía la comisión de gestionar el ingreso de Guayaquil a Colombia, pero la resistencia obligó a postergarla. Luego de un primer intento no exitoso, Sucre logró seguir a la sierra y llegar cerca de Quito. En la mañana del 24 de mayo se enfrentaron los dos ejércitos en las faldas del volcán Pichincha, ubicado junto a la capital. Los realistas fueron derrotados y obligados a capitular. Esa batalla definió el curso de la Independencia Ecuatoriana. Quedó pendiente en el sur la Independencia del Perú. **(4) Ayala, Enrique: Ref. (1); p. 61).**

Con la riqueza que producía Guayaquil, gracias a las divisas que generaba el cacao, sirvieron a la Independencia del actual Ecuador y Perú. “La guerra de emancipación del Perú absorbió enorme cantidad de recursos. El actual Ecuador llegó a pagar por esa guerra tres veces más que el resto de Colombia (La Gran Colombia)”. **(5) Ayala, Enrique: Ref. (1); p. 64).**

Triunfante la Revolución, José Joaquín de Olmedo, personalidad histórico – política, la más importante de la transformación, lanzará la famosa Proclama del 9 de Octubre:

“Guayaquileños:

El hermoso estandarte de la patria tremola hoy en todos los puntos de esta plaza; un orden sin ejemplo ha reinado en la mutación de gobierno, y ningún crimen ha manchado el alma generosa de los hijos de la Libertad”.

“Guayaquileños:

La naturaleza ha privilegio nuestro suelo, malas leyes lo habían esterilizado; pero ahora el soplo germen de la Libertad empezará a cubrirlo de flores y frutos. Orden, unión, amor fraternal. Americano o español que a me la patria es nuestro hermano. La opinión es una y general, sostenedla firmes y cerrad la entrada a todas las sugerencias de la cobardía”

Brillante armonía entre la figura y la sustancia lograda por Olmedo, gran poeta y político, que expresa, con firmeza, los fundamentos económicos y la orientación histórica de la Revolución.

“La naturaleza ha privilegiado nuestro suelo, malas leyes lo habían esterilizado”: Es una nítida y acertada alusión a las trabas y restricciones legalizadas y artificiosas que azocaban el impulso y desarrollo del comercio externo, *cuyo producto central, el cacao*, reunía ya a la condición de cantidad para desbordar el propio mercado hacia la vieja España absolutista...”

“Pero ahora el soplo del germen de la libertad, empezará a cubrirlo de flores y frutos”: Hela aquí, con igual franqueza y galanura poética, expuesta la rival del control absolutista, opresor: la libertad de comercio, su antinomia, programática que mueve los ánimos hacia la conquista soberana de un derecho que, a juzgar por la historia y los hechos actuales, se afirma definitivamente.

Por último, la coincidencia de opiniones y principios proclamados, la solidaridad con la capa social dirigente que las sustenta y promueve, los une en el propósito y borra toda la diferencia nacional: “Orden, unión, amor fraternal. Americano o español que ame la patria es nuestro hermano”. Nada hay que objetar, pues esta divisa es el real reflejo de la unidad de intereses, así como de la objetiva circunstancia histórica **(6)** **González, Víctor: Ref. (1); p. 56).**

Es así como podemos concluir y decir que la Independencia de Guayaquil fue motivada por ideas de la revolución Francesa, que defendía y permitía el libre comercio.

Los comerciantes guayaquileños indignados y afectados por no poder comerciar libremente el cacao debido a la elevada y gran cantidad de impuestos que sometía la corona al cacao Guayaquileño, idearon la independencia teniendo como abanderado a José Joaquín de Olmedo quien representò a estos en la Corte de Càdiz para pedir el libre comercio del fruto; así como la abolición de las mitas, cosas muy atrevidas de mencionar en quella época de dominio. El cacao fue un detonante en la Independencia de Guayaquil siendo testigo de muchos aconteceres políticos y el punto de partida del progreso del actual Ecuador.

Terminamos con esta frase:

“No hubiese existido un 24 de mayo de 1822, sin un 9 de octubre de 1820”

1.4. BOOM CACAOTERO

MARCO REFERENCIAL

El “boom cacaotero” se define como la etapa o las etapas donde hubo gran auge y producción masiva de la fruta, teniendo como resultado una exportación y demanda bastante considerables por parte del continente europeo debido a las propiedades mencionadas en los capítulos anteriores, llegando a convertirse el cacao en el producto principal que sostenía la economía ecuatoriana siendo un generador de divisas y empleos por parte de habitantes tanto de la costa como de la sierra.

La historiadora Jenny Estrada data los siguientes períodos:

“Los historiadores debemos reconocer dos períodos del Gran Auge del Cacao en Guayaquil: A finales del siglo XVIII; en la segunda mitad del siglo XIX; especialmente el último cuarto del siglo XIX, cuando se da realmente una producción nunca antes registrada...” (Video ANECACAO, 2007).

El historiador Melvin Hoyos nos detalla el período del Boom cacaotero:

“Se dio en el siglo XIX, después de la primera mitad del siglo XIX; o sea, no durante la colonia, sino desde 1860 hasta 1900, tres décadas; ésta es la época del boom del cacao, cuando comienza a llamársele la “Pepa de Oro” a fines del siglo XIX. No es lo mismo decir de que el cacao fue uno de las principales fuentes de ingreso de la colonia, no, el Boom quiere decir de que si antes se vendía bastante, en esa época, pasamos a ser los principales exportadores del mundo...” (HOYOS, 2007).

Se puede detallar de la siguiente manera:

- **1770 – 1780:** -CACAO INICIA UN VERDADERO AUUGE- “A partir del II período del siglo XVIII y a finales del siglo XVIII (GÓMEZ ITURRALDE, 2007); (GONZÁLES, 1998) y (ESTRADA, 2007).
- **1870 – 1879:** - Las cosechas empiezan aumentar y se mantiene una tendencia ascendente; se inicia el - marca el SEGUNDO GRAN AUUGE DEL CACAO ECUATORIANO - (AROSEMENA, 1991).
- **1860 – 1900:** BOOM CACAOTERO- mitad, cuarto y finales del siglo XIX - (HOYOS, 2007) y (ESTRADA, 2007).
- **1904: Inicios del siglo XX** - ECUADOR ES EL PRIMER PRODUCTOR MUNDIAL DEL CACAO - (MARTILLO, 1999).

1.4.1. GUAYAQUIL EN EL SIGLO XVIII

En esta fase se describirá la atmósfera y el ambiente que tenía Guayaquil en sus distintos booms, para tener una idea clara de cómo la ciudad iba desarrollándose a pesar de sus carencias, incendios, pestes, piratas; factores que si bien le impidieron un progreso acelerado, sirvieron para que los guayaquileños resuciten a una ciudad que caía y moría; y revivida a base de sacrificios y arduo trabajo, salían adelante, tomando en cuenta también las bondades de la Naturaleza que Dios les proveyera.

I. El hábitat urbano

La naturaleza del terreno en que se asentaba Guayaquil será determinante en el tipo de casas y del aspecto general de la ciudad, La parte más extensa de Guayaquil, se fundó sobre un suelo llano y pantanoso, la abundancia de madera en la zona, permitió que todos los edificios de Ciudad Nueva y los barrios que surgieron de ella, se hicieron de ese material. Las techumbres de las casas eran de teja o de paja, según las posibilidades económicas de sus dueños, aunque casi todas las del barrio del Centro se cubrían de teja, y eran, además casas de dos o tres pisos, siendo los superiores la vivienda propiamente dicha y destinándose la planta baja a tiendas y almacenes.

Por su parte, el terreno de Ciudad Vieja, sobre un cerro, era más sólido y resistente, por lo que podía soportar edificios de piedra.

Y sin embargo en el siglo XVIII, cuando esta parte de la ciudad era fundamentalmente un barrio obrero, sólo subsiste un edificio de piedra, el convento de Santo Domingo, fabricándose las casas también de madera o de caña, casi siempre con techos de paja en razón de su mayor baratura.

El suelo en que se asentaba la ciudad presenta además otra característica importante, y es su << *total resistencia a los terremotos, tanto por hacer lodo y fango con las aguas de invierno, como por la desunión que en él se advierte con los calores de verano*>>.

Las calles de guayaquil, todavía a mediados del siglo XVIII, carecían de pavimentación por lo que en la época de lluvias se convertían en verdaderos lodazales imposibles de transitar, especialmente en Ciudad Nueva. En Ciudad Vieja, en cambio, no tenían ese problema pues al contar con un terreno firme, << *aunque las aguas forman algunos lodos, no lo ablandan y se puede andar por él en todos tiempos*>>. Es precisamente a partir de mediados del siglo cuando comienza a intentarse la pavimentación de las calles por iniciativa del cabildo, que en 1742 ordena que se construyan calzadas de piedra en las bocacalles de Ciudad Nueva.

El empedrado de las calles procedía de las alcabalas concedidas a los vecinos que habían perdido su casa en el incendio general de **1764**, el empedrado de las calles no tuvo el éxito esperado, pues si bien se realizaron las obras no se supo después asegurar su conservación.

La pavimentación se completará en los primeros años del siglo **XIX**, de manera que hacia **1818** el viajero francés Julián Mellet describe las calles de Guayaquil como <<*anchas, alineadas y bien pavimentadas*>>. La acción del hombre logró, pues, a duras penas, vencer a la naturaleza superándose los problemas sanitarios y todo tipo planteados por las lluvias invernales en las calles de Guayaquil. Más difícil será, en cambio, vencer otro fenómeno natural derivado de la misma configuración urbanística de la ciudad: el fuego **(8) Liviana Cuetos, María Luisa: Ref. (1); p. 39- 44).**

II. LAS COMUNICACIONES

a) El complejo portuario de Guayaquil

La ciudad de Guayaquil, puerto fluvial situado a unas ochos leguas del mar y dos grados al sur del Ecuador, ofrece unas condiciones inmejorables para la navegación por el Pacífico, situación estratégica que es además favorecida por los vientos y las corrientes marítimas. Su propia localización, a medio camino entre Panamá y El Callao, convirtió a las costas guayaquileñas en el lugar óptimo para hacer acopio de provisiones y agua por parte de los navíos que hacían esa ruta. Pronto la actividad comercial de Guayaquil, derivada de su función de principal y casi único puerto del reino de Quito y de la creciente importancia de sus productos de exportación – maderas y cacao, fundamentalmente -, hará que esa escala <<técnica>> pase a ser una auténtica escala obligada en el tráfico entre Perú y Tierra Firme o Perú y Nueva España.

Por último, esa función se reafirma al consolidarse los astilleros de Guayaquil como los más importantes del Pacífico americano:

La actividad portuaria de la ciudad se intensifica cuando los barcos no llegan a ella sólo para hacer aguada y acopio de víveres o intercambiar mercancías, sino que llegan también para ser reparados en su astillero, o incluso sean fabricados completamente en él.

Y, desde luego, además de servir a los otros puertos de aquella costa, el astillero permitió a Guayaquil disponer de su propia flota mercante para exportar sus artículos. Este breve esquema – recogido por toda la bibliografía especializada – nos permite aceptar sin dificultad la afirmación de Dora León Borja de que << *el puerto de Guayaquil en la época de la dominación española fue de importancia sólo superada por Panamá y El Callao en la costa del Pacífico*>>. Esta misma importancia es a la vez causa y efecto del hecho de que no nos encontremos frente a un puerto único o aislado, sino por el contrario frente a todo un complejo portuario marítimo y fluvial cuyo centro era Guayaquil **(León Borja, Dora: 1976; p. 61 en Laviana Cuertos)**.

La característica, ya señalada, de puerto fluvial da lugar a la existencia de una serie de puertos asociados que realmente funcionan como extensiones marítimas de Guayaquil. Los principales, << *sin incluir caletas ni ensenadas*>>, son tres: Manta, en el partido de Portoviejo, a unos 200 kms, al N. de Guayaquil, punta de Santa Elena – capital del partido de su nombre- , y la Puná << *que es más común y frecuente para las embarcaciones marchantes de grande buque*>>.

Efectivamente, la isla de la Puná era el principal puerto marítimo de Guayaquil, y ahí solían cargar y descargar los navíos de mayor porte evitando así la navegación por el río Guayas, difícil para los grandes barcos a causa de los bajos formados por bancos de arena, las mareas y la fuerte corriente del río.

El trayecto entre la Puná y Guayaquil se hacía normalmente en balsas pilotadas por indios, expertos marineros desde hace tiempos prehispánicos, que también ejercían de prácticos para guiar hasta el puerto a los buques que tenían que subir a él para ser carenados en su astillero.

Por ello, los puertos de la Puná y Guayaquil pueden propiamente calificarse como << *sumergidos de destinos*>>, *mientras que los de Manta y La Punta de Santa Elena son fundamentalmente >> escala de buques mayores >>*, que recalaban en ellos para proveerse de víveres – especialmente pescado - y agua.

Dentro de la provincia de Guayaquil existieron además otros muchos puertos menores o fondeaderos, como la Bahía de Caráquez – en la desembocadura del río Chone, principal vía de comunicación del partido de La Canoa - , Charapotó – salida al mar de Portoviejo, a través del río de su nombre - , Cayo – puerto del pueblo de Jipijapa - , Salando- en la desembocadura del río Machalilla - , y Colonche y Chanduy en la Punta de Santa Elena.

Entre todos estos puertos existió un intenso tráfico de cabotaje realizado por balsas, chatas y otros barquitos pequeños, recalando también en ellos de cuando en cuando y con fines de aprovisionamiento, los grandes navíos que surcaban el Pacífico.

La excelente posición geográfica, la actividad de su astillero y la importancia de sus productos de exportación hubieran bastado para hacer de Guayaquil un lugar destacado en el comercio naval del Pacífico, también es evidente que la supremacía portuaria de Guayaquil en el distrito de la Audiencia de Quito, se debió a su función de principal vía de entrada de los artículos europeos y americanos al territorio quiteño y de salida casi única para los productos del interior. Y esa función fue posible gracias a la densa red fluvial del Guayas, que canalizaba todo el movimiento mercantil de la sierra hacia Guayaquil convirtiendo así a esta ciudad en la *<<llave maestra de la felicidad o última ruina>>* del reino de Quito.

Efectivamente, la comunicación y el transporte entre Guayaquil y su distrito se realizaba a través de los numerosos ríos que constituyen la cuenca del Guayas y que son navegables en amplísimos tramos, enlazando después con los caminos terrestres hacia la costa o la sierra, enlazando después con los caminos terrestres hacia la costa o sierra, caminos que no arrancaban de la ciudad de Guayaquil sino de puertos fluviales interiores. A la evidente ventaja económica del transporte fluvial frente al terrestre, se une el hecho de que éste era además el único medio posible de comunicación durante los meses invernales, cuando las lluvias convierten a gran parte de la planicie de Guayaquil en una inmensa laguna.

Las principales vías del tráfico fluvial fueron: el río Grande o Babahoyo, el río Daule, el Yaguachi y el Naranjal, disponiendo cada uno de ellos de su correspondiente puerto terminal. El río Babahoyo y sus innumerables afluentes desempeñaron una importante función en la comunicación de toda la zona central y oriental de la cuenca del Guayas, pero destacaba sobre todo la ruta que pasando por Pimocha llegaba a Babahoyo - conocido también en la época como Bodegas o el Desembarcadero - , pueblo erigido en el principal contacto o enlace con toda la sierra central y norte al salir de él los únicos caminos que, a través de Guaranda, se dirigían a Quito.

Por el río Yaguachi, donde se encontraba el puerto del mismo nombre, se transportaba la producción maderera de la zona hacia Guayaquil y se enlazaba con el camino hacia Alausí.

La comunicación con Cuenca y la sierra sur se realizaba a través del río Naranjal, que desemboca directamente en el Gofio de Guayaquil existiendo un intenso movimiento marítimo entre el Puerto de Bola o Naranjal – a orillas del río – y la isla de la Puná o la propia capital. Por último, la principal vía de penetración desde Guayaquil hacia la mitad occidental de la provincia era el río Daule, navegándose en balsas hasta el pueblo del mismo nombre, que era a la vez centro de una riquísima zona agrícola , puerto fluvial y punto terminal del camino terrestre que venía de Manta y Portoviejo.

La navegación fluvial cumplía, pues, una doble misión: comunicar los distintos lugares de la provincia entre sí y con su capital, y facilitar el tránsito de personas y productos hacia o desde el interior de la Audiencia. La confluencia obligada de todo este tráfico era la ciudad de Guayaquil, que debe buena parte de su importancia como puerto marítimo al hecho de ser un tan importante puerto fluvial **(9) Liviana Cuetos, María Luisa: Ref. (1); p. (60- 64).**

b) Los caminos

La comunicación intraprovincial se realizaba fundamentalmente, como ya hemos visto, a través de los ríos, cuya configuración aseguraba las relaciones entre la capital, Guayaquil y los partidos y pueblos del sector central y oriental de su provincia. Pero los tres partidos occidentales o propiamente marítimos, es decir, La Punta de Santa Elena, Portoviejo y La Canoa, quedaban fuera de la cuenca del Guayas y, por consiguiente, fuera de este sistema de comunicación interior.

La navegación de cabotaje subsanaba en cierta medida esta deficiencia, pero no era suficiente para asegurar una adecuada y fácil relación. En consecuencia, la unión de Guayaquil, con la costa oeste y norte se hizo fundamentalmente por tierra, a través de caminos de herradura cuyo denominador común era su pésimo estado.

El llamado camino de la Costa o de la Legua era en realidad el único camino importante que salía directamente de Guayaquil y se dirigía a la Punta de Santa Elena a través del pueblo de Chongón.

Se trataba de un camino llano, transitable todo el año por estar fuera de la zona inundada en invierno, siendo el principal obstáculo que tenía que salvar el paso del estero Salado en las proximidades de la ciudad de Guayaquil. Al llegar a Santa Elena el camino de la Costa se bifurcaba en direcciones norte y sur. El ramal que se dirigía al sur llegaba hasta el pueblo del Morro pasando por Chanduy, pero el camino principal era el que iba desde Santa Elena hasta Portoviejo, a través de Colonche y Jipijapa.

Por lo que se refiere a las comunicaciones terrestres de la provincia de Guayaquil con el resto de la Audiencia de Quito, la situación es completamente diferente a la expuesta sobre el tráfico fluvial pues la orografía en este caso dificulta las relaciones tanto como la hidrografía las facilita. Ya hemos dicho que los caminos hacia el interior arrancaban de los distintos puertos fluviales, y al tener que atravesar la cordillera se comprende que el tránsito por estos caminos fuera difícil y en muchos casos peligroso, especialmente durante el invierno.

Durante todo el periodo colonial, los principales caminos que ponían en contacto con la provincia de Guayaquil con el interior eran: a) el de Babahoyo a Quito por Guaranda y Riobamba, b) el de Yaguachi a Alausí; y c) el de Naranjal a Cuenca y Loja. Todos ellos enlazaban con el Camino Real de Quito, también llamado camino de la Sierra o del Correo de Lima.

Las comunicaciones de Guayaquil y Quito se dificultaban enormemente durante los inviernos y aunque no se cortaban del todo, se retrasaban tanto que si en verano se llegaba desde Babahoyo a Guaranda en tres días, en invierno se tardaba entre 12 y 25 días en hacer el mismo recorrido. Ello explica los diversos intentos que a fines del siglo XVIII se realizan para mejorar las comunicaciones sierra – costa.

Las dificultades en las comunicaciones terrestres entre la costa y la sierra no fueron sólo un problema de la época colonial, sino que se mantendrán prácticamente durante todo el siglo XIX. Ni que decir tiene que ninguno de los caminos mencionados era apropiado para el transporte en carros, tratándose sólo de senderos de mulas, muy alejados todavía del concepto de carretera. **(10) Liviana Cuetos, María Luisa: Ref. (1); p. 64- 76).**

c) La Base Agraria

La estrecha conexión entre geografía y desarrollo económico se hace especialmente evidente en Guayaquil, quizá más que en otros lugares, tanto en lo que se refiere a la producción agrícola como a la actividad industrial o comercial, pudiéndose afirmar que la historia económica de Guayaquil durante el período colonial viene definida, al menos parcialmente, por sus características geográficas.

Así una simple ojeada al mapa muestra cómo la localización de la ciudad – puerto de Guayaquil (a medio camino entre el Perú y Nueva España o Panamá ,y además centro de todo un complejo portuario marítimo y fluvial) la hará adquirir desde su fundación una importancia comercial de primera magnitud , no ya sólo como escala en el tráfico entre ambos virreinos , sino muy especialmente como puerto de entrada de los artículos europeos y americanos al territorio de la Audiencia de Quito , y como principal vía de salida de los productos serranos.

Por otra parte, la amplia red fluvial que forma la cuenca del Guayas, siendo una magnífica vía de transporte y comunicación que contribuye a acrecentar la utilidad comercial del puerto, constituye además un extraordinario fertilizante para los campos.

Efectivamente, las grandes inundaciones producidas durante la estación de las lluvias (de enero a mayo) tiene un efecto semejante al del Nilo en Egipto (comparación frecuente en casi todos los testimonios de la época y también en los autores actuales), abonando el suelo y proporcionándole la humedad necesaria en el verano o estación seca.

Pese a que las crecidas de los ríos pueden considerarse en algunos aspectos como una desventaja- sobre todo en lo que se refiere a las comunicaciones, inutilizarse los caminos - , en general sus efectos sobre la producción agropecuaria son benéficos.

Pero la relación entre geografía y desenvolvimiento económico muestra con abrumadora claridad analizando el impacto que sobre la vida guayaquileña tuvo el aprovechamiento de la extraordinaria riqueza maderera contenida en sus bosques, intensamente regados también por la red hidrográfica del Guayas que además facilita el transporte de los troncos.

Dado el carácter desértico de la costa peruana, las maderas de Guayaquil se convierten ya desde los primeros tiempos de la colonia en el principal material de construcción de las ciudades costeras. Trujillo, Lima, Arica-, además claro está, de la propia Guayaquil y lugares inmediatos. Es así como el corte y la exportación de madera fue la principal actividad de los guayaquileños hasta comienzos del siglo XVII - cuando la primacía es ocupada por el cacao- , y desde luego representó una importantísima fuente de ingresos durante toda la época colonial.

Sin embargo, hay otros aspectos más importantes si cabe, esta cuestión: al no exportarse las maderas en bruto sino en muchos casos aserradas y labradas, se desarrolló en Guayaquil una notable industria de aserraderos, de carpintería y ebanistería; pero lo fundamental es que precisamente la calidad y abundancia de maderas da lugar a la creación de un astillero, que llega a ser el más importante del Pacífico americano a causa sobre todo de la amplia disponibilidad de materia prima para la construcción naval. La primera conclusión es, pues, que la riqueza maderera constituye el principal factor del desarrollo industrial de Guayaquil durante la colonia.

Pero si bien los recursos de que disponía Guayaquil eran, sumamente prometedores, resulta paradójico comprobar que todavía en la segunda mitad del siglo XVIII la ciudad y su provincia no parecen responder a las posibilidades de desarrollo ofrecidas por la naturaleza.

Acerca de la prosperidad económica de Guayaquil sustentaron sus diputados en las Cortes españolas, José Joaquín de Olmedo y Vicente Rocafuerte , quienes en su informe al ministro de Indias en 1814 , coinciden en destacar la prosperidad de Guayaquil , y coinciden también en atribuirla a sus condiciones naturales antes que a una decidida política de desarrollo. Sin embargo, es evidente que durante toda la época colonial la provincia había contado con los mismos recursos y posibilidades naturales, y el extraordinario florecimiento económico que conoce a partir de los últimos años del siglo XVIII debe tener otras causas.

Efectivamente, la prosperidad guayaquileña se basó en la explotación de su potencial agrícola y de manera casi exclusiva en el incremento de la producción y explotación de cacao. Pero ello sólo fue posible gracias, por una parte, a las reformas borbónicas, que eliminaron las restricciones al tráfico de las colonias entre sí y con la metrópoli, y por la otra, gracias al aumento de la demanda derivado de la recuperación demográfica y económica tanto de México como de la propia España de toda Europa Occidental, principales consumidores del cacao del mundo.

Hubo también en las autoridades metropolitanas un decidido deseo de fomentar las exportaciones de cacao guayaquileño, mediante la reducción de impuestos y derechos aduaneros, que en 1776 se rebajan a la mitad, tanto a su salida de Guayaquil, como a su entrada en cualquier puerto americano. La política proteccionista presentaba, sin embargo, una fisura para Guayaquil: La Corona deseaba también proteger el cacao que se producía en Caracas, y que en Nueva España no podía resistir la competencia de una avalancha de cacao guayaquileño dado el bajo precio de éste.

A ello se debieron las innumerables restricciones que durante dos siglos se pusieron al envío de cacao de Guayaquil a Acapulco, prohibiéndole completamente en unos casos y imitándolo en otros.

Por fin, la concesión en 1774 del libre comercio por el Pacífico entre las distintas provincias indianas, puso término a ésta situación y Guayaquil comenzó a exportar tal cantidad de cacao a Acapulco que cuatro años después conocerá otra restricción cuando la Corona, ante la presión de los caraqueños, limita a una cuota anual de 8 o 10.000 fanegas la cantidad de cacao que Guayaquil puede enviar a Nueva España. Esta nueva limitación, a todas luces anacrónicas en plena época de << *libertad* >> comercial, será derogada en Junio **1789**, fecha en que definitivamente se permite el libre comercio entre Guayaquil y México.

Son tres, por tanto, los factores que influirán en el auge económico de Guayaquil basado en el cacao:

- La ampliación de mercados
- La libertad de comercio y
- La política oficial proteccionista manifestada en la reducción de impuestos.

La confluencia de estos factores significaba una gran oportunidad que, evidentemente, los guayaquileños no desaprovecharon, y si en pocos años lograron que su provincia fuera una de las principales zonas productoras y exportadoras de cacao, en menos de un siglo lograrán que sea la más importante del mundo y, desde luego, hasta la Primera Guerra mundial el único artículo de exportación importante en la República del Ecuador será el cacao producido en su mayor parte en los territorios que integran la Gobernación de Guayaquil **(11) Liviana Cuetos, María Luisa: Ref. (1); p. 163- 170).**

Sin duda que las condiciones naturales y fertilidad del suelo guayaquileño tuvieron mucho que ver para asegurar unas abundantes cosechas de cacao, cultivo que, como se sabe, necesita calor, sombra y humedad y ninguno de estos elementos escaseaba en la provincia. Pero si << el reino del cacao >> comienza a fines del siglo XVIII y no en otro momento, se debió en gran parte al impulso reformista borbónico, y fundamentalmente a las medidas de Carlos III, tras las cuales Guayaquil prosperará tanto que en pocas décadas se convertirá en las demás <<más ricas>> de nueva Granada. Al menos eso aseguró en 1823 Gaspar Mollien, a quienes debemos la siguiente clasificación de las ciudades Gran – colombianas:

<< La ciudad más importante de Colombia es Panamá; la mejor fortificada Cartagena; la más agradable, Santafé; la mejor edificada, Popayán; la más rica, Guayaquil; la más animada Zipaquirá; la mejor situada Venezuela Maracaibo>>
(Mollien Gaspar: 1823 p. 169 en Laviana Cuetos).

e) Calles y casas de Guayaquil (1836)

Las calles de Guayaquil son anchas, si bien están mal pavimentadas: la hierba crece en muchas partes de ellas. Las casas son de madera; todas tienen, por lo menos en el barrio elegante, balcones saledizos sostenidos por arcos que, a ambos lados de la calle, dan protección a los viandantes. Tales balcones son verdaderas galerías exteriores, pues rodean por completo a las casas.

A veces adornados con cortinas a las que agita la brisa del mar, constituyen un sistema de ventilación para los apartamentos, así como un abrigo contra los ardores del sol. **(Alcide D. D'Orbigny. 1836, en Saad, Pedro: 2002).**

f) GUAYAQUIL: su descripción (1844)

La bonita ciudad de Guayaquil es el puerto principal de la República del Ecuador y está situada en la ribera oeste del río del mismo nombre. Originalmente, sin duda, debe haber sido fundada en las faldas de una cadena de colinas que se levanta fuera de las áreas pantanosas en la cual se encuentra ahora. Esta zona baja está situada entre el río de agua dulce que corre por el este y por el oeste un largo brazo de mar llamado estero Salado; antiguamente ambos se comunicaban entre sí, pero el tiempo y el lodo acumulado por el río han cegado el canal por espacio de algunos cientos de yardas.

Actualmente, la mejor parte de la ciudad está construida sobre basura acumulada por siglos, formando un terraplén sobre un pantano que durante la época de lluvias se inundaba. Pocas ciudades en el mundo tienen las facilidades para la limpieza que se dan en Guayaquil; por su frente fluye la rápida corriente del río, mientras que 300 o 400 yardas hacia atrás se hallan convenientemente situadas las aguas salinas del estero. Todo esto se encuentra a una distancia de noventa millas del mar.

Se podría suponer que la limpieza y la salud reinantes son consecuencias naturales de tal ubicación; pero al compararla con otras ciudades sudamericanas, esta ciudad realmente ha logrado su propia y antigua buena calidad, condiciones que se podrían mantener, si no se continúa con la tendencia de construir las casas y manzanas cohítas, de forma tal, que su población cercana ya a los veintidós mil almas, parece estar empacada.

El malecón, como es llamado, es el gran crédito de Guayaquil; tiene al menos una milla y media de largo; está pavimentado y en él se desarrolla la vida económica de la ciudad. Al atardecer se convierte en un agradable paseo, en el cual lámparas de hierro fundido, colocadas a distancias convenientes, iluminan aquellas noches en que la luna no responde a éste propósito, y en las veredas de la orilla hay cómodos asientos instalados para disfrutar de la paz y voces ribereñas.

- **Casas**

La planta baja de una casa guayaquileña es generalmente ocupada por tiendas o almacenes, de las cuales algunos propietarios viven en la trastienda; el piso intermedio es dividido en un interminable número de pequeños apartamentos o de cuartos pobremente ventilados y ocupados por gentes de todas las clases – trabajadores, lavanderas, porteros, etc.- mientras que en el nivel superior está la confortable residencia que generalmente utiliza el propietario, quien pertenece a la clase adinerada y respetada de la comunidad.

Pero todos los inquilinos o habitantes de la casa tienen una misma puerta de entrada y escaleras comunes. Algunas de estas arcas de Noé contienen hasta cien almas, y la mayoría muchas más. En ocasiones se vio a un senador, un oficial de media paga, un aguatero y una prima -donna compartiendo una misma escalera, utilizando su derecho al domicilio. La forma en que prima el orden, el respeto y la buena educación en aquellas torres de Babel parece extraña; más, así se dan las cosas realmente. En estos casos, también se hace presente la natural curiosidad de los inquilinos más pobres, por ver ir y venir a sus adinerados vecinos. Nunca vi en esta extraña relación el más mínimo roce o descontento.

De esta manera podría escribir varios volúmenes acerca del buen comportamiento de los humildes de esta ciudad y la cortesía general y consideración hacía ellos por parte de los poderosos, lo cual parece existir en cualquier parte del mundo excepto en nuestro propio País.

- **La hamaca y las visitas**

En un clima tan caliente, las casas y sus habitaciones no están recargados de muebles, poseen lo que realmente es necesario, lo suficiente para darse las comodidades sin grandes lujos. Para referirme a un mueble que ofrece una verdadera comodidad, debo remitirme a la opinión de quienes lo han usado y disfrutado, pues solamente ellos puede ser comprendido: por aquellos que se han mecido en una hamaca de paja de mocora, las cuales constituyen el mueble más apreciado por todas las clases sociales guayaquileñas.

Se las puede encontrar en buen número en todas las habitaciones, en las galerías y hasta colgadas de los portales para así disfrutar de la más leve brisa. Por mi parte creo que la hamaca es más una característica de la gente que la utiliza y del clima, que un medio para divertirse.

Las 9 p.m., es la hora que socialmente se designa para efectuar las visitas a los amigos, la cual una vez anunciada, la familia se dispone a recibir a los visitantes en una habitación muy bien iluminada, en la cual con seguridad, habrán tres o cuatro hamacas colgando de diferentes esquinas. Cuando por primera vez llegamos a visitar una familia que nos había invitado, encontramos cuatro hamacas, desde las cuales se sostenía una animada conversación con personas que apenas se veían, y de estas fluía abundante humo de cigarrillos cuyo olor se percibía.

Aparte de esta manifestación de presencia de alguien, de un pie o una mano que de vez en cuando asomaba, no se veía ni un alma. Este era el salón donde la familia se apercebía para recibir sus invitados. Al cruzar el salón la señora de la casa se levantó y, con aquellas amables frases que tan solo el idioma español se hizo para expresar, nos dio curiosamente la bienvenida, y mostrándonos una silla, nos incluyeron en una conversación, tal cual si nos hubiésemos conocido desde veinte años atrás.

- **Exportaciones e Importaciones**

Los establecimientos comerciales de Guayaquil están limitados principalmente a casas de representación de las firmas más grandes de Lima y Valparaíso; si he de sacar conclusiones por las grandes y variadas exhibiciones de bienes en todas las tiendas, las importaciones entonces deben ser considerables.

Había de todo para satisfacer nuestras comodidades y gustos. Abundan los artículos alemanes, especialmente los cubiertos de Hamburgo, que traían grabadas marcas de fabricación inglesas; mas, para el ojo experto de un marino inglés, “la pata coja se deja ver bajo el disfraz”. La mayoría de las exportaciones a Europa son llevadas a Hamburgo en veleros, pero toda su comercialización estará en manos de ingleses; estas exportaciones consisten en cacao, azúcar (mal granulada) y cueros, maderas tinturadas, y sombreros de paja, los cuales por ser un artículo de elaboración nativa tiene gran importancia. Veinte mil sombreros de paja conforman un solo embarque, su uso se ha extendido desde Sudamérica, hasta España y Portugal.

- **Balsas de cacao**

El cacao es traído desde las haciendas (generalmente situadas varias millas río arriba) en balsas veleras de construcción muy primitiva, las cuales tienen atados tres o cuatro troncos de árboles, transversalmente amarrados con maderos y bejucos. Sobre estos se construye una casa de caña y hojas, para bajo ella amontonar las almendras de cacao sobre tapetes tejidos en paja.

Algunos esclavos de la hacienda son embarcados en tales balsas para que vigilen el cacao, con sus esposas e hijos y lo necesario para su subsistencia; en un extremo de la balsa colocan cierta cantidad de tierra que les permite hacer un pequeño sembrío, al que trasplantan vegetales para tener una alimentación fresca. Llevan también una provisión de ajo y cebolla para el viaje; así, la balsa viaja a la deriva del río abajo.

El que hace de capataz y los hombres a bordo de esta, apenas tienen que preocuparse por mantener la balsa el canal y la corriente del río, lo cual es una operación fácil al no haber numerosos bancos de arena.

Al llegar a Guayaquil el cacao, que ha sido debidamente limpiado en la hacienda, se acodera la balsa junto al velero destinado a transportarla al exterior del país; un representante del exportador vigila el embarque y cuando la balsa ha sido descargada se la desmantela y la madera es enviada a los mercados peruanos y chilenos o vendida en el mismo lugar para las construcciones locales.

Las frutas son transportadas bajo el agua para mantenerlas frescas (en ciertas estaciones la corriente es salobre) y todos los productos perecibles son traídos de la misma forma. Toda la gente del campo se embarca con todos sus bienes y enseres en estas balsas para traer sus productos al mercado de la ciudad y atracan en el malecón. Una curiosa visión ofrecen estas tiendas flotantes y la población que se pone en fila para hacer sus compras. Hay también un pequeño vapor que hace al menos un viaje semanal de ida y vuelta hasta el desembarcadero (*Babahoyo*) de la capital.

El transporte en este vapor es obviamente muy superior al viaje en canoa o balsa; y aunque no es muy rápido, produce cierto orgullo en los buenos ciudadanos el hecho que esta sea la única embarcación a vapor perteneciente a laguna república en el Pacífico meridional.

- **Plantaciones de cacao**

Después del baile nocturno en una divertida fiesta, donde vi más caras hermosas y graciosas formas que entre ninguna colección similar de mujeres en lugar alguno, conformé una de las partidas para visitar las plantaciones de cacao cerca a Bodegas.

No puedo decir que al principio estaba dispuesto a realizar aquella excursión, aunque accedí ver los grandes ojos tristes de uno de mis compañeros; sin embargo, luego de andar en lancha por seis horas, banco arenoso tras banco, cuyas características solo variaban entre los bosques y las plantaciones – algo que apenas me tranquilizaba -, no me arrepentí en lo absoluto de haber desembarcado al término del viaje.

Eran las nueve y media y estábamos en la casa de hacienda de un señor Norval. A las seis desayunamos y nos embarcamos de nuevo; fuimos corriente arriba por un riachuelo llamado río Baba, el que conducía a una villa del mismo nombre en medio de plantaciones de cacao. **(Tnte. Hon. Frederick Walpole, R.N. 1844, en Saad, Pedro: 2002).**

g) Signos del progreso en el Guayaquil del siglo XX

Nos encontramos, a principios del siglo XX, ante una ciudad muy diferente a aquella que empezó en las faldas del cerro Santa Ana. Nuevas construcciones, ciudadelas y barrios han dado origen a numerosas calles que forman parte del Guayaquil de la época. Por ellas, desairando las desigualdades sociales, el progreso avanza imparable.

En 1904 se establece la Empresa de Luz Eléctrica, que después compra los tranvías que habían sido importados por concesión municipal. Poco a poco el alumbrado eléctrico se extiende y desaparecen las farolas de gas. En 1924 la compañía norteamericana Electric Bond and Share Company adquiere todas las acciones de la empresa nacional.

En 1909, un decreto legislativo ordena la construcción de un ferrocarril que parta de Guayaquil hasta alguna población de la costa, trabajo que correrá a cargo de la Municipalidad, y para 1920, Quito y Guayaquil, ya se encuentran conectadas por el telégrafo inalámbrico.

El historiador Rodolfo Pérez relata en sus crónicas que alrededor de 1910 ya circulaban algunos autos reemplazando a los carros de mulas y que en 1920 se encontraban matriculados en la policía unos doscientos carros de alquiler y 250 particulares. También que, en 1922 se estableció el primer servicio de buses, que llevaba al American Park, popular parque de diversiones situado frente al actual Tenis Club. El afán urbanizador y expansionista empieza a convertir las haciendas en barrios residenciales. Por ejemplo, en 1919, parte de la hacienda La Esperanza, entre las calles Rosa Borja de Ycaza, Francisco Segura, Seis de marzo y El Oro, es adquirida por la empresa Barrio del Centenario para construir una ciudadela que hasta hoy se considera exclusiva.

La salud también presenta nuevos retos. En estos años se lucha intensamente contra la fiebre amarilla. En el extranjero corren rumores exagerados y alarmantes sobre el estado de insalubridad de la ciudad, por lo que, en 1918, una comisión del Instituto Rockefeller llega a practicar observaciones y en 1919 la Comisión Internacional de Fiebre Amarilla declara a Guayaquil Puerto Limpio Clase A, en relación a epidemias que podrían contagiar a los viajeros (**El Universo: agosto, 2008**).

1.4.2. EL CACAO, MOTOR DE LA ECONOMÍA GUAYAQUILEÑA

La gran importancia del cacao en la economía de la ciudad y Provincia de Guayaquil, es aplicable a lo que se ha afirmado sobre Venezuela, donde << la producción de cacao era en el siglo XVIII lo que la del petróleo es en este siglo XX: el factor dinámico fundamental del desarrollo económico>>.

Sólo cabría puntualizar que si bien ya desde comienzos del siglo XVII el cacao es uno de los principales productos exportables de Guayaquil, no será hasta el último cuarto del siglo XVIII cuando en realidad toda la economía de la provincia gire en torno a él. Tras la independencia, el cacao guayaquileño mantendrá absoluta primacía en la economía ecuatoriana durante más de un siglo, cediendo luego el primer puesto al banano, y, en los últimos años, al petróleo.

El aspecto más discutido a lo largo de la época de la colonia ha sido la calidad del cacao guayaquileño, se suele aceptar que el cacao de Venezuela era muy superior al de Guayaquil y que era la diferente calidad motivo fundamental de una notable diferencia de precio entre ambos. Sin embargo, precio y calidad no siempre guardan una relación directa y el cacao guayaquileño resultaba más barato, sencillamente, por su más bajo costo de producción, pues pese a los elevados jornales de los peones – entre 4 y 8 reales, frente a 3 reales en Caracas –, la fertilidad del suelo, la abundancia de agua y el alto rendimiento de los árboles permitía abundantes cosechas, cifradas en la década de 1780 en unas 25 cargas de 81 libras por cada mil árboles, o 18 fanegas venezolanas, cuando el cacao de Caracas rendía 15 fanegas por mil árboles, de promedio.

Por otra parte, mientras en Venezuela la conducción del cacao desde las haciendas hasta la capital o hasta el mar encarecía el producto en unos 4 u 8 reales por fanega, el transporte era baratísimo en Guayaquil por realizarse en balsas que aprovechaban la densa red fluvial del Guayas.

Todo ello ha permitido calcular que el costo del cacao puesto en el puerto era en Caracas diez veces mayor que en Guayaquil, y si a ello se añade la diferencia entre los fletes de conducción a México – tres veces superiores los pagados por el cacao venezolano - , es así aceptar que no era una menor calidad, sino un menor costo de producción y transporte lo que determinaba el precio del cacao de Guayaquil y la competencia que supuso para el de Caracas.

Es probable que los mismos exportadores caraqueños justificaran las diferencias de precios a base de la pretendida superioridad de su cacao, para fomentar su consumo entre las clases acomodadas, creándose una preferencia << inducida>> que nada tenía que ver con la calidad, pues no se basaba en las condiciones del grano sino en el << gusto de la época>>, evidentemente influenciado por intereses comerciales. Como señala Arcila, << ese gusto varió más tarde y aún llegó a invertirse>>, cuando finalmente Guayaquil gane a Caracas la batalla del cacao, que había durado casi dos siglos en los cuales << Venezuela tuvo el apoyo d la política metropolitana que la respaldó hasta el momento en que , habiéndose hecho esta situación incompatible con el nuevo régimen de comercio libre generalizado a toda la América española, no pudo continuar sosteniéndola y , una vez colocado sobre una base de igualdad y de libertad , el cacao barato de Guayaquil ganó el campo y desplazó de la Nueva España al de Caracas >>. Es evidente que este triunfo no hubiera sido posible sin una aceptación generalizada entre los consumidores mexicanos.

Pero si no se pueden establecerse diferencias notables de calidad, y si el cacao guayaquileño está en mejores condiciones para abastecer el mercado mexicano, lo contrario ocurre en lo que se refiere al mercado europeo, pues en este caso la mayor distancia y el tiempo empleado en la conducción perjudicaba al producto de Guayaquil. A este respecto es ilustrativa la información de Francisco Requena , que asegura que *<< aunque España no es tan apreciable este fruto como el que llevan de Caracas y otras partes, no creo que es porque no sea tan bueno , sino porque llega tarde, más seco y con menos aceite ; el que se labra aquí fresco es tan mantecoso y amargo como otro cualesquiera>>*, añadiendo que en menos de un año llega el cacao caraqueño a Europa, mientras que el de Guayaquil *<< suele tardar hasta tres años algunas veces>>*, y en consecuencia aconseja a los cosecheros *<< buscar cultivo con el cultivo que fuera tan bueno que supliera la bondad por el más tiempo que se demora en el dispendio>>*, pues fuera de eso, él no encuentra entre los cacao de varias partes diferencias intrínsecas que sean muy notables.

Por el contrario, si había diferencias, y muy grandes, en cuanto a cantidad de cacao producido en los varios distritos de la provincia de Guayaquil dedicados a su cultivo. La distribución de la cosecha sería aproximadamente como indica el cuadro XVIII, donde no se incluyen las producciones de los partidos de Portoviejo y La Canoa, en los que el cultivo de cacao va adquiriendo cada vez más importancia, sobre todo a partir de la séptima década del siglo XVIII.

Ya en 1774 dice Requena que por las orillas de los ríos de Portoviejo se cultivaba cacao y se está fomentando su producción en el partido de La Canoa, existiendo ya 10.000 árboles de cacao en la zona de Chone, y en 1787 los escribanos de Guayaquil certifican que ha aumentado mucho este cultivo << en la zona de la provincia de Portoviejo , en donde el gobernador Pizarro, sobre el particular puso su conato librando las órdenes necesarias al intento, y estamos sersiorados de su práctica por aquellos vecinos>>. Y en efecto, el aumento de la producción de cacao en estos distritos se refleja en el hecho de que a partir de 1791 las cuentas de la Real Aduana de Guayaquil reflejan con frecuencia la exportación de <<**cacao de Portoviejo**>> a la escala que algunos barcos que se dirigen a Panamá o Realejo y Sonsonete, harán en la Bahía de Caráquez para cargar cacao.

Aunque algunas de las cifras del cuadro XVIII puedan ser algo exageradas – en especial las de Don Dionisio de Alsedo - , se refleja claramente en él que la zona productora de cacao por excelencia es el partido de Baba, seguido de Palenque, Babahoyo y Machala. Aunque Baba conservará su primacía y será por ello el partido << más rico de toda la provincia>> (Descripción de Requena), destaca el extraordinario auge que en el último cuarto de siglo adquiere el cultivo del cacao en Machala, que ya en 1774 ocupa el segundo lugar y produce además el cacao << más mantecoso que se recoge en todo el país , ya por lo menos cansadas de las tierras, o ya por la mayor humedad del terreno pues lo más del año se conserva la atmósfera de él con densos vapores que se disuelven en diarias lloviznas>>.

CUADRO I

PRODUCCION DE CACAO EN GUAYAQUIL, POR PARTIDOS, 1729-1787

| Partidos. | Producción de cacao (cargas de 81 libras) | | | | Arboles plantados en el período 1780 - 1787 |
|-----------------|---|---------------|---------------|----------------------|---|
| | 1729-1736 | 1754 | 1765 | 1774 | |
| Baba. | 32.000 | (14.500) | 20.000 | 22.000 | 210.200 |
| Babahoyo. | 1.500 | 2.000 | 3.000 | 6.000 | 250.300 |
| Palenque. | — | 12.000 | 7.000 | 6.500 | 102.550 |
| Balzar. | — | — | 500 | 225 | — |
| Daule. | 500 | — | 500 | 2.000 | — |
| Yaguachi. | — | — | 500 | 1.000 | 3.530 |
| Naranjal. | — | — | — | 120 | — |
| Machala. | 1.500 | 1.500 | 3.000 | 12.000 | 98.310 |
| Totales. | 35.500 | 30.000 | 34.500 | 49.845 cargas | 664.890 árboles |

Fuente: Guayaquil en el siglo XVIII, recursos naturales y desarrollo económico

Tampoco en este caso la calidad influye en el precio, pues aunque se consideraba el cacao de Machala superior al de los otros partidos – al cacao de <<arriba>>-, era, en cambio, más barato a causa del menor costo del transporte a Guayaquil.

En lo que se refiere al número de plantaciones de cacao durante la época de 1780, sabemos incluso quiénes fueron los hacendados que lo hicieron posible: sus nombres y el número de árboles de cacao que cada uno plantó en el período **1780 – 1787**. En base de las certificaciones realizadas entre el 19 de octubre de 1787 y el 4 de enero de **1788** por los tenientes de los partidos de Babahoyo, Baba, Yaguachi, Machala y Palenque. Según tales certificaciones, los protagonistas de la expansión del cacao en esos años fueron 97 personas, aunque su grado de protagonismo fue muy diverso.

El aumento de la producción del cacao a partir del último cuarto del siglo XVIII, se confirma también con otras informaciones que permiten conocer el volumen de las cosechas anuales entre 1700 y 1825. En la que la producción de cacao en Guayaquil permanece prácticamente estancada durante toda la primera parte del siglo, con una grave crisis en la segunda y tercera décadas. Pero lo más notable no es que el volumen de las cosechas obtenidas sea el mismo en el año 1765 que en 1700, sino que era idéntico al que había desde hacía más de un siglo.

CUADRO II

CUADRO XIX (Continuación)

Partido de Baba: 210.200 árboles

| Hacendado | N.º de árboles | Hacendado | N.º de árboles |
|---------------------------------|----------------|---|-----------------------|
| D. Juan de Aguirre. | 40.000 | Salvador Lino. | 2.000 |
| D. Joaquín Arellano (difunto). | 15.000 | Francisco Monserrate. | 2.000 |
| D. Manuel Pacheco. | 15.000 | Pablo de Vera. | 2.000 |
| D. José Ortega. | 12.000 | María Carranza. | 1.500 |
| D. Juan Elizondo. | 12.000 | Paula Ramírez. | 1.000 |
| D. Francisco Trejo. | 10.000 | Jacinto de Vera. | 800 |
| D. Antonio Maximi. | 10.000 | D. Pedro José Vergara. | 600 |
| Juan José Zambrano. | 7.000 | Juan Andrés Mira. | 400 |
| D. Francisco de la Cuadra. | 6.000 | | |
| D. José de la Cuadra. | 6.000 | | |
| Manuel Andrada. | 6.000 | Partido de Machala: 98.310 árboles | |
| D. Gregorio Alarcón. | 6.000 | | |
| Dr. D. Fco. Javier de Aguirre. | 6.000 | Hacendado | N.º de árboles |
| D. José Avilés. | 5.000 | D. Silvestre Gorostiza Villamar. | 92.310 |
| Eugenio Vergara. | 5.000 | D. José Briceño. | 6.000 |
| D. Manuel de Ortega. | 5.000 | | |
| D. Miguel Veas. | 5.000 | | |
| D. Eduardo Pacheco. | 5.000 | Partido de Yaguachi: 3.530 árboles | |
| D. Bartolomé Yepes. | 5.000 | | |
| D. Marcos de Avellán (difunto). | 5.000 | Hacendado | N.º de árboles |
| D. Juan de las Veneras. | 4.900 | Manuel Luna. | 2.030 |
| Marcos Monserrate. | 3.000 | José Tarfán. | 1.150 |
| D. Pedro José Plaza. | 3.000 | Javier Moreira. | 350 |
| D. Manuel Avilés. | 3.000 | | |

Fuente: Guayaquil en el siglo XVIII, recursos naturales y desarrollo económico

La estabilidad de la producción se relaciona, indudablemente, con la limitación de los mercados para el cacao guayaquileño derivado de las restricciones impuestas a su exportación. La progresiva liberalización comercial a partir de **1774** será el factor decisivo para que se produzca ese incremento de alrededor del 300 por 100 en la producción de cacao en Guayaquil en sólo cincuenta años, pasándose de las 50.000 cargas calculadas en **1770** a casi 200.000 hacia **1820**.

La evolución de las cosechas tiene también un claro reflejo en los precios de venta. En este sentido, aunque sea probablemente cierto que << *el precio del cacao fluctuaba mes a mes* >>, podemos ofrecer al menos la evolución de los precios oficiales. Hay que destacar que en primer lugar ; que tanto a comienzos como a fines del siglo XVIII el cacao se vende en la ciudad de Guayaquil a cuatro o cinco pesos la carga, aunque esta coincidencia no significa estabilidad en el precio del cacao; por el contrario, a lo largo del siglo XVIII hay notables variaciones que conviene subrayar.

El retroceso en la producción de cacao en la segunda y tercera décadas del siglo va acompañado, o mejor dicho, motivado por una importante disminución del precio de la carga. El punto más crítico se alcanzará en 1729, cuando el cacao se cotiza a sólo un peso (8 reales) la carga e incluso a 6 reales.

A partir de mediados del siglo los precios se recuperan, oscilando entre 2 y 6 pesos en **1754** y de 2 a 4 pesos en **1765**; en los quince años siguientes, hasta **1780**, el valor mínimo que en la Aduana de Guayaquil se atribuye a una carga de cacao es de 3 pesos, siendo el precio más corriente el de 4 pesos y valorándose en muchas ocasiones a 5 pesos. Este último precio será el único vigente entre **1781 y 1785**, y sin embargo a partir de 186 a sólo 12 reales. A continuación se irán poco a poco recuperando los precios y ya en **1793** se sitúan de nuevo entre 4 y 5 pesos la carga y a partir de **1794** la cotización mínima es de 6 pesos, aunque los precios más corrientes son 7 y 8 pesos y se llega incluso a los 10 pesos por carga.

Son los años de máxima prosperidad de Guayaquil en toda la época colonial, << siendo la alma de toda esta felicidad el señalado predio del cacao que hace toda la sustancia de esta provincia, por cuyo valor principalmente se crearon entre los comerciantes varios caudales que no había, y se concertaron con incremento los que existían, cuando hasta entonces había vivido el gremio de cosecheros en la mayor parte angustiado con los grandes empeños que le obligaban a contraer sus escaseces, los cuales no pudieron satisfacer en la triste época del abatimiento de este grano , ni el comercio pudo prosperar como hoy por su decadencia>>. Al finalizar el siglo XVIII el precio del cacao se estabiliza en torno a los 4 pesos por carga, vigente todavía hacia 1840, aunque se siguen produciendo variaciones coyunturales que en ocasiones harán subir el precio hasta 7 pesos.

Pero si las fluctuaciones en los precios repercuten directamente en las cosechas, cabe preguntarse que es lo que motiva las llamativas alzas y bajas en los precios. Considerando que aproximadamente el 70 o el 75 por 100 de la producción se exportaba es indudable que las condiciones del mercado exterior y la más o menos aplicación de las restricciones impuestas al comercio del cacao guayaquileño, junto con algunos conflictos bélicos que dificultaban el tráfico transoceánico, son los principales factores que influyen en el precio del cacao. Con respecto al señalado en último lugar, es evidente que las guerras europeas dificultan el comercio con España, que era uno de los principales mercados para el cacao de Guayaquil: de ahí que se pueda aceptar que el precio de este producto lo << *hace la abundancia o escasez de compradores, y es el de 24 reales a 40 el precio de la carga, aunque también a sabido valer 6 pesos , 7 , 8 , y 9 pesos, y en habiendo guerra a 2 pesos , no hay quien lo quiera . Habiendo registros en Lima por España es segura su carestía*>>.

La severa aplicación, a partir de **1710**, de las ***prohibiciones de la Corona a la exportación del cacao guayaquileño*** se considera el motivo fundamental de la disminución de los precios en las primeras décadas del siglo, pero no hay ningún indicio de que ocurrirá lo mismo en el último cuarto de la centuria cuando, a pesar de la progresiva liberalización del comercio del cacao, se produce una súbita desvalorización que solo dura 4 años pero que es de tan entidad que afecta a toda la economía provincial , absolutamente ligada al cacao ya para éstas fechas.

La tremenda depreciación del cacao en Guayaquil entre **1785 y 1787**, cifrada en un 70 por cien (se pasa de un precio fijo de 5 pesos la carga en el primer año citado, a 1,5 pesos en 1787; sólo en un año, de 1785 a 1786 el precio del cacao se había reducido a la mitad), la brusquedad con que se produce y su escasa duración, sugiere que esta crisis obedeció a una situación puramente coyuntural.

Tal situación debe ser distinta a una guerra o conflictos de ese tipo, pues se trataba de Versalles de 1783 supuso, a la vez que el fin de la lucha independentista norteamericana, el comienzo de más de una década de paz entre las potencias europeas.

Se ha demostrado también el nulo acatamiento de la orden del 18 de noviembre de **1778** que limitaba a 8 ó 10.000 fanegas de 110 libras el cacao que Guayaquil podía exportar cada año a Acapulco. Al que al convertir las fanegas permitidas en cargas de 81 libras resultaría una cuota máxima de exportación de 13.580 cargas anuales, es evidente que durante la década de **1780** en que estuvo en vigor tal limitación, los guayaquileños enviaron a Acapulco el cacao que quisieron: entre **1780 y 1789** salen hacia ese puerto unas 200.000 cargas que supone casi el doble. Estamos refiriéndonos al comercio <<*legal*>>, registrado en la propia Aduana de la ciudad, sin que sea posible cuantificar el contrabando que de todas formas no creemos muy elevado habida cuenta de la correlación entre las cifras de producción de cacao y las cifras oficiales de exportación.

Es probable que cierta parte del 25 por 100 de las cosechas que no exportaba legalmente, fuera objeto de contrabando, pero en todo caso, no significaría un volumen muy cuantioso, pues hay que tener en cuenta el propio consumo interior y los envíos a la sierra. En estas fechas los guayaquileños no necesitaban recurrir al contrabando pues la <<tolerancia>> de las autoridades locales anulaba los efectos de la última y escasamente justificable restricción metropolitana al comercio del cacao de Guayaquil.

La explicación del hundimiento vertiginoso del precio del cacao en 1786; quizás debido a una cosecha excepcional, los guayaquileños triplicaron la cantidad de cacao que estaban vendiendo en los años anteriores, la oferta supera con creces a la demanda y para conseguir vender es necesario aceptar precios inferiores. Al haber en 1786 tres veces más cacao en venta que en 1785, los compradores reducen su precio a la mitad, y seguirá bajando la cotización del cacao durante un par de años más, mientras el mercado absorbe la exagerada cantidad puesta en circulación ese año; las exportaciones de cacao, con ligeras oscilaciones, seguirán aumentando a un ritmo sostenido hasta 1842 en que entró en crisis a raíz de una epidemia de fiebre amarilla que asoló la costa ecuatoriana y arruinó su economía durante unos años, tras los cuales el cacao seguirá siendo << el alma >> de la prosperidad guayaquileña (12)

Liviana Cuetos, María Luisa: Ref. (1); p. 170 - 190).

Señala también Víctor González acerca de la variabilidad del precio del cacao sujeto a los factores político, social y productivo-económico de la época, concordando con el párrafo anterior:

*“Se ha señalado, y en ello hay general acuerdo, **el periodo 1770 – 1780 como aquel en que el comercio de cacao inicia un verdadero auge.** Por cierto, que ese apogeo arranca del reconocimiento de las autoridades coloniales peninsulares de la imposibilidad de contener y controlar el comercio ilegal, y no exclusivamente de los continuos reclamos de los interesados en la exportación de la Pepa de oro: pues, no es posible imaginar que los funcionarios de la vieja España los ignorasen, pues los arreglos bajo cuerda y la política de la vista gorda, eran un fenómeno muy extendido en todos los puertos coloniales de ambos lados de Centro y Sur América. De allí que, el júbilo de Antonio Izquierdo Martínez, Administrador de Aduanas de Guayaquil en 1796, a causa del aumento de entradas de “14 o 16, registros” a nuestro puerto:*

“de donde dinamó un general aumento de las rentas reales”, era plenamente justificado, en tanto las entradas de dinero en las Aduanas era, buena parte de ellas, consecuencia lógica de las que no podían cobrarse en tiempos inmediatamente anteriores, tiempos de trabas, boicot y contrabando. De allí en adelante, la Corona arrimó beneficios a sus caudales por derechos varios, decretando la libertad de comercio intracolonia. En fin: cada cual con lo suyo, y regocijo mutuo...”

En efecto, el decreto de libre comercio intracolonia, esto es, entre Los Virreinos de Nueva España, Nueva Granada, del Perú y la Capitanía General de Venezuela, en 1768, ratificado en 1774 y 1776 por Carlos III; la reducción del 8% al 5% de los derechos aduaneros y consulares que pagaba la exportación de cacao en Guayaquil en el puerto de Acapulco; la expedición del Reglamento y Aranceles para el Comercio Libre de España e Indias.

En 1778, que reconoce, e incluye a Guayaquil como puerto mayor, junto a otros puertos coloniales; y la liberación total del comercio de cacao entre Guayaquil y Nueva España en 1789 por Carlos IV, fueron el resorte legal que propulsó el atractivo negocio cacaotero. **(1) González, Víctor: Ref. (1); p. 35).**

En el cuadro que presentemos se apreciará el ritmo de crecimiento de las exportaciones:

**CUADRO III
EXPORTACIONES DE CACAO POR CARGAS Y VALOR EN PESOS
PERÍODO: 1700 A 1820**

| AÑO | CARGAS | VALOR/PESOS |
|--------------|------------------|--------------------|
| 1749 | 12.000 | 48.000 |
| 1774 | 50.000 | 200.000-250.000 |
| 1779-1782 | 94.723 | 378.892 |
| 1789 | 62.167 | 248.668 |
| 1790 | 50.956 | 203.824 |
| 1791 | 69.206 | 276.824 |
| 1792 | 70.932 | 283.728 |
| 1793 | 66.753 | 267.012 |
| 1794- 1800 | 87.500 | 350.000 |
| 1802 | 100.000 | 400.000 |
| 1809- 1819 | 1.100.000 | 4.400.000 |
| 1820 | 130.000 | 520.000 |
| TOTAL | 1.894.237 | 7.576.948 |

Fuentes: A las consultadas por M. Hamerly, se agregan las de Actas del Cabildo de Guayaquil de 1749; la de Francisco Requena de 1774, y el dato de 100.000 cargas de cacao cosechadas en 1802, que las suponemos exportadas. *Hemos calculado a 4 pesos la carga de 81 libras.

Elaboración: V. A. González S.

Se ha propuesto la negociación del cacao a cuatro pesos la carga, aunque se sabe que el precio era variable, tanto superior como inferior. De todos modos, este precio de venta por carga fue bastante estable y en nada perjudica la visión global del monto de los ingresos a comerciantes exportadores, en cualquier caso muy por debajo de la realidad porque en tanto hay muchos años en los que no se conoce información alguna sobre el volumen exportado, por ejemplo: 1803 – 1808. Imposible saber el volumen de ventas de cacao en Acapulco en los largos años de comercio ilegal; si bien el cacao era el producto fundamental por el que se corrían riesgos de la aventura, en los galeones iban muchos otros, probablemente tejidos, sombreros y madera; y de regreso, otras mercaderías apetecidas por la población de mayor nivel económico y capacidad de compra.

En las famosas “Noticias Secretas de América”, Jorge Juan de Ulloa dejaron esta patente información en la que, detalladamente, nos revelan los ajetreos de un engranaje que funcionaba de maravillas.

*“Uno de los almacenes en aquellas costas donde se encuentran con gran facilidad los géneros de China, es Guayaquil, y para que este fraude tenga algún género de disimulo, llegan los navíos que vienen de la costa de Nueva España a cualquiera de los puertos de Atacames, Puerto Viejo, Manta o la Punta de Santa Elena, desembarcan allí, todo lo que es **contrabando**, y en virtud del soborno el mismo teniente del partido suministra bajeles y se conduce a Guayaquil, donde interesados en ellos: el corregidor y oficiales reales disimulan su entrada, sube la embarcación a Guayaquil, se ponen guardas a bordo y pasan registrarla los mismos jueces, con cuya diligencia se falsifica jurídicamente las sospechas que puede haber dado la embarcación, y habiendo hecho una gran papelada de mucha apariencia y poca substancia, queda asegurado el dueño de la embarcación y resguardados los jueces... y lo mismo que sucede con las mercaderías de la China pasa con las de Europa que llevan a aquellas costas las embarcaciones extranjeras”.*

Recalca Víctor González: “Los gruesos monedones de plata lubricaban muy bien la maquinaria burocrática hasta la escenificación del sainete con actores de primera clase”.

Inexorable ley: mayor circulación de mosca, mayor demanda de bienes; y si no hay..., ya aparecerán, y no por arte de birlibirloque. Bien se ve, pues, que las prohibiciones y trabas impuestas por el Virrey de Lima golpeaban a los exportadores, fleteros, arcas reales, mayoristas, minoristas, funcionarios menores y pelucones; en suma, al movimiento económico vivo, de la Provincia de Guayaquil. **(2) González, Víctor: Ref. (1); p. 36 - 37).**

1.5. EL CACAO Y EL PROGRESO EN ECUADOR EN LA REPÚBLICA

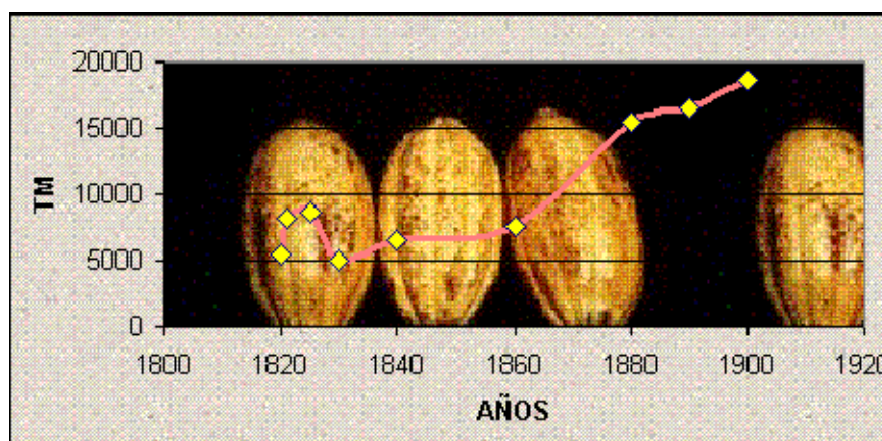
PRIMERAS DECADAS DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR (1830)

I. LA INFLUENCIA DE LA REVOLUCIÓN INDUSTRIAL Y TECNOLÓGICA EN LA INDUSTRIA DEL CHOCOLATE

A fines del siglo XVIII e inicios del siglo XIX, Ecuador experimentó el primer gran auge del cacao, como consecuencia de la revolución tecnológica y de productos que se inició en Europa y, por, el nacimiento de los latifundios en el Ecuador que, permitieron aumentar los cultivos de cacao. Finalmente en ese período, el cacao comenzó a comercializarse en Estados Unidos, país que con los años se convertirá en el principal importador de cacao del mundo.

La revolución industrial aportó en el área del cacao, el invento de maquinarias capaces de limpiar, tostar, moler, prensar y refinar el cacao, en forma diferente a la que se había procesado. Desde que el cacao llegó a España y durante más de 300 años, los europeos habían utilizado el mismo proceso de transformación usado por los aztecas. El uso del vapor y de los equipos mecánicos, permitió que se obtenga del cacao en grano, diferentes productos de chocolate, en estados líquidos y sólidos. (7) **Arosemena, Guillermo: Ref. (1); p. 177- 178).**

Tabla 1: Expansión del cultivo y aporte económico del primer siglo de la República (1821-1920)



www.sica.gov.ec/cadenas/cacao/docs/historia_cacao.htm

En base a las nuevas leyes de la República sobre concesiones de tierras, muchas familias adineradas de la costa ecuatoriana adquirieron grandes propiedades y las destinaron a cacao. A estos latifundios se denominaron los *Grandes Cacaos*.

Las áreas preferidas fueron las llamadas de arriba en la actual provincia de Los Ríos (Vinces, Babahoyo, Palenque, Baba, Pueblo Viejo, Catarama y Ventanas), al sur de la provincia del Guayas (Naranjal, Balao, Tenguel) y en El Oro (Machala y Santa Rosa).

Mientras tanto en Europa la Industria del chocolate crecía. Nacieron firmas como DAVID en 1804; Hidebrand's en 1817; F.S. CAILLERS en 1819; MENIER en 1825; SUCHARD's en 1826; KOHLER en 1830; entre otros. **(Video ANECACAO, 2007).**

Uno de los grandes progresos de la Industria mundial: A inicios del siglo XIX ya existían 27 fábricas de chocolate en Holanda.

En 1828, un químico holandés, Coenraad van Houston patentó el proceso para lograr el cacao en polvo. Lo hizo vaciando el licor de cacao en una prensa de tornillo, que al entornillarse, extrajo la manteca del licor y el sobrante que quedó, se convirtió en polvo, derivado que en la actualidad, entre otros usos, forma parte básica del desayuno de los niños y de algunos adultos. *Van Houten* también inventó la alcalinización del cacao, llamado “el proceso holandés”, por medio del cual se neutralizaban ciertos ácidos que proporcionan un sabor no muy placentero y además permite que el cocoa en polvo se solubilice con facilidad.

Para 1847, una empresa inglesa, Fry and Sons, introdujo el bombón de chocolate, que fue una combinación de licor y manteca de cacao, mezclados con azúcar.**(8)**
Arosemena, Guillermo: Ref. (8); p. 177- 178).

II. LOS LATIFUNDIOS EN LA COSTA ECUATORIANA Y EL CACAO

Las transferencias de dominio de las tierras en la provincia de Guayaquil también ayudaron al aumento de la producción de cacao. El inicio de los latifundios se atribuye a diversos factores. Después de la Independencia, las tierras que la Corona había dado a los indios para que formen comunas, fueron revertidas al Estado, quién las vendió a particulares. Ejemplo tenemos en la venta de tierras a Bernabé Cornejo.

En 1835, tierras que habían pertenecido a los indios Nauza, fueron negociadas por el Prefecto de Guayaquil al citado señor Cornejo, un miembro del Cabildo, quien posteriormente vendió las tierras a Antonio Pérez Arosemena, banquero panameño que se radicó en Ecuador. Otro modo de aumentar las extensiones agrícolas fue denunciando los bosques u ocupando tierras baldías. También aumentaron de tamaño las plantaciones, cuando hacendados tomaron posesión de tierras de propiedad de pequeños agricultores.

Todas las haciendas tuvieron nombres y sus límites fueron imprecisos, como el borde de un río o la falda de una montaña. Durante el presente período, no existió mayormente fragmentación de la tierra. El negocio pasó de padres a hijos, como es el caso de las hacienda “*Ventanas*”, que con el matrimonio de Ambrosio Puga con Dolores Salazar, hija de un español de Galicia, estuvo por muchos años en poder de la familia Puga. Otro ejemplo se lo tiene de la hacienda “*Venecia*” de la familia Rosales Pareja y Aguirre Overweg, la cual perteneció a ellos hasta 1964, cuando tuvo lugar la reforma agraria.

Es interesante destacar que historiadores extranjeros como el inglés William P. McGreevey y el estadounidense Jhon F. Uggén sostienen que los latifundios en la costa nacieron a partir de 1870, pues para ellos no tenía sentido consolidar tierras cuando no existía suficiente mano de obra. Solamente las tierras junto a los ríos podían convertirse en grandes plantaciones de cacao.

El consumo del cacao también aumentó por la entrada de los Estados Unidos al mercado del chocolate. Si bien desde 1712, un boticario de Boston publicitaba el chocolate como una bebida medicinal, es tan sólo a partir de 1755 que el cacao llega a las colonias inglesas en América. En 1765 James Baker, un médico y Jhon Hannon, un reciente inmigrante holandés, fundaron la primera fábrica de chocolate de U.S.A. En 1779, en uno de sus viajes a las Indias Occidentales, para la adquisición de cacao, el barco de Hannon naufragó y desapareció. El negocio se transformó en Baker Company, empresa que continúa operando hasta la presente fecha con el nombre de Walter Baker Company. Para 1786 existía en Nueva York tres fabricantes de chocolate y cuatro en Filandia. **(9) Arosemena, Guillermo: Ref. (1); p. 178- 179).**

III. EL NEGOCIO DEL CACAO AL TÉRMINO DEL PERÍODO COLONIAL

Al estudiar la situación económica del Ecuador durante las guerras de la Independencia, observamos que el volumen de exportación de cacao se mantuvo estable, lo que significó que los líderes de la lucha por la libertad, optaron por no reclutar a los peones que trabajaban en las haciendas cacaoteras.

Una baja drástica en la producción hubiera significado una merma en los ingresos. Se debe tener presente que los propietarios de las huertas de cacao asumieron la mayor cantidad de las necesidades financieras que demandaron los conflictos bélicos del Estado y por ende una falta de capital para financiar los ejércitos.

Cuando terminaron las batallas por la independencia, en la década de los años ochocientos veinte, Ecuador continuó siendo un estado débil, vulnerable y su economía dependiente se mantuvo como satélite de la peruana. El ecuatoriano, mantuvo erróneamente la política del *mono-cultivo*, sembrando casi exclusivamente el cacao y al hacerlo, aumentó su dependencia a un solo producto. Los otros rubros de actividad económica, como la exportación de madera y tabaco, o la construcción de barcos, se encontraron en franca decadencia. La independencia del Ecuador de España, fue el golpe fatal que terminó con los astilleros de Guayaquil cuando la Corona dejó de ordenar la construcción de naves.

El bienestar del país dependía casi exclusivamente de la actividad cacaotera. Prueba de ello, se observa en la elevada dependencia de los ingresos del cacao en relación al total de las exportaciones del país. En 1820, el cacao representó un 50% del total; en 1821, un 69.4%; en 1822, un 67.2%; en 1823, un 53%; en 1824, un 42.9% y en 1825, un 39.5%. En 1820 los impuestos que el gobierno recaudó en la exportación de cacao ascendió a 146.250, lo que correspondió a un 63.16% del total de los impuestos de exportación cobrados durante ese año.

La mitad de la carga se transportó en naves extranjeras que pagaron 12 reales de impuesto por cada carga de cacao y las nacionales tributaron a razón de 6 reales.

La ausencia de representantes del Ecuador en el Congreso de Cúcuta permitió que *Bolívar* impusiera al cacao un impuesto advalorem del 30%, a cuenta de que siendo un monopolio, bien podía asumir el pasado impuesto. Los primeros años de vida de la gran Colombia representaron un perjuicio para la actividad cacaotera ecuatoriana. Fue tan sólo en 1826 cuando amenazado por un repunte de las exportaciones guatemaltecas, *Bolívar* optó por disminuir el impuesto al 10%.

Pero a pesar que los volúmenes de exportación aumentaron en el Ecuador, año a año, y a pesar del progreso que experimentó la economía durante los últimos años del período colonial, el país continuó sin mayores capitales. Los guayaquileños tenían que decidir, en palabras de *Francio Roca* hermano de *Vicente Ramón Roca* y persona muy influyente de la época – si “*a Guayaquil le conviene incorporarse a una sociedad con quien esté amenazada por carácter mercantil, ó si en el caso de unirse a otra, disminuye o atrasa sus ventajas*”.

La situación del agricultor de cacao, descrita por Eugenio de Santa Cruz y Espejo, “*los dueños de huertas de cacao están llenos de deudas, cogiendo con anticipación a sus cosechas la plata de la negociación de ese fruto...*”, 50 años más tarde no había mayormente variado.

Francisco Roca, al referirse a los agricultores, sostenía que *“son muy pocos los que no tiene que vender con antelación una parte de sus cosechas para el cultivo de sus fincas”*, y agregaba que *“el Perú forma un cuerpo inseparable de Guayaquil por el mutuo consumo de frutos, por los capitales que sostienen la navegación, y por el metal que facilita todos los cambios”*.

Finalmente, Roca concluía, *“Talvez se me dirá que franqueados nuestros puertos a todas las naciones de Europa, volarán de todos los puntos a conducirnos ricos cargamentos; pero esto es bien alegar los que ni conocen el país ni tienen idea de nuestro comercio. ¿Por qué, cual es el aliciente que llamará nuestros puertos a los europeos con preferencia a los del Perú? ... solo el cacao podrán buscar los europeos en cantidad limitada: ¿y qué haremos con el sobrante y demás productos? Perderlos y arruinar nuestra agricultura como consecuencia precisa de un comercio tan desigual... cual es la urgencia o las ventajas de separarnos de puro nombre del Perú, cuando no se puede negar que no subsistiremos sin él...”*

Para 1820 habían 23 agricultores que tenían 1,499.000 árboles en la parroquia Palenque y unos años más tarde , en 1832, el número descendió a tan solo 17, siendo 5 de ellos, los dueños de más de un millón de árboles. En todo el cantón Baba había 53 hacendados, en Babahoyo 114 y en Machala, 115 agricultores. En ese año, el pueblo Palenque, del cantón Baba, contaba con 567.500 árboles de cacao; Pueblo Viejo con 454.700 árboles y Machala con 520.640 matas. Diez años más tarde, las plantaciones de cacao habían aumentado a 2.5 millones de árboles valorizados en 312.500 pesos, los que producían 40.000 cargas por año con un costo de 180.000 pesos.

Pero así como en ciertos lugares de la costa, la producción de cacao había aumentado, en otros, desapareció.

En efecto, Stevenson nos narra que debido a 10 años de sequía en Puná, el cacao en dicha isla, que se había cultivado desde la llegada de los españoles y que durante décadas representó un cultivo de unos 1.200 quintales anuales, a partir de 1824 dejó de cultivarse y cosecharse. Esmeraldas, otra de las regiones de la costa donde los españoles encontraron el cacao, *Stevenson* nos dice que aunque la producción es pequeña, la calidad es excelente y la compara con el grano de Soconusco en Guatemala. El tamaño del cacao de Esmeraldas es muy pequeño, comparado con el grano de Arriba, Balao o Machala.

Para probar la calidad del cacao esmeraldeño, Stevenson afirma que en 1824, el gobernador de la casa de la Moneda de México, estuvo dispuesto a pagar la extraordinaria cantidad de 25 pesos por cada arroba de cacao, cuando los granos del resto del país se cotizaban a apenas 40 pesos el quintal.

CUADRO IV

CRECIMIENTO DE LA PRODUCCIÓN DE CACAO EN ECUADOR 1729 – 1820

| AÑO | SUPERFICIE (HECTAREAS) | No. DR ÁRBOLES | PRODUCCCIÓN EN QUINTALES |
|------|---------------------------|----------------|-----------------------------|
| 1729 | 3.000 | 3,000.000 | 28.000 |
| 1809 | 8.500 | 8,500.000 | 81.000 |
| 1820 | 12.000 | 12,000.000 | 121.000 |

FUENTE: *Quintero López, Rafael. El Mito del Populismo en el Ecuador. Universidad Central del Ecuador. Quito. 1983.*

Es interesante destacar que desde 1837 o antes, ya se conocía al cacao ecuatoriano,

como cacao de “arriba”, nombre que con las décadas, se convirtió en un sinónimo de calidad. Un viajero sueco, Carl Augusto Gosselman, recorriendo el Ecuador en 1837 y otros países vecinos, para tratar de hacer negocios con Suecia, al referirse al cacao comentó: “Crece principalmente en las orillas del río Guayaquil, o mejor dicho en la de su afluente el río Daule, que partiendo en la línea Ecuatorial atraviesa casi todo el departamento. Este producto es de dos clases diferentes según sean altos o bajos los parajes donde se cultiva, los que también les dan las distintas designaciones. “Río Arriba” se llama el que se da en la mitad superior del río y “río abajo”, el procedente de las comarcas inferiores, como Naranjal o Machala. Gosselman agregó que el cacao de “Arriba” era de naturaleza más seca y el más indicado para la exportación, pagándose por tanto, un mejor precio. Con los años, Vinces, Pueblo Viejo, Cataram y Ventanas, se caracterizaron por producir el cacao de “Arriba”

CUADRO V
EXPORTACIÓN DE CACAO ECUATORIANO
(CARGAS)

| AÑO | CANTIDAD | AÑO | CANTID. |
|------------|-----------------|------------|----------------|
| 1820 | 130.000 | 1835 | 170.380 |
| 1821 | 114.373 | 1836 | 134.746 |
| 1822 | 141.021 | 1837 | 105.187 |
| 1823 | 143.410 | 1838 | 88.840 |
| 1824 | 107.048 | 1839 | 150.108 |
| 1825 | 89.020 | 1840 | 176.135 |
| 1833 | 82.663 | 1841 | 140.866 |
| 1834 | 135.800 | 1842 | 82.950 |

FUENTE: *Hamerly, Michael T. Historia Social y Económica de la Antigua Provincia del Guayas. Archivos Históricos del Guayas.*

El aumento sostenido de la producción de cacao que el Ecuador había mantenido durante muchos años le permitió gozar de cierta prosperidad, interrumpida a partir de

1840, fecha que marca el estancamiento de la producción. Pasarían muchos años, concretamente hasta fines del siglo XIX, antes que se reactive la producción cacaotera. Las cosechas anuales no sobrepasarían los 200.000 quintales hasta la década de los años ochocientos setenta. El estancamiento de la producción de cacao no benefició durante esos años al desarrollo económico del país, el cual tuvo que afrontar una permanente penuria fiscal y estuvo impedido de hacer mayormente obras de infraestructura hasta inicios de 1865; aunque el grueso de las grandes obras se iniciaría de 1875 en adelante.

¿Qué factores incidieron para que la producción del cacao no aumente de volumen?

a) FIEBRE AMARILLA

Por un lado, la ciudad de Guayaquil y algunos pueblos de la Costa enfrentaron una devastadora epidemia de fiebre amarilla en 1842 y de menor intensidad en años de 1853 – 1856, 1867 – 1869. 1877 y 1880 – 1883. Además de matar en 1842 a un 10% de la población de la provincia de Guayaquil, la fiebre amarilla causó una severa escasez de mano de obra en las plantaciones de cacao, disminuyó el comercio exterior y originó una dramática penuria fiscal. En palabras del profeso Pedro José Huerta:

“La miseria aumentaba, las rentas de Aduana que en tiempos normales producían al Estado una suma de doce a quince mil pesos semanales, habían descendido a menos

de tres mil; el cacao se hacinaba en bodegas; los otros artículos de exportación se almacenaban por falta de salida; no entraban buques al puerto, ni venían negociantes... por la noticia de la fiebre amarilla, haciendo estragos en el Ecuador asustaba a las naciones vecinas y se retarían ya de toda relación comercial con nosotros”.

Pedro José Huerta agrega “las tiendas de comercio cerraban sus puertas, las tiendas, los talleres quedaban desiertos rápidamente, patronos y empleados fugaban. El anhelo, el ansia vehemente, el deseo violento era huir lo mas pronto de la ciudad, el foco de la infección, ponerse fuera del alcance de la espantosa enfermedad”.

Más de 4.400 personas perdieron su vida, entre ellos acaudalados agricultores y comerciantes de cacao, como Carlos Luken y Juan Pereira. Muchas personas trasladaron su residencia a las ciudades de la sierra. La escasez de mano de obra en el campo hizo que no se puedan cosechar las mazorcas de cacao y los frutos se pudrieron en las matas. En una carta al presidente Flores, el Gobernador Rocafuerte se quejaba de la falta de cacao para la exportación:

“... no se encuentra suficiente carga para los buques, que vienen de Europa en busca de este fruto. Hay en el río en este momento, 4 buques que tendrán que regresar vacíos a Europa, porque no hay cacao que comprar...” (10) Arosemena, Guillermo: Ref. (1); p. 179- 184).

b) CRISIS POLITICAS

Problemas de orden político en el Ecuador también afectaron la producción de cacao.

Siendo los políticos más destacados de Guayaquil, agricultores o comerciantes de cacao, ellos invirtieron mucho de su tiempo y dinero en actividades políticas y posiblemente descuidaron sus negocios.

Tenemos la actuación de individuos como Diego Noboa, Vicente Ramón Roca, Pablo merino, José Mateus, Manuel Antonio de Luzárraga e Ildefonso Coronel, entre otros, que perteneciendo al Gran Cacao – término para distinguir desde el período colonial a la élite cacaotera – fraguaron la revolución de 1845 para destituir al Dictador Juan José Flores.

Las revoluciones, contrarrevoluciones, alzamientos de tropas y batallas continuarían a través de las décadas, afectando seriamente a la producción y exportación del cacao y la actividad económica en general. **(11) Arosemena, Guillermo: Ref. (1); p. 185).**

c) CRISIS ECONOMICA EN EUROPA

Con la terminación de las guerras napoleónicas, Europa entró en un largo ciclo de depresión económica, que se caracterizó por una deflación de precios en los países europeos que duró algunas décadas, excluyendo ciertos eventos inflacionarios, como la Guerra Civil en Estados Unidos.

La disminución en el consumo general provocó un descenso en la demanda de muchos bienes, entre ellos el chocolate, lo que incidió en el precio del cacao.

Pasarían algunas décadas, concretamente hasta los años ochocientos cincuenta, en que se restablecería al alza en los precios del cacao. **(12) Arosemena, Guillermo: Ref. (1); p. 185).**

IV. PRINCIPALES PRODUCTORES Y EXPORTADORES DE CACAO EN GUAYAQUIL

Al fallecimiento de Martín de Icaza y Camporro, sus hijos Manuel y Juan Francisco continuaron con la exportación de cacao en grano, agregando a sus negocios una agencia de buques. En asociación con un extranjero, Icaza, Sweetser & Cía, fue entre 1830 y 1842, una de las más importantes de Guayaquil. Como tal y con fines publicitarios, publicó durante algunos años las cantidades de cacao exportando anualmente y el destino de los mismos. Siendo Manuel Icaza uno de los principales banqueros del gobierno ecuatoriano, fue un duro golpe para Vicente Rocafuerte, Gobernador de Guayaquil, conocer que Icaza se ausentaba a Europa. En una carta del 30 de septiembre de 1840 al Presidente Flores, Rocafuerte con gran preocupación comentaba:

“... Estamos nuevamente de luto con la ida a Europa de nuestro Manuel Icaza; en el curso de sus negocios de cacao con Inglaterra y España a habido una traba de 150.000 pesos que él ha ido a aclarar, y no podrá estar de vuelta antes de dos años”.

Es interesante tomar nota que los 150.000 pesos representaban entre un 15% y 30% del presupuesto del estado ecuatoriano, es decir, una cantidad fabulosa en negocios de

exportación. Otro hombre de negocios que se destacó por su enorme capacidad financiera fue Manuel Antonio de Luzárraga Echezurria. Español de nacimiento y pariente político de Rocafuerte, Luzárraga llegó a Guayaquil en 1814 y a partir de 1845 se convirtió en el hombre más rico del país. Siendo propietario de minas de brea y sal y de una flotilla de barcos, Luzárraga los utilizó para transportar su cacao y el de otros productores.

Barcos como el Aldela, Rocafuerte, Rosario y Panchita, surcaron los mares. Para 1847 Luzárraga exportó el 49.8% de las exportaciones de Guayaquil, es decir unos 69.000 quintales, lo que representó la extraordinaria suma de alrededor de 450.000 pesos. Otros exportadores en dicho año fueron M. J. Pérez, M. J. Espantoso, S. Pazo y José María Valverde.

El negocio del cacao se encontraba abierto a cualquier persona que estaba dispuesta a trabajar duramente y a vencer la adversidad y a no dejarse derrotar con facilidad. Tenemos el caso de José María Aspiazu y Avilés, quien fue el fundador de la dinastía cacaotera Aspiazu que se convertiría en uno de los grupos más poderosos económicamente del País. El, había comenzado a trabajar en una pequeña huerta de cacao (Jesús María) frente a Puerto Palenque y con el tiempo comenzó a comprar las haciendas “La Revesa”, “El Rincón”, “Casa Grande de Piscano” y “Aguacatal de las Garzas”.

Al fallecer en 1848 dejaría una producción anual de 2.400 quintales de cacao, cantidad significativa para la época. Pero sería su hijo, Pedro Aspiazu Coto, quien

haría multiplicar la producción de cacao heredada de su padre. Para los años ochocientos treinta, José María Aspiazu era un productor que tenía 10.000 árboles y en aquellos años, todavía no se podía comparar con los grandes de la época, que se describen en el siguiente cuadro:

**CUADRO VI
PRINCIPALES PRODUCTORES DE CACAO EN EL ECUADOR
1830-1840**

| No de árboles | | Producción qq Anual | Ingreso Estimada | Utilidad |
|----------------------|---------|------------------------|---------------------|----------|
| M.A. Luzárraga | 225.000 | 4.556 | 61.000 | 30.000 |
| Hrdos. Martín Icaza | 325.000 | 6.581 | 89.000 | 44.000 |
| Domingo Santiestevan | 125.000 | 2.531 | 34.000 | 17.000 |
| Josefa Pareja | 200.000 | 4.050 | 55.000 | 27.000 |
| Francisco Vítores | 200.000 | 4.050 | 55.000 | 27.000 |

FUENTE: *Hamerly P. Michael. Historia Social y Económica de la Antigua Provincia de Guayaquil. 1763 – 1842.*

Entre los agricultores de mediano tamaño se encontraba Miguel Anzoátegui con 50.000 árboles de cacao, la testamentaria del Doctor Bruno con 50.000 Árboles, Ana Arteta con 30.000 árboles, Isabel Iturralde con 30.000 árboles, la testamentaria del Doctor Olaso con 30.000 árboles y la testamentaria de Tadeo Barahona con 30.000 árboles. En la zona de Palenque existían 39 agricultores de cacao que tenían 1000 o más matas cada una.

A pesar de que Guayaquil tenía su propio y gran astillero la falta de capitales locales en el País no permitió que ecuatorianos sean propietarios de grandes flotas. Tan solo

una docena de naves, ecuatorianas entre barcos, goletas, bergantines y barcas, transportaron cargas al exterior entre 1840 y 1850. Entre las que se destacaron se encuentran Rocafuerte, Adela, Carmen, Sabino, Dos Artesanas, Juana Garaycoa, Activo, Josefa, Cóndor, Rosario, Misena, Felicidad, Delicia y Joven Espejo. Individuos como Mateo Planer Game, Miguel Luzárraga, Escalante, Legarda, Gómez y Ferraro, capitanearon las naves. La mayoría de la carga del comercio exterior continuó siendo transportada por buques extranjeros. De registros del transporte del cacao a los mercados internacionales durante los años en estudio se observa el siguiente comportamiento:

CUADRO VII
RELACIÓN DE NAVES ECUATORIANAS CON TOTAL DE NAVES QUE
TRANSPORTARON EL CACAO DESDE GUAYAQUIL

| | 1840 | 1841 | 1843 | 1844 | 1846 | 1847 |
|---------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Naves Ecuatorianas | 2.1% | 14.3% | 8.0% | 1.0% | 10.8% | 9.6% |
| Naves Extranjeras | 97.9 | 85.7 | 92.0 | 99.0 | 100.0 | 100.0 |
| Total | 100.0 | 100.0 | 100.0 | 100.0 | 100.0 | 100.0 |

Fuente: *Correspondencia del Cónsul de los Estados Unidos. Archivos Nacionales. Washington. D.C.*

Para movilizar el cacao desde las haciendas hasta Guayaquil se utilizaron la “chatas”, que fueron canoas de unos 6 a 7 m. de largo, fabricados con la corteza del árbol huachapelí o cedro.

Las famosas balsas que no podían maniobrar en esteros y ramales angostos, se limitaron a trasladar el cacao desde Guayaquil hasta las naves que transportaban el

grano al exterior. **(13) Arosemena, Guillermo: Ref. (1); p. 186- 189).**

V. COMERCIO INTERNACIONAL DEL CACAO

Es interesante destacar que durante las primeras décadas de la República, el Ecuador continuo manteniendo relaciones con España, País que permaneció como el principal mercado para el cacao ecuatoriano. En parte debido a que los principales exportadores tenían vínculos con empresarios españoles y en parte por cuanto los mercados consumidores todavía no habían podido desplazar a España como el principal País del mundo importador de cacao.

También el País continuó exportando a los mercados limeños, quienes usaron el Callao como un puerto de tránsito de donde enviaron el cacao ecuatoriano a su destino final. De tal forma que las cifras de exportación no deben interpretarse como que fueron íntegramente consumidas o vendidas en Perú. Fue un período en el cual el Ecuador continuo quitándole mercado a Venezuela, País que se encontraba inmerso en continuas guerras civiles y revoluciones, desalentando la inversión y los programas agrícolas. Las cosechas del cacao venezolano continuaron decayendo y apenas promediaron los 55.000 quintales anuales, es decir la mitad de la producción ecuatoriana.

En este período ni Brazil ni África representaban amenaza alguna para el Ecuador. La cosecha de Bahía era apenas 2.200 quintales en 1840 y de 75.000 quintales en 1890.

Mientras tanto, la cuenca del Amazonas, tuvo una producción anual del orden de los 100.000 quintales promedio. Para fines del siglo XIX, sería Bahía el lugar de donde se produciría el 90% de cacao brasilero. Preocupados los países europeos por cuanto España consumía un tercio de todo el cacao de la América Española, y mantenía predominante el control de las importaciones de cacao, se dedicaron a sembrar cacao Ceyland, Sumatra, Madagascar, Trinidad, Martinica y por cierto en África, en lo que hoy es Ghana, Nigeria, Costa de Marfil y Camerum. Pero tomaría muchos años antes de que las producciones del África occidental desplacen a la ecuatoriana.

**CUADRO VIII
EXPORTACIONES DEL ECUADOR POR PAÍS**

**1836 – 1853
(Miles de quintales)**

| | 1836 | 1837 | 1838 | 1839 | 1840 | 1845 |
|----------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| España | 50 | 44 | 21 | 58 | 74 | 74 |
| Inglaterra | 1* | 6 | 1 | 1 | 1* | 1* |
| Francia | 6 | 1* | 7 | 15 | 13 | 1* |
| Méjico | 10 | 3 | 12 | 8 | 12 | 3 |
| Centro América | 5 | 1* | 4 | 6 | 5 | 2 |
| Perú | 21 | 7 | 8 | 8 | 4 | 8 |
| Chile | 5 | 3 | 2 | 4 | 9 | 3 |
| Nueva Granada | 1 | 1* | 1* | 1* | 1* | 1* |
| Estados Unidos | 7 | 15 | 10 | 17 | 8 | 1* |

***: Menos de mil quintales**

FUENTE: *Correspondencia del Cónsul de los Estados Unidos. Archivos Nacionales Washington*

Entre 1820 y 1856 el precio de la carga del cacao se mantuvo alrededor de los 5 a 6 pesos pero a partir de marzo de 1857, subió a 12 pesos por cada carga y para junio del

mismo año subió a 19 pesos, nivel no alcanzado en esas décadas. Algunos factores crearon el alza. Se habló de acuerdos entre exportadores y productores extranjeros, de una disminución de las cosechas de Venezuela y de una inusitada demanda de Europa y EEUU.

Pero el aumento tuvo corta duración. No existiendo razones fundamentales de por medio el precio descendió a partir de julio y para diciembre se ubicó en 9 pesos. Mientras tanto los exportadores se habían ganado la fabulosa utilidad de 1.174.087 pesos. La especulación llegó al extremo que haciendas de cacao se adquirieron hasta siete veces más que los precios normales. El árbol de cacao que tenía el valor de un real llegó a pagarse un peso.

También exportadores sembraron contratos con agricultores a los niveles más altos del precio del cacao y cuando el precio disminuyó en el mercado internacional incurrieron en cuantiosas pérdidas. El cónsul de España en Guayaquil Joaquín de Avendaño se quejó amargamente del alza de los precios alegando que su País se había perjudicado injustamente, pues por el cacao ecuatoriano, en su opinión, no debería pagarse más de siete pesos cada carga **(14) Arosemena, Guillermo: Ref. (1); p. 189- 194).**

VI. PRODUCCIÓN DE CACAO Y LAS ZONAS CACAOTERAS EN EL ECUADOR

Para 1857 Avendaño el cónsul, nos dice que se mantuvo en el País, la escasez de la mano de obra en las haciendas cacaoteras, impidiendo que se siembre el cacao en mayores extensiones. Para él, el indio había desaparecido por el clima y epidemias. Agrega que siendo el mestizo, contrario al indio, holgazán y vicioso, no tenía interés en desempeñarse en labores agrícolas. Sin embargo, Villavicencio, en el mismo año, proporciona las estadísticas de producción por zonas, en las que incluye a Manabí:

Tabla 2: Producción de cacao y las zonas cacaoteras en el Ecuador

| SECTOR | CARGAS |
|-------------------------|----------------|
| Baba, Babahoyo y Vinces | 105.000 |
| Daule y Balzar | 3.069 |
| Balao | 15.000 |
| Santa Rosa | 2.000 |
| Machala | 30.000 |
| Manabí | 5.000 |
| TOTAL | 160.069 |

Fuente: Liviana Cuetos

Con los años, los manabitas, para aprovechar de la explosión de la demanda mundial del cacao sembrarían masivamente en la zona de Chone, al extremo de que barcos extranjeros comenzaron a anclar en el puerto de Bahía de Caráquez para cargar el cacao. En la citada ciudad el gobierno de EEUU estableció un Consulado.

Entre los años de 1840 – 1870 la producción de cacao se mantuvo estancada a niveles del Primer Gran Auge del Cacao, pero a partir de 1870 se observa que las cosechas

comienzan a aumentar y se mantiene una tendencia ascendente, la cual, de 1879 en adelante, marca el Segundo Gran Auge del Cacao Ecuatoriano.

El precio del cacao logró mantenerse en niveles de 10 o más pesos por quintal, sensiblemente superior a los 4 pesos que se cotizó el cacao ecuatoriano durante muchas décadas. **(15) Arosemena, Guillermo: Ref. (1); p. 194- 195).**

**CUADRO IX
PRODUCCIÓN DEL CACAO EN EL ECUADOR
1840 – 1870
(QUINTALES)**

| AÑO | CANTIDAD |
|------|----------|
| 1840 | 142.669 |
| 1845 | 97.290 |
| 1850 | 110.660 |
| 1855 | 150.897 |
| 1860 | 167.617 |
| 1865 | 142.671 |
| 1870 | 243.114 |

FUENTE: *Guía Comercial e Industrial del Ecuador. 1909. Carbos, Luis Alberto. Historia Monetaria y Cambiaria del Ecuador. Archivos Históricos del Guayas. 1976*

a) PEDRO ASPIAZU COTO EL GRAN PRODUCTOR E ILDEFONSO CORONEL MENDEZ, EL GRAN EXPORTADOR

En este período dos personajes del comercio se destacan por su capacidad económica y por su liderazgo y exportación del cacao, Pedro Aspiazu Coto e Ildefonso Coronel Méndez.

Para entonces, Miguel Antonio Luzárraga Echezurría había fallecido y su hijo que llevó el mismo nombre no teniendo la capacidad de trabajo de su padre, permitió que

sus negocios declinen, perdiendo posiciones a favor de otros hombres de negocios de la ciudad.

Rodolfo Pérez Pimentel, al hablar de Pedro Aspiazu Coto nos dice “para 1840, (a los 26 años) disponía de dinero suficiente para adquirir la hacienda “Noboa”... y más tarde compró a sus costillas las 2/3 partes de la hacienda “Piscano”... A su padre le compró las montañas hasta el estero de Chojampe y la hacienda de “Aguacatal”. En **1853** compró 20.000 cacaotales en las afueras de Palenque y la hacienda “El Guasmo de los Contreras” cercana a Catarama.

“En 1856 compró la hacienda “Santa Lucía” al Norte de Palenque y allí instaló el centro de sus actividades. En 1870 cambió varios lotes con las haciendas “Vinces y Loma Larga” que tenían 60.000 matas de cacao. En 1877 remató a Luis Dávalos las haciendas “El Sauce” y “Bolsa de Judas” con 50.000 matas. En 1879 se hizo de “Moquiqué, igualmente en remate con 40.000 matas. En 1883 le compró a José Julián Echeverría, la hacienda “Limoncillo” con 25.000 matas”.

Es interesante destacar que con el trueque de tierras que el hizo en 1870 con Miguel Suarez Seminario los territorios de la familia Aspiazu y Seminario quedaron claramente delineados.

Así la primera pasó a ser prácticamente dueña de Palenque y Vinces y la segunda de Pueblo Viejo.

El caso de Ildelfonso Coronel Méndez es también una carrera de triunfos y riquezas.

Nacido en la provincia del Azuay, desde joven se dedicó al comercio y en pocos años llegó amasar una fortuna que le permitió ser importante accionista del Banco Particular y ser uno de los principales prestamistas del gobierno y de comerciantes.

Formó sociedad con otros hombres de negocios de gran prestigio como Manuel Antonio Luzárraga Echezurria y José García Moreno, hermano del Presidente Gabriel García Moreno.

Ildelfonso Coronel Méndez llegó a tener entre sus haciendas “Pagua” y “San Ildelfonso” ubicadas en la actual Provincia de El Oro, más de 132.000 árboles de cacao.

Al fallecer en 1877, entre sus acreencias se encontraba un préstamo de la fabulosa cantidad de 140.000 pesos que el había otorgado a la familia Caamaño propietarios de la hacienda “Tenguel”, que años más tarde pasaría a convertirse en la hacienda más grande cacao en el País **(16) Arosemena, Guillermo: Ref. (1); p. 195 - 197).**

b) NUEVOS “ROSTROS” EN LOS NEGOCIOS DE CACAO

Terminados los conflictos en el Ecuador, y con el ascenso al poder de García Moreno,

se inició un período de relativa tranquilidad económica, donde surgieron nuevas caras en el ámbito económico. Personas como Pedro Pablo García Moreno (hermano del Presidente), Norverto Osa, Miguel S. Seminario, A. Reyre, E. Rohde, Manuel Orrantía, D. Zuloaga, y los herederos de Ildefonso Coronel se convirtieron en grandes productores y exportadores de cacao.

Los hijos de Ildefonso Coronel recibieron más de 200.000 árboles de cacao. Eran años en los que la fortuna de los hombres de negocios se medía en función al número de árboles de cacao que tenían.

c) EL OCASO DE ESPAÑA COMO PRINCIPAL CONSUMIDOR DE CHOCOLATE

A medida que se popularizó el chocolate en Europa y las fuerzas de poder se desplazaron de los países latinos a los anglosajones, gradualmente la importancia de España como mercado consumidor de cacao disminuyó y otros estados como Inglaterra, Alemania, Francia y Estados Unidos se convirtieron en importantes compradores del grano. Como las principales ciudades de ese país se encontraban en el este, la exportación del cacao del Ecuador vía Panamá, se hicieron necesarias.

Desde la época colonial, los ecuatorianos fueron temerosos de enviar sus productos por Panamá, pues, les representó costos muchos más elevados, bien sea por el valor del transporte o, por el deterioro y merma al que estuvo sometido el cacao. Para 1879,

el problema de la exportación vía Panamá no se había resuelto. Existe una comunicación que enviaron los exportadores, al Superintendente General del Ferrocarril en Panamá, protestando por las grandes pérdidas sufridas, que en algunos casos, representó, hasta el 15% del valor de la carga **(17) Arosemena, Guillermo: Ref. (1); p. 197).**

Si mencionamos a los países compradores de cacao, tomaremos en cuenta a tres países europeos a quienes menciona el Arq. Parsival Castro en la entrevista:

“Con España se comercializó el cacao en la colonia y se siguió comercializando después de la Independencia, pero principalmente se comercializó con Francia y con Bélgica” (CASTRO, 2008)

VII. EL CACAO Y LA ECONOMÍA ECUATORIANA

La dependencia del cacao en la economía ecuatoriana se acentuó más y más. Mientras que en 1820 el 50% de las exportaciones las representó el cacao, para 1857 la cifra aumentó a 64%. En otras palabras, el Ecuador se convirtió en monocultivador y exportador. El tipo de cambio dependió de la buena o la mala cosecha de cacao.

En años en que la producción fue excelente no existió escasez de divisas y el cambio se mantuvo barato, pero ocurrió lo contrario, cuando por problemas climáticos o políticos las cosechas fueron deficientes.

La financiación de las cosechas y a exportación de cacao, estuvo en manos de productores ricos como Pedro Aspiazu o Ildefonso Coronel y desde 1868 básicamente en manos del Banco del Ecuador, hasta 1894, año en el que se fundó en Banco Comercial y Agrícola, que con el tiempo se convertiría en el financiador predilecto de los exportadores de cacao.

Siendo Inglaterra la principal potencia económica del mundo, el Banco del Ecuador recibió las cartas de crédito a favor de los exportadores, por parte de Bancos Londinenses, a pesar de que los compradores más importantes del cacao ecuatoriano fueron España, Francia y Alemania.

Como ocurre en la mayoría de los productos agrícolas, el precio del cacao mostró una gran volatilidad y su comportamiento estuvo expuesto a diversos factores, muchos de ellos difíciles de poder controlar. Al revisar el período 1850 y 1900, observamos que el precio fluctuó entre U. S. \$6 y U. S. \$20 el quintal. En ese mismo período problemas políticos como el bloqueo de Guayaquil entre 1850 y 1859, perjudicaron la exportación del grano, pues el movimiento portuario disminuyó sensiblemente y por otro lado, muchos peones huyeron a las montañas en busca de protección.

Pocos años más tarde 1867 y 1868, la actitud beligerante de España con el Ecuador y de otras naciones Sudamericanas, también irrogaron perjuicios al negocio del cacao.

Los barcos españoles fueron impedidos de ingresar al puerto de Guayaquil y solamente a partir de 1869 les sería permitido ingresar nuevamente. En este último año, un terremoto en Imbabura, que ocasionara la muerte de 25.000 personas, fue otro de los elementos negativos para el país.

Entre 1873 y 1878, factores como el exceso de lluvias, la crisis económica de los EEUU, como consecuencia de su Guerra Civil, problemas en España y un período de severa recesión interna, hicieron bajar al precio a niveles de U.S. \$6 el quintal, para luego subir hasta U.S. \$18. En 1878, debido a la apreciable reducción de la cosecha de cacao a 98.675 quintales, la cifra más baja a inicios del siglo XIX. El alza del precio, por la reducción del volumen de la producción, no produjo mayores beneficios para el país, como demuestra el valor total de las exportaciones que fue de 3.3 millones de dólares que mientras que la de 1877 fue de 3.9 millones de dólares.

A pesar de todos los factores adversos, como hemos podido apreciar en los cuadros anteriores, la producción no disminuyó, pues, aunque el precio del cacao parecía estar en una “Montaña rusa”, la tendencia fue hacia arriba, por el aumento geométrico del consumo de chocolate, al extremo que entre 1894 y 1904 la exportación mundial de cacao creció en un 100% **(18) Arosemena, Guillermo: Ref. (1); p. 198- 199).**

VIII. Obras importantes con las divisas del cacao

- La Sociedad Filantrópica de Guayaquil (1849) **(Gómez, 2007)**
- Llega el alumbrado de gas implementado por el Gobierno de Vicente

Rocafuerte (**Castro, 2008**)

- Malecón Simón Bolívar (**Delgado, 2008**)
- El teatro Sucre de Quito (**Delgado, 2008**)
- El primer Buque a vapor en 1842 (**Castro, 2008**)
- Obras de García Moreno, precursor del proyecto del ferrocarril
- El Ferrocarril Guayaquil – Quito, ejecutado por Eloy Alfaro
- Financiamiento de la Revolución Liberal
- Se construyeron escuelas, hospitales, carreras, etc. En todo el Ecuador
(**HOYOS,2007**)
- Avances tecnológicos y otros (VER ANEXO 1)

1.6. EL MONTUBIO ECUATORIANO Y EL CACAO

Una de las cosas más importantes que se produjo en la época de la explotación del cacao, fue una naciente cultura denominada *Montubia*, que ocupó un protagonismo muy importante en el progreso del Ecuador y en los acontecimientos políticos más relevantes de la historia del País, dejándonos un Patrimonio cultural digno de conservar y fomentar para las generaciones futuras. Recordemos que sin montubio, no hubiese habido boom ni progreso.

...” Y llegaba gente de diversos lugares provocando un rápido aumento de habitantes. La mezcla étnica y cultural de nativos, cholos, serranos, criollos, negros y españoles, dio origen a una población con identidad propia, que posteriormente se denominó “MONTUBIO ECUATORIANO”. (ANECACAO, 2007).

1.6.1 Escenario del mestizaje

En este escenario donde se va a configurar el montubio a mediados del siglo XVIII, frente a la necesidad de apalancar la explotación del cacao en la provincia de Guayaquil, que visualizan los conquistadores españoles y los criollos como alternativas para sustituir las perdidas riquezas y empleos provenientes de los Obrajes y la actividad agropecuaria que vestía y alimentaba a los trabajadores en las minas del Alto Perú (Bolivia), de Colombia y del Sur andino nuestro.

La oferta en el nuevo mundo de ropa y tejidos traídos de Europa por los comerciantes ingleses y el cierre de las minas en el Alto Perú, desencadenó una crisis económica en los *obrajes y haciendas serranas*, llevando al desempleo a los campesinos nativos, que bajan masivamente a la Costa a trabajar en las haciendas cacaoteras como labradores, peones, sembradores o desmonteros.

El montubio es una de las tantas etnias que surgirían en los pueblos del nuevo mundo y símbolo de unidad nacional por la mezcla de sangre entre los nativos costeños y serranos con esclavos negros, españoles, criollos y mestizos de la época, cambiando las relaciones laborales del nativo serrano en el agro, totalmente diferentes y mejoradas frente a las que tenía en los obrajes y haciendas feudales.

Pero por sobre todas las cosas, será *la fuerza laboral del cacao*, oficiándolas unas veces de labrador, sembrador o desmontero, peón en otras, pero siempre ligado a la producción de la “*pepa de oro*” que observa un crecimiento imbricante en las áreas

de siembra en busca de alcanzar niveles de cosecha tona con las exigencias de un mercado mundial, cada día más exigente por entonces **(2) Delgadillo, Luis: Ref. (1); p. 84-85).**

1.6.1.1. Las raíces montubias

Cuando se habla del montubio, se pondera su frontalidad, su rebeldía y amor a la libertad, su vocación de trabajo en las campiñas sembrando arroz, cacao, maíz, café, algodón, etc. ; cuidando el rebaño, la destreza con que monta a caballo o se desliza por los ríos en canoas a remo, llevando a la familia o alguna carga; se destaca también su habilidad para entrarle al amorfino, templar la guitarra y expresar a través del canto sus alegrías y tristezas.

Pero ¿De dónde vienen estos atributos del montubio? ¿Cómo los adquirió?.. A través de la herencia de sus ancestros, esto es, de los nativos de la Costa que aportan su mayor cuota de sangre y más características genéticas y de otros órdenes, junto a nativos de la serranía, negros, criollos y conquistadores españoles para configurar su identidad, destacando que estos se ubican en territorios de lo que fue la provincia de Guayaquil.

Estamos refiriéndonos a pueblos que formaron parte de las culturas Manteña, Manteña - Huancavilca y Milagro- Quevedo que suceden a la cultura Chorrera y se ubican entre los años 500 y 1500 E.V. –era vulgar- considerándose a las dos primeras, como las últimas de la etapa precolombina; en tanto que la última, se ubica en el

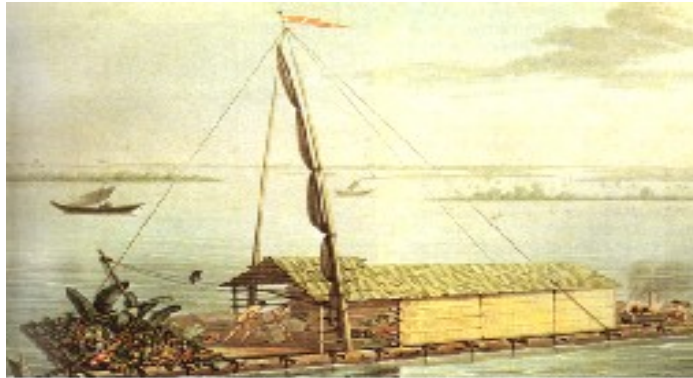
período de Integración entre los años 700 y 1500 E.V. y muy avanzada en todos sus aspectos.

“La cultura Manteña marca el punto culminante de las culturas prehistóricas ecuatorianas y corresponde a las etapas preclásicas de Perú y Mesoamérica”, afirma Emilio Estrada, y, representa uno de los centros de civilización más desarrollada en nuestra prehistoria con su localización en Manabí, donde además se advierte una alta densidad poblacional, - que a juicio de éste arqueólogo – para esa época alcanzó un total de 120 mil habitantes.

Destaca que las mayores concentraciones humanas Manteñas se ubicaron en los sitios que hoy corresponden a Picoazá, Manta, Charapotó, Rocafuerte, Tosagua, Montecristi, San Lorenzo, Jaramijó y Portoviejo, caracterizándose por un incremento de la población, del número de poblados y lo que es más importante, un control político y administrativo por dos o tres subdivisiones tribales y regionales de esa cultura.

Aquí se produce una acentuada separación de actividades, por el intercambio nacional e internacional. Los agricultores que proveían maíz, yuca, algodón, cacao, maní, piña, fréjoles, tomates, tabaco, aguacate, camote, zapallo; los alfareros que proveían la cerámica para el comercio; los tejedores que producían tejidos de algodón y lana, a los que añadían oro y plata para venderlos a los pueblos Olmeca y Chavin.

Figura 3: Balsa Manteño Huancavilca



GRABADO SOBRE UN DIBUJO DE HUMBOLDT. MUS

<http://archivo.eluniverso.com/2006/12/24>

Entre los habitantes Manteños, también hubo pescadores, cazadores y marinos que conducían las **balsas**, haciendo alardes de una gran destreza, dominio y conocimiento de los grandes secretos que atesoran las mareas, corrientes, vientos y más profundidades del océano, a quienes debemos agregar, los Orfebres y los ceramistas, que posibilitaron el establecimiento de una marcada identidad.

La Cultura Manteña, como se está viendo, se dividió en Manteños propiamente dichos que abarcan toda la provincia de Manabí; y los *Manteños del Sur o Huancavilcas* que se ubicaban al sur de ella, comprendiendo los territorios de las hoy provincias del Guayas, Los Ríos y parte de El Oro, cultura que encontraron los españoles a su arribo, durante la conquista del Mar Pacífico y sus pueblos.

Se puede decir que constituye una de las últimas civilizaciones prehistóricas de la Costa del Ecuador, que conforme a testimonios obtenidos de estudios arqueológicos, ocupó el territorio que por el norte llegaba hasta Cayo, y según Emilio Estrada llegó hasta Manta; por el sur hasta la Isla Puná, inclusive; por el Oeste al Océano Pacífico; y por el este, a la nación de los Campaces o Colorados.

Sin embargo, es preciso destacar que en este territorio habitaban otros grupos culturales distribuidos en zonas geográficas determinables, por lo que Emilio Estrada dirá que *“el grupo Manteño Huancavilca en realidad, fue en el Guayas el grupo menos importante, numéricamente, y en extensión territorial, aunque muy avanzado y con cierto predominio en el Litoral por su comercio”*.

La Cultura Manteña del Sur o Huancavilca tiene una excepcional importancia por constituir una mezcla del histórico con lo prehistórico.

El territorio Huancavilca, feraz, rico, de lujurante potencialidad poseía costas marinas, selvas interiores, ríos correntosos, zonas de explotación agrícola y hermosas campiñas, que sumadas a su capacidad de comercio y habilidad marinera, lo convierten en un pueblo influyente en las comunidades vecinas.

De estos ancestros, nuestro montubio hereda la rebeldía, su amor a la libertad, una gran destreza para manejar el azadón y el machete, la doma del caballo, la canoa y el

canalete, su temperamento alegre, dicharachero. Pero como también lleva en sus venas sangre Ibérica, gustará del amorfino, del canto y la guitarra para exteriorizar sus momentos de alegría y hacer más llevaderas sus tristezas.

La Cultura Milagro- Quevedo, correspondiente también al período de integración, está ubicada en un extenso territorio, que comprende virtualmente la actual cuenca del río Guayas, y por ende, abarca los sistemas fluviales de los importantes ríos Babahoyo y Daule, desde sus primeras fuentes configurando los mejores suelos para desarrollar una ambiciosa actividad productiva agrícola y pecuaria.

Por occidente, colindaba con los predios de la Cultura Manteña hacia el norte, como la Manteño-Huancavilca, limitando con la cordillera Chongón-Colonche hasta el punto conocido como Pedernales, cubriendo una amplia extensión geográfica de suelos con muy propias características para desarrollar una actividad agrícola exportable como la cacaotera que irradió grandes beneficios.

Esta cultura fue muy avanzada en todos sus aspectos, pero es de señalar que destacaron de modo excepcional en la fabricación y uso de los metales, empleando técnicas que aun sorprenden; y en los tejidos, donde revelaron el conocimiento y uso de procesos textiles complicados y muy finos, mezclando unas con otras al producir tejidos finos en los que encontramos hilos de oro y plata en figuras de alto valor.

Su técnica fue tan avanzada que lograron producir un papel de oro de admirable finura y espléndido acabado, siendo precisamente el dominio perfecto del metal o metalisteria, lo que caracteriza a esta cultura sobre otras cualidades de los pueblos Milagro-Quevedo. En metal fabricaron también vasijas de una sola pieza con las formas más curiosas, repujadas y sin unión ni soldaduras.

Olaf Holm destaca que los hombres de la Cultura Quevedo-Milagro, aparte del martillo, emplearon técnicas de soldadura, remache, aleación, enchapado, fundición, etc. y como no disponían de minas, adquirirían los metales de sus vecinos, que no son de un elevado quilate y presentan un alto porcentaje de cobre, sus orfebres pronto aprendieron que una aleación de oro con cobre tiene un punto de fusión menor.

Estas aleaciones hacían más fácil la elaboración de objetos. Utilizaron el molde, que les permitía dar al cobre la forma que deseaban y un aspecto de interés lo constituye la “*hacha moneda*” posiblemente usada para transacciones comerciales que se empleó solo en el área de Milagro, pues, no se la ha encontrado en Quevedo.

Las “*hachas monedas*” eran placas de cobre que se elaboraban en varios tamaños. Se han encontrado hachas-monedas de hasta 20 Kilogramos de peso, denotando este tamaño y peso un avance formidable en la metalurgia precolombina del Ecuador, exhibe tan grande acumulación de cobre en una gran variedad de objetos. Los orfebres de esta Cultura fundieron figuras humanas de gran tamaño, que bien pudieron ser ídolos que se trabajaron en moldes de arcilla.

Pero hay algo que caracteriza a esta Cultura y es la presencia de los llamados “camellones” que no eran otra cosa que la habilitación de tierras muy bajas, de fácil anegamiento en los períodos lluviosos, para dedicarlos a la producción agrícola.

Estos camellones, fueron bancos artificiales que acumulan tierra para formar campos elevados de forma redonda, cuadrada o alargada. Probablemente es esos camellones, se cultivó maíz, yuca, fréjoles, zapallo, camote, ají, **cacao**, tabaco, etc. que sirvieron de alimentación para sus habitantes complementándolos con productos de la pesca fluvial y la cacería, hasta cuando llegaron los españoles, pues de acuerdo con lo manifestado por Olaf Holm, esta Cultura desapareció, por el contacto de estos nativos con los conquistadores.

Es en estas culturas donde se ubican los nativos que van a contribuir a la formación del montubio a partir del siglo XVIII, cuando se inicia la explotación comercial del cacao con su contingente humano, al que se suman nativos de la serranía, negros libertos y esclavos, criollos y conquistadores españoles, dando como resultado el surgimiento de una doble riqueza, el montubio y las divisas del cacao **(3) Delgadillo, Luis: Ref. (1); p. 91-96)**

1.6.2. La entidad montubia

Al finalizar el siglo XVIII , cuando el comercio del cacao promovió el gran desarrollo de Guayaquil y su transformación en importante metrópoli, la colectividad campesina que habitaba en la cuenca del Guayas había definido particularidades sicológicas, físicas y culturales que la movían identificable como una unidad o entidad mestiza , reconocida popularmente con el denominador común de Los Montubios, y acerca de la cual, José de la Cuadra en uno de los pocos ensayos publicados sobre el tema, detalla aspectos fundamentales:

a) El hombre

...” Físicamente, de mediana talla, delgado y nervudo. Cabeza redonda y pequeña. De cabello lacio o crespo, prieto. Tiene sus extremidades más desarrolladas en relación al tronco. Hombros y tórax anchos hasta que el paludismo y la anquilostomiasis lo encogen o lo deprimen.

Piernas arqueadas que se cierran sobre el lomo del caballo. Pies planos de nadador. Largos brazos, manos gruesas y fuertes, ligeramente desproporcionadas en relación al antebrazo.

Su color va del moreno oscuro, casi morado al amarillo mate, lo cual depende de la mayor o menor cantidad de sangre negra que se haya mezclado con la india.

Sin mayor fatiga aparente, cumple considerables jornadas de camino. Pero no es tan buen nadador como el indio. Sobre todo, no resiste cargas en el viaje. Es nadador resistente pero no hábil. Cuando se baña en el río, se queda en la orilla; se da zambullidas y no nada por placer. Como jinete, es excelente; lo propio como resero y practica la equitación con supremo deleite.

Es agilísimo, sobre todo trepando a los árboles, y acaso porque siente una inconfesada solidaridad vital con los animales que lo ayudan en sus faenas, que lo acompañan y le proporcionan alimentos, es cazador únicamente por necesidad. Utiliza trampas y armas de fuego; pero más que a la escopeta o a la carabina le tiene fe a su machete filudo que maneja de un modo asombroso. Sus riñas se resuelven en duelos a machete, porque el machete es su mayor habilidad. Antiguamente usaba un poncho costeño tejido de algodón, con el que haciendo movable escudo, se defendía confundiendo al adversario **(1) Estrada, Jenny: Ref. (1) p. 7- 10).**

b) La mujer

De mucho menor estatura que el varón, su rostro es agraciado y más que belleza física revela cierta picardía en el brillo de los ojos. Hasta los quince años su cuerpo de una enhiesta hermosura y un picante atractivo sexual que los sucesivos partos y los trabajos rudos van menguando prontamente. Como al hombre, el régimen dietético y la labor perenne la libra de la obesidad.

No domina las artes domésticas menores (costura, bordado, arreglos de la casa) pero es excelente cocinera. Y en lo que atañe a las faenas propiamente campesinas- con las lógicas exclusiones- es tan capaz y experta como el varón, cuyo puesto asume eventualmente sin problema, cuando se trata de conducir una canoa, sembrar, ordeñar vacas , ensillar caballo, lazar potros o machetear duro y parejo.

A pesar de la rigurosidad del clima, de las enfermedades y los peligros, los montubios son longevos. Pocos llegan a centenarios, pero entre ellos abundan hombres y mujeres que han rebasado los ochenta.

c) Religión

Aunque respetuoso de la religión católica, es supersticioso y tiende al panteísmo de sus antepasados aborígenes y negros. Sumamente imaginativo, crea mitos y leyendas vinculadas a la naturaleza, a los animales y a los muertos. Le teme a las penaciones, al diablo y a las fuerzas de la naturaleza.

d) Vida social

Tiende al individualismo. En la relación con los patrones y extraños, es desconfiado tímido y reservado. Lo contrario de lo que ocurre cuando se siente entre *parceros*, y se torna locuaz y chacharero o cuando se toma un par de tragos y se vuelve pendenciero y agresivo. Sus contactos sociales se circunscriben a las galleras, las yerras (rodeos) , los nacimientos y los velorios. No tolera malos tatos ni

humillaciones, tampoco burlas de parte de los patrones y cuando se siente ultrajado reacciona con furia planificando venganza y puede llegar hasta el crimen.

e) Lenguaje

El habla montubia es muy rica en expresiones humorísticas y su acento proviene del trato directo con el español que se aclimató en tierras bajas. Por tal razón, posee mucha semejanza con el de los andaluces.

“El léxico es más bien castizo; brota el vulgarismo por necesidad de nombrar cosas muy propias y de dar mayor énfasis al humor. Ej. – *Dígale usté ar cura que no sea mamey – Mei dao un gorpe feo en toa la guayabita.*

Es frecuente el uso del arcaísmo: *truje* por traje; *mercar* por comprar, *lo vide* por lo ví ; *today* por hoy “.

En lo fonético, encontramos importantes fenómenos que seguramente permitirían a los lingüistas, realizar toda una sistematización del habla costeña. Entre ellos:

- “Pérdida de la **d** intervocálica - *desdichao* por desdichado; *criao* por criado, *velao* por velado.
- Confusión de la **r** y la **l**, *humirde* por humilde, *silvase* por sírvase.
- Aspiración de la **h** inicial: *jocico* por hocico, *jierra* por hierra.
- Supresión de la **d** inicial *esgracia* por desgracia; *iciendo* por diciendo.

- Transmutación de letras: ofiende, naden, prienda” (33).

a) Vestuario

La ropa que usa a diario es sencilla y liviana: camisa de algodón manga larga, abotonada hasta el cuello y pantalón de tela resistente cuyas piernas se arremanga hasta la guayabita (arriba del tobillo). Los zapatos, que son su tormento, los reservan para días festivos o visitas al pueblo, que es cuando hombres y mujeres lucen sus mejores atuendos. El varón prefiere los tonos discretos, la mujer los colores muy llamativos.

b) La agricultura

A golpe de hacha descuajó la montaña extrayendo de su entraña las maderas preciosas que sirvieron para la industria de los aserraderos, la exportación la construcción de sólidas embarcaciones en los renombrados astilleros del Guayaquil y la edificación de confortables residencias ciudadinas.

Socolando la selva y los brusqueros, inició las plantaciones de nuevos cultivos, sin ayuda del arado. Y así es como sigue limpiando el rastrojal o el terreno boscoso cuando prepara su desmonte **(2) Estrada, Jenny: Ref. (1) p. 10-12).**

c) Instrumento de Labranza

Armado del machete que maneja cual si fuese prolongación del antebrazo, *fricciona el hierro sobre la piedra de afilar modulando suave canto que es un saludo a la*

mañana. Con la yema de los dedos comprueba la fina línea cortante y cuando siente que está a punto, agarra el *garabato*, instrumento que inventó a la medida justa de su cuerpo, buscando una rama joven con bifurcación a modo de gancho en el extremo para halar el monte que va a rozar o la maleza que debe sacar en la *deshierba*, sin tener que doblarse demasiado.

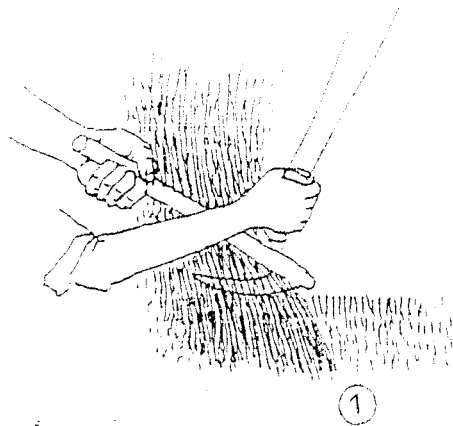
d) Preparación del terreno

En compañía de sus parceros, enfila cada día hacia el lugar del desmonte e igual, que en siglos pasados va haciendo el trabajo del desmonte. Primero corta enredaderas y árboles pequeños, dejando en pie únicamente los más grandes. Amontona el ramaje y una vez que está seco le prende fuego. Luego tumba los árboles gruesos con el hacha, separando los troncos de buena madera para aprovecharlos y procede a la quema reduciendo los restos a cenizas.

1) Campesino

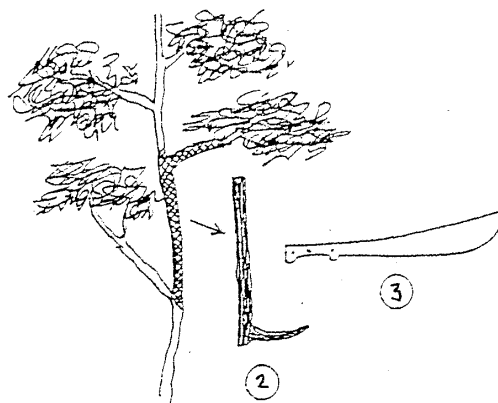
- 2)** rozando con el *garabato* agrupa la yerba o el monte y lo une para cortarlo a golpe de machete. También le sirve para halar ramas bajas y cortarlas.

Figura 4: Preparación del terreno



- 3) El **garabato** se extrae de ramas perpendiculares que ofrezcan en su parte corta, cierta curvatura. Se puede utilizar para ello cualquier madera relativamente fuerte pero no pesada. Cada rozador tiene sus garabatos preferidos ya cortados como parte de su equipo.

Figura 5: El garabato



3) **Machete rozador.**

acero de

aproximadamente 70

Herramienta de

cm. de largo

incluyendo la empuñadura. Debe estar perfectamente afilado y “*asentado*” en la piedra de afilar, al extremo de que el dueño pueda hasta afeitarse o rasurarse con él.

En pozas o riachuelos la usa para pescar “*cortando*” el agua en una maniobra firme que puede resultar peligrosa si no lo sostiene debidamente. Muchos se han destrozado las rodillas con golpes fallidos. El machete es la herramienta fundamental de todo campesino. De tanto afilarlo se va desgastando paulatinamente utilizándolo en otros menesteres. La parte más ancha del extremo se llama lampa y la más delgada, cercana a la empuñadura, se denomina barbilla.

4) Rabones. Machetes cortos. Los hay que vienen de fábrica, con lampa ancha para tareas específicas como el corte de la caña de azúcar. Cuando son aún más pequeños se los llama machetillos y sirven para desyerbar y para menesteres domésticos.

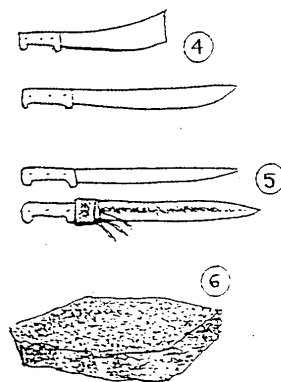
5) Puñal. Cuando los machetes están muy delgados, se les acondiciona como machetillos auxiliares o para defensa personal. El campesino se distrae confeccionando la “*vaina*” o funda de suela con adornos repujados, donde lo guarda y el sujetador para el cinturón. Nadie sale de su casa sin su puñal al cinto.

6) Piedra de afilar. Especie de esmeril, de origen natural. Laja o pequeña lancha de piedra arenisca de grano muy fino. Una más grande suele estar bajo la casa sobre un tronco firme para afilar en las tardes los machetes o el hacha.

Otra piedra más pequeña se lleva en la mochila y sirve para “asentar” la herramienta en el campo. Hay que humedecer y mojar constantemente la piedra mientras se afila

el machete. Son muy prestigiadas las de colores rosáceos provenientes del cerro del Morro.

Figura 6: Machete, rabones, puñal y piedra de afilar



Fuente: (Ilustraciones y texto de Jorge Sweet)

La lluvia del invierno pudre los escombros, humedece y ablanda la tierra que el machete y el *espeque* hienden sin dificultad para permitirle depositar la semilla en los huecos o colocar las mechas de paja si se trata de un potrero, los *colines* de plátano; los retoños de caña de azúcar; la yuca y otras plantas, cuyos ciclos reproductivos calcula y maneja, respetando la ciencia de sus antepasados aborígenes en sujeción a las fases de la luna.

e) Nuevos cultivos

Para plantar el arroz se escogieron las tierras anegadizas de la cuenca baja.

Para la caña de azúcar, inicialmente las zonas de Daule y de Balzar donde también se explotaron en la etapa colonial las primeras plantaciones de tabaco y de algodón y los sembríos de fruta y legumbres.

En la zona húmeda de arriba (Baba, Babahoyo, Palenque, Puebloviejo, Vinces, etc.) florecieron los platanales y las huertas de cacao, en cuya espesura se gestó a gran riqueza.

“Hacia 1605, los 152 vecinos, los 216 esclavos masculinos y alrededor de 400 indios y negros que habitaban en Guayaquil se dedicaban a la construcción naval y al cultivo de hortalizas, frutos y cacao en 32 chacras y huertos del distrito. Para ello, los vecinos habían adquirido tierras de la Corona. Dada la escasez de mano de obra, habían procedido a la importación de esclavos y a la fijación de un jornal para los trabajos del campo en el mismo que fluctuaba de 4 a 6 reales diarios. En 1617, ya fue haciéndose común observar en las orillas de los ríos de esta provincia, pequeñas plantaciones de cacao denominadas chacras” (LIVIANA en ESTRADA, Jenny 1996: 101)

Figura 7: Mapa de la Antigua Provincia de Guayaquil, cuyos límites se mantuvieron hasta después de la Independencia.



Fuente: Ma. Luisa Laviana Cuetos "Guayaquil en el siglo XVIII" Pag. 65

En diciembre de 1777 el procurador del cabildo de Guayaquil, Francisco Ventura de Garaicoa, aseguraba que *“los peones agrícolas se hacían pagar el soberbio jornal de cuatro, seis y ocho reales diarios y sólo trabajaban cinco horas cada día , tres por la mañana , de las nueve a las doce y dos por la tarde de las dos a las cuatro “*.

El informe no explicaba, que sin esa mano de obra –aunque inusual y costosa en comparación a lo acostumbrado en salarios de aquel tiempo- hubiese sido imposible multiplicar el número de haciendas, incrementar la siembra de cacaotales en proporciones tan extraordinarias como las alcanzadas en el período del llamado primer auge del cacao guayaquileño logrado cuando una significativa migración de indígenas y mestizos serranos , desplazados por la crisis de los obrajes y atraídos por la perspectiva de mejores condiciones salariales de la costa, se integraron a los mestizos y mulatos del litoral agrario con quienes compartieron ocupaciones , relacionándose interétnicamente hasta formar parte de entidad montubia, cuya gestión , y no la acción de la mano de obra esclava, fue el factor determinante para el florecimiento de la riqueza cacaotera:

“...Que desde las postrimerías del siglo XVIII iría produciendo una revolución agraria al convertir las planicies del Guayas y del litoral sur en la principal fuente de abastecimiento del cacao para el mundo, logrando antes de la finalización del siglo XIX “

1.6.3. El cacao de Guayaquil y su taxonomía

“La variedad conocida con el nombre de **Cacao Nacional** que fue cultivada durante siglos en las tierras del litoral ecuatoriano está clasificada en la especie **Theobroma cacao L.**, perteneciente a la familia **Sterculiaceae** de orden Malvales. Requiere de mucha humedad y sombra para su crecimiento. Las raíces principales son fuertes y penetran hasta 3 m. de profundidad en el terreno suave de los bancos y las raíces laterales suelen bifurcarse y trifurcarse en amplio radio. En suelos arcilloso duros o muy húmedos, la raíz principal se desarrolla poco y no penetra tan profundamente.

El diámetro medio del tronco es más o menos de 18 cm. Con una variación de 9 a 29 cm. Las hojas tienen forma oblongo-elíptica con tamaño promedio de 25 cm. De largo por 7 cm. De ancho, su color va del verde-amarillento en la infancia al verde oscuro en la vejez, manteniendo cierto brillo en la superficie superior. El árbol crece alto y esbelto, llegando en la adultez a una altura que va desde los 8 y 10 m a los 12 ó 13 m. A medida que va envejeciendo inclina pesadamente sus ramas y en algunos casos engrosa el tronco.

Las flores son pequeñas, sin aroma, sin néctar y regulares, con estambres pigmentados. Crecen pegadas en el tronco y en las ramas, en racimos pequeños y distanciados en cojinetes que permanecen activos durante muchos años.

La floración es profusa, comenzando generalmente cuando la planta tiene 2 y ½ años de sembrada, aunque da pocos frutos.- Un árbol de esta variedad produce dos cosechas anuales y entra en producción a partir del tercer año, no siendo sino hasta el quinto en que puede considerarse comercialmente rentable y después del décimo quinto año cuando el árbol entra en su máxima etapa de producción.

Un espécimen de cacao superior produce por lo menos 100 mazorcas, llegando hasta 170 la cantidad cosechada en algunos de ellos. Aunque no existen datos exactos sobre el lapso que la productividad se mantiene en su máximo nivel, se han observado árboles de 75 años produciendo todavía 80 o más mazorcas anuales y muchos ejemplares de hasta 90 o 100 años de vida que continúan productivos.

a) El fruto

La mazorca joven en crecimiento es de color verde cuando está en su crecimiento. Tiene diez aristas longitudinales bien definidas que se pronuncian en el desarrollo. Un color rojo oscuro aparece frecuentemente en las aristas expuestas a la luz persiste hasta la completa maduración, que requiere de 5 a 6 mese después del cuajamiento del fruto, cuando las mazorcas se tornan amarillas, anaranjadas o rojizo- anaranjadas y la superficie se vuelve lustrosa

El fruto maduro típico del Cacao Nacional es elíptico. La extremidad o ápice de la mazorca puede ser redondeada o puntiaguda y la superficie lisa o verrugosa.

La cápsula contiene frecuentemente un número de 42 almendras por mazorca, aunque el promedio estimado por muchos autores es de 33.

Las pepas o almendras frescas son de color rosáceo y están recubiertas por una membrana blanca grasosa, denominada **gabazo** del que se desprenden manualmente para proceder a su secamiento natural exponiéndolas al sol, después de lo cual la cáscara adquiere tonalidad café amarillento claro o amarillo prieto. En el interior está la almendra de color morado o café oscuro y sabor ligeramente amargo de óptima calidad.

b) De arriba y de abajo

Subsiste una clasificación del Cacao Nacional que el mercado comercial estableció desde épocas pasadas para calificar su calidad y que fue el resultado de la influencia de factores ambientales, del lugar de origen, de la época de la cosecha, del grado de humedad y de fermentación y de los métodos de manipulación y selección.

El producto cosechado en la cuenca baja del Guayas, se llama de *cacao de abajo o corriente* y tiene un precio determinado. El conocido como *cacao de arriba*, procede de la cuenca alta y según sus grados puede identificarse como *superior selecto rojo* al cosechado entre los meses de marzo y abril, *superior rojo de verano arriba* que se cosecha entre marzo y agosto y cosecha de Navidad al fruto que llega entre los meses de diciembre a febrero . El cacao de Machala posee el más alto contenido de grasa.

El cacao de Chone es también de gran calidad, pero el cacao de arriba fue el más estimado y el mejor pagado por los mercados extranjeros, donde la *pepa de oro* ecuatoriana conquistó su sitial preferencial **(3) Estrada, Jenny: Ref (1) p. 13-17).**

c) Otras variedades

Con el objeto de obtener mayor rentabilidad en sus plantaciones, el años 1890 los hacendados introdujeron la variedad *Trinitario* , término aplicado a un complejo de tipos desarrollados primeramente por hibridación natural entre cacos de semilla blanca y de semilla morada originarios de Trinidad y luego de pocos años trajeron el cacao Venezolano, que entra en producción comercial a los tres años y que por su afinidad con el *Cacao Nacional* se adaptaron prontamente en intenso cruzamiento, generalizándose en las plantaciones del litoral, señala Guillermo Arosemena, autor cuyo texto hemos seguido en el desarrollo de esta parte del capítulo.

1.6.4. Antiguos modos de cultivo

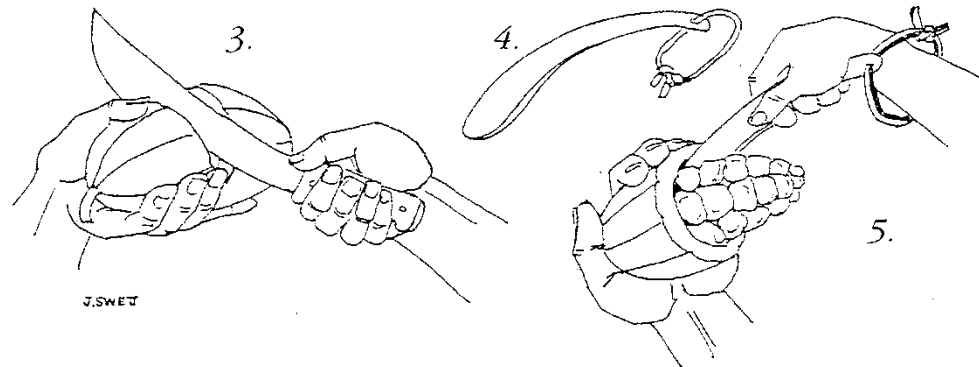
El levantamiento de cacaotales en el Ecuador solía hacerse de dos modos (Wolf, 1892). “Cuando se encuentra mucho cacao silvestre en el monte, se cortan todos los demás árboles y arbustos, dejando solo algunos árboles altos y coposos para sombra del cacao que se va a sembrar, y el cacaotal esta hecho, sin mayor trabajo que rozarlo todos los años y cosecharlo. Estas plantaciones naturales, en las que los árboles de caco se halan diseminados irregularmente, ya muy aislados, ya en grupos, se llaman *almacigales*, en oposición a las huertas regulares, que resultan del segundo modo de labrarlas.

Las últimas se levantan preparando un terreno alto, especialmente en los bancos, por el *desmonte* acostumbrado, dejando en pie, si los hay, algunos árboles de sombra. Se siembran los árboles en orden quincuncial (sic), haciendo los huecos a distancia de 2 a 3 varas, y metiendo en cada uno 4 ó 5 semillas frescas de cacao, que no tardan en nacer. Al mismo tiempo se siembran entre las series regulares las plantas que deben servir de sombra a las tiernas matas del cacao, que no resisten el sol.

En los primeros dos años el maíz o la yuca llenan este objeto, pero son los platanales los que generalmente se forman para proteger al cacao hasta que tenga 2 ó 3 metros de altura o hasta que comience a cargar. Para entonces, los arbolitos de sombra (guabo, porotillo, paloprieto o guachapelí) que se han sembrado desde el principio a ciertas distancias, han tomado cuerpo y proporcionan la sombra necesaria para prescindir de los plátanos. A ese tiempo la *huerta moza* pasa a ser *huerta cargadora*, y así se queda por tiempo indefinido. Pues, aunque el árbol de cacao muera después de 60 u 80 años, siempre brotan cerca de las raíces tantos retoños, que son más que suficientes para reemplazar las matas viejas que se cortan o que caen por sí mismas.

El único cuidado que recibe la huerta cargadora, es el de rozarla una vez por año (comúnmente en la estación de verano), y en esta ocasión se cortan también los muchos retoños inútiles y algunas ramas superfluas, así como las plantas parásitas y epifitas, cuando amenazan sofocar el árbol” Los retoños llamados “*chupones*” proporcionan el *sapán*, fibra sumamente resistente que utilizan los campesinos para liar toda clase de envolturas.

Figura 8: Acción de abrir la mazorca



3) *Acción de abrir la mazorca. El sacador hace un pequeño corte en la corteza de la mazorca, sin herir el interior, torciona su pequeño machete (rabón, machetillo ó puñal) y desprende la mitad de la gruesa cáscara.*

4) *Costilla de vaca. Instrumento óseo perforado para ponerle un cordón y afilado a machete para que corte la base de la nervadura central que une al gajo.*

5) *Acción de desprender el gajo mediante un tinoso movimiento de la costilla hacia la izquierda. La costilla no lesiona las pepas.*

(Ilustraciones de Jorge Swett) .

Las hojas secas que forman una especie de alfombra en la superficie de la huerta sirven de abono natural a las plantas. La cápsula del fruto y el *gabazo* que cubre la pepa sirven como alimento para el ganado.

a) Sistema de sembraduría

Para comprender el aporte de los montubios al levantamiento de las grandes haciendas cacaoteras, especialmente las del siglo pasado.

Es necesario conocer el funcionamiento del sistema puesto en la práctica por los propietarios de la tierra para hacer lo que llamaron la redención de los cultivos, en el que se basó la relación peón patrón establecida a través de contrato bilateral concertado entre el sembrador y el propietario.

b) El finquero

“Es un hombre bien entendido en el cultivo del cacao que recibe una parcela del propietario de cuyo usufructo puede gozar durante un número determinado de años (4 a 6)...A cambio, tiene la obligación de sembrar una cantidad pre-establecida de árboles de cacao en el lugar donde indique el patrón, y debe entregar la huerta cuando éstos empiecen a producir su primera cosecha normal, generalmente después de cuatro años. Durante la duración del contrato, su obligación es mantener la huerta limpia, regarla, y hacerle las siembras necesarias. Al final del contrato viene la redención de esa huerta en producción plena. Es decir que el patrón después de reconocerle una cantidad pactada por cada árbol sembrado, recupera las tierras que ha redimido el sembrador”.

A más de levantar la huerta, el finquero o sembrador, cumplía otras faenas agrícolas en la hacienda por las que recibía el salario normal y en reconocimiento de lo cual, el patrón le daba una parcela en las tierras incultas de la propiedad, donde podía sembrar cultivos de subsistencia como el arroz, los plátanos, la yuca, etc. Y se le permitía el acceso a los pastizales de la hacienda para su caballo y su ganado.

Pero de la cosecha de arroz de su desmonte, tenía que entregar una porción convenida al propietario y más adelante, cuando las haciendas arroceras instalaron piladoras, su deber era pilar el grano en la hacienda, pagando por ello el costo del servicio.

El *Contrato de sembraduría* estaba protegido por lo dispuesto en Código Civil ecuatoriano y tenía que ser protocolizado ante un notario o las autoridades o en el registro de la propiedad cantonal. Autorizaba al sembrador a disponer gratuitamente de los materiales para hacer las cercas del sembrío (cañas y puntales de madera) y para construir la vivienda donde habitaría en unión de su familia.

Terminado el plazo, debía procederse a firmar ante la autoridad un anexo al documento o un nuevo documento llamado *Contrato de redención* en el que ambas partes daban por terminado el compromiso, previo pago de las obligaciones contractuales. El precio por cada mata de cacao iba desde un real para las matas jóvenes a real y medio y hasta dos reales por las matas cargadoras (segundo auge). También se redimían potreros con la siembra de pastizales, huertos frutales y cafetales.

Después de la redención el finquero se mudaba a otro departamento de la misma hacienda, o a veces a otra hacienda donde cumplía las mismas obligaciones; su vínculo con la tierra no fue en un comienzo de carácter permanente y la migración de hacienda en hacienda era lo más frecuente, hasta que el peonaje por deudas frenó ese movimiento migratorio. En otros casos se quedaba voluntariamente en el lugar que se sentía mejor tratado.

c) El fomentador

Para adquirir la semilla, levantar su propio desmonte y subsistir hasta recibir los beneficios de la primera cosecha, el finquero necesitaba un cantidad de dinero que le facilitaba el mismo patrón mediante contrato o el fomentador, especie de chulquero – prestamista, dedicado a estos lucrativos menesteres financieros en el agro, por el cobro de elevados intereses. El sembrador daba en garantía la cosecha anticipada, de modo en que si no le era posible cubrir la deuda en efectivo, se la cobraban en producto, reconociéndole un precio en ocasiones inferior al del mercado. De lo contrario, llegado el momento, negociaba con el intermediario o la trasportaba hacia el pueblo más cercano para buscar personalmente un comprador. Cuando el peón por causas naturales como inundaciones, sequías, plagas destructoras, enfermedad, perdía su desmonte, la deuda con el patrón constituía su dogal, debiendo permanecer en la hacienda hasta su total cancelación para irla devengando con servicios.

d) Los tronqueros

Estimulados por las ofertas económicas de los intermediarios y de los comerciantes inescrupulosos, algunos campesinos incurrían en el robo del cacao, para lo cual, confundidos con las sombras de la noche, penetraban sigilosamente en las huertas a llevarse las mazorcas maduras adheridas a la parte inferior del tronco, de donde recibieron el apelativo de tronqueros con el que se los descalificaba como elementos perniciosos perseguidos por los sembradores y propietarios , víctimas de sus perjuicios.

Para combatirlos se crearon los rondas, grupos de vigilancia armada integrados por peones a quienes los patrones impartían drásticas órdenes, a cumplirse en caso de sorprender a los ladrones dentro de sus huertas o robando en los “lagartos” del tendal.

e) Tiempo de cosecha

El cacao se siembra a salidas de agua (fines de abril, comienzos de mayo y se cosecha a partir de diciembre). Actualmente se trabaja primero un lechuguín poniendo las semillas del Nacional o del Venezolano en canutos de caña o en fundas plásticas individuales. Transcurrido un año se trasplantan las matas crecidas a la tierra, ubicándolas en hilera, a una distancia de 4 m. entre sí. En los terrenos bajos se aprovecha la sombra del paloprieto. La roza se realiza cada tres meses y en año seco la huerta se riega cada mes, cuidando de hacerlo con agua fresca, ya que si el sol ha calentado el líquido la planta muere al recibirlo.

Florece en el mes de junio y una vez llegado a su ciclo de adultez, la cosecha principal comienza en pleno invierno, prolongándose casi seis meses. Se interrumpe únicamente por mucha lluvia en la estación invernal o por demasiado frío en el verano. En esos meses, la peonada se prepara para entrar en actividad. De las haciendas vecinas van llegando jornaleros contratados a destajo y hasta los niños se incorporan, porque siempre faltan brazos para las labores agrícolas. Entonces las huertas cobran movimiento y las escenas de siglos pasados se repiten como si el tiempo se hubiese detenido, allí donde el trabajo del montubio sigue siendo todavía insustituible.

Armados de *palancas* hechas con cañas finas y flexibles, los tumbadores insertan la cuchilla afilada del *podón* en el extremo y cotejan los *embonos* para llegar hasta las ramas más altas en pos de las mazorcas maduras que su ojo entrenado distingue a la distancia. Atrás vienen los juntadores o recogedores, colocándolas en los *chalos* y trasladándolas al sitio donde van haciendo pilo para entregarlas al grupo de sacadores, que realizan su faena tajando el reluciente estuche amarillo con sus *rabones* y extrayendo el corazón cubierto por la membrana alba y dulzona con la *costilla de vaca*, para arrojarlo sobre un tapiz de hojas frescas de bijao o en la panza de las *bateas* de jagua o de tillo.

Figura 9: Hombres tumbando cacao



Varios muchachos llenan con la pepa fresca y blanca las *árguenas* de lona y en burros o en mulares transportan la carga de las huertas hacia los tendales. Luego se sientan junto al *tendalero* para ayudar a *desgabazar* las que están amortiguadas y el característico olor del cacao en proceso de fermentación se percibe claro y penetrante desde lejos.

Fuente: Liviana Cuetos, María

Las pepas se extienden sobre la superficie limpia del *tendal* y empieza el asoleo que durante tres días debe cumplirse esparciéndolas por la mañana con *el toro* y recogiendo por la tarde con *pala* de madera.

Mientras están expuestas al sol, el tendalero, valiéndose de sus pies, las remueve con frecuencia a fin de que el secado sea parejo. Si amenaza lluvia las apila en montones longitudinales llamados *lagartos* y las cubre con hojas de bijao o de zinc. Cerca del ocaso las transporta en cajones hacia la bodega y al cuarto día, coloca el cacao en sacas, para pesarlo y llevarlo a los mercados de la ciudad. Cada uno de los oficios en los que los montubios se especializan desde pequeños tiene un precio y una categoría. Los jornales se cobran en efectivo el día sábado por la mañana para poder salir al pueblo a hacer las compras de la semana y dar una vuelta por la gallera. **(4) Estrada, Jenny: Ref (1) p. 17-24).**

1.7 CACAO Y COSTUMBRES

El cacao siendo el protagonista y testigo de muchos cambios generados tanto en la parte económica, política y social, no habría de pasar desapercibido el hecho de que también en la parte cultural haya influido considerablemente entre la población de la antigua Provincia de Guayaquil, estando presente generalmente en la arquitectura de las casas, sus diseños, en los objetos usados por las damas guayaquileñas para lucir su belleza; en los platos, cubiertos, etc. Incluso en los estilos de vida pues como mencionó el historiador Melvin Hoyos “*En Guayaquil se hablaba el francés como segundo idioma después del español*”.

Todo grito de la moda venía de París y las noticias entre ambas naciones llegaban muy rápido puesto que era bastante común que quienes comerciaban el cacao vivían seis meses en Francia y seis en Guayaquil, algo en aquel tiempo muy avanzado y difícil de hacerlo, al menos que se contase con muchísimo dinero que precisamente el cacao proveyó para poder realizar todos estos viajes. Por esa estrecha relación comercial con países de Europa y en especial de Francia, fuimos invadidos de alguna manera por sus modismos y costumbres.

El cacao creó las condiciones para que dieran todos estos eventos por supuesto.

I. LA INFLUENCIA EUROPEA EN LA COSTA

Los viajes a Europa y las prolongadas estadías de las familias de los hacendados y exportadores de cacao en París, Hamburgo y, en otras importantes metrópolis influenciaron substancialmente en los hábitos de vida y costumbres de miles de ecuatorianos.

La “europanización” tuvo lugar a pesar de que. Según Víctor Emilio Estrada, tan sólo un centenar de familias ecuatorianas fueron las que se trasladaron al Viejo Continente y formaron el puente de la unión de ambas culturas. Los ecuatorianos seleccionaron para la educación de sus hijos a Francia, para las leyes y medicina, a Alemania para las carreras técnicas.

Sitien la mayoría de los ecuatorianos residentes en Europa eventualmente regresaron a su patria, otros permanecieron en Europa, algunos se trasladaron a otros continentes y otros mas, como las familias Manzano, descendientes de Don Vicente de Piedrahita y Molina, se radicaron en Guayaquil después de haber vivido algunas décadas en Francia.

La influencia europea se pudo apreciar en todos los aspectos de la vida del costeño, sea en la moda (sombreros, vestidos, botas, etc.), en el comer o en la decoración de las casas. Ala ciudad cacaotera de Vinces en la provincia de Los Ríos se la llamó “París Chiquito”. Bien dice H.R Godard que las fotografías tomadas a orillas del Guayas con motivo de los almuerzos campestres no eran diferentes de las que se hubieran tomado a orillas del Sena. Las tiendas de lujo tipo boutiques de Guayaquil llevaron nombres franceses como “La Ville de Bourdeaux”, “La Samaritaine” y “Les Modes Parisiennes” (17) **Arosemena, Guillermo: Ref. (1); p. 271 - 272).**

a) FESTEJOS CLÁSICOS EN LA CIUDAD

El gusto por las corridas de toros sólo disminuye a mediados del pasado siglo, porque en la colonia son pan de toda boda y no hay motivo de alegría que escape de esta celebración. Casi siempre se lidian los toreros en la plaza de la iglesia Matriz. Hoy Catedral, donde se levantan “Barreras” y un “templador” para favorecer a los noveles toreros y a las “Mojinas” perseguidas.

Se conoce con este nombre a los disfrazados con ropas chocantes y de colores que saltan al ruedo a distraer al animal con arriesgadas piruetas y maromas.

Estos peligros fueron cosa natural y sabida en las corridas de toros, celebradas antaño por las principales calles de Guayaquil, con numeroso saldo de heridos y contusos

(1)Pérez Pimentel, Rodolfo: Ref. (1); p. 237 - 242).

b) ARREGLOS FACIALES DEL SEXO DÉBIL

Hacia 1820 las guayaquileñas usan trenzas amarradas con lazos de cintas negras o de colores vivos. Ya por 1830 se peinan a la francesa, con pequeñas flores de adorno y tapadas las orejas con graciosas roscas de pelo, pegado con gomas de “muyuyo”. La peineta de carey color café o de nácar con incrustaciones de concha de perla, es de obligación en toda fiesta social y religiosa y hay algunas que son de un tamaño realmente impresionante, haciendo que hasta las niñas “patuchas” luzcan esbeltas.

Los hombres se rizan el pelo en bucles, utilizando fierros cóncavos previamente calentados, las patillas llegan hasta topar la barbilla y hacen juego con el pañuelo blanco de seda que se amarra al cuello. Esta es la moda “*Sucre*”, llamada así por el Mariscal de Ayacucho. Las señoritas también doblan sus cabellos formando bucles o canutos y los ensortijan con unas coronas de hilo hecho con “buenastardes” ensartadas; lo malo de estas flores es que a las pocas horas se marchitan y la quinceañera que la lleva tiene que cambiarlas.

Hacia 1859 viene en la flota peruana del Mariscal Castilla un peluquero Francés muy inteligente, se da de mañas para imponer la moda le Lima, que hace furor de inmediato. El peinado se titula de “alacranes” por consistir en unos graciosos ganchos que simulan las colas de estos bichos y que airosamente lucen en la frente, las elegantes damas.

Pocos años después se generaliza la redecilla tejida que cubre buena parte del cabello, despeinado a propósito para que haga bulto. Después las mujeres cambian de parecer y dejan las redecillas para construirse un moño del estilo de la Reina Isabel II de España, que parte los cabellos en dos, hacía la mitad de la frente, torciéndolos para atrás y sujetando el final con un lazo. Esta moda viene con el traje escotado y una pequeña cinta negra en el cuello, que sujeta un óvalo de oro, en cuyo interior se guarda una miniatura al óleo en marfil o un bucle del pelo de un ser querido. El complemento es una rosa roja o un jazmín del cabo en la mitad de la cabeza. Y de ésta época son los versos que dedica desde Cuenca, Dolores Veintimilla de Galindo, a su amiga Carmen Pérez de Rodríguez Coello. No debemos olvidar que es la época del auge del romanticismo en Europa y que recién llegaba a Ecuador; razón por las que ambas poetizas se ofrendan flores para el pelo en señal de amistad y cortesía.

Desde 1870 se peinan con “ilusiones” tanto hombres y mujeres. Las ilusiones fueron rizos, conchas o flecos sobre la frente, formados con cabellos engominados.

Los hombres rizan enormes conchas, las mujeres las usan menores y las quinceañeras solo atinan hacerse pequeños flecos: “A tanto llega el adefesio, que muy adustos caballeros, para mejor lucir “la croqueta frontal”, se tiran el sombrero para atrás, aun con riesgos de perderlo en camino. Todo sea por lucir bien... la concha”.

Desde 1880 aparece en el puerto la revista titulada “La moda elegante” que pronto se vende en las mejores tiendas de ropa confeccionada: Manuel E. Rendón Luis Rigail y Benjamín Rosales las ponen en sus vitrinas y en ellas se reproduce los “últimos alaridos venidos de París por trasatlántico”. Los caballeros aceptan unos chillones zapatos amarillos con polainas blancas abotonadas a los costados. Las damas usan empinados botines que amarran con cintas hasta casi la rodilla. **(2) Pérez Pimentel, Rodolfo: Ref. (1); p. 237 - 242).**

c) INCÓMODOS TRAJES DE LA ÉPOCA

Todas las clases sociales usan en 1870 crinolinas de 1 o 2 vueltas. El chal también está generalizado y no tanto por el frío como por el natural pudor de la mujer antigua a salir descubierta en público. Las señoras de edad lo usan grueso, de merino y negro. Las jóvenes, de seda china de Manila, importado desde Filipinas a gran precio, con flecos en las puntas y uno que otro adorno disimulado. Tan caros y tan bellos son algunos, que cuando pasa la moda como cubrepianos de cola y es de ver la admiración que causa. En la casa se usa la “mantelera” o chal de confianza.

En cuanto a ropa interior, el hombre usa camiseta de manga larga y calzoncillo que llega hasta el tobillo. En el campo se desconocen éstas prendas y nuestros montubios solo visten camiseta de bayeta y pantalón grueso. Para sus viajes no falta el poncho de hilo y cuatro dobleces, que le sirve para montar, de almohada o para defenderse en caso de ataque con machete. La cotona o camisa manga larga de cuello abrochado, es prenda de vestir de lo montubios del Guayas pero también se usa en la ciudad. Un bejuco “plazarte” de siete rabos, reemplaza en el campo al clásico bastón de puño de oro con monograma, que blanden chicos y grandes de Guayaquil.

En 1880, viene de París el “polizón” o almohada rellena de lana, que se coloca debajo del vestido y sobre las caderas para pronunciar las parte posterior del talle. De este tiempo son las graciosas fotos donde posan grandes matronas, de perfil, luciendo este incomodo aunque provocante aditamento, que hizo suspirar a más de un goloso antecesor nuestro. La chaqueta o saco largo que llega hasta arriba de la rodilla es la prenda de vestir común en la gente rica.

El infaltable chaleco de seda y botonadura de oro o brillantes complementan el atuendo. Se cuenta que el príncipe de Gales, luego Eduardo VII de Inglaterra, pone de moda los pantalones con raya al medio. Lo cierto es que desde 1900 a nadie se le ocurre salir de su casa sin la famosa rayita, que tiene que estar impecable y bien asentada, a plancha. Como sombrero, el hongo de pelo corto llamado “Buche” y para los pies, la fina bota de cuero negro que llega a la media pierna.

Los agricultores, deportistas, jóvenes o campesinos, usan sombreros “pavitas”, tejidos en Montecristi y chaqueta de dril blanco. En cuanto a zapatos y zapateros, hubo en Guayaquil un famoso negro llamado “Manuelillo” que fue en su tiempo el rey del gremio, sin que nadie le pudiera discutir la corona en esta artesanía. **(3) Pérez Pimentel, Rodolfo: Ref. (1); p. 242 - 247).**

d) LAS PELEAS DE GALLOS

Uno de los ramos de mayores ingresos en la municipalidad de Guayaquil fue el de gallos, se remataba la renta y vendía el permiso para reñirlos. El cabildo anualmente designa a uno de sus Concejales para que actúe de juez de gallos, teniéndose el oficio por muy importante y pingüe. Casi siempre las peleas se las realiza el domingo y lunes, de 3 a 5 de la tarde, en el interior de la Gallera, situada en el fin de la calle “Del Fango” cerca de una poza conocida como “De Cachirulo” porque allí solía bañarse un buen hombre, dueño de ese jocosote, que no teniendo oficio conocido, era utilizado en las corridas de toro que de cuando en cuando se realizan, para ponerlas las banderillas a los astados.

Con posterioridad se fabrica una nueva gallera en las actuales calles de 9 de Octubre y Chimborazo, quemándose el edificio en 1897. Don Francisco Gamba inveterado apostador de gallos, viendo la necesidad de otra nueva cancha, la construye en 1900, detrás de su casa, en las antiguas calles Esmeraldas y de la Gallera:

(Yo alcancé a conocer una cuarta que existió hasta hace pocos años en Luque y García Avilés, esquina y que aunque siempre estaba concurrida, por razones de índole económico quebró, cerrando sus puertas a la clientela. En ésta gallera no faltó un comerciante que remató el servicio de bar para atención en público y puso a la venta un delicioso arroz con pollo y nadie quiso probar, pensando que era preparado con los gallos muertos de pelea).

Es de esperar que ésta bárbara costumbre no se vuelva a practicar en Guayaquil y solamente quede relegada al campo. **(4) Pérez Pimentel, Rodolfo: Ref. (1); p. 252).**

I. MODAS EN GUAYAQUIL EN LOS SIGLOS XIX Y XX

Francia, particularmente el París de la “belle époque” era el centro de la moda, y tanto de todas las bellas artes como de las licencias humanas. Influencia de la que no se libraba ninguna mujer del mundo occidental, entre las que se contaban las damas guayaquileñas vinculadas o no a los “gran cacahos”, muy familiarizadas con tan hermosa ciudad y su elegante vestir

Claro está que debían adaptarlas al clima de la Costa, confeccionarlas con tejidos ligeros, vaporosos, de colores claros para el día, pastel, diríamos ahora en el siglo XXI. Elaboradas con géneros de algodón, como la batista bordada, la popelina, la vuela o el percal y con brocados, encajes y arreglos algo más pesados para la noche.

En nuestra Guayaquil decimonona de ideas y transformaciones liberales, sin embargo, mucho más conservadora que la “ciudad de las luces”, la manta de seda de burato estampada en colores o llana era un adminículo obligatorio en el vestir de las señoras mayores y casadas.

La utilizaban para asistir a los servicios religiosos, visitas, o sencillamente salir de compras.

También la vestían, pero en negro, aquellas que debían guardar luto riguroso: durante cinco años por la muerte del cónyuge, tres por cualquiera de los padres, dos por hermanos y uno por parientes inmediatos. *“Conocí a una persona que vistió de luto casi toda su juventud, porque a numerosos miembros, uno tras otro, los sorprendió la parca. Costumbre tan rígida como incómoda que no debió ser practicada en una ciudad tropical. Pero en fin, este puede ser tema para otra entrega sobre la Guayaquil liberal pero conservadora de entonces”.*

El corsé, hecho a base de barbas de ballena era otro instrumento de refinado martirio, al cual se sometían voluntariamente para aparentar una “cintura de avispa”.

El miriñaque o polizón (llamado así, porque lo llevaban oculto bajo los vestidos para incrementar la notoriedad del “dérriere”), era otro auxilio para la belleza femenina.

Y los sombreros; los había como nidos de cigüeña sobre una chimenea, de los cuales sobresalían ramas y plumas. Otros como verdaderas réplicas de jardineras, exhibían flores de todos los tamaños y colores.

El uso de colores era necesario ajustarlo a la persona, pero por regla general, a finales del siglo XIX el negro era el que permitía más fáciles combinaciones y el preferido por las señoras de gusto serio. (**Diario Expreso de Guayaquil: 2007**)

a) GUAYAQUIL POR DENTRO

Las casas eran espaciosas, de madera, tenían un amplio corredor que miraba al frente donde se colgaban las infaltables hamacas para que los moradores gozaran de las delicias de una mecedita después del almuerzo.

La primera casa con ventanas que se construyó en Guayaquil fue de propiedad del comerciante italiano Humberto Lavezzari, que la inauguró con un baile al que asistió el presidente Gabriel García Moreno y era de ver la admiración que causó tal novedad. Por entonces se la llamó la casa de Las Chazas o veneciana.

Luego vinieron otras y la costumbre se generalizó después del incendio grande. El patio interior también era de ritual, adornado con grandes maceteros de flores y líquenes colgantes, que daban un delicioso sabor Andaluz.

Muchas casas de postín tenían doble sala para ser usadas según la clase de visita que se recibiera.

Si era una comadre, antigua empleada o persona de igual condición, se la recibía en la “sala de confianza” , amoblada con sillas de esterilla barnizada o con mecedoras de viento ; pero si la persona era de gran copete o mucha etiqueta , hubiera sido una grosería no recibirla en el salón principal donde eran infaltables los muebles victorianos o Luis XV, abroquelando las paredes los macizos “trumeau” traídos de París , llenos de mármol, espejo, oro y coronaciones talladas en caprichosos racimos de frutas o plumas, que formaban retorcidos penachos.

El jarrón de “Sevres” era de ley, así como también la fina escupidera inglesa adornada con flores multicolores. Un burro pié para las señoras de edad completaba el mobiliario.

En este bucólico ambiente la sociedad se basaba en familias que vivían alrededor del pater famili amo y señor de sus hijos y cónyuge y sol brillante que nunca se eclipsaba. Muchos sirvientes, descendientes en su mayor parte de antiguos esclavos de la casa, seguían la suerte de sus antiguos amos, sin intentar la vida libre, en una sociedad semi feudal que acaba de salir del coloniaje español denso y pesada, que mantuvo a América sin mayores cambios por más de dos siglos y medio.

A golpe de cinco de la tarde se iniciaba el “Ángelus” que presagiaba el rosario alrededor de la madre. A la seis la tertulia. La cena era frugal y casi siempre a las ocho. Luego se pasaba al corredor, a conversar, recibándose amigos que visitaban hasta las once.

Así eran las reuniones familiares: unos callaban otros hablaban en sus respectivas hamacas, tocando puntos baladíes de conversación familiar y sencilla **(5) Pérez Pimentel, Rodolfo: Ref. (1); p. 255 - 262).**

b) LA SOCIEDAD COSMOPOLITA DE CACAHUEROS “TOMAS BRIONES”

La expansión del número de empresas exportadoras en Guayaquil, que llegó a representar un medio centenar, trajo consigo un aumento en el número de los trabajadores que desempeñaron las tareas relacionadas con la preparación, ensacado y movilización del cacao para la exportación.

A los obreros de las empresas exportadoras, se los llamó “cacahueros”, quienes en un número fácilmente sobrepasó el millar, con el tiempo se convirtió en una poderosa fuerza sindical. Para 1908, un grupo de líderes, encabezados por Tomás Briones, preparó una huelga, para obtener aumento de salarios, pues para ellos, la tarifa de cinco centavos por el descargue y vaciada de un saco a otro, no alcanzaba a cubrir las necesidades económicas de los cacahueros.

Los resultados de la huelga favorecieron en algo a los cacahueros y comprendieron que para hacerse oír en el futuro, se deberían unir en una asociación, como efectivamente lo hicieron, cuando en Mayo de 1908, fundaron la “Sociedad Cosmopolita de Cajeros”. Al fallecimiento en 1910 de uno de sus líderes, Tomás Briones, la directiva decidió llamar con su nombre a la sociedad.

Con los años la “Tomás Briones” fue establecer un mínimo de estibadores en las empresas exportadoras en base a cuadrillas conformadas por un capitán y 15 trabajadores, en cada una. Adicionalmente y para trabajos eventuales la empresa tenía que contratar a la cuadrilla “cívica” formada por 12 estibadores.

También se aseguró el citado sindicato que la exportación del cacao en grano se haga en sacos de 150 libras, cumpliendo así con las normas internacionales que eliminó el saco de 175 por su excesivo peso y estableció el nuevo peso. Para manipuleos internos, se fijó un castigo tarifario en pesos mayores a las 150 libras **(19) Arosemena, Guillermo: Ref. (1); p. 274 - 275).**

c) LA TRANSFORMACIÓN LIBERAL

A pesar de que el Ecuador se independizó de España y supuestamente debió terminar con todo lo que representó el colonialismo, en 1820 en la práctica, las clases pudientes de la Sierra, con la anuencia de los gobiernos, continuaron ejerciendo un sistema de trabajo feudal.

Durante muchos años prevaleció un estrecho conservadorismo y se optó por hacer cambios en el orden que primó en el país. La iglesia mantuvo su poder y sus alianzas con los sectores que mandaron en el Ecuador. A mediados del siglo XIX, se comenzó a desplazar el poder económico de la Costa.

Mientras que Quito se sumergió en un profundo estado de recesión económica, que entre otras consecuencias, provocó una masiva migración hacia la Costa, se inició el auge cacaotero y la siembra masiva de miles de hectáreas de cacao. Así se presentó la oportunidad para que Guayaquil capte el liderazgo político e imponga las nuevas ideas que deberían regir en el país. En éste proceso, se convirtió el cacao, en el principal productor de impuestos, sea vía el cobro del diezmo, impuestos Urdiales o de exportación, la subsistencia del Estado se trasladó a Guayaquil.

La naciente banca guayaquileña y las políticas monetarias que se desearon imponer en el Ecuador, fueron el reflejo de la corriente de liberalismo que por aquellos tiempos fue acogido Europa, continente con quien la élite costeña se encontró muy familiarizada e identificada. Llegado el momento, el poder económico guayaquileño vio en el general Eloy Alfaro el catalizador de los cambios que ellos esperaban lograr. De ahí que en 1893, la Junta de Notables, constituida por un grupo de comerciantes, aportó con 30.000 pesos para financiar el viaje del general Eloy Alfaro de Nicaragua a Guayaquil y se ponga frente de la revolución contra el gobierno conservador de Lucio Salazar.

Esta versión la confirma el Presidente de ANECACAO, el ing. Askley Delgadp quien menciona que los gran cacao financieron al Gral. Eloy Alfaro para la Revolución liberal de 1895:

“Vale recordar que, fue la oligarquía guayaquileña que se había enriquecido con el cacao, la que proporcionó 30.000 pesos para que el Gral. Eloy Alfaro regrese a Guayaquil y combata a Lucio Salazar, lo cual culminó con el triunfo de la Revolución Liberal” **(2) Delgado, Askley en ENGLOBAL, Revista 2008: 6).**

Los ideales de Alfaro fueron hacer cambios radicales de orden socio- económico y redistribuir la riqueza; sin embargo, irónicamente, necesitó del poder económico de la Costa para hacer grandes productores de cacao de Vinces, Babahoyo, Catarama Y el Banco Comercial y Agrícola, Alfaro difícilmente hubiera podido terminar la construcción del ferrocarril del Sur y hacer las diversas obras públicas que se hicieron en sus administraciones. Para muchos, él fue presa de los poderes económicos, mientras que para otros fue el Gran Innovador.

Como bien lo señala Muñoz Vicuña en su libro La Guerra Civil Ecuatoriana, el liberalismo estuvo dirigido por la burguesía ecuatoriana de tendencia revolucionaria. Con el ascenso al poder de Eloy Alfaro en 1895 hasta la revolución Juliana de 1925, el pueblo ecuatoriano elegirá como presidentes a individuos de corte liberal, que por lo general, se identificarían con la élite económica de Guayaquil. **(20) Arosemena, Guillermo: Ref. (1); p. 275 - 277).**

d) LA AMENAZA DE LOS NUEVOS PAÍSES PRODUCTORES DE CACAO

Desde fines del siglo hacia inicio del siglo XX los fabricantes de chocolate ingleses se abastecieron de cacao de la isla portuguesa de san Thomé que se encuentra en el nor-oeste de África.

Como los principales accionistas de la fábrica de chocolate Cadbury, Roundtree, Fry y Ferrero pertenecieron a la religión cuáquera, - caracterizada por su tradición humanista, ellos amenazaron a los propietarios agrícolas, que si no trataban a sus peones, como a personas libres, procederían a promover el cultivo en las colonias inglesas en África Occidental, como efectivamente ocurrió.

Con la llegada del ferrocarril a África y el cambio del sistema de trabajo de comuna a una actividad individual; en 1891 con el inicio del cultivo del cacao en Ghana y Nigeria, esto repercutió de inmediato, en una nueva amenaza a la exportación de cacao ecuatoriano, que si bien durante los primeros años del siglo, no ocasionó mayores molestias, porque la producción no fue significativa, (en Ghana apenas 960 toneladas para 1901) ; a partir de 1910, los aumentos masivos de la producción de cacao en Brasil y África comenzaron a sentirse y se manifestaron en la declinación del precio del grano a nivel mundial. Por otro lado, con el advenimiento de nuevos países productores de cacao, el Ecuador, poco a poco comenzó a perder su liderazgo, pues de un 29.5% de la producción mundial en 1894, para 1915 había bajado a 6.8%.

Para 1905 Brasil ya era un coloso en cacao y un formidable competidor de Ecuador. La ciudad de Salvador en Bahía que había sido una de las más importantes ciudades en el Sur América, como capital del Brasil y del azúcar, resucitó como capital del cacao.

Durante los primeros años del presente siglo, el aumento de las cosechas estuvo a la par que el aumento del consumo, pero en 1916 en adelante, terminó el equilibrio que siempre es tan necesario para mantener la estabilidad de los precios. A partir del citado año, los stocks de cacao comenzaron a almacenarse en bodegas de Europa y U.S.A. (21) Arosemena, Guillermo: Ref. (1); p. 278- 279).

1.8. CRISIS DE LA ESCOBA DE LA BRUJA, DE LA SEGUNDA GUERRA MUNDIAL Y LA DEPRESIÓN.

I. LAS ENFERMEDADES DEL CACAO

Los cronistas que visitaron Guayaquil en los siglos XVIII y XIX, al referirse a las huertas de cacao, les llamó la atención el poco cuidado que recibieron. El hecho de haber cultivado el cacao en forma empírica, sin permitir la suficiente amplitud entre mata y mata para su adecuado desarrollo, que permita suficiente aireación y luz, con los años las plantaciones se convirtieron en verdaderas selvas, donde se dificultó la poda y se concentró la humedad.

Rara vez se sembró el árbol en un almácigo, prefiriendo el agricultor, colocar la semilla directamente en un suelo, que no había recibido ninguna preparación previa. El gran hacendado practicó la política de obtener el máximo rendimiento con el mínimo de costo.

Ante métodos tan primitivos de siembra era de esperarse que en algún momento se presentaran enfermedades, como en efecto el botánico Luis Sodiró las observó en 1892 con el nombre de la “mancha negra” y pocos años más tarde, Teodoro Wolf atribuyó el origen de dicho mal a organismos parasitarios, aconsejando la necesidad de aire y luz para los sembríos, de un abono con sustancias nitrogenadas y de periódicas podas.

En 1905 se presentó en las plantaciones de cacao la plaga denominada “mosquilla”. A partir de 1915 se comenzaron a observarse en forma excesiva, manifestaciones de la “mancha negra”, es decir la MONILLA y un año más tarde, se detectó la ESCOBA DE LA BRUJA en las zonas cacaoteras de Naranjal, Balao y Guabo.

Gradualmente las enfermedades se extendieron a todas las provincias cacaoteras, incluyendo El Oro. Sobre el particular el Ministro de Agricultura decía “es por desgracia una triste realidad para la provincia de El Oro que día a día contempla la desaparición de sus mejores riquezas. Las zonas de Pagua, Chaguana, Río Colorado, Chontillal, Guabo, etc., en donde están ubicadas las más valiosas haciendas de cacao, se encuentran en la actualidad afectadas por el mal, y muchas de ellas han sido abandonadas ya por sus dueños”

La Escoba de la Bruja fue por primera vez identificada en Surinam, lugar donde la producción de cacao disminuyó de 98.039 quintales a 18.788 quintales en muy pocos años.

Ninguno de los agricultores de cacao, ni siquiera los más visionarios, se imaginaron los terribles y devastadores efectos que estas enfermedades causarían a todas las plantaciones de cacao en el Ecuador. En el corto período de una década destruyeron el 60% de la producción del país. Entre 1916 y 1931 el volumen total cosechado disminuyó de 1' 079.252 quintales a tan solo 300.845 quintales.

Preocupados por el futuro del cacao, en Junio de 1918, el Directorio de la Asociación de Agricultura resolvió proponer al Profesor James Birch Rorer del Imperial Collage of Agricultura – la Universidad Técnica de Trinidad- , para que viniera a Guayaquil por un año y se haga cargo de combatir la peste.

El distinguido visitante llegó a la ciudad en diciembre del mismo año. Durante ese lapso, el Directorio se preocupó de adquirir, equipos de laboratorio, máquinas pulverizadoras y sulfato de cobre en polvo, para usarse en la fumigación de las huertas.

Sobre la posición que la Asociación asumió al respecto al problema de las enfermedades del cacao, en sus memorias de 1918 se lee:

“La Asociación ha hecho, pues, y continuará haciendo cuanto esté a su mano para combatir la peste de cacao. No ha sido obstáculo para tal labor la grave crisis que hubo de afrontar el año pasado y debe esperarse que, mediante un trabajo perseverante y bien dirigido, pueda llegarse en relativamente breve tiempo a dominar y extirpar la enfermedad, cuyo desarrollo significaría una justa amenaza, no solo para los agricultores de la preciosa almendra, sino para el país en general...”

En su informe al Congreso en 1929, el Ministro de Agricultura comentó, “Desgraciadamente, todavía la ciencia no ha encontrado remedio contra esta enfermedad; la opinión de todos los técnicos consultados al respecto, es que no hay manera de que el mal desaparezca del todo, y la verdad es que en las plantaciones de Surinam, existe la peste desde más de 40 años.

No quiere decir esto, felizmente, que va a desaparecer el cacao en el Ecuador, pero si debe servirnos esta idea para comprender la necesidad de aceptar las indicaciones de profesionales de competencia altamente reconocida, y de seguir aquí la conducta que ellos han preconizado en otras partes como la única manera de sacar el mejor provecho, evitando un completo desastre”. Desafortunadamente todo esfuerzo y dinero invertido en encontrar una salida a las enfermedades del cacao fueron inútiles.

Al igual que la MONILLA, la Escoba de la Bruja ataca a las plantaciones que están sometidas a fuertes lluvia y que tienen deficientes sistemas de drenaje. Mientras que las plantaciones que están situadas en zonas más secas, se encuentran menos expuestas a las citadas enfermedades. Ernehholm probó que existe una relación inversa entre la pluviosidad y la producción. Tomando el período de 1932 a 1945 en la zona de Babahoyo, los años de mayor número de milímetros de agua fueron los de menor producción **(22) Arosemena, Guillermo: Ref. (1); p. 305- 307).**

II. Aparición de las pestes

a) Los años trágicos

En la primera década del siglo XX la producción del cacao alcanzaba niveles sin precedentes al tiempo que el precio de la *pepa de oro* se elevaba en los mercados internacionales, incrementando el flujo de la riqueza que llegaba a las arcas de los grupos agroexportadores , legados ala comercio , a la banca porteña y al poder político .

Ecuador figuraba entonces como el país líder entre los productores mundiales y algunas de sus plantaciones cacaoteras como la hacienda Tenguel, constaban entre las mayores dimensiones a nivel internacional.

En 1908 se inaugura el ferrocarril que une a Quito con Guayaquil y atraída por el fulgor económico que destellaba la costa, una nueva migración serrana incrementa aceleradamente la población de campos y ciudades. La gente busca ubicación el puerto, donde las fuentes de trabajo se multiplican en torno a los muelles de las casas exportadoras de cacao y en las nacientes industrias. La ciudad ha restañado los devastadores efectos del Incendio Grande (1896) y del Incendio del Carmen (1902).

Su moderna fisonomía arquitectónica y el arreglo de sus plazas públicas ofrecen una atmósfera agradable a propios y extraños. Se han instalado los tranvías eléctricos y por sus calles han comenzado a circular veloces automóviles.

Hacia 1910 operan en Guayaquil el banco del Ecuador, Banco Comercial y Agrícola, banco de Crédito Hipotecario y el Banco Territorial, todos ellos constituidos por capitales ligados a la producción y exportación cacaotera. Con la apertura del Canal de Panamá las facilidades para el movimiento comercial se amplían y el puerto principal es un emporio incesante de trabajo. El dinero circula con profusión y alrededor del cacao se perfilan los primeros gremios obreros de más recia fisonomía.

La ausencia de los “*gran cacao*” se prolonga. Sus haciendas siguen a cargo de administradores, apoderados y mayordomos que también gozan de grandes beneficios. Sus negocios están manejados por agentes comisionistas; que se convierten en poderosos personajes. Inmigrantes libaneses, chinos, e italianos se han encontrado en la zona agrícola, ejercitando el comercio de compra y venta a través del trueque con productos agrícolas, obteniendo grandes utilidades que han invertido en la adquisición de tierras para dedicarse ellos también al cultivo de la *pepa de oro*, el café y el arroz.

Los campesinos continúan aislados del progreso por la falta de caminos estables, dependiendo de sus canoas y de las embarcaciones de cabotaje fluvial para trasladarse a los centros poblados. La mayoría de parroquias carecen de escuelas y no existen centros asistenciales para tratar los males endémicos que los devoran sin piedad, a pesar de lo cual no dejan de trabajar en los cultivos y desmontes.

Unos pocos hacendados residentes en el campo han financiado escuelas en sus predios llevando maestros contratados desde la ciudad.

b) Aparición de la monilla

“Ocurre por ese tiempo una caída del precio internacional que se prolonga en los años de la I Guerra Mundial y causa serias pérdidas a los productores, más preocupados por los aspectos comerciales que por fijar su atención en lo que estaba ocurriendo al interior de las huertas, donde los montubios empezaron a detectar primero los efectos de la plaga de *mosquilla* (1905) a la cual el cacao venezolano resulta altamente vulnerable

En 1915 aparece la monilla, enfermedad interna de la planta, que atrofia , ennegrece y seca la mazorca y al año siguiente (1916) llega la escoba de la bruja , peste que afecta externamente el árbol impidiéndole desarrollarse normalmente”.

En los primeros momentos parece que el cacao *Nacional* es más resistente, aunque el tiempo demostrará que también está afectado. Por esa falta de sentido común que anotaba Teodoro Wolf en 1892, las huertas sembradas de un modo primitivo, sin cálculo de distancia razonable para la ventilación e iluminación de las matas, sin abonos ni podas regulares y sin mayores cuidados, se contaminan rápidamente y lo que en 1892 el botánico Luis Sodiro llamó la *mancha negra* se propaga con tanta fuerza que pensar en su erradicación resultaba prácticamente imposible.

La magnitud del desastre es pavorosa. En 1919 los hacendados vencidos por la evidencia y arruinados económicamente reaccionan desentiéndose de las propiedades.

Entre 1916 a 1931, la producción baja de 1´ 079.252 a 300.845 quintales. En 1922 el precio mundial se desploma. Los despidos se suceden sin remedio. Balao que tenía 1.930 trabajadores el año 1922, para 1925 había reducido su nómina a 618.

c) Abandonados a su suerte

La tierra se desvaloriza y muchos propietarios despechados venden su patrimonio íntegro o fragmentado a precios irrisorios. Los montubios abandonados a su suerte se quedan sin fuente de recursos. Algunos hacendados y administradores los culpan de no haber puesto suficiente empeño en su tarea, viéndose obligados a decidir entre permanecer en el sitio de origen donde no hay trabajo ni remuneración o internarse en busca de tierras baldías que constituyen su refugio, mientras la mayoría emigra a los centros poblados, especialmente a Guayaquil, que recibe el flujo masivo del gran éxodo y con éste, el inicio de una problemática social de graves repercusiones futuras.

Finalizamos este período tomando las palabras de Askley Delgado:

“Lamentablemente, el buen momento de este producto se vio truncado por la guerra y la posguerra; la aparición de enfermedades como la MONILLA y LA ESCOBA DE BRUJA que acabaron con los cultivos de cacao” (3) Delgado, Askley en ENGLIBA, Revista 2008: 6)

Hay que destacar además las obras de muchos escritores, poetas, literatos e inventores que se dieron conocer cuando la pepa de oro estaba en su pleno apogeo, entre ellos destacamos:

- José Rodríguez Labandera (1838) Creación del submarino “*El Hipopótamo*”
- Medardo Ángel Silva. Poeta Modernista “*El alma en los labios*”
- Augusto San Miguel Primer cineasta Ecuatoriano. Película “*El tesoro de Atahualpa*” (1924)
- Luis A. Martínez “*A la Costa*” (1904)
- J. Gallegos Lara “*Los que se van*” (1930)
- D. Aguilera Malta “*Don Goyo y la novela montubia*” (1933)
y cruces sobre el agua (1946)
- José de la Cuadra “*El Montubio Ecuatoriano*” (1937)
- Alfredo Pareja Diezcanseco “*Baldomera*” (1938)
- E. Gil Gilbert “*Nuestro Pan*” (1942)

Pero la bonanza del cacao no solo se había terminado, acabando con una época dorada; sino fue el comienzo del éxodo del montubio hacia las áreas urbanas, la mala valoración de su cultura y la lucha de éste por subsistir y mantenerse a pesar de no encontrarse en su ambiente cotidiano; todo esto por una falta de proyección del Estado hacía el futuro y una debida planificación económica. Pero en todo caso el cacao, fue un detonante en el nacimiento de nuevas costumbres y culturas; el recurso que se necesitaría para la emancipación de Guayaquil, el actual Ecuador y la transformación liberal; aquel factor que nos mantuvo cerca de la modernidad y la información, estando a la par con países del primer mundo.

Si bien es cierto que el fin del cacao representó pérdidas en diferentes aspectos, tampoco se debe finalizar este fin del período de forma pesimista; a continuación presentaremos la situación actual del cacao, el cómo se sigue manteniendo, las instituciones que apoyan su producción y exportación y dando un enfoque optimista, el cacao sigue siendo un elemento representativo en la economía del Ecuador:

1.9. SITUACIÓN ACTUAL

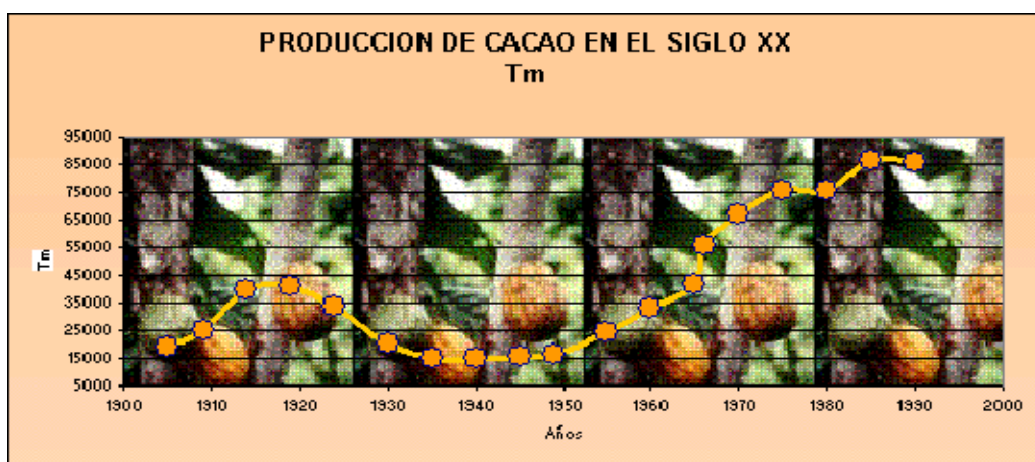
Habiendo narrado la historia del cacao con todos los acontecimientos principales que sucedieron en torno a él, desde sus inicios hasta su declive, también es importante indicar que después de haber vivido en la bonanza y haber sufrido una crisis, se puede enfocar la parte actual de este elemento tan importante en la historia del Ecuador, hacia un escenario donde el pasado no quede olvidado y la proyección desde el presente posicione nuevamente al cacao como uno de los rubros que aporten positivamente a la economía del País, por ello el cacao sigue siendo considerado “producto símbolo del Ecuador” con miras de crecer en su producción, contando con más empresas y campos agrícolas destinados a su cultivo.

I. PERÍODO DE RECUPERACIÓN DEL CULTIVO HASTA LA SITUACIÓN ACTUAL

La crisis descrita promovió el abandono y venta de la mayoría de grandes haciendas (lotización), las cuales fueron compradas por pequeños y medianos propietarios.

Estos comenzaron, desde fines de la década de los años 30 y 40, a renovar y sembrar nuevas huertas, utilizando semillas de los árboles que habían tolerado las enfermedades, lo cual dio origen al actual complejo varietal, denominado híbrido nacional x venezolano. Este híbrido es el resultado del cruzamiento natural entre los árboles sobrevivientes de la variedad nacional y árboles de la variedad trinitario, introducida de Venezuela a principios de siglo, por considerarla más productiva y tolerante a las enfermedades. La producción de esta etapa llega hasta 33.000 TM en 1960. En esta década se produce un nuevo incremento de áreas de siembra en base a repartición de tierras baldías y de haciendas improductivas por la Reforma Agraria, lo cual en los años sucesivos produce niveles de producción crecientes, hasta estabilizarse al final de la década de los 80 con producciones que fluctúan alrededor de las 80.000 TM por año en promedio hasta el año 2000, en un área aproximada de 360.000 has. (2)

Tabla 3: Producción de cacao en el siglo XX



Actualmente se cultiva cacao en toda la región litoral, además en las estribaciones de Los Andes, en las provincias de Bolívar, Azuay, Cañar y Pichincha.

“El cacao es un producto de integración nacional porque también se da en el Oriente ecuatoriano. Algo parecido que impulsó el Gral. Eloy Alfaro con la finalidad de unir a nuestro país que, siempre ha tenido la amenaza de la división” (4) Delgado, Askley en ENGLIBA, Revista 2008: 6).

Tabla 4: ECUADOR: PARTICIPACIÓN DE LA PRODUCCION DE CACAO EN EL PIB TOTAL Y PIB AGRICOLA

Período: 1999 – 2004

| | PIB total | % PARTIC. | PIB agropecuario | % PARTIC. |
|-----------------|----------------|-----------------|------------------|------------------|
| Años | (US\$) | Cacao/PIB total | (US\$) | Cacao/PIB agrop. |
| 1999 | 15,499,239,000 | 0.46 | 1,405,424,000 | 5.04 |
| 2000 | 15,933,666,000 | 0.34 | 1,465,783,000 | 3.65 |
| 2001 | 16,749,124,000 | 0.45 | 1,471,162,000 | 5.13 |
| 2002 | 17,320,610,000 | 0.67 | 1,581,036,000 | 7.29 |
| 2003 | 17,781,345,000 | 0.56 | 1,595,245,000 | 6.22 |
| 2004* | 18,956,513,000 | 0.52 | 1,599,650,000 | 6.20 |
| * Previsión. | | | | |

Fuente: PIB - BANCO CENTRAL DEL ECUADOR

Elaboración: Proyecto SICA-BIRF/MAG-Ecuador

www.sica.gov.ec/cadenas/cacao/docs/produccion_pib.html

En cuanto a la importancia económica del cacao en el País se puede decir que el cacao está viviendo otro boom en la actualidad, así lo testifica el Presidente de ANECACAO:

“Entre los productos de exportación del país, el cacao ocupa el cuarto lugar en rubros de exportación. Los precios que tenemos que tenemos son históricos, pues, nunca se han registrado mejores que los de ahora, se está pagando a \$ 135,00 el quintal, lo cual deja un buen margen de utilidad al productor para retribuirle, en buena parte, la sacrificada labor del agricultor que con sus manos destrozadas y su rostro curtido por el sol, le da mayor riqueza al Ecuador” (5) Delgado, Askley en ENGLOBALA, Revista 2008: 7)

Tabla 5: ECUADOR: PARTICIPACION DE LA PRODUCCION DE CACAO EN EL PIB TOTAL Y AGRICOLA (Estimado)

Período: 2000 -2005

| | PIB total | % PARTIC. | PIB agropecuario | % PARTIC. |
|--------------|------------------|------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Años | (US\$) | Cacao/PIB total | (US\$) | Cacao/PIB agrop. |
| 2000 | 15,933,666,000 | 0.37 | 1,465,783,000 | 4.06 |
| 2001 | 21,249,577,000 | 0.37 | 1,698,934,000 | 4.67 |
| 2002 | 24,899,481,000 | 0.46 | 1,836,346,000 | 6.27 |
| 2003 | 28,690,872,000 | 0.38 | 1,972,489,000 | 5.59 |
| 2004 | 32,964,177,000 | 0.33 | 2,069,404,000 | 5.33 |
| 2005* | 36,243,850,000 | 0.40 | 2,173,929,000 | 6.69 |
| * Prevision. | | | | |

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaboración: MAG-DPDA/EVR.

Actualización: 05-06/2006

www.sica.gov.ec/cadenas/cacao/docs/Pib%20cacao%202005.htm

En la actualidad las cifras han aumentado:

Los cultivos de cacao han aumentado, especialmente la variedad CCN51, a tal punto que, hoy contamos con 400.000 hectáreas de cacao fino de aroma. Estamos viviendo el segundo boom cacaotero, en el año 2000 se exportaba \$73.000.000, en el 2007 la cifra de \$250.000.000; en este semestre (2008) se está exportando casi \$156.000.000. Lo que quiere decir es que se llegará a \$ 320.000.000; que es una cifra récord en la

historia del Ecuador.

“El Ecuador tiene muy poca productividad en todo, pero se ha experimentado con nuevas técnicas de cultivo para el cacao. Éstas consisten en reducir el tamaño del árbol, si es posible hasta la mitad de su altura normal y cortar el follaje, pero, el cacao tiene una particularidad, es poseedor de una gran raíz que absorbe nutrientes para un árbol pequeño, lo cual determina que, al recuperarse, se llene de mazorcas en gran cantidad, tanto a sí que, hemos llegado a contar hasta 240 mazorcas en un árbol, lo cual es realmente fabuloso. Esto ha determinado que, de tres quintales por hectárea, hayamos superado a 8, 10 y hasta 15 quintales por ha. Lo que pasa es que, históricamente hemos tenido políticas de explotación y no de fomento, como en el caso de los bosques, ríos, manglares y mar” (6) Delgado, Askley en ENGLOBA, Revista 2008: 7)

Según las investigaciones realizadas también se confirmó que el cacao sigue siendo un generador de mano de obra puesto que beneficia a un considerable número de ecuatorianos dedicados a la producción y exportación de cacao. Bien lo menciona el señor Askley Delgado en la siguiente cita:

“El cacao es el producto de mayor alcance social en el país, puesto que hay 90.000 familias productoras; si calculamos a seis miembros por cada familia productora, son 540.000 ecuatorianos vinculados a la producción de cacao. A eso le sumamos 60 mil o 100 mil que están como obreros, cuadrilleros de campo, obreros portuarios, empleados administrativos de las diferentes empresas exportadoras, se puede concluir que hay más de 600.000 ecuatorianos que viven de la producción de cacao. Entonces, el cacao es el producto de mayor alcance social, el más rentable, el más competitivo, y el de mayor demanda, que tiene el Ecuador” (7) Delgado, Askley en ENGLOBA, Revista 2008: 7).

La ICCO es la máxima organización mundial del cacao, adscrita a la Organización de las Naciones Unidas (ONU). En Ecuador funciona ANECACAO (Asociación Nacional de Exportadores de Cacao) con su actual Presidente, el Ing. Askley Delgado quien junto con el Dr. José Antonio Martínez de República Dominicana, son los dos

únicos latinoamericanos que han ocupado la presidencia de la ICCO.

“Nosotros seguimos promocionando en cacao ecuatoriano, cacao de fino aroma, en los más altos foros del mundo y es por eso que, permanentemente estamos representando al Ecuador en materia cacaotera. Hemos alcanzado a la más alta dignidad como es la Presidencia de la ICCO, Organización Mundial del Cacao y hemos defendido el 75% de calidad del cacao ecuatoriano. Nosotros aspirábamos la calificación del 100% pero en ese entonces no estaba ANECACAO y fuimos mermados en un 25%. Pero con el 75% de calificación hemos ganado un gran espacio en el mercado europeo y se ha posicionado el cacao de fino aroma del Ecuador” (8) Delgado, Askley en ENGLOBA, Revista 2008: 6).

III. ANECACAO

¿Qué es Anecacao?

La Asociación Nacional de Exportadores de Cacao, es un gremio sin fines de lucro con personería jurídica constituido mediante Acuerdo Ministerial N° 477 de julio 27 de 1987, cuyas actividades tienen cobertura nacional, con sede en la ciudad de Guayaquil.

¿A quiénes agrupa Anecacao?

A los exportadores de cacao y sus derivados que hayan expresado su deseo de ser admitido por este organismo de la asociación.

¿Qué hace Anecacao?

Agrupa, organiza y apoya a los exportadores de cacao en grano y sus derivados. Procurando que los órganos del Estado, las autoridades y el país reconozcan en la Asociación un organismo capacitado para participar activamente en todo estudio o resolución relativos a la actividad exportadora de cacao.

¿Para que existe Anecacao?

Para atender los requerimientos de sus asociados en las gestiones de la comercialización interna y externa de cacao. Procurando plena libertad en el desenvolvimiento de las actividades de exportación. Colaborando en la eficiencia de la producción, mejoramiento de la competitividad internacional y satisfaciendo las necesidades del consumidor.

El cacao fue proclamado producto símbolo de de la producción y se está trabajando y gestionando para que Guayaquil tenga un espacio muy importante en el tema cacaotero de todo el mundo:

“Se trabaja para que Guayaquil sea reconocida como La Capital Mundial del Cacao por el gran aporte que ha hecho al comercio mundial de la pepa. Ecuador es el primer exportador de cacao fino de aroma a nivel mundial”
(Delgado, Askley: 2008)

A lo largo de la historia, el cacao y el chocolate han pasado de ser considerados artículos caros, de lujo, a convertirse en productos de consumo masivo.

El hecho de que estos productos sean hoy más comunes refleja los cambios en su naturaleza y su composición, su evolución de medicina amarga a auténtico manjar, y el uso de innovadoras tecnologías que permiten que sean más asequibles desde el punto de vista económico. Actualmente, el chocolate, un producto antiguamente reservado a Dioses y Reyes, es ahora favorito en el mundo **(3)**.

IV. LA OFERTA ECUATORIANA

Ecuador es el mayor proveedor de cacao fino y de aroma en el mundo, su incomparable sabor y aroma floral es único en el mundo, reconocido a nivel mundial. El cacao tiene gran valor nutritivo, pues contiene un alto porcentaje de carbohidratos, grasas, proteínas y minerales.

Aproximadamente un 75% de la producción exportable de cacao ecuatoriano, se la utiliza para la producción de chocolates finos y de aroma.

En la actualidad, Ecuador cuenta con aproximadamente 263 800 hectáreas cultivadas de cacao y su producción está disponible durante todo el año.

Ecuador produce y exporta cacao en grano de las siguientes variedades:

Nacional.- Posee un sabor característico y un especial aroma floral denominado "Arriba". Se constituye en un elemento imprescindible en la elaboración de chocolate fino y de aroma en el mercado internacional.

Ecuador-Plantation.- (CCN-51). Posee un índice de semilla de 1.54 gr. y un alto contenido de grasa, lo cual lo hace adecuado para la extracción de manteca. Sus características favorecen un alto rendimiento industrial.

a) MERCADOS

Los principales compradores del cacao ecuatoriano son: Estados Unidos, Japón, Holanda, Alemania, Italia, Francia, Canadá, España y Bélgica. El cacao en grano es exportado en sacos de cabuya (libres de aceite mineral) de 69 kilos, el licor o la pasta en cajas de cartón y fundas de 30 kilos, el polvo en sacos de papel de 25 kilos y la manteca en cajas de 25 kilos.

b) Semielaborados y Elaborados de Exportación

El cacao ecuatoriano se utiliza en la elaboración de chocolates finos en el mercado internacional. El proceso de producción de los semielaborados de cacao comienza con la óptima fermentación del grano, luego de lo cual se elimina toda materia extraña que pueda afectar su sabor. Al momento de tostar el grano se realza aún más el olor característico del cacao ecuatoriano. Los principales semielaborados que se exportan son: licor de cacao, manteca de cacao, polvo de cacao y chocolates. Todos los semielaborados y elaborados de cacao son sometidos a estrictos controles de calidad antes, durante y después del proceso. Estos controles comprenden análisis físico, químico, organoléptico y microbiológico; que garantizan que el producto está libre de contaminación. Esto ha permitido a través de los años gozar de la confianza de nuestros clientes alrededor del mundo.

Los principales mercados para los semielaborados y elaborados de cacao son: Estados Unidos, Chile, Colombia, Holanda, Nueva Zelandia, Perú, Francia, Bélgica, España, México y Japón. **(3.1)**

V. RANKING MUNDIAL EN EXPLOTACIÓN 2008

- 1) Costa de Marfil
- 2) Ghana
- 3) Indonesia
- 4) Nigeria
- 5) Camerún
- 6) Brasil
- 7) **Ecuador**

“En la actualidad estamos viviendo otro boom del cacao, pues hay una significativa demanda de este producto a nivel mundial por las propiedades curativas y dietéticas que los científicos le acuñen al cacao” (DELGADO, 2008).

Lo que se quiere lograr es crear nuevas industrias de chocolate en Ecuador y más interés del Estado en fomentar la agricultura dando apoyo al pequeño productor. Aunque este no es tema nuestro, vale la pena mencionarlo, pues el museo estará promocionando las bondades y beneficios del fruto para la comunidad en general, donde prime el aprecio por lo nuestro; reconociendo una vez más que tenemos el mejor cacao de fino aroma del mundo, motivo de orgullo nacional.

CAPÍTULO 2

1. ASPECTOS TURÍSTICOS

Marco Conceptual

1.1. Nombre del Proyecto

El tema de Tesis es *“Propuesta de Creación del Museo del Cacao en Guayaquil”*, proyecto que surge de una necesidad de contar con un producto de este tipo en el Ecuador, por tener Guayaquil una historia muy estrecha con este fruto; ya que gracias a el, nuestro País tuvo oportunidades para desarrollarse y abrirse a muchos países que demandaban masivamente a *“La pepa de oro”*.

De tal forma que se pretende crear un concepto diferente de museo especializado en esta temática del cacao porque también Ecuador es uno de los mejores productores de cacao de aroma fino y calidad que actualmente cuenta con gran aceptación en las industrias de chocolates más importantes del mundo.

EL CONCEPTO DE MUSEO

Analizaremos varios conceptos de Museo que presentaremos a continuación para dar una apreciación a lo que nuestro producto cultural quiere entregar a favor de la cultura, la historia, la enseñanza y aprendizaje.

2.1 ¿Qué es un Museo?

Etimológicamente la palabra museo proviene de la mitología griega. No obstante, parece más probable que la palabra Museo esté relacionada con el “*Mouseion*” de la época clásica. Se trataba de un templo dedicado a las musas, nueve jóvenes diosas que protegían la épica, la música, la poesía amorosa, la oratoria, la historia, la tragedia, la comedia, la danza y astronomía. Todas las tradiciones hablan de ellas como las cantoras divinas, que presiden el pensamiento en todas sus formas. Son las inspiradoras de la creación y el arte, el saber y la elocuencia.

“El Museo es el lugar donde se concentra la cultura y la tradición. Música, ciencia, teatro, y poesía se dan cita para transmitir la capacidad creadora del hombre, para salvaguardar su memoria. El museo, tal y como lo entendemos hoy en día, nace con un sentido absolutamente didáctico, como una gran universidad al servicio de la cultura” (4)

La definición de un museo por parte del Consejo Internacional de Museos

ICOM (artículo 2) es:

“Un museo es una institución de carácter permanente y no lucrativo al servicio de la sociedad y su desarrollo, abierta al público que exhibe, conserva, investiga, comunica y adquiere, con fines de estudio, educación y disfrute, la evidencia material de la gente y su medio ambiente.” (5)

Otros conceptos

El museo es una "*Institución al servicio de la sociedad que adquiere, comunica y fundamentalmente expone, con fines de estudio, conservación, educación y de cultura, los testimonios representativos de la evolución de la naturaleza y del hombre*". (Mesa redonda de Santiago de Chile. UNESCO, 1972).

ESPASA CALPE 1918

“Edificio o lugar destinado para el estudio de las ciencias, letras y artes. Lugar en el que se guardan curiosidades pertenecientes a la ciencia y las artes como la pintura, medallas, máquinas y armas”.

FOYLES

“Institución en la que la meta es la conservación de los objetos que ilustran los fenómenos de la naturaleza y los trabajos del hombre y la utilización de estos objetos para el desarrollo de los conocimientos humanos y la ilustración del pueblo” (1929).

ELISEEF

“Un conjunto, especializado o diverso, en el que las funciones son múltiples. El punto común de todos los museos es el interés que reportan al patrimonio natural y cultural de la humanidad” (1970-71).

CRISPOLTI

“Servicio cultural, público, relacionado con la documentación y con la experiencia de las inquietudes figurativas, visuales y objetuales de nuestro siglo. Servicio activo y no sólo centro de conservación de obras aunque solo sea en un sentido no estadístico” (1971).

POLI

“El museo es un medio de comunicación, el único dependiente del lenguaje no verbal, de objetos y fenómenos demostrables” (1976).

ICOM. (1947)

“Toda institución permanente que conserva y expone colecciones de objetos de carácter cultural o científico, para fines de estudio, educación y deleite”.
(Artículo 3)

Entran en esta definición:

- a) Las salas de exposición que con carácter permanente mantienen las bibliotecas públicas y las colecciones de archivos.
- b) Los monumentos históricos, sus partes o dependencias, tales como los tesoros de las catedrales, lugares históricos, arqueológicos o naturales, si están abiertos oficialmente al público.
- c) Jardines botánicos y zoológicos, acuarios, viveros y otras instituciones que muestran ejemplares vivos.
- d) Los parques naturales (Artículo 4).

AURORA LEÓN

“El museo es una institución al servicio de la sociedad que adquiere, comunica y, sobre todo, expone con la finalidad del estudio, del ahorro, de la educación y de la cultura, testimonios representativos de la evolución de la naturaleza y el hombre” (1988) (6).

Se puede concluir que los museos son espacios al servicio de la humanidad donde se conserva, muestra, informa, difunde y enseña las memorias históricas de un grupo o varios grupos humanos que dejaron huellas tangibles e intangibles de elementos que dejaron y que se han ido modificando a través del tiempo; con la finalidad de educar y guiar a la comunidad a forjar su futuro entendiendo su presente tomando como punto de partida sus eventos pasados.

2.1.1. TIPOS DE MUSEOS

I. DE ACUERDO CON SU ALCANCE GEOGRÁFICO:

- a) Museos internacionales:** son los museos cuyas colecciones particulares o generales dentro de una especialidad deben tener un alcance internacional.
- b) Museos nacionales:** son los museos cuyas colecciones particulares o generales de una especialidad deben tener un alcance nacional.
- c) Museos regionales:** son los museos cuyas colecciones deben ser representativas de una porción del territorio en el que están ubicados.
- d) Museos comunales:** son los museos cuyas colecciones estén relacionadas con el ámbito de la comunidad.

El Museo del Cacao va a tener alcance tanto Nacional como Internacional puesto que tiene relación con otros eventos históricos que paralelamente se dieron en cuanto al auge del cacao en América, Europa y el mundo.

II. DE ACUERDO CON LA DENSIDAD Y HOMOGENEIDAD DE LA COLECCIÓN:

a) **Museos generales:** son los museos que poseen colecciones heterogéneas de diferente naturaleza y/o período.

En este caso el Museo del cacao poseerá diferentes colecciones en cuanto a piezas que se presentaran de acuerdo a la conformación de las salas que serán por épocas históricas de la evolución del cacao.

b) **Museos especializados:** son los museos que poseen colecciones homogéneas correspondientes a un determinado tipo y/o período. También el Museo estaría dentro de este tipo, pues en el salón del Montubio se mostrará todo lo relacionada a esta cultura.

c)) **Museos mixtos:** resumen la relación entre los museos generales y especializados. El Museo del Cacao combina ambas características.

I. DE ACUERDO CON EL CARÁCTER JURÍDICO DE LA INSTITUCIÓN:

a) **Museos públicos:** los museos que poseen colecciones propiedad del Estado. Se contempla la figura de Fundación de Estado.

- b) **Museos privados:** los museos, que poseen colecciones propiedad de instituciones y/o coleccionistas privados. Se contempla la figura de Fundación Privada.
- El museo del cacao será manejado por Instituciones tanto públicas como privadas.

II. DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DE LA COLECCIÓN.

- a) **Museos de arte:** museos con colecciones de bellas artes de todos los tiempos y estilos.
- b) **Museo de historia:** cuyas colecciones tienen por finalidad presentar la evolución histórica del País, persona o hechos históricos. El Museo del Cacao presentará hechos y objetos que muestren la historia que tuvo la Provincia de Guayaquil en la producción del cacao.
- c) **Museos de antropología:** museos de colecciones relativas al desarrollo de la cultura, entre ellos se insertan los museos de arqueología, etnología, etnografía, etc. El Museo del Cacao tendrá en una de sus salas muestras de la cultura Montubia.
- d) **Museos de ciencia y tecnología:** los museos con colecciones especializadas en las áreas de las ciencias naturales y exactas. Se consideraron los avances tecnológicos conjuntamente. Se mostrará el desarrollo y las modificaciones del cacao.

- e) **Museos interdisciplinarios:** aquellos museos con diferentes tipos de colecciones que permiten la conjunción de diferentes disciplinas. Nuestro Museo contará con exhibiciones de diferentes disciplinas (7).

2.2. TURISMO CULTURAL

Para la I Carta Internacional del Turismo Cultural del ICOMOS: *“El Turismo Cultural es el que tiene por objeto, el descubrimiento de los sitios y de los monumentos. Ejerce sobre éstos un efecto positivo considerable en la medida en que, persiguiendo sus propios fines, contribuye a mantenerlos en vida y a protegerlos. En efecto, esta forma de turismo justifica los esfuerzos que ese mantenimiento y esa protección exigen de la comunidad humana, debido a los beneficios socio-culturales y económicos que resultan para el conjunto de las poblaciones implicadas” (8).*

La **Organización Mundial del Turismo (OMT)**, en 1985, aporta una definición de carácter técnico:

"El movimiento de personas debido esencialmente a motivos culturales como viajes de estudio, viajes a festivales u otros eventos artísticos, visitas a sitios o monumentos, viajes para estudiar la Naturaleza, el Arte, el Folklore, y las peregrinaciones". Y otra de carácter más general: "todos los movimientos de personas para satisfacer la humana necesidad de diversidad, orientados a elevar el nivel cultural del individuo, facilitando nuevos conocimientos, experiencias y encuentros" (8.1)

Se puede deducir que los Museos se ofertan dentro de lo que es el turismo cultural ya que también conservan el patrimonio y la historia de una ciudad dejando a los habitantes de una región un legado cultural de gran valoración, que sirven al individuo para su información y el refuerzo de su identidad, como integrante de un grupo social con propias manifestaciones culturales.

El museo de cacao es un producto turístico perteneciente al turismo cultural que juega un rol importante dentro del dinamismo de esta actividad, porque atrae visitantes con motivos de esparcimiento y necesidad de información.

Roberto Boullón en su libro “Planificación del espacio turístico” en su clasificación de atractivos turísticos ubica a los Museos dentro de la siguiente estructura: **(1) Boullón, Roberto Ref. (1); p. 45).**

CLASIFICACIÓN DE LOS ATRACTIVOS TURÍSTICOS

| CATEGORÍA | TIPO |
|---------------------------------------|---|
| 2 Museos y manifestaciones culturales | 2.1. <i>Museos</i> |
| | 2.2. Obras de arte y técnica |
| | 2.3. <i>Lugares históricos</i> |
| | 2.4. <i>Ruinas y sitios arqueológicos</i> |

Conceptos Básicos

a) Patrimonio Cultural

"Los monumentos: obras arquitectónicas, de escultura o de pintura monumentales, elementos o estructuras de carácter arqueológico, inscripciones, cavernas y grupos de elementos, que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, del arte o de la ciencia.

Los conjuntos: grupos de construcciones aisladas o reunidas, cuya arquitectura, unidad e integración en el paisaje les de un valor universal excepcional desde el punto de vista de la historia, el arte o de la ciencia.

Los lugares: obras del hombre u obras conjuntas del hombre y la naturaleza así como las zonas, incluidos los lugares arqueológicos que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista histórico, estético, etnológico o antropológico". (Convención sobre la Protección del Patrimonio Mundial, Cultural y Natural. UNESCO, Paris, 1972).

"El Patrimonio Cultural de un pueblo comprende las obras de sus artistas, arquitectos, músicos, escritores y sabios, así como las creaciones anónimas surgidas del alma popular y el conjunto de valores que dan sentido a la vida. Es decir, las obras materiales y no materiales que expresan la creatividad de ese pueblo: la lengua, los ritos, las creencias, los lugares y monumentos históricos, la literatura, las obras de arte y los archivos y bibliotecas". (Declaración de México. Conferencia Mundial sobre políticas culturales. UNESCO. París, 1982).

b) Patrimonio Natural

"Los monumentos naturales constituidos por formaciones físicas y biológicas o por grupos de esas formaciones que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista estético o científico. Las formaciones geológicas y fisiográficas, y las zonas estrictamente delimitadas que constituyan el hábitat de especies animal y vegetal amenazadas, que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista estético o científico. Los lugares naturales o las zonas naturales estrictamente delimitadas que tengan un valor universal excepcional desde el punto de vista de la ciencia, de la conservación o de la belleza natural". (Recomendación sobre la Protección de los bienes culturales muebles. UNESCO, París, 1978).

c) Bienes Culturales

"La expresión bienes culturales abarca no sólo los lugares y monumentos de carácter arquitectónico, arqueológico o histórico reconocidos y registrados como tales, sino también los vestigios del pasado no reconocidos ni registrados, así como los lugares y monumentos recientes de importancia artística o histórica". (Recomendación sobre la Conservación de los Bienes Culturales que la ejecución de obras públicas o privadas pueda poner en peligro. UNESCO, París, 1968).

"Los bienes culturales son testimonio de la creación humana o de la evolución de la naturaleza; documentan la cultura material y espiritual, su significado científico, artístico o histórico, o están relacionados con las luchas y hechos históricos y revolucionarios, con la vida o las distintas fases de la actividad humana, tanto culturales como científicas..." (Registro e inventario de Bienes Culturales. Guía de estudio N° 1, Escuela Nacional de Museología, Dirección de Patrimonio Cultural, Cuba).

d) Bienes Culturales Inmuebles

" ... como los sitios arqueológicos, históricos o científicos, los edificios u otras construcciones de valor histórico, científico, artístico o arquitectónico, religiosos o seculares, incluso los conjuntos de edificios tradicionales, los barrios históricos de zonas urbanas y rurales urbanizadas, y los vestigios de culturas pretéritas que tengan valor etnológico.

Se aplicará tanto a los inmuebles del mismo carácter que constituyan ruinas sobre el nivel del suelo como a los vestigios arqueológicos o históricos que se encuentren bajo la superficie de la tierra". (Recomendación sobre la conservación de los bienes culturales que la ejecución de obras públicas o privadas pueda poner en peligro. UNESCO, París, 1968).

e) Bienes Culturales Muebles

"... todos los bienes amovibles que son la expresión o el testimonio de la creación humana o de la evolución de la naturaleza que tienen un valor arqueológico, histórico, artístico, científico o técnico..." (Recomendaciones sobre la Protección de los Bienes Culturales Muebles. UNESCO, París, 1978).
(9)

El museo de cacao será un bien cultural para los guayaquileños y ecuatorianos; ya que no solo abarcará objetos materiales que hablen de la historia del cacao y de los acontecimientos que ocurrieron en torno a él, sino que además tratará de presentar y promover un legado cultural y humano muy importante, que es la cultura montubia como un grupo étnico representativo, con propias y ricas manifestaciones culturales producto del mestizaje.

2.3. MUSEOS DEL CACAO EN AMÉRICA

En América existen algunos museos y parques temáticos de cacao o relacionados con el chocolate. Algunos de ellos son de propiedad de industrias chocolateras reconocidas en el mercado, mientras que otros son de instituciones públicas. Hemos logrado agrupar y los más importantes en países como: México, Cuba, Costa Rica, Argentina y Venezuela.

Pero el Museo de Cacao en Guayaquil quiere ir más allá de demostrar su valoración gastronómica como tal (lo que seguramente atrae más a las personas) sino que se pretende que existan más elementos que hagan ver la otra cara de este emblemático producto, como por ejemplo el cacao como símbolo de progreso, generador de empleo y de nuevas manifestaciones culturales; embajador y orgullo del País donde se produce; se puede decir que se trata de un elemento holístico y universal al igual que las culturas prehispánicas que le dieron sabia y provechosa utilización. Nuestro Museo quiere abrir nuevos horizontes del pensamiento y de la idea de que un fruto puede representar más que beneficios, una visión más extensa de las cosas, donde partiendo de algo creado se pueda seguir creando, siendo un medio para cruzar las fronteras, compartiendo un sentido en común: El gusto por el chocolate. A continuación una descripción de cada uno de ellos.

I. Museo del Chocolate en Ciudad de México

El museo del Chocolate en Paso Tollocan de Ciudad de México, cerca de Toluca, fue construido por Nestlé en un sitio hermoso y lúdico para hacer honor a los amantes del Chocolate.

Está conformado en su estructura y espacios por un museo entero, tienda, teatro y acceso a la fábrica, el edificio tiene un área de 300 mts² sin pasar inadvertido por los conductores que transitan por la autopista vía Toluca. El concepto es basado en el origami, evocando con su brillante color rojo al juego y la diversión.

Figura 10: Museo del Chocolate en Ciudad de México



<http://inciarco.info/comunidades/showthread.php?p=6810>

El objetivo es dar a conocer al cacao como digno representante de la cultura gastronómica de México **(9.4)**

Este Museo como se puede ver, es de arte contemporáneo no necesariamente fue construido en una casa tradicional o algo que se relacione con la época colonial donde se originó el boom por consumir el producto una vez que España no pudo ocultar el secreto.

II. MUSEO DEL CHOCOLATE DE CUBA

Tenemos que tomar en cuenta que la cultura de consumo de chocolate se hizo popular entre los nuevos colonizadores de América quienes empezaron a cultivar cacao en los terrenos aptos para su cultivo y Cuba no fue la excepción:

Durante la toma de La Habana por los ingleses, y el comercio del cacao llegó a su máxima expresión cuando los franceses que huían de la revolución haitiana, se establecieron en la región oriental donde cultivaban cacao, algodón, añil y café.

En La Habana existe desde finales del año 2003 el Museo del Chocolate en la que fuera residencia de los condes de Lagunilla.

Allí en la célebre Casa de la Cruz Verde, en Amargura y Mercaderes, punto de partida de la procesión del Santo Vía Crucis en los viernes de cuaresma y cuya restauración es el inicio de un proyecto de cooperación entre Cuba y el pueblo belga.

Inspirado en el Museo de la Plaza Real de Bruselas, el Museo del Chocolate evoca la historia del cacao también llamado cocoa, desde su cultivo, producción, comercialización, hasta sus más variadas formas de consumo.

En paneles se muestra su historia, las variedades que se cultivan en Cuba, las marcas más conocidas y las fábricas chocolateras que existieron en La Habana como La Estrella. Igualmente se exponen opiniones de famosas personalidades sobre el chocolate, así como anécdotas vinculadas a este, datos sobre el descubrimiento de la semilla en América y su llegada a Europa.

El Museo del Chocolate dispone de unas mesas donde se puede degustar el exquisito chocolate en taza, cuya base exclusiva es el famoso cacao de Baracoa, donde resulta difícil elegir entre sus especialidades: el Tradicional, con vainilla y canela; o el Azteca, con pimienta y nuez moscada. Muchos de los paseantes de La Habana Vieja,

Patrimonio de la Humanidad, disfrutan y reponen fuerzas allí, como exquisita y recomendable costumbre.

El Museo del Chocolate nos permite conocer que la primera fábrica cubana de chocolate se fundó en Santiago de Cuba a principios del siglo XX, llamada La India; luego La Española, Baguer, La Estrella y Armada.

Hubo entonces chocolaterías francesas en Santiago de Cuba y en La Habana donde se hizo muy famosa La Dominica. Además la manteca de cacao servía como combustible en el alumbrado doméstico; para preparar pomadas en las farmacias y para la elaboración de jabones y cosméticos en perfumerías. **(9.5)**

I. MUSEO DE CACAO DE COSTA RICA

Esta modalidad de Museo de Cacao es lo que se asemejaría a un Museo *in situ* ya que el producto se encuentra permanentemente en determinado sector, ambiente, terreno, específicamente donde se produce. Este museo consiste en un recorrido en plantaciones de cacao donde se mezcla con la interpretación ambiental, donde uno puede percibir olores, sabores y demás sentidos que se relacionen con el cacao y chocolate. El Museo de cacao en Guayaquil desea tener en un solo espacio una huerta de cacao, que combine lo rústico con lo moderno. Los servicios que ofrecen son los siguientes:

a) Sendero

Consiste en un paseo sensorial por el Caribe de antaño. La vegetación verde es todo lo que lo que los ojos pueden percibir entre tanto follaje de plantas tan variadas.

b) Rancho cónico

Siguiendo el recorrido se llega a un bar de la época de finales de siglo XIX. Las redes y los barriles de madera, la barra; todo nos ilustra la imagen del viejo Limón, mientras que las esculturas de Walter Fergusson y otros músicos nos relatan las vivencias y penas de la comunidad caribeña a ritmo de calypso. Existe un comisariato de don Manuel León, quien ofrece cacao fresco, entre muchas otras cosas.

En el Museo del Cacao se han dado la tarea de recuperar la historia de esta fruta y la zona que la produjo, no para leerla en paredes y escritos o imaginarla, sino para vivirla, sentirla y saborearla en un espacio dedicado a ofrecer un paseo sensorial por el Caribe de antaño. **(9.6)**

II. MUSEO DE CACAO DE VENEZUELA

El único Museo del Cacao en el país se inauguró en Paria el 4 de abril, junto a la fábrica que sólo produce chocolate orgánico. Fue precisamente de la Península de Paria que salió el cacao a Europa y volvió adictos los paladares de las cortes.

El objetivo de creación de este Museo fue por la importancia que tuvo el cacao en Venezuela ya que ellos consideran también tener el mejor cacao del mundo.

a) El Museo del Cacao Pariano

Es un Museo dedicado a su aroma, su sabor, sus texturas, sus maracas multicolores y hasta la música que acompaña la recolección o las fiestas.

Se pueden divisar en los textos, títulos como "Chúpate ese cacaíto", "Qué rico este chinchorro" o "La ley no siempre entra por casa". La rigidez no existe. En la sala donde se proyecta el video están las fotos y las historias de los productores locales, campesinos parianos que volvieron al cultivo del cacao, protagonistas de este museo. La historia empieza con los indígenas originarios de estas tierras verdes y sanas, continúa con cada uno de los productores actuales. **(9.7)**

III. MUSEO DE CHOCOLATE DE BARILOCHE- ARGENTINA

El Museo del Chocolate de Bariloche realiza cursos para aprender a diferenciar los distintos tipos de cacao. No sólo enseñan a catar los distintos tipos de cacao sino que además, cuentan la historia de este producto, considerado tradicionalmente como el alimento de los dioses.

Es el primero de su tipo en América Latina y gracias a su iniciativa se han puesto en marcha diversos cursos que enseñan a los futuros "catadores de chocolate" a conocer las distintas variedades, aromas, fragancias, texturas y demás componentes que convierten al chocolate en ese alimento tan codiciado en el mundo.

El Museo pretende incrementar el atractivo turístico del centro y para ello ha creado una iniciativa paralela basada en extender y contar la historia de los usos del árbol de cacao, con las que los Olmecas de Mesoamérica elaboraban esta deliciosa bebida tanto con destino a ofrendas, como para servir de moneda de cambio, o como fuente de vitalidad para los guerreros o incluso como apreciada medicina y poderoso afrodisíaco.

Este Museo es como bien reza el texto, de chocolate, no de cacao, pero se lo ha tomado en cuenta porque está dentro de su temática y contiene en uno de sus servicios ciertas características que al igual que el Museo de cacao en Guayaquil va a implementar. **(9.8)**

IV. ANÁLISIS DE LOS MUSEOS DE CACAO EN AMÉRICA

Según la información recolectada de los principales museos de cacao y chocolate en América podemos mencionar que de acuerdo a la museografía, todos cuentan con la parte histórica del cacao, forma de cultivo, producción y comercialización del producto. En cada uno de los museos en América se guarda atención en este aspecto, como elemento de partida en el recorrido.

El tipo de edificación más común es el colonial; como el caso del museo de chocolate en Cuba que es una casa antigua que ha sido restaurada para la ejecución del museo, así como también lo es el museo de cacao en Venezuela y Costa Rica.

A diferencia del Museo del Chocolate en Ciudad de México tiene un diseño moderno, original y funcional; su concepto está basado en el origami, el cual llama la atención desde la carretera (lugar en donde ubica el museo).

Es el único museo de los estudiados, que cuenta con una sala de teatro, a esto se suma el acceso a la fábrica de chocolates. La reconocida marca de chocolates Nestlé es propietaria del museo.

Todos estos museos cuentan con los procesos de degustación del chocolate, no solamente la información es recopilada en paredes, sino que es posible la participación de los visitantes en los procesos de elaboración del chocolate, en todas sus variedades; como chocolate en barras, chocolate bebible y repostería.

Un caso particular es el museo de cacao en Venezuela en la Península de Paria en el estado de Sucre, en donde en su hacienda se elabora chocolate orgánico.

El cacao sembrado en Paria, es muy reconocido, se lo conoce como cacao pariano, y en esta zona se encuentra la fábrica de los chocolates Paria, que de una manera artesanal se elabora el chocolate, sin agregar lecitina: lo cual resulta más caro y complicado al elaborar chocolate; al cacao solo se le añade productos naturales como manteca de cacao y azúcar morena; resultando un chocolate más puro, noble y más auténtico. Adicionalmente por encontrarse el museo en el sitio de cultivo de cacao, resulta una gran experiencia para el turista.

Un elemento que se destaca en el museo del chocolate en Cuba es que cuenta con una interesante colección de tazas chocolateras de porcelana, inglesa, alemana, italiana y francesa de los siglos XIX y XX; y chocolateras de cerámica, cazuelas, cántaros y tazones de loza inglesa de los siglos XVIII y XIX, encontradas en excavaciones arqueológicas de la zona.

Con respecto al proyecto del Museo del cacao de Guayaquil, paralelamente a estos productos en América, queremos ofrecer por primera vez un Museo especializado en la temática del cacao y chocolate en el Ecuador, ya que se estima que en el País también contamos con uno de los cacaos mejores del mundo en cuanto calidad y fino aroma ofreciendo servicios que pueden parecer similares a los de otros Museos de cacao en América pero proponiendo un elemento distintivo que tiene que ver con la particularidad de este lugar y el contexto de nuestra propia historia con respecto al *fruto de los Dioses*.

2.4. MUSEOS EN GUAYAQUIL

Se han tomado en cuenta los principales museos y lugares turísticos de Guayaquil, especialmente los que contengan servicios y productos similares a los que podría producir el Museo de Cacao en Guayaquil.

I. MUSEO PRESLEY NORTON

El museo Presley Norton está situado en Guayaquil dedicado al Señor de quien el nombre es el que lleva el Museo. Es un espacio que cuenta con 8000 piezas arqueológicas; que integra la colección que a lo largo de su vida formó el investigador.

La casa es una edificación de dos plantas de 1942, que está considerada parte del patrimonio arquitectónico de la ciudad; y la exposición es una muestra arqueológica de lo que fueron la vida y las costumbres de los pobladores del Ecuador antiguo.

Mediante el sistema de “touchscreen”, el visitante puede ver la historia de la casa, del museo, y toda la red de museos costeros del Banco Central. La entrada a este Museo es gratuita. **(9.9)**

Este Museo es propiamente un espacio que exhibe la historia principalmente de las Culturas de la Costa Ecuatoriana, más de tipo arqueológico. Su propósito es más aportar con el conocimiento a dichas culturas que aun falta por investigar, al público para que tengan información del pasado y sus legados mitológicos y culturales.

II. MAAC

El museo antropológico y arte contemporáneo (MAAC) del Banco Central del Ecuador; guarda una colección de 50.000 piezas arqueológicas y una colección de 3000 piezas de arte moderno. Cuenta también con una biblioteca de 20.000 publicaciones especializadas en arte, arqueología y antropología.

Adicionalmente el museo tiene:

- * Seis salas de exhibición permanente y temporales.
- * Una sala multiuso para conferencias y talleres, un centro documental, una librería y una tienda de compras.
- * Un cine con capacidad para 380 personas. Este es un espacio para películas alternativas de todo el mundo.
- * Proyecciones de películas al aire libre.

Este Museo tiene varias salas que van desde la historia de los hombres primitivos hasta la proyección en la actualidad con las salas de pinturas y arte. Combina y está estructurado bajo un enlace histórico que habla principalmente del legado cultural y social que dejaron los antepasados del Ecuador.

III. MUSEO GUAYAQUIL EN LA HISTORIA

El museo es un recorrido por la historia de una ciudad cuyos ancestros se remontan a los pueblos que habitaron la cuenca del gran río Guayas desde hace once mil y más años; expuesta en 14 dioramas.

Guayaquil en la historia responde al pensamiento y decisión del alcalde Jaime Nebot Saadi y de la Fundación Malecón 2000 para hacer que la historia de Guayaquil sea conocida por chicos y grandes, propios y extraños.

La flora, fauna, arquitectura y personajes de Guayaquil, en extraordinarias miniaturas. Y en el auditorium la proyección de Guayaquil en la historia, una obra única producida en stop motion.

El museo cuenta con los siguientes dioramas:

1.- Los orígenes

Las culturas más antiguas del Ecuador, inventoras de la agricultura y cerámica en América, cuentan ya 420 generaciones a la llegada de los españoles.

2.- Fundaciones

El proceso fundacional de Santiago de Guayaquil, la tenacidad de los Huancavilcas por defender su territorio

3.- El astillero

La maestranza guayaquileña en la construcción de galeones, galeras y pataches convierten a Guayaquil en el astillero del Pacífico.

4.- Piratas en el golfo

Las invasiones piráticas. El sufrimiento y la obstinada valentía para vencer a corsarios filibusteros.

5.- Ciudad vieja / ciudad nueva

El reasentamiento de la ciudad que se traslada del cerro Santa Ana o La Culata, el lugar donde hoy se encuentra el centro histórico de Guayaquil.

6.- Aurora gloriosa

La fragua de Vulcano y la aurora gloriosa de 1820.

7.- Guayaquil por la patria

Guayaquil deja su autonomía para abrir el camino de la libertad que concluirá en Pichincha

8.- La república Ecuador / Rocafuerte

La entrevista de Bolívar y San Martín. El renacimiento de la república y la lucha de Don Vicente Rocafuerte para vencer la fiebre amarilla.

9.- El 6 de marzo de 1845

La revolución marxista derrota al militarismo extranjero para inaugurar la segunda independencia del país.

10.- El cacao

Tiempos de prosperidad. Guayaquileños, hombres y mujeres, impulsan los cambios que afianzan el pensamiento liberal.

11.- El gran incendio / El siglo XX

El sufrimiento y resurrección de una ciudad heroica para iniciar un siglo de cambios vertiginosos.

12.- Siglo XX

La segunda mitad del siglo XX, el afianzamiento de las tradiciones y el camino a la modernidad.

13.- Guayaquil vive por ti

Ocho años que cambiaron la historia, León Febres Cordero inicia la transformación del nuevo Guayaquil.

14.- Más ciudad

Jaime Nebot pone en acción una formidable obra pública para hacer de Guayaquil una ciudad más solidaria, más fraterna, con libertad y autonomía, en la unidad de la Patria, el Ecuador.

IV. PARQUE HISTÓRICO GUAYAQUIL

El Parque Histórico se encuentra ubicado a orillas del Río Daule, en la ciudadela Entre Ríos, a pocos minutos de la ciudad de Guayaquil y cuenta con una superficie de 8,5 ha.

El Parque fue creado con la finalidad de rescatar la naturaleza, la ciudad y el campo de lo que fue la antigua Provincia de Guayaquil, por eso se lo creo como un proyecto cultural, recreativo y educativo. Su modalidad es parecida a la de un Parque temático.

Entre los principales objetivos del Parque histórico están el promover el conocimiento de la historia arquitectónica de Guayaquil, así como el estilo de vida de su gente, desarrollar un programa de integración e interpretación que permita reforzar nuestra identidad, conocer nuestros recursos y brindar un espacio recreacional para la familia donde disfrute de un lugar lleno de historia y naturaleza.

Está dividido en 3 zonas:

- Zona de vida silvestre
- Zona urbana arquitectónica
- Zona de tradiciones

Cuenta con un sendero que tiene 21 paradas temáticas y además podrá encontrar los siguientes puntos de atracción:

- Un zoológico bajo esquema de exhibición
- Centro de interpretación

V. MUSEO MUNICIPAL

El Municipio creó este Museo por la necesidad de contar con un espacio dedicado a mostrar la historia de Guayaquil desde su prehistoria hasta los acontecimientos más importantes que han sucedido en torno a la ciudad al público local y nacional.

Este museo tiene 4 divisiones: Arqueología, historia, arte colonial y arte moderno. En el museo municipal se puede observar la original “tzanzas” (cabezas reducidas). También se puede ver la famosa escultura del lagarto perteneciente a la Cultura La Vegas de la Costa Ecuatoriana y demás culturas importantes como Valdivia, Chorrera, Machalilla, Manteño Huancavilca, etc.

También existe un área de la época de la República donde se muestra la historia de la Independencia de Guayaquil y se muestran objetos de la época, pasando también por los eventos de los incendios, los gobernadores de Guayaquil, las pestes, los piratas, hasta la revolución liberal y los avances tecnológicos de principios del siglo XX.

No se entrará en detalles porque este Museo si bien es cierto es un espacio dedicado a difundir la historia de la ciudad principalmente, que en el Museo del cacao nos referimos también de manera especial, no ofrecerá una variedad de servicios como el que se ofrecerá en el nuevo proyecto museístico.

VI. MUSEO DE LA MÚSICA POPULAR GUAYAQUILEÑA

Este museo queda ubicado en el sector de las áreas regeneradas en el Puerto Santa Ana, rodeada de los atractivos más importantes y visitados en cuanto Turismo e historia de Guayaquil como el Malecón 2000, Cerro Santa Ana, el tradicional Barrio Las Peñas, etc.

Preservar, enriquecer y difundir nuestro patrimonio musical a nuevas generaciones es el propósito de este museo, que lleva el nombre del internacionalmente aplaudido cantante porteño Julio Jaramillo Laurido , y está dedicado a honrar las glorias del arte musical guayasense , a través de compositores, autores e intérpretes ,a quienes el sentimiento colectivo proclamó sus favoritos, así como la gestión de promotores e impulsores que desde Guayaquil los proyectaron al ámbito internacional. También incluye algunas artistas nacionales que hicieron de esta ciudad su residencia permanente.

Enlazando costumbres y tradiciones, la muestra invita a realizar un recorrido histórico que se inicia en la primera escuela de música fundada en nuestra urbe (1892) y va marcando la evolución del arte musical y sus cultores más populares a lo largo del siglo XX, hasta el año del fallecimiento del “Rruiseñor de América “(1978). Comprende, además, una visión histórica de la industria fonográfica en el mundo y en el Ecuador, destacando el aporte de los pioneros de la radiodifusión local y de la industria discográfica nacional.

El museo cuenta con un auditorio (sala múltiple) para 80 personas, dotado de recursos tecnológicos para proyección de audiovisuales y realización de programas especiales que pondrán al público en contacto con los músicos populares.

En este espacio, que llevará el nombre del inmortal compositor Nicasio Safadi Reves, funcionará la Escuela del Pasillo, dedicada a incentivar el talento de jóvenes intérpretes y futuros compositores nacionales.

2.5. MUSEO DE CACAO POR PRIMERA VEZ Y EN GUAYAQUIL

Según la entrevista con varios historiadores coinciden con la necesidad de que Guayaquil recupere poco a poco el interés que tuvieron la mayoría de sus habitantes por asistir a eventos culturales; siendo tanto el sector público y privado quienes creen las condiciones para fomentar la creación de nuevos atractivos que fomenten y promocionen la cultura local de cada sitio, apoyando las iniciativas de todo ciudadano que presente propuestas que colaboren articuladamente con las instituciones encargadas.

El historiador Melvin Hoyos mencionó la necesidad de crear un circuito de museos en la ciudad de Guayaquil para recuperar la memoria de la ciudad y motivar al público a que frecuente estos sitios teniendo como resultado una ciudad con habitantes informados y con conocimiento de su ciudad para que puedan difundirla y mostrarla a los visitantes tanto interno como externos de manera que seamos unos excelentes anfitriones y la imagen de Guayaquil esté mucho mejor posicionada.

En el 2006, La Organización de las Naciones Unidas (ONU) considera a Guayaquil ciudad modelo de soluciones urbanas, un ejemplo a seguir en otros países **(9.3)** Se ha considerado esta fortaleza como una de las razones por lo cual el cacao como producto símbolo del Ecuador, debe estar en la ciudad, mencionando además que fue aquí el centro de distribución del fruto. Teniendo el Ecuador uno de los mejores cacao de aroma fino y calidad del mundo, ya es tiempo de que contemos con un espacio cultural dedicado exclusivamente a este producto símbolo del País, ya que en torno a el se gestaron muchos acontecimientos que se han mencionado en el capítulo anterior, siendo Guayaquil el centro donde desarrolló un importante intercambio comercial, cultural, ideológico con otros países gracias a la comercialización y exportación del cacao.

“Si tiene tanta historia el cacao, hay tantas cosas por qué recordarlo y agradecerle; lógicamente debería hacerse un museo, si ya existen en otras partes; en Bélgica existe uno, ubicado en Bruselas. Con mayor razón debe estar en el Ecuador, cuando es el producto símbolo y el que exportábamos antes de ser República, entonces tiene muchos merecimientos para que se le rinda un homenaje mediante la ejecución de un Museo, esa es la principal razón de la importancia del cacao a través de tantos años”(DELGADO,2008).

Sumando a esta justificación de contar con un museo de cacao en Guayaquil, se dará una referencia del Arq. Melvin Hoyos quien señala que la ciudad necesita contar con más museos, incluso creándolos dentro de las casas patrimoniales, que de alguna manera en nuestra apreciación, esto pueda ayudar a recuperar la afición de los guayaquileños en apreciar los productos culturales que tenían en la época del boom cacaotero:

“Bueno, Guayaquil necesita más museos. Guayaquil necesita crear un circuito de museos de diferentes disciplinas. Dentro de este circuito, nos empuja a hacer un museo de arte contemporáneo; nos empuja a hacer crecer y estructurar mejor el museo del bombero, un museo del deporte ecuatoriano del Comité Olímpico, es necesario integrarlos a este circuito y por qué no, coger algunas construcciones patrimoniales de la ciudad y convertirlas en museos, es decir, que permitan observar cosas importantes de la historia guayaquileña” (HOYOS, 2007).

2.6. METODOLOGÍA DEL PROYECTO DEL MUSEO DE CACAO

2.6.1. Métodos de pensar

Analítico/ Sintético:

Se utilizó este método de pensar porque fue muy importante estructurar cronológicamente la historia del cacao desde sus orígenes, su producción, declive y situación actual; con la información existente; de esta forma obtuvimos las conclusiones que nos permitieron diseñar el guión museográfico.

Hipotético/ Deductivo:

Se empleó este método por medio de entrevistas que se realizaron historiadores y demás personas entendidas en el tema del cacao, quienes aportaron con su conocimiento y que ayudaron a confirmar la hipótesis establecida dando referencias y sugerencias de cómo debería ser y contener el Museo de Cacao.

2.6.2. Métodos de Trabajo

2.6.2.1. Investigación Documental:

a) **Bibliográfica:** Principalmente recurrimos a libros de los diferentes establecimientos de consulta de Guayaquil y Quito para investigar datos que nos llevaron a establecer y obtener la información necesaria para cada tema en especial y elaborar la estructura de manera cronológica, con autores nacionales y extranjeros que vivieron en Guayaquil y estudiaron su historia.

b) **Hemerográfica:** La consulta a diarios y revistas de la ciudad fueron necesarias, ya que nos proporcionaron datos para complementar la información.

c) **Multimedia:** También fue muy útil navegar en internet para buscar y encontrar información de temas actuales y otras cuestiones relacionadas con cacao, turismo, servicios culturales, cuadros, etc. Teniendo a la mano información pública y disponible.

2.6.2.2 Trabajo de campo

Información de primera mano.

a) **Observación Científica:** Utilizamos este método objetivo para verificar si el entorno donde se va a ejecutar el proyecto es el más conveniente y estratégico turísticamente, tomando en cuenta sobre todo los lugares y espacios donde la actividad cacaotera en la ciudad eran las más destacadas.

- b) También fue necesario visitar los museos existentes de la ciudad de Guayaquil para definir de acuerdo a sus contenidos, temáticas, servicios y productos, aquellos que fueron mediante este método, considerados como competencia directa. Los elementos que utilizamos fueron una libreta de apuntes, cámaras fotográficas digitales.
- c) **Entrevista:** Mantuvimos un cuestionario objetivo y entrevistamos a historiadores entendidos en el tema del cacao como son Jenny Estrada, José Gómez Iturralde, Parsival Castro, Melvin Hoyos y a personalidades involucradas con el tema como el Señor Askley Delgado –Presidente de ANECACAO– todos ellos nos dieron información para corroborar ciertas dudas respecto a la historia y además aportaron con ideas de elementos que deben o no, ser considerados tanto en el guión museológico y museográfico. Se utilizó papel, lápiz, pluma, grabadora de voz y cassettes, como herramientas efectivas para captar mejor la información.

Las entrevistas fueron amenas y coloquiales donde todos compartían un mismo sentimiento: la pasión por el cacao; toda la historia con sus respectivos acontecimientos en torno a este fruto; y sobre todo las grandes obras y los años dorados del boom.

2.6.3 Ubicación y localización del Museo

La propuesta se desarrolla en la Provincia del Guayas, específicamente en la ciudad de Guayaquil, pero hemos propuestos dos lugares que son estratégicos y es probable que se ejecute en uno de ellos.

El primero es en la “Zona Rosa” sector ubicado en el centro de la ciudad, en las áreas regeneradas y turísticas. En la calle Panamá 444 e Imbabura. Se consideró este sitio para ejecutar el museo por los siguientes motivos:

- * La mayoría de las bodegas de las casas exportadoras de cacao estaban en la tradicional calle Panamá, llamada así desde 1924, ya que antes era La Libertad e incluso en la colonia era la calle Real.
- * Los comerciantes y exportadores vecinos de esa calle durante gran parte del siglo pasado, acostumbraban “tendalear” o secar el cacao en las veredas, que fue una evocadora característica guayaquileña. **(9.1)**
- * La casa y bodega donde se comercializaba y almacenaba cacao aun existe pero habría que expropiarla y regenerarla.

La segunda es el “Malecón 2000” sector ubicado en el centro de la ciudad, en el área regenerada de Guayaquil, y abarca casi 3 Km. de extensión de toda la calle Malecón Simón Bolívar. Se consideró este lugar también, por lo siguiente:

- * Es uno de los atractivos turísticos más importantes y visitados de Guayaquil **(9.2)**

- * El río Guayas fue el principal punto de partida para exportar el cacao hacía México y Europa y los muelles quedaban junto al Malecón.
- * Actualmente en el Malecón hay varios atractivos turísticos de tipo cultural y la creación del Museo del cacao en el sitio sería un emblema, ya que las palabras cacao y Guayaquil eran consideradas en el pasado como sinónimos para muchos viajeros y cronistas.

Figura 11: Ubicación y Localización del Museo



Fuente: Google Earth

Consulta: 15 de Octubre del 2008

Hora: 13h30

2.6.4 ASPECTOS JURÍDICOS

El Museo de cacao estará bajo la jurisdicción de la Municipalidad de Guayaquil organismo el cual tiene a cargo la Fundación Malecón 2000 en donde estaría una de nuestras opciones de construcción del Museo.

De acuerdo con el carácter jurídico de la institución nuestro museo tendrá colecciones arqueológicas y de otros tipos pertenecientes a la entidad tanto pública como privada.

La administración del Museo estaría a cargo de ANECACAO en colaboración con la Alcaldía de Guayaquil y otras empresas agremiadas al proyecto.

El Museo de cacao se acogerá a las disposiciones que estén dentro del marco de la nueva ley con respecto a Patrimonio Cultural, iniciativas de tipo culturales, descuentos a estudiantes secundarios, niños, tercera edad y personas discapacitadas.

CAPÍTULO 3

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

MARCO CONCEPTUAL ESPECÍFICO

3.1. Museo del cacao

El Museo del Cacao de Guayaquil se convertirá en uno de los museos más visitados de la ciudad. El museo creará un nuevo espacio cultural y turístico con la finalidad de dar a conocer la importancia que tuvo la época cacaotera en el impacto económico, social y político de Guayaquil y del Ecuador; mediante la investigación de los acontecimientos históricos que marcaron el auge de la producción del cacao, aportando así al conocimiento de la comunidad, llegando a ser uno de los atractivos turísticos más visitados, que combine historia, cultura y entretenimiento.

Uno de los objetivos principales del museo es el desarrollo de un espacio cultural al servicio de la divulgación de la cultura e información del cacao, reconociendo la importancia que tuvo el boom cacaotero en el Ecuador, así como proporcionar una alternativa original dentro de un entorno cultural que transporte al visitante a la época del apogeo del cacao en el Guayaquil colonial y republicano, permitiendo así, la interacción entre los visitantes y las representaciones culturales.

“El museo como expresión de la Arquitectura, se ha transformado sin lugar a dudas en un potente signo dentro de nuestras ciudades. Tal como lo fuera en su tiempo la catedral gótica o la basílica romana, los museos contemporáneos juegan un rol socio-cultural importante, transformando o modificando la percepción del territorio en diversas escalas, desde un simple lugar hasta una ciudad completa”. (10)

Además, gracias al proyecto museístico se pretende presentar al cacao; más allá de su dimensión de producto alimenticio, proponiendo un recorrido por sus orígenes, valor simbólico, histórico, cultural y económico en el mundo prehispánico; su llegada al viejo continente y su fuerte incidencia en la historia de Guayaquil y el Ecuador. Se pretende como mencionamos anteriormente, contar con un museo especializado en la temática del cacao y chocolate, que sería el primero en el País visualizando más allá de los parámetros establecidos para los Museos de crear el espacio y adecuarlo, el de generar un ambiente donde constantemente los visitantes interactúen y vayan fomentando la cultura del degustar el chocolate, finalmente teniendo la información para generar nuevas ideas e iniciativas para el progreso socio cultural de la ciudad y la Región.

El Museo comprenderá un área de 4000 m² con una base ovalada, estará conformada por diez ambientes de los cuales la mayoría de estos, estarán abiertos al público y los otros serán designados para investigación y mantenimiento. Tendrá dos pisos en los cuales cuatro salones desde la sala precolombina hasta la sala de conferencias y talleres estarán en el segundo piso y los salones restantes en el primer piso.

3.2. DESARROLLO DEL GUIÓN MUSEOLÓGICO

✓ Guión Museológico

Es el desarrollo más amplio del concepto o guión temático y se convierte en la base para preparar el guión museográfico. En el guión se desarrolla la información y la división de los temas de acuerdo con la localización de los objetos, a los tópicos señalados para la exhibición y catalogación de la colección.

I. ¿Cómo se realiza un guión Museológico?

a) Tema

En esta columna se dará a conocer el tema y los subtemas sobre los cuales está fundamentada la exposición. Se determina el período histórico, antecedentes e influencias. Se planifica la distribución técnica de la sala. Dicha distribución puede establecerse cronológicamente, por acontecimientos específicos o por regiones geográficas o sitios. Esta disposición ayuda a tener una visión coherente del tema tratado.

b) Contenido temático

En esta columna se determina la información relativa a los diferentes temas y subtemas los cuales servirán de base para la información de sala: Apoyo didáctico, cédula particular, ficha técnica.

c) Material expositivo

Se especificarán las piezas u objetos que van a mostrarse con todos los datos técnicos para identificarlos correctamente.

El Museo del cacao de Guayaquil tendrá un espacio expositivo en los que presentará un recorrido que va desde los orígenes y significación del cacao, su llegada a Europa, su valor simbólico, cultural y económico. La exposición combina la presentación de objetos, escenografías, exposiciones interactivas y contenidos audiovisuales. **(11)**

El capítulo uno de este proyecto está estructurado históricamente y mediante la investigación, se han detallado los mínimos detalles de todos los eventos y contextos que necesitamos como base para elaborar el guión museográfico del Museo del Cacao.

A continuación se mostrará la distribución de los salones del museo de acuerdo a la temática de los períodos históricos:

SALAS DISPONIBLES AL PÚBLICO

1. Salón Prehispánico – “Manjar de los Dioses”
2. Salón Colonial – “La Provincia de Guayaquil”
3. Salón Republicano – “El Gran Cacao”
4. Salón del Cacao: La Pepa de Oro
5. Salón dedicado al Montubio ecuatoriano
6. Salón Belga – Francés
7. Mini biblioteca de cacao, chocolate y el Montubio
8. Restaurante con los mejores chocolates del mundo y tienda de souvenirs
9. Sala de conferencias y eventos culturales
10. Sala para cursos y talleres
11. Baterías sanitarias

AREAS NO ABIERTAS AL PÚBLICO

1. Restauración y Curación
2. Administración
3. Bodega
4. Cocina

II. ÁMBITOS DE EXPOSICIÓN

1. El Cacao: Origen de la fruta

- a. Características de la fruta: Aspectos del fruto, botánica de la planta una planta para satisfacer a los dioses y a las personas
- b. Países productores de cacao y países consumidores de chocolate
- c. Tipos de cacao

2. El Cacao: Encuentro cultural de dos mundos

- a. ¿Qué funciones tenía el cacao para los Mayas y los Aztecas?
- b. El cacao, como moneda de intercambio
- c. El valor simbólico del chocolate
- d. La democratización y popularidad del cacao en Europa
- e. La fabricación del Chocolate en barra y en polvo iniciado en Europa

3. El Cacao: Padre y madre del Montubio

- a. De dónde y cómo se origina el Montubio
- b.** El Montubio como mano de obra principal de la producción cacaotera y activo participante en las grandes transformaciones políticas, sociales y económicas del Ecuador.

- c. Técnicas y herramientas con que el Montubio sembraba el cacao para que luego esté listo para la exportación
- d. Costumbres y folcklor del Montubio
- e. Plagas que afectaron a la producción del cacao, generando crisis Y Segunda guerra mundial
- f. Situación del cacao en nuestros días: el papel de ANECACAO en la producción de cacao.

4. EL CACAO: Impulsador de grandes Obras y epopeyas del Ecuador

- a. ¿Fue el cacao uno de los motivos para la Independencia de Guayaquil?
- b. Guayaquil el puerto principal, con divisas del cacao creó el primer banco del Ecuador
- c. El ferrocarril como factor de integración nacional
- d. La Revolución Juliana: financiada por agroexportadores de cacao

5. CHOCOLATE: Cultura y transculturación

- a. Servir y presentar el chocolate como se servía en América y luego en Europa; de amargo a bebida dulce
- b. Influencia Europea en moda, costumbres, el idioma francés en la Provincia de Guayaquil.

- c. Juegos Infantiles y populares de la antigua provincia de Guayaquil
- d. Elaboración y proceso del chocolate como demostración
- e. Llegada de nuevo conocimiento estando a la par con la Revolución Industrial.

3.2.1. SERVICIOS QUE OFRECE EL MUSEO

A.- Tienda de souvenirs:

Espacio físico donde se comercializarán las publicaciones del Museo y algunos objetos representativos de la entidad montubia.

B.- Asesoría para docentes:

Programa permanente donde se entrega al docente información sobre la institución y las exposiciones, como también motivan a descubrir el Museo como un apoyo a la educación formal.

C.- Visita Guiada: Consiste en acompañar a los visitantes por las diversas salas que estarán divididas en etapas históricas y de procesos desde los inicios del cacao, pasando por el **boom**, declive y su situación actual, que mediante la interacción con los guías, personal presente y objetos, se pueda lograr transportarlos a cada época.

Los recorridos se harán por grupos máximo de hasta seis personas y en un mismo recorrido, hasta tres grupos con un intervalo de 45 minutos a 1 hora y de 15 a 20 minutos para aquellos turistas de tránsito que no cuentan con suficiente tiempo, dándoles a éstos un resumen de las cosas más relevantes del Museo.

- El guía dominará tres idiomas (incluyendo español) y estará capacitado para informar, entretener y atender las necesidades e inquietudes de los visitantes con respecto al Museo del Cacao, con un trato VIP para todos los segmentos. También lucirán vestimentas de acuerdo a las épocas y estarán preparados para caracterizar personajes de la época.

D.- Orientación e Información:

Servicio de información y orientación del público en relación a la programación del Museo. Información y motivación de grupos organizados, personal de instituciones privadas, públicas y de servicio; para lograr su visita al Museo. Se apoya en el programa de señalización y promoción del Museo.

F.- Banquete de dulces y repostería criolla y montubia

Actividad de comercialización de la dulcería criolla costeña, la cual estará sujeta a los eventos del Museo. La localización no será fija y se llevará a cabo través de un convenio con terceros.

G.- Restaurant de Chocolate

Espacio destinado a ofrecer chocolates de diversos tipos, colores y sabores, alrededor del cual se realizarán eventos musicales, teatrales y dancísticos. Se propone también como punto de encuentro abierto a las conversaciones literarias y artísticas. Su implementación se efectuará mediante la explotación del espacio por convenio de concesión del mismo.

II. ÁREA EVENTOS

A.- Conferencia:

Exposición formal altamente didáctica sobre un área temática presentada por un experto reconocido que lleva su disertación escrita producto de una investigación y con aporte de ideas originales. Puede ser convertida en ciclo cuando se presenta un grupo de ellas en una misma actividad.

B.- Charla:

Es una exposición no formal, que no requiere material escrito. El orador organiza sus ideas mediante un esquema, puede ser interrumpido durante su exposición.

C.- Foro:

Evento informal durante el cual, bajo la coordinación de un moderador, los participantes expresan libremente sus ideas.

D.- Expoventa:

Exposición de productos, a través de los cuales se pretende comercializar, con el fin de recaudar fondos que generen ingresos propios al Museo.

E.- Curso de preparación de chocolate y postres:

Actividad destinada a enseñar a preparar los más deliciosos postres de chocolate, fomentando así una cultura de gusto y costumbre por este delicioso manjar. Se contará con la Escuela de Chef o universidades que tengan carreras afines.

G.- Fiestas Tradicionales:

Es la celebración de manifestaciones tradicionales del Ecuador, en especial las de la cultura montubia con actividades de difusión cultural que muestran el patrimonio intangible de nuestra identidad. Se incluye también las fiestas de cumpleaños.

H.- Rescatando la entidad montubia:

Proyecto de integración con la cultura Montubia, a través del cual se diseñan actividades conjuntas de interés mutuo. Se destinará al primer y tercer miércoles de cada mes a esa programación, cuyo propósito es el de compartir y ayudar a conservar las manifestaciones culturales de esta etnia.

I.- Ciclo de Video:

Serie de actividades programadas alrededor de un tema inherente a las exposiciones del Museo y otros temas de interés. Las proyecciones audiovisuales se llevarán a cabo en un lugar específico acondicionado para tal fin. La programación audiovisual se clasificará de acuerdo al público al cual estará dirigida (ejemplo: ciclo de videos infantiles, ciclo de video-foros, ciclo de videos documentales, etc.).

J.- Concesión de espacios:

Consiste en el alquiler o préstamo de los distintos espacios (auditorio, sala-taller, restaurante, biblioteca, etc.) a las instituciones y grupos culturales con la finalidad de generar ingresos propios.

K.- Eventos Especiales:

Eventos cuya finalidad es presentar espectáculos de altísima calidad que generen ingresos extras a la institución.

L.- Conmemoraciones:

Acontecimientos programados con la finalidad de resaltar fechas importantes y aniversarios para la institución y la ciudad de Guayaquil, según los objetivos del Museo.

3.2.2. PRODUCTOS DEL MUSEO

I. ÁREA EDUCACIÓN

A.- Inducción al público:

Programa permanente, orientado a la inducción del público para conocer la naturaleza del proyecto, las exposiciones que realiza el Museo de Cacao en Guayaquil.

La forma de presentación son diversas, desde un video con la historia del cacao, formatos sobre cada exposición o jornadas dirigidas a:

- **Personal**
- **Público General**
- **Grupos organizados (turistas, empresarios, docentes, etc.).**

B.- Sala-Taller

Espacio físico, donde los grupos organizados pueden desarrollar actividades recreativas y formativas en torno a la temática de las exposiciones del Museo y otros temas de interés. Aquí se desarrollarán los estampados con motivos precolombinos que tengan que ver con el cacao y su historia.

C.- Guías Didácticas:

Material escrito, textos didácticos que sirven como recursos pedagógicos que apoyan la programación expositiva. Se contará con letreros autodidácticos que expliquen las etapas de cada sala en francés, holandés, inglés y español.

D.- Paquetes Didácticos:

Materiales escritos dirigidos a los docentes, donde se les presenta el Museo, las exposiciones a fin de que puedan diseñar las visitas de ellos y sus alumnos al Museo.

E.- Juegos y concursos:

Materiales didácticos que consisten en juegos de palabras, crucigramas, dramatizaciones, entre otros que buscan servir de apoyo a la visita por las exposiciones para evaluar la toma del mensaje museístico por parte de los participantes.

F.- Videos:

Material audiovisual de corta duración dirigido a motivar e informar sobre la exposición, la institución y otros temas complementarios.

G.- Touchscreen:

Material audiovisual y autodidáctico que ayudará al visitante a informarse y recorrer el museo de forma interactiva.

H.- Relación Museo-Comunidad:

Programa permanente que busca establecer nexos entre el Museo y la comunidad guayaquileña y montubia, a través de actividades conjuntas.

3.2.3. DETALLE DE EXPOSICIONES EN CADA SALA DEL MUSEO

A continuación se detallará los elementos y eventos principales:

SALON PRECOLOMBINO “BEBIDA DE LOS DIOSES”.- Que hablarán el origen de la fruta y Sudamérica como la pionera en producir la fruta, originarias de las cuencas Amazónicas y distribuidas a centro América por intercambio comercial, por parte de culturas de la Costa Ecuatoriana, proliferando así el cultivo de la fruta hacia los nuevos territorios. Se mencionará principalmente a las culturas mesoamericanas reconocidas en la historia como las primeras que dieron la utilización con diversos fines al cacao, así como la importancia del fruto para estas culturas; hasta el encuentro de los dos mundos, donde Moctezuma II le ofrece la bebida amarga y picante a Hernán Cortéz y éste a su vez la lleva al viejo continente, dando origen a la elaboración y masificación del chocolate con sus variados inventos posteriores con derivados de cacao.

Resaltaremos a la cultura Manteño-Huancavilca destacada por su destreza en la navegación, así como sus recorridos desde Salango hasta Centro América para intercambiar productos destacados, utilizando como transportación, la original y efectiva balsa.

SALON COLONIAL “LA ANTIGUA PROVINCIA DE GUAYAQUIL”.- Se transportará al visitante a la época colonial donde se mostrará el encuentro de las dos culturas cuando Hernán Cortéz recibió de Moctezuma la “bebida de los dioses”. El silencio de 100 años por parte de la Corona Española en revelar la deliciosa bebida. La divulgación y expansión del consumo de cacao en Europa y posteriormente los experimentos que se realizaron naciendo el chocolate en barra, en polvo, etc. Además se hablará del Guayaquil colonial como puerto principal, con su construcción de astilleros; víctima de ataques piráticos, pestes e incendios, se narrará la leyenda del “pirata y la aborígen”; así como también de personajes ilustres de la Independencia de Guayaquil y los principales empresarios y familias productoras y exportadoras de cacao.

SALON REPUBLICANO “INTEGRACIÓN NACIONAL”.- Se explicará al público acerca del boom del cacao en esta época con respecto al reclamo justo que pedían los comerciantes guayaquileños para reducir el impuesto alto al cacao por parte de la burocracia real para exportarlo, recalcando que una vez obtenida la Independencia el cacao pudo exportarse y venderse a gran escala, iniciando así un período de bonanza y desarrollo para el País. Se dará énfasis en Guayaquil como la primera provincia de los dominios de la Corona española y sus representantes los Virreyes de Perú y Nueva Granada, en ser Independiente, surgiendo después la batalla de Pichincha, lo que definiría el inicio de la Nueva República del Ecuador.

También presentaremos caracterizaciones de guayaquileños adoptando costumbres parisinas así como el idioma francés hablado como segunda lengua en Guayaquil.

Además caracterizaciones de los “gran cacao” y de personajes Ilustres como José María Urbina quien aboliera la esclavitud, Vicente Rocafuerte, José Joaquín de Olmedo y de Eloy Alfaro ejecutando el proyecto del Ferrocarril, una de las obras más representativas del Ecuador del siglo XX.

SALON DEL CACAO “LA PEPA DE ORO”: En este salón se explicará el proceso de sembrío hasta la cosecha; así como las técnicas que se emplean para producirlo y exportarlo, incluyendo los medios de comunicación y transportación que se empleaban. Se hablará de los tipos de cacao que existen en el Ecuador, en especial el cacao más famoso conocido por su excelente calidad y aroma como el de “arriba”; además se mencionará a las haciendas y familias más representativas de la era del boom del cacao.

SALON “MONTUBIO ECUATORIANO”: En esta sala se hablará de la cultura montubia, su origen e identidad, el mestizaje; su participación en eventos históricos como Independencia de Guayaquil y Revolución Juliana; su papel protagónico en la mano de obra que produciría en grandes cantidades el cacao dando bienestar a la provincia de Guayaquil y al Ecuador. Caracterizaciones de su folklor y costumbres; su especial acento y amor por la guitarra, chihualos, el baile y los amorfinos. Se expondrá sobre los poetas, escritores y literatos que crearon obras dedicadas al montubio en el escenario tanto del auge cacaotero y su declive.

Y lo más importante, su situación actual de lucha por conservar y nutrir su cultura principalmente ganar un espacio como grupo étnico que también requiere ser debidamente atendidos.

SALON “BELGA – FRANCÉS”: En este salón expondremos estos dos países como uno de los más importantes en la historia de Guayaquil como productor de cacao y actuales principales consumidores y productores de chocolate a nivel mundial.

MINIBIBLIOTECA DE CACAO, CHOCOLATE Y EL MONTUBIO: El salón contará con libros, mapas, videos, comics con temas de cacao y chocolate que hablen de la historia a nivel mundial y del Ecuador; del Montubio y todo lo relacionado con su cultura. Materiales y obras de poetas, novelistas, escritores e historiadores que tengan publicaciones y obras relacionadas con el cacao y el Montubio.

RESTAURANTE DE CHOCOLATE “ME VOY DE VAPORINO”: En este restaurante estará de venta al público chocolates finos y artesanales del mundo, en especial los que se producen en el Ecuador. Además estará todo especializado en chocolates desde bebidas, postres, confites, licores y piqueos típicos del Ecuador. También se venderán camisetas con motivos de chocolate y cacao así como souvenirs.

SALA DE CONFERENCIAS Y EVENTOS “EL FERROCARRIL DE GUAYAQUIL”: Que será destinada para eventos culturales de todo tipo, haciendo también que funcionen como lugar de exhibiciones y talleres. Tendrán también diseños y motivos de cacao y chocolate.

3.2.4. ACTIVIDADES DEL MUSEO DE CACAO EN GUAYAQUIL

Nuestro Museo contará cuenta con actividades para informar, entretener e interactuar con el público, de entre ellas tenemos:

1) VISITA GUIADA

Público: Todas las edades

Descripción: Visita al Museo con un guía que explicará los orígenes del cacao, su gran importancia en la historia guayaquileña y ecuatoriana expuestas en el Museo. Se dramatizará la leyenda del pirata, la aborígen y el cacao.

Horario: De miércoles a sábado, de 10h00 a 17h00

Domingos y festivos de 10h00 a 18h00

Duración: 1 hora aproximadamente

Observaciones: Importante la inscripción previa

2) DEGUSTACIÓN DEL CHOCOLATE

Edad: a partir de 18 años

Descripción: aprender a distinguir variedades de chocolate, sus características y como hay que degustarlas. Deliciosa actividad para quienes quieran descubrir el misterio del chocolate, contando con la ayuda de los mejores chef en repostería

Horario: Viernes, sábado, de 09h00 a 17h00 Domingos y festivos de 10h00 a 18h00

Duración: 1 hora

Observaciones: Importante inscripción previa.

3) DESCUBRIENDO EL ORIGEN DEL CACAO

Edad: de 6 a 12 años

Descripción: Los visitantes tendrán la oportunidad de ver la dramatización de la evolución del chocolate desde sus orígenes, su llegada al nuevo mundo

Horario: de miércoles a sábado de 10h00 a 17h00. Domingos y festivos de 10h00 a 18h00

Duración: 1 hora

Observaciones: es necesaria inscripción previa

4) TALLER DE ESTAMPADO DE CAMISETAS CON TEMÁTICA DE CACAO Y CHOCOLATE

Edad: de 10 años en adelante

Descripción: diseño de camisetas inspiradas en épocas prehispánicas relacionadas con el cacao y su importancia.

Horario: de miércoles a sábado de 10h00 a 17h00. Domingos y festivos de 10h00 a 18h00

Duración: 2 horas

Precio: \$10,00

Observaciones: es necesaria inscripción previa

5) CONCURSO DE AMORFINOS Y PINTURA

Edad: de 8 años en adelante

Descripción: Los concursantes tendrán que declamar típicos amorfinos del Montubio del Litoral relacionados con su cultura y el cacao. El de pintura consistirá en pintar todo aquello relacionado con la antigua provincia de Guayaquil, el cacao, chocolate y el Montubio.

Horario: de miércoles a sábado de 10h00 a 17h00 Domingos y festivos de 10h00 a 18h00

Duración: 2 horas para los amorfinos y para la pintura un tiempo de hasta 4 horas máximo

Precio: Se determinará por el grupo de personas.

Observaciones: es necesaria inscripción previa

6) FIESTA DE CUMPLEAÑOS

Edad: de 3 a 12 años

Descripción: taller sobre el chocolate, visita dramatizada al Museo y almuerzo con chocolate y pastel a escoger.

Horario: de miércoles a sábado de 10h00 a 17h00 Domingos y festivos de 10h00 a 16h00

Duración: 3 horas

Precio: Se determinará por el grupo de personas.

Observaciones: es necesaria inscripción previa

6) ALQUILER DE ESPACIOS

El Museo de Cacao de Guayaquil contará con la posibilidad de organizar actos y presentaciones de empresas e Instituciones públicas y privadas en sus instalaciones.

7) SERVICIOS ADICIONALES DEL MUSEO

El Museo dispone además de los siguientes servicios:

- Servicio de actividades escolares
- Servicio de visitas para grupos turísticos
- Programación de actividades de animación infantil
- Programación de cursos de divulgación, seminarios y conferencias
- Mini Biblioteca de Cacao, Chocolate y el Montubio
- Tienda de souvenirs

INFORMACIÓN ÚTIL

Museo del cacao de Guayaquil

Calle Panamá o Malecón 2000

www.museodelcacaoguayaquil.com

HORARIO

El Museo del cacao de Guayaquil está abierto al público de miércoles a sábado de 10h00 a 17h00; domingos y feriados de 10h00 a 18h00. Los lunes y martes, el museo permanecerá cerrado al público por limpieza y mantenimiento.

3.2.5. ANTEPROYECTO DEL GUIÓN MUSEOGRÁFICO

El guión museográfico organiza, de una forma sencilla, ordenada, precisa y directa, las obras, así como los paneles y gráficos que deben ser usados en la exposición. Por otra parte, da idea clara de cómo debe ser tratado el tema. Este guión también nos especifica el recorrido que se propone realizar el público, la iluminación de las obras y ambiente en general, el color de las paredes, etc.

El museógrafo es el encargado de este aspecto. (Hay ocasiones en que los arquitectos son quienes generalmente trabajan la museografía y el espacio arquitectónico planteado).

¿Cómo se elaborará un guión museográfico?

En las columnas referidas al tema, contenido temático y material de exhibición han sido ya descritos en el guión museológico. En el guión museológico hicimos referencia a los posibles apoyos. El museógrafo, con la ayuda del diseñador gráfico, determinará el diseño de esos apoyos, cuyo contenido fue desarrollado en el guión museológico.

El Curador determinará los textos o fotografías, mapas y otros indicadores. En la columna de montaje, el museógrafo determinará las necesidades de utilizar el diseño espacial para cada objeto y los dispositivos museográficos (paneles, vitrinas, etc.). En la columna de descripción de espacios determinará

- Interpretación espacial
- Recorrido o circulación
- Iluminación,
- Dominio cromático

Y estudio del material a exponer, partiendo de temas, cronologías, formatos, características particulares (obras bidimensionales, tridimensionales).

No debemos olvidar el incluir los planos de la sala de exposición que servirán para definir el análisis y estudios de los espacios (dimensiones en plano, altura, ventanas), de manera de conocer las dimensiones de cada uno de estos y realizar la fusión entre el guión museográfico (colecciones), la circulación y los elementos museográficos (espacio). Y posteriormente realizar, en caso que se amerite, la maqueta de la exposición **(12)**.

Elementos Gráficos

La utilización de elementos gráficos en el museo del cacao será mediante fotos, gigantografías, maquetas, estatuas, videos y proyecciones visuales. Las mismas que serán distribuidas de acuerdo al orden respectivo de las salas.

3.3. GUIÓN MUSEOGRÁFICO

La Museografía se preocupa de la graficación de las ideas expuestas en el guión Museológico. **(Castro, Parsival: 2008)**

El campo de exposición se centrara en la importancia que tuvo la época cacaotera en el impacto económico, social y político de Guayaquil y del Ecuador.

El recorrido a considerar será de manera secuencial y obligatoria, comienza, con una presentación inicial o ingreso y la continua con los orígenes del cacao y posteriormente la llegada del cacao a Guayaquil, seguido del boom cacaotero y la presencia de países como Francia y Bélgica en la historia del cacao guayaquileño, así como su importancia en consumo y producción de chocolate a nivel mundial ; pasando por el salón del cacao mostrando todo acerca de su taxonomía, cultivo, cosecha y fabricación de chocolate, siguiendo simultáneamente por el área dedicada al Montubio, personaje importante en el boom cacaotero, finalizando en un delicioso restaurante de chocolate.

Todo esto favorecerá para un continuo cambio de escenario entre los sectores de exposición. El museo contará con dos pisos y a continuación definimos los sectores:

Ingreso (Planta alta)

Título de la sala “Bebida de Dioses” y gigantografía del Dios Monctezuma, incluyendo el texto general aludiendo los orígenes del cacao, en las civilizaciones mayas y aztecas; como los primeros conocedores de la fruta. Y los primeros usos como moneda, aspectos religiosos, políticos y gastronómicos. Recreación de la comercialización del cacao en grandes balsas, que llegan desde nuestras tierras a Acapulco por la cultura Manteño Huancavilca.

II. Sector Boom cacaotero y el chocolate

Se inicia con gigantografía de las haciendas más grandes de cacao de la Costa, así como la de los personajes conocidos como los “gran cacao”. Fotografías de los personajes ilustres de la independencia de Guayaquil; tales como Vicente Rocafuerte, José Joaquín de Olmedo, vestimentas de la época con influencia europea. Así como también representaciones fotográficas de las corridas de toros, teatro, pelea de gallos hipódromo, el primer submarino, el primer buque vapor, la sociedad filantrópica de Guayaquil, plazas, el primer banco del Ecuador, Maquetas de las casas y sus estilos arquitectónicos.

Se dará especial énfasis a los ingredientes del chocolate, junto con el completo proceso de transformación del cacao al chocolate, antes y después de la revolución industrial. La revolución industrial trajo consigo la reducción en los precios provocando la accesibilidad del chocolate para el todo el mundo. Y es también cuando el chocolate cambia de presentación pasando de líquido a chocolate sólido.

III Crisis, situación actual y resurgimiento de la fruta.

Se propone que este sector cuente con videos de testimonios de las razones que afectaron el declive en la producción de la fruta, como plagas, guerra, depresión, caída de precios, y su incidencia en la vida política, social y económica del país, Así como también el surgimiento de la fruta y su inserción en el grupo de mayores exportadores de cacao en la actualidad.

IV Sector Planta baja

Demostración del sembrío de cacao, Representación de los cacahueros, y dinámica del secado del cacao, objetos como balanzas, palas, equipos de embalaje, cordelería. Fotografías de los jornaleros en el proceso de la cosecha, y secado de la pepa. Se exhibirán muestras de diferentes tipos de variedades de cacao, que habido a través del tiempo. Todo este recorrido contará con un tren representando la obra magna impulsada por Eloy Alfaro donde los visitantes podrán transportarse por esta área.

El Montubio como mano de obra principal de la producción del cacao. Nueva etnia naciente con propias manifestaciones culturales que aun se conservan y que puede desaparecer.

Es aquí donde habrá una demostración práctica de cómo se prepara el chocolate y donde las personas podrán degustarlo y aprender por medio de los cursos de repostería, con previa inscripción.

TABLA 6: GUIÓN MUSEOGRÁFICO DEL MUSEO DEL CACAO

| Tema | Contenido Temático | Material de exhibición | Material de apoyo Museográfico | Otros | Montaje | Descripción de espacio | | |
|--|---|---|---|---|--|--|---|--|
| | | Objetos | Documentos | Textos | Gráficos | | | |
| 1.HISTORIA | | | | | | | | |
| 1.2. El cacao: sus orígenes Época precolombina | Imágenes del cacao, Mayas, Aztecas, y Hernán Cortéz | Colección seleccionada o réplicas de los objetos más representativos relacionados con los diversos usos del cacao en mesoamérica y paralelamente lo que ocurría con las culturas de la costa ecuatoriana. | Textos de cronistas, viajeros e historiadores que hayan estudiado al cacao y su historia | Descripción ilustrativa de diferentes eventos que sucedieron en la época precolombina antes de la conquista con el cacao como tema principal. Descripción científica con referencias bibliográficas. Selección de textos. | Fotografías de cacao y los tipos de cacao. De instrumentos utilizados para preparar la bebida de Moctezuma II. Gigantografía de la llegada de españoles al nuevo Mundo y maqueta de la balsa Manteño-Huancavilca | Diapositivas, videos, touchscreen | Diseño espacial para cada objeto. Sistema de paneles modulares para textos. Vitrinas de diseño espacial para cada objeto. | Luz difusa y concentrada. Recorrido con guías especializados. fragmentos musicales que transporten a la época precolombina sillas con formas de chocolate |
| 2.HISTORIA | | | | | | | | |
| 2.1. El cacao: La colonia, la antigua provincia de Guayaquil, la comercialización del cacao, interés de la fruta en Europa. | Imágenes de la antigua realeza española sirviéndose la bebida del chocolate. Los Virreinos, Audiencias, Provincias y Departamentos en el antiguo Ecuador. | Colección seleccionada o réplicas de los objetos más representativos relacionados con la comercialización del cacao, y los países que lo producían. Estatuas de chocolate. | Textos de cronistas e historiadores que expliquen acerca de la situación política del antiguo Ecuador; los altos impuestos a cacao guayaquileño y países que demandaban el fruto. | Descripción ilustrativa de diferentes eventos que sucedieron en la independencia de Guayaquil, los próceres. Cómo Guayaquil empezó a exportar cacao. El interés de los piratas en saquear no solo oro y tesoros sino también cacao. Los primeros cultivos de cacao en la antigua Provincia de Guayaquil. Selección de textos. | Fotografías y gigantografías sobre las familias que cultivaron cacao, haciendas de cacao, el medio de transporte, quien inventó el chocolate en barra y polvo. Maquetas de los astilleros de Guayaquil. | Gigantografía sobre J. J. Olmedo defendiendo el libre comercio del cacao y la abolición de las mitas. Videos, touchscreen, etc Mapa de la situación política de la antigua Provincia de Guayaquil. del Ecuador y de Sudamérica de aquella época. | Diseño espacial para cada objeto. Sistema de paneles modulares para textos. Vitrinas de diseño espacial para cada objeto | Luz difusa y concentrada. Recorrido con guías especializados. Ambientación Musical propias de la época de la colonia. |

GUIÓN MUSEOGRÁFICO DEL MUSEO DEL CACAO

| Tema | Contenido Temático | Material de exhibición | Material de apoyo Museográfico | Otros | Montaje | Descripción de espacio | | |
|--|---|--|--|--|--|--|--|--|
| | | Objetos | Documentos | Textos | Gráficos | | | |
| 2.2. El cacao: Boom cacaotero | Imágenes del cacao endémico del Ecuador. Huertas de cacao. | Colección seleccionada o réplicas de los objetos que estaban presentes en el diseño de las casas, la vestimenta, las modas y el habla francesa como parte de la cotidianidad en Guayaquil. También de las maquinarias de fabricación de chocolate. Estatuas de personajes ilustres | Textos de cronistas, viajeros e historiadores que expliquen acerca del boom cacaotero, los adelantos que se dieron en torno a él. Cómo era el ambiente y costumbres de aquella época, los juegos tradicionales | Descripción ilustrativa Sobre acontecimientos importantes como la llegada del Buque en 1842, la modernización de la transportación fluvial y de la ciudad. El alumbrado eléctrico por Vicente Rocafuerte, el consumo masificado de chocolate en Europa lo que demandó más cacao nuestro. Aparición de firmas comerciales para venta de chocolate. La revolución Liberal y la obra del Ferrocarril. Selección de textos | Fotografías, piezas y maquetas las principales construcciones y obras de la época como la sociedad filantrópica, el primer banco, el malecón Simón Bolívar, el teatro Sucre de Quito. Pinturas y cuadros de los personajes Ilustres y obras importantes. | videos, Proyectors, touchscreen Imágenes y fotografías de las familias consideradas Gran cacaos | Diseño espacial para cada objeto. Sistema de paneles modulares para textos. Vitrinas de diseño espacial para cada objeto. Tren simulando al ferrocarril Guayaquil- Quito que servirá para transprtará a los visitantes en la planta baja | Luz difusa y concentrada. Recorrido con guías especializados. Ambientación Musical |
| 2.3. El cacao: Cultivo, sembrío y exportación | I mágenes del cacao endémico del Ecuador. Huertas de cacao | Colección seleccionada o réplicas de los objetos que se empleaban para cultivar el cacao. Taxonomía del cacao y las variedades hasta la actualidad | Textos de historiadores que expliquen sobre el proceso de cultivo, las vías de transporte, las comunicaciones donde se traficaba el cacao. La amenaza de productores de cacao en Africa. | Descripción ilustrativa de la calle Panamá como la arteria principal de comercialización del cacao. Cacahueros, los muelles y las canoas. El declive y la caída de los precios del cacao, la crisis de la II guerra mundial y las enfermedades como la monilla y escoba de bruja que afectaron las cosechas y la economía. | Fotografías, gigantografías de la calle Panamá y el cerro Santa Ana Escenario de los cacahueros secando el cacao a lo largo de las calles de Guayaquil. Los tipos de transportes para llevar cacao | Videos de Ecuador como el productor del mejor cacao de fino aroma y calidad del mundo. El cacao de “arriba” como ejemplo. Proyectors, touchscreen, etc | Diseño espacial para cada objeto. Simulación de una huerta de cacao, con ambientación propia (invernadero) | Luz natural del día. Recorrido con guías especializados. El ambiente estará cargado con un exquisito olor a cacao. Ambientación con sonidos de una hacienda cacaotera. |

GUIÓN MUSEOGRÁFICO DEL MUSEO DEL CACAO

| Tema | Contenido Temático | Material de exhibición | Material de apoyo Museográfico | Otros | Montaje | Descripción de espacio | | |
|---|--|---|--|---|--|---|--|--|
| | | Objetos | Documentos | Textos | Gráficos | | | |
| 2.4 El cacao: Padre y Madre del Montubio Ecuatoriano | Imágenes del Montubio ecuatoriano, su hábitat y folcklore | Colección seleccionada y réplicas de instrumentos y herramientas característicos del montubio para sembrar cacao. Vestimenta, su medio de transporte. Sombreros de paja toquilla. | Textos de historiadores y profesionales que tengan publicaciones y estudios sobre esta cultura. | Descripción ilustrativa del folcklor y costumbres de la cultura Montubia. Descripción científica con referencias bibliográficas. Escenario del mestizaje y el cacao como como originador de la cultura. Selección de textos. | Fotografías de actos sociales y representaciones culturales del Montubio. Localización geográfica en la actualidad. Gigantografías de familias montubias y sus viviendas | Proyectores videos, touchscreen Mapas del origen del mestizaje en Ecuador. Retratos de novelistas, poetas y escritores Grupo Guayaquil quienes hablan del escenario del boom y declive del cacao y el Montubio. | Diseño espacial para cada objeto. | Luz difusa y concentrada. Recorrido con guías especializados. Ambientación musical con amorfinos y melodías propias de la cultura. |
| 2.5. Bélgica y Francia: Países ligados a la producción y consumo de chocolate en la historia | Imágenes de ambos países y su tradición en el consumo de chocolate | Colecciones de transacciones y contratos de compra de cacao guayaquileño en Francia. | Textos de cronistas e historiadores que mencionen a Francia como el país con mayor influencia en las modas y costumbres guayaquileñas y Bélgica como uno de los países famosos en la preparación de mejores recetas de chocolate en el mundo | Descripción ilustrativa de las oficinas guayaquileñas de venta de cacao en Francia. Los gran cacaos y su educación en Francia. La lengua Francesa como segundo Idioma en la ciudad de Guayaquil. La Misión geodésica de Francia | Fotografías y gigantografías de la Revolución francesa como inspiradora de las ideas independentistas de América. | Videos de países reconocidos como los principales consumidores y productores de chocolate. Fabricas y marcas reconocidas de chocolate a nivel mundial | Diseño espacial para cada objeto. Sistema de paneles modulares para textos. Vitrinas de diseño espacial para cada objeto | Luz difusa y concentrada. Recorrido con guías especializados. Ambientación Musical |

3.4. APERTURA Y HORARIO DEL MUSEO

Presentaremos a continuación la apertura del Museo en los horarios comunes de los museos de Guayaquil:

Tabla 7: Apertura y Horario del Museo

| DÍA | HORARIO |
|---------------------------------|----------------------|
| Miércoles a Sábados | 10h00 - 17h00 |
| Domingos y días festivos | 10h00 - 18h00 |

Fuente: Elaboración propia

*Dependiendo de la afluencia y pedido del público, en los feriados, el Museo podrá atender hasta horarios adicionales.

CAPÍTULO 4

4. ESTUDIO DE MERCADO

4.1. INVESTIGACIÓN DE MERCADO

✓ Antecedentes

El museo del cacao de Guayaquil será un nuevo espacio turístico y cultural; por medio del cual el visitante además de conocer la historia y características del fruto en la vida socioeconómica de nuestro país, el museo brindará diversión y esparcimiento a las personas. Por las características del cacao y su relación con la vida cotidiana de las personas, nos daremos cuenta que es un museo diferente a los que ya existen en la ciudad de Guayaquil, debido a que cuenta con contenido cultural e histórico muy importante desde antes de convertirnos en nación y también de ser primer exportador mundial de la fruta en el principio del siglo XX.

De ésta manera el Museo del cacao es el primer museo de éste tipo en la ciudad de Guayaquil y del país. Se realizará una investigación de mercado para estudiar a nuestro mercado objetivo y potencial que mediante técnicas de estadística, podremos obtener información sobre sus preferencias acerca de consumo de productos culturales, en este caso su interés en visitar sitios similares al nuestro y si éste representará para ellos un ícono turístico donde recomienden a otras personas visitarlo.

4.1.1. MERCADO META/ TARGET

a) Definición de Mercado Meta:

- **Kotler y Armstrong**, autores del libro "Fundamentos de Marketing", consideran que un mercado meta *"consiste en un conjunto de compradores que tienen necesidades y/o características comunes a los que la empresa u organización decide servir"*.
- **Stanton, Etzel y Walker**, autores del libro "Fundamentos de Marketing", definen el **mercado meta** como *"el segmento de mercado al que una empresa dirige su programa de marketing"*. Otra definición de los mismos autores, dice que *"un segmento de mercado (personas u organizaciones) para el que el vendedor diseña una mezcla de mercadotecnia es un **mercado meta**"*.
- La **American Marketing Association (A.M.A.)**, define al mercado objetivo (Target Market) o **mercado meta**, como *"el segmento particular de una población total en el que el detallista enfoca su pericia de comercialización para satisfacer ese submercado, con la finalidad de lograr una determinada utilidad" (13)*

En síntesis, el **mercado meta** es "aquel segmento de mercado que la empresa decide captar, satisfacer y/o servir, dirigiendo hacia él su programa de marketing; con la finalidad, de obtener una determinada utilidad o beneficio".

BENEFICIOS

- * Los beneficios del Museo son varios para los segmentos a quienes vamos a dirigirnos, además para el entorno en el que va estar localizado.
- * En el ámbito educativo ofreceremos a los educadores herramientas y metodologías de aprendizaje para transmitir conocimiento, logrando un mayor interés de los alumnos por aprender la historia de Guayaquil complementada con otros acontecimientos que giran en torno del boom cacaotero.
- * Conocer y ser parte de la preparación del chocolate y un portavoz de la difusión de Guayaquil como ciudad principal de la exportación del cacao en la época de la colonia y principios del Ecuador como República
- * Nuestro producto entraría al circuito de museos que actualmente se está creando en la zona de la regeneración, dando una alternativa más interesante al visitante en escoger atractivos de interés.
- * Siendo los pioneros de este nuevo producto se visualiza que podrían nacer nuevas microempresas que ofrezcan servicios especializados con respecto al chocolate.
- * El público y turistas amantes del chocolate tendrán un espacio recreativo y el escenario aproximado a la realidad con respecto al cultivo y procesamiento del chocolate.

Grupo Objetivo

El grupo objetivo es el conjunto a quien va dirigido la promoción del museo, nuestro grupo objetivo corresponde a las clases sociales media, media alta y alta de Guayaquil, hombres y mujeres que tengan un rango de edad de los 17 – 65 años. Nuestro grupo objetivo secundario lo comprenden los turistas nacionales y extranjeros, o personas que se encuentren de paso por la ciudad y por el sector del museo, este grupo objetivo comprenderá las edades de 18 a 65 años. Otro grupo objetivo corresponde los estudiantes de escuelas y colegios de 6 a 16 años.

Tabla 8: SEGMENTOS Y PRODUCTOS PARA CADA UNO DE LOS VISITANTES

| SEGMENTO | PRODUCTO |
|--|---|
| Preescolar Educación Básica | Visitas Guiadas Orientación- Información Juegos Salas de Inducción Taller Fiestas infantiles |
| Educación Básica Hasta séptimo básico | Visitas Guiadas Juegos Talleres Videos Material didáctico |
| Estudiantes Secundarios | Visitas Guiadas Talleres Charlas Material didáctico |
| Educación Superior | Material Promocional Catálogos Visitas Guiadas Cursos de preparación de chocolates Pasantías Información y documentación |

| | |
|--|---|
| TURISTAS | Folletería Bilingüe Catálogos, Afiches Visitas Guiadas cuatro idiomas Expoventa Sala de Inducción (videos) |
| Público en General | Catálogos Talleres Charlas Videos Expoventa Conferencias |
| Instituciones culturales, públicas, privadas y gremios profesionales | Visitas Guiadas Catálogos, Afiches Talleres Información Concesión de Espacios, Préstamo de Mobiliario Eventos Especiales |
| Comunidad Montubia | Rescate de la Identidad Montubia Programa Comunidad y Museo Eventos Especiales |
| Patrocinantes Públicos y Privados | Publicidad Catálogos, Afiches Visitas Guiadas Material Promocional Concesión de Espacios, Préstamo de Mobiliario Asistencia Técnica Memoria |
| Funcionarios | Eventos Especiales, Conmemoraciones Catálogos, Material Promocional Cursos de Ampliación de Conocimientos Talleres |
| Medios de Comunicación | Material Promocional Visitas Guiadas Eventos Especiales Asistencia Técnica |

Fuente: Elaboración propia

*Todos los segmentos tendrán acceso a la biblioteca de cacao y montubio y a la degustación de chocolate.

4.1.2. POR QUÉ LA CREACIÓN DE UN MUSEO DE CACAO

La creación del Museo es estratégico para el sector turístico siendo un producto nuevo que tendrá aceptación por parte del público guayaquileño en especial, ya que su propósito es mostrar la historia de la ciudad en torno al cacao con sus acontecimientos representativos e informar a la ciudadanía valorando culturalmente al cacao.

En muchos países de América, Europa, etc. existen museos de cacao, chocolate y lugares con especialidades de esta fruta y cabe la pregunta siguiente: ¿Por qué Ecuador siendo el País con el cacao de mejor calidad y aroma en el mundo, no contamos con nuestro propio Museo de cacao y chocolate?

Entonces este proyecto Museístico responde a esta inquietud que se preguntarán muchos que tienen conocimiento de la importancia que tuvo el fruto de los dioses en el desarrollo y progreso de la antigua provincia de Guayaquil y la actual República del Ecuador. Tomemos como ejemplo al museo de chocolate “Choco-Story” del país Bélgica, que es muy atractivo y que invita al visitante a dar un paseo por la historia, pero en esta situación, centrando más la influencia del cacao en Europa y que no siendo actualmente una nación productora de cacao, tiene mucha fama por la legendarias y originales recetas para preparar chocolates de lujo, acompañada de sus grandes industrias chocolateras como Belcolade y por ende su propio museo de chocolate.

La creación de este museo nace de la necesidad de dotar de más espacios culturales para la ciudad de Guayaquil, recuperando la antigua costumbre de consumir productos culturales no solo de las clases adineradas sino de todo un conglomerado humano que necesita conocer e informarse. Y con mucha más justificación la presencia de este museo que atraerá a los visitantes tanto por su valoración histórica como gastronómica, ya que el cacao y sus productos tienen y continúan creciendo en cuanto a su consumo y demanda.

“Es importante la creación de un Museo del cacao porque se convertiría en un atractivo turístico que recoge las mejores tradiciones populares de la Costa ecuatoriana que se liga también con la costa de América” (CASTRO, 2008).

“Es importante la creación del Museo porque si nosotros revisamos la historia guayaquileña vamos a darnos cuenta de que el cacao desde su introducción tiene que ver prácticamente con todos los momentos históricos de importancia de la ciudad.

*Tiene que ver con el crecimiento de la ciudad, desde el punto de vista físico, porque es la fuente de enriquecimiento que tienen los burgueses y latifundistas que existían en aquel entonces, **tiene relación incluso hasta con la Independencia**, en la medida en que es justamente, por el hecho de que no le permiten comercializar el cacao como es debido, que la gente en Guayaquil intenten independizarse; tiene que ver con el enriquecimiento posterior de la ciudad y por qué no decirlo del País entero, porque es una fuente importantísima de divisas para la nación; **tiene que ver con el crecimiento de la obra pública** porque la obra pública es producto de los impuestos, y entre más exportaciones de cacao existían, más ingresos habían para el País y a la ciudad, entonces tiene que ver prácticamente con todo, solamente tenemos que descubrir cuáles son los elementos de enlaces, que no es muy difícil y vamos a darnos cuenta que un montón de eventos históricos, un montón de...obras patrimoniales de la ciudad que se deben textualmente a la extraordinaria exportación del producto”. (HOYOS, 2007)*

4.1.3. ANÁLISIS FODA

Figura 10



Fortalezas frente a Debilidades

La situación política y económica que atraviesa el país, el costo de entrada puede influir negativamente para poder solventar gastos de mantenimiento y operación del museo, pero frente a esta debilidad propia del museo se ha considerado una estrategia para mantener el precio de entrada que hemos estimado sin tener que reducirlo. Esta consiste en el patrocinio de las industrias dedicadas a la fabricación del chocolate que nos provean de muchos productos para que estos puedan brindarse a los visitantes de manera que el precio de ingreso se vea retribuido por la variedad y cantidad de chocolates que degustaran incluyendo las otras actividades.

Oportunidades frente Amenazas

A pesar de que en la ciudad existente suficientes museos y de manera especial en las áreas regeneradas a cargo del municipio de Guayaquil, el museo del cacao se verá favorable ya que se ubicará en este gran sector turístico y no competirá directamente con los demás museos, ya que el concepto es totalmente diferente a los otros.

Existiendo poco interés de las personas en visitar museos esto se podría convertir en una oportunidad si tomamos en cuenta la ubicación del producto en el área de regeneración. Por lo general las personas acuden a estos sectores masivamente porque hay mucha variedad de oferta para turismo y recreación; y desde luego el museo y su temática atractiva de cacao-chocolate tendrán acogida y será el motivo principal de visita.

4.2. ENCUESTAS VARIAS

La encuesta fue para un estudio de mercado que tuvo como objetivo obtener información sobre las características de los potenciales visitantes del Museo del Cacao y comprobar su interés en frecuentar espacios culturales de este tipo, además de su conocimiento de la verdadera importancia que tuvo la producción del fruto en el progreso y desarrollo del Ecuador. Este estudio pasó por cuatro etapas a las que hemos definido:

1. **Encuesta Pre Piloto:** que es donde se realizaron las preguntas iniciales y básicas de cómo conocer a nuestros futuros clientes del museo y si nuestro producto les interesará.
2. **Encuesta Piloto:** Donde contamos con el asesoramiento de la Ing. Diana Pauta. Es aquí donde planteamos las preguntas para conocer más acerca de nuestro grupo objetivo, pero aquí las respuestas deben ser abiertas y no cerradas, de manera que podrían surgir otras interrogantes por parte de los encuestados, las cuales se tomarían en cuenta en la próxima fase. Esta fue dirigida a 30 personas.
3. **Encuesta post piloto:** Es aquí donde ya definimos en gran parte las preguntas definitivas pero en esta fase se quiere saber si las preguntas son fáciles y rápidas de responder y en el caso de que no haya claridad se corrige y se pasa a la siguiente fase. Aquí se dirigió a 10 personas.

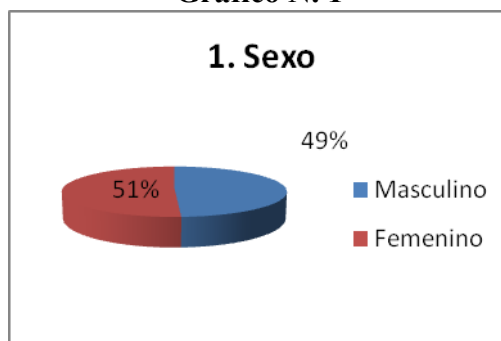
- 4. Encuesta final:** Una vez terminada las fases anteriores ya por fin encuestamos a la población que nos provea la información necesaria para poder crear y promover nuestra campaña publicitaria tratando de llegar a nuevos potenciales públicos. Esta encuesta fue dirigida de 120 a 125 personas.

La final y definitiva encuesta es para al estudio de Mercado del Museo de Cacao en Guayaquil y fue dirigido a hombres y mujeres a partir de los 17 años.

Las encuestas fueron realizadas en el sector norte y centro de la ciudad de Guayaquil desde el mes de agosto hasta noviembre; tomando en cuenta aquellas encuestas que están dentro del proceso de selección de preguntas. A continuación se obtuvo los siguientes resultados:

1. DATOS PERSONALES

Gráfico N. 1

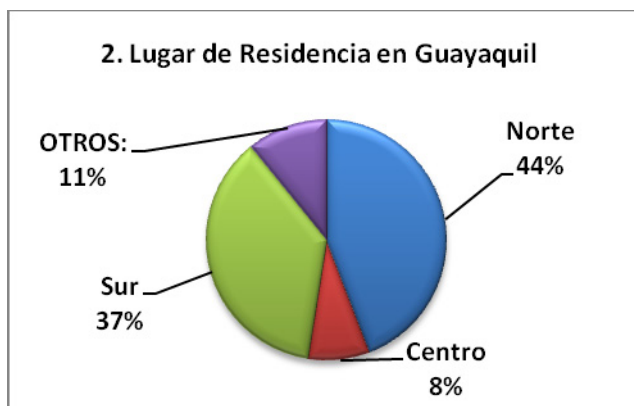


Fuente: Elaboración propia

De los 120 encuestados, en su mayoría corresponde al sexo femenino con el 51%; seguido de un valor casi cercano pero menor perteneciente al sexo masculino con el 49%.

2. ¿Cuál es su lugar de residencia? Si es dentro de Guayaquil , especifique el sector:

GRÁFICO N.2

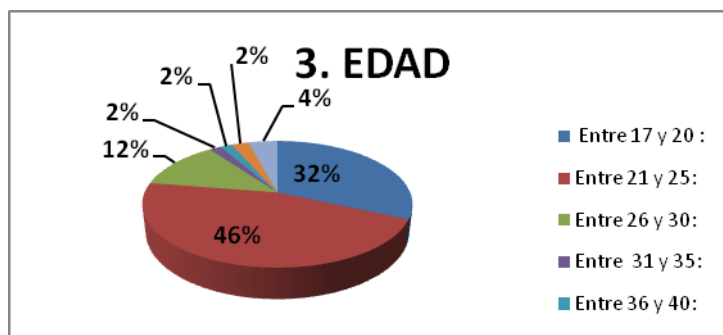


Fuente: Elaboración propia

Del total de los encuestados la mayoría corresponde a la ciudad de Guayaquil con unos 89% distribuidos en 3 sectores: perteneciente al sector norte en gran porcentaje con el 44%; seguido del sector sur con un 37% y el sector centro con el 8%. También hubo encuestados de otros cantones, provincias del Ecuador y del extranjero con un 11%.

3. ¿Cuál es su edad?

GRÁFICO N. 3

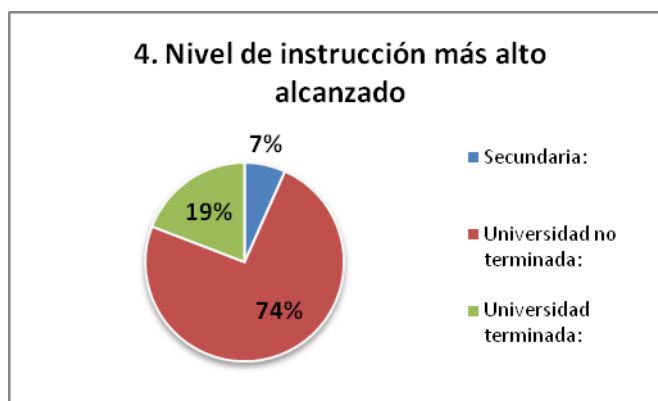


Fuente: Elaboración propia

Las edades de los encuestados mayoritariamente comprenden entre 21 y 30 años con un 46%; en segundo lugar, entre 17 y 20 con un 32%; en tercer lugar aquellos entre 31 y 35 con un 12%; en cuarto lugar las personas que tienen más de 50 años con un 4%; y las edades entre 36 y 40; 41 y 50 con un 2% respectivamente.

4. Nivel de instrucción más alto alcanzado

GRÁFICO N. 4

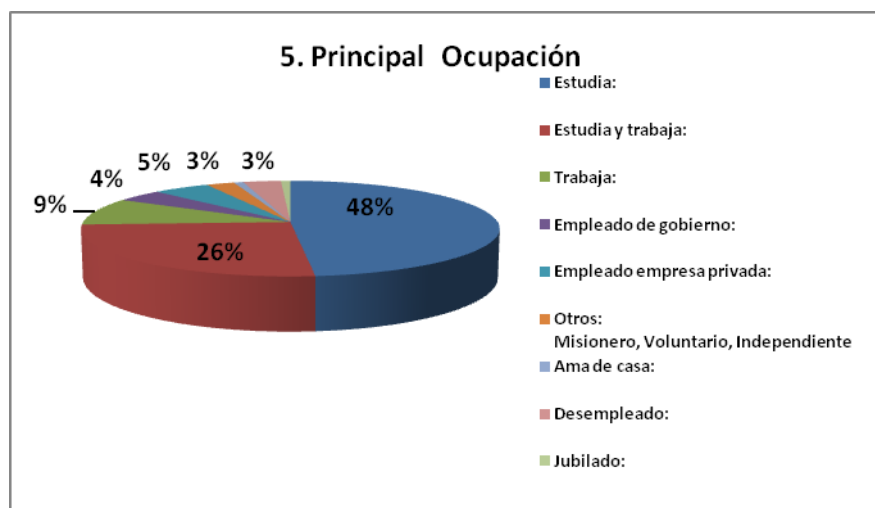


Fuente: Elaboración propia

Del 100% de los encuestados, el mayor porcentaje corresponde a aquellas personas que aun no han terminado la universidad con el 74%; seguido de quienes si han finalizado la universidad con el 19% y por último quienes solo han terminado la secundaria con el 7%.

5. ¿Cuál es su principal ocupación?

GRÁFICO N. 5

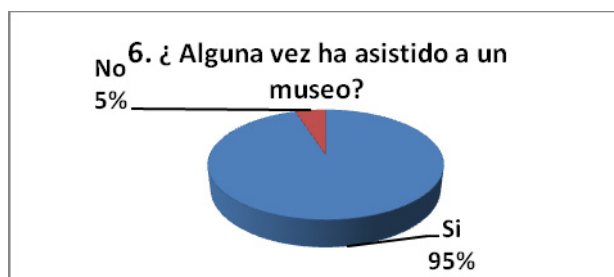


Fuente: Elaboración propia

La principal ocupación de la mayor parte de los encuestados es *estudiar* reflejado en un porcentaje del 48%; en segundo puesto, quienes *estudian y trabajan* con el 26%; en tercer puesto, aquellos que solo *trabajan* con un 9%; en cuarto lugar y quinto lugar aquellos quienes son empleados tanto en empresas privadas y públicas con un porcentaje del 5% y 4% respectivamente; en sexto lugar quienes están desempleados y aquellos que se dedican a actividades no precisamente remuneradas, ambas con el 3%; y en el séptimo lugar por quienes son amas de casa y jubilados, ambas con el 1%.

6. ¿Alguna vez ha asistido a un museo?

GRÁFICO N. 6



Fuente: Elaboración propia

Del 100% de los encuestados, la mayor parte contestó si haber asistido alguna vez a un museo con un porcentaje bastante notorio del 95%; seguido de aquellos quienes nunca han asistido un museo, con una cantidad muy pequeña comparada con la anterior, del 5%.

7. Nombre del Museo que ha visitado últimamente

GRÁFICO N.7

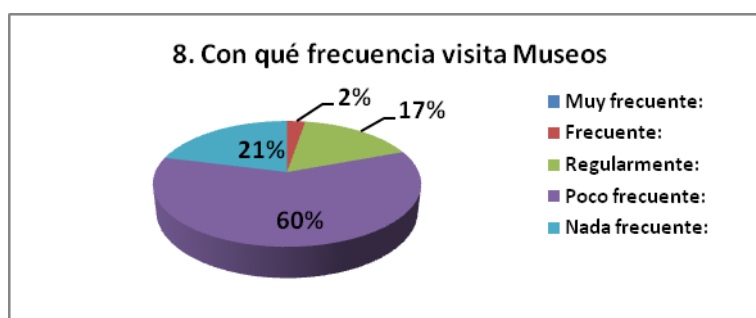


Fuente: Elaboración propia

La mayoría de los encuestados han visitado el museo del MAAC con un porcentaje del 30%; en segundo museo más visitado es el Museo Nahaim Isaías con el 19%; el tercero más visitado es el Municipal con el 16%; el cuarto pertenece al Museo Presley Norton y aquellas personas que no recuerdan con el 8% respectivamente; el quinto, al Museo Amantes de Sumpa con el 7%; y los últimos puestos el Museo de la Música, casa de la cultura e Guayaquil y el de Portovelo con un 2% respectivamente; seguido de otros museos con el 6%.

8. ¿Con qué frecuencia visita Museos?

GRÁFICO N. 8

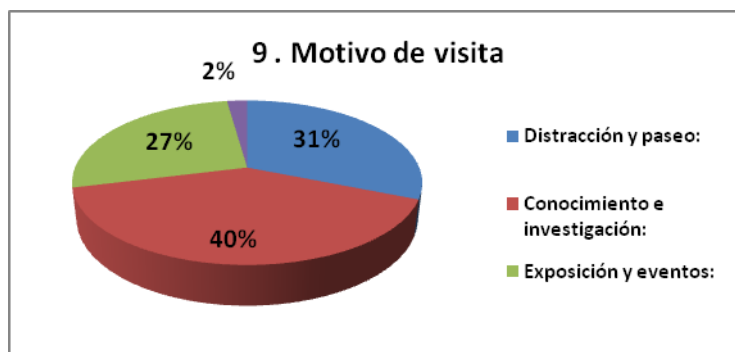


Fuente: Elaboración propia

Del total de los encuestados, la mayoría respondió que visita poco frecuente los museos con un porcentaje del 60%; en segundo lugar están quienes respondieron que su visita es nada frecuente con el 21%; en tercer lugar ocupan aquellos quienes visitan museos regularmente con el 17%; en cuarto lugar están aquellos que su visita es frecuente con una minoría del 2% y por último, está la opción muy frecuente que ninguno de los encuestados respondió y cuyo porcentaje es del 0%.

9. ¿Cuál es el motivo de visita?

GRÁFICO N. 9

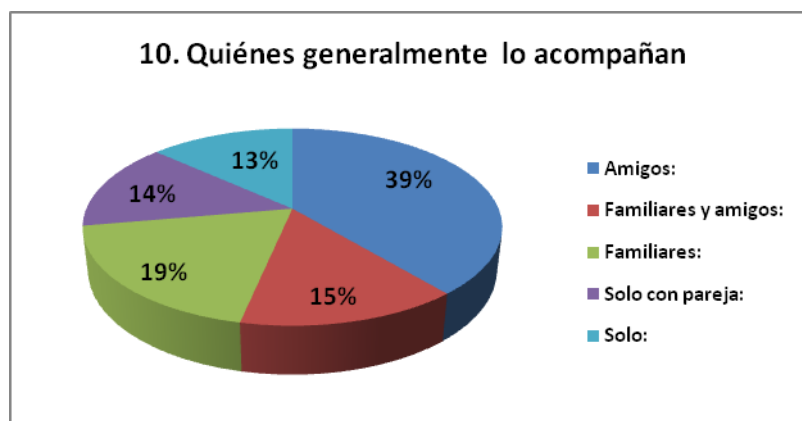


Fuente: Elaboración propia

El motivo de visita de los encuestados respondió mayoritariamente que es por conocimiento e investigación con un 40%; seguido de quienes respondieron estar motivados por distracción y paseo con un 31%; luego de aquellos que respondieron que su motivación es el ver exposiciones y eventos en un museo con el 27%; y para finalizar, con una cantidad minoritaria, respondieron aquellos que más bien no se motivan visitar a museos por iniciativa propia, sino que más bien lo hacen por obligación, la cual obtuvo un 2%.

10. ¿Quiénes generalmente lo acompañan?

GRÁFICO N. 10

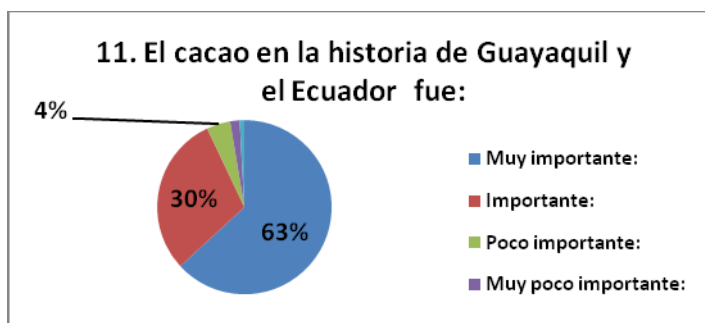


Fuente: Elaboración propia

Los resultados de quiénes generalmente acompañan a los encuestados fueron los siguientes: las personas mayoritariamente contestaron ir solo con sus amigos con el 39%; en segundo lugar, otros prefieren ir solo con familiares con el 19%; en tercero, aquellos que prefieren ir tanto con familiares y amigos y corresponden el 15%; en cuarto están aquellos que gustan ir solo con pareja y son el 14%; y el último lugar lo ocupan quienes prefieren ir solos con el 13%.

11. El cacao en la historia de Guayaquil y el Ecuador fue:

GRÁFICO N. 11

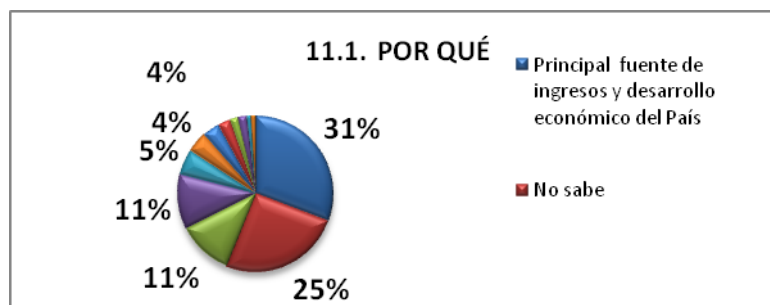


Fuente: Elaboración propia

De la mayoría de los encuestados el 63% respondió que el cacao en la historia de Guayaquil y el Ecuador fue muy importante; seguido de aquellos que creen que fue solo importante con el 30%; luego de quienes creen que fue poco importante con el 4%; en cuarto puesto e quienes creen que fue muy poco importante con el 2%; y finalmente, con quienes consideran que fue nada importante con el 1%.

¿Por qué?

GRÁFICO N. 12



Fuente: Elaboración propia

La mayoría contestó: porque fue la principal fuente de ingresos y desarrollo económico del país con el **31%**; seguido de no saber el por qué, con el **25%**; en tercero, quienes creen que el cacao fue el principal producto de exportación con el **11%** y que el cacao ayudó al bienestar y progreso del Ecuador, con un **11%**; en cuarto, porque Guayaquil se dio a conocer a nivel mundial con el **5%**; en quinto, porque tenemos el mejor cacao del mundo y fue generador de divisas y empleo, ambos con el **4%**; por último, quienes creen que llegó el nuevo conocimiento (Guayaquil se modernizó) y gracias al cacao, éste influyó y fomentó la cultura llegando a establecer relaciones comerciales internacionales con otros países exportadores e importadores de cacao con un porcentaje del **3, 2 y 1%** respectivamente.

De los visitantes que mencionaron que el cacao fue muy importante, dijeron que fue porque:

GRÁFICO N. 13

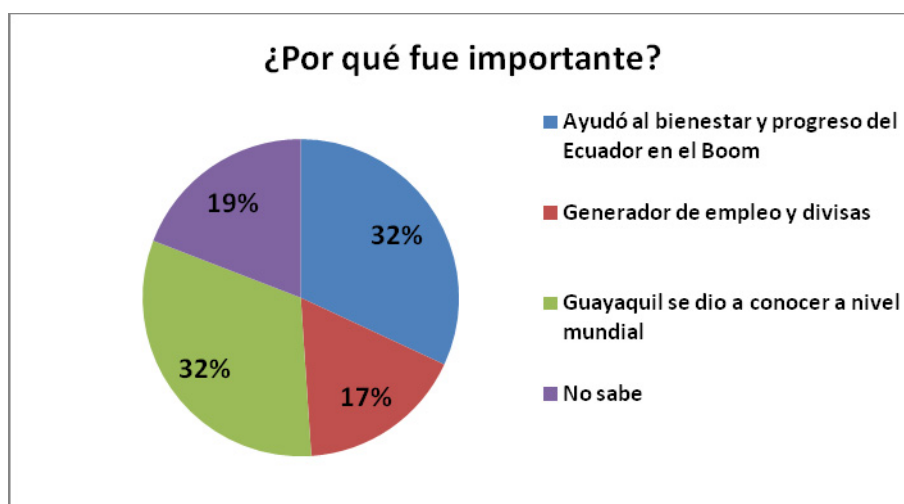


Fuente: Elaboración propia

La mayoría contestó no saber por qué fue muy importante con un porcentaje del 39%; en segundo lugar quienes dijeron que era la principal fuente de ingresos del país con el 37%; y en tercero, quienes dijeron que porque fue el principal producto de exportación del Ecuador con el 24%.

De los visitantes que mencionaron que el cacao fue importante, dijeron que fue porque:

GRÁFICO N. 14

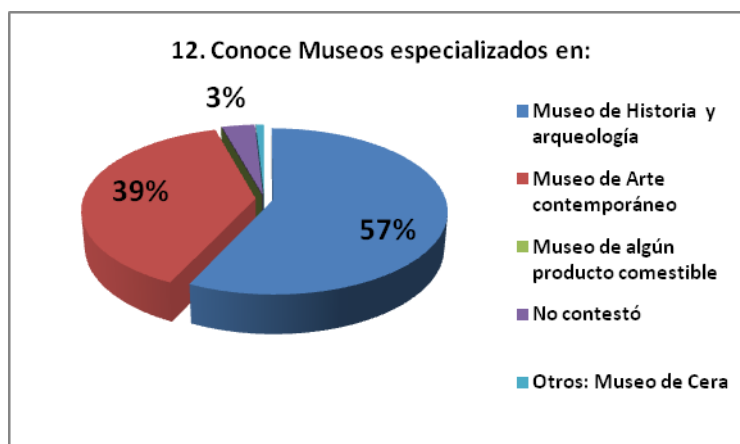


Fuente: Encuesta realizada por Fátima Ramos M.

De los que contestaron que solo fue importante la mayor parte respondió que porque ayudó al bienestar y progreso del Ecuador durante el boom del cacao y porque Guayaquil se dio a conocer a nivel mundial ambas respuestas con un empate del 32% respectivamente; seguido de quienes respondieron no saber al respecto con el 19%; y por último, quienes dijeron que el cacao fue generador de empleo y divisas con el 17%.

12. Según su conocimiento usted, dentro del Ecuador, conoce museos especializados en:

GRÁFICO N. 15



Fuente: Elaboración propia

La mayoría de los encuestados respondió tener conocimientos en museos especializados en Museo de historia y arqueología con un 57%; en segundo lugar quienes conocen museos especializados en arte contemporáneo con el 39%; seguido de un tercer lugar de aquellos que no contestaron con un 3%; y en cuarto, quienes conocen otros como museo de cera con el 1%; y por último con el resultado del 0% concluyendo que todos los encuestados no conocen dentro del Ecuador y no han escuchado sobre algún museo de algún producto comestible.

13. ¿Le gustaría que exista un Museo de algún producto comestible en el Ecuador?

GRÁFICO N. 16

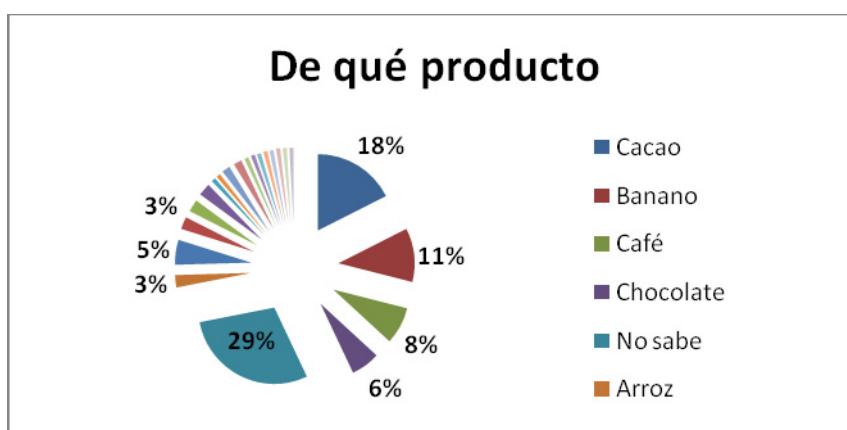


Fuente: Elaboración propia

Del 100% de los encuestados, la mayor parte contestó que si le gustaría que exista un museo de algún producto comestible con el **65%**; en segundo lugar, de quienes tal vez le gustaría con el **33%**; y con una gran minoría, a quienes no les gustaría con un **2%**.

¿De qué producto?

GRÁFICO N. 17

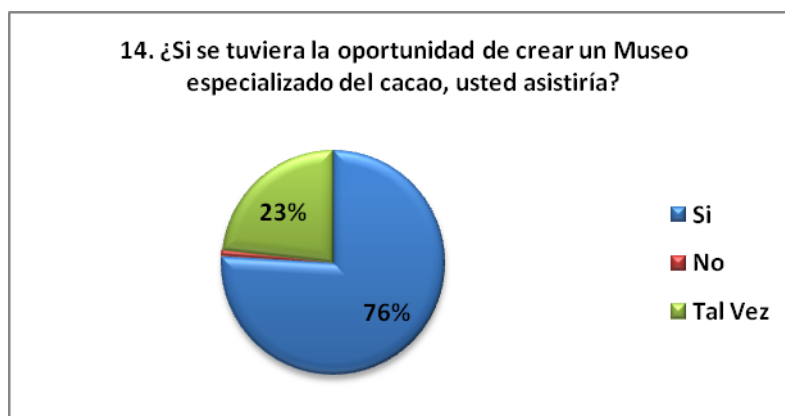


Fuente: Elaboración propia

La mayoría contestó no saber de qué producto con el 29%; en segundo lugar quienes respondieron que le gustaría que haya un museo de cacao con un 18%; en tercero quienes respondieron un museo de banano con el 11%; en cuarto quienes quieren ver un museo de café con el 8%; en quinto, aquellos quienes desean ver un museo de chocolate con el 6%; en sexto de quienes les gustaría que existiese museo de todos los productos con un 5%; y por último de quienes quisieran ver museo de cerveza, flores, camarón, con un 3% que corresponden a los más nombrados seguidos del 2 y 1% de otros productos.

14. ¿Si se tuviera la oportunidad de crear un Museo especializado del cacao, usted asistiría?

GRÁFICO N.18

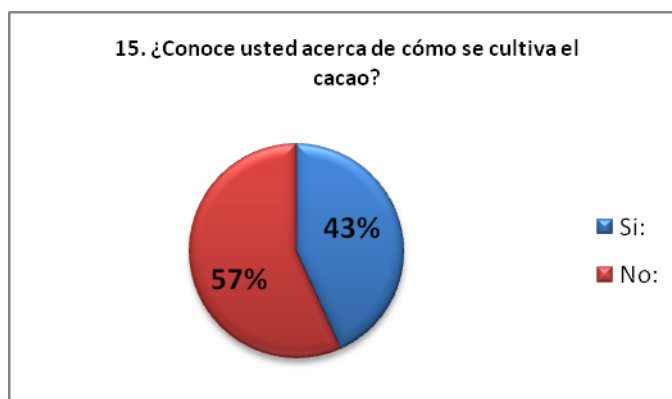


Fuente: Elaboración propia

Los encuestados en su mayoría respondieron que si visitarían un museo especializado en cacao si éste se crearía con el 76%; en segundo lugar, quienes respondieron que tal vez con el 23% y por último lugar, aquellos que no lo harían con una gran minoría del 1%.

15. ¿Conoce usted acerca de cómo se cultiva el cacao?

GRÁFICO N. 19

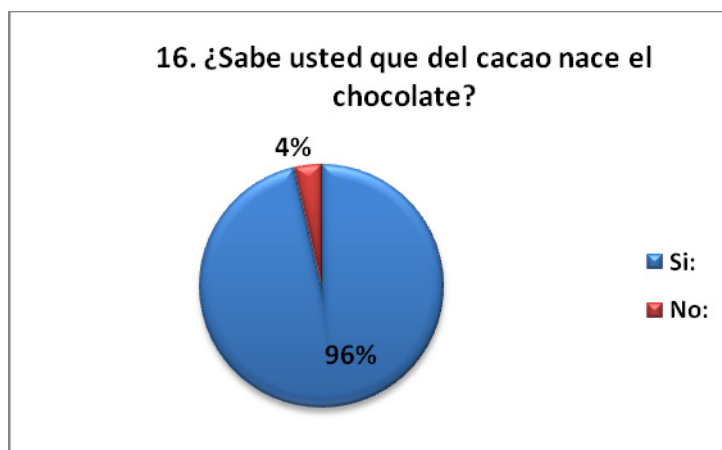


Fuente: Elaboración propia

De esta pregunta se pudo obtener una mayoría del 57% de quienes no conocen acerca de cómo se cultiva el cacao, seguido de quienes si conocen con un porcentaje del 43%.

16. ¿Sabe usted que del cacao nace el chocolate?

GRÁFICO N. 20

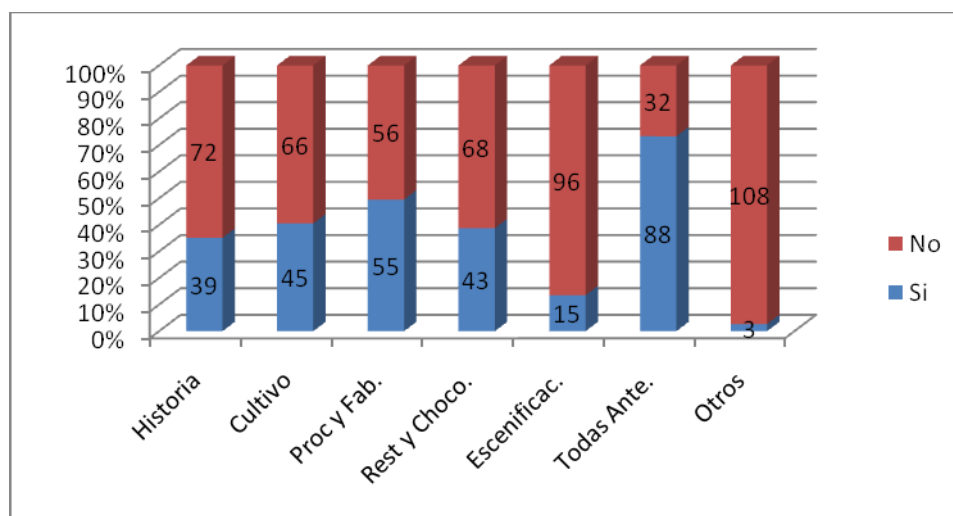


Fuente: Elaboración propia

Del 100% de los encuestados, la gran parte, por no decir la totalidad, contestó si saber que del cacao nace el chocolate con el 96% ; seguido de quienes no lo sabían con una minoría del 4%.

17. ¿Qué le gustaría ver en el museo del cacao?

GRÁFICO N. 21



Fuente: Elaboración propia

De las opciones de lo que se podría ver en el museo del cacao, la mayoría contestó que le gustaría ver todas las anteriores ;seguido de quienes les interesaría ver más sobre lo que se refiere a proceso de fabricación y elaboración del chocolate; en tercer lugar, quienes que prefieren ver principalmente el cultivo de cacao; en cuarto lugar, aquellos que les interesa visitar el restaurante de chocolate; en quinto, quienes les interesa saber más sobre la historia del cacao; en sexto, quienes quieren espectar las escenificaciones con motivos de chocolate.

Y en el séptimo, quienes prefieren ver o hacer otras cosas, como degustación de chocolate, ver folletos, publicaciones, etc.

18. ¿Cuánto está dispuesto a pagar por ingresar al museo del cacao?

GRÁFICO N. 22



Fuente: Elaboración propia

La mayor parte de las personas respondieron estar dispuestas a pagar por entrar al museo entre \$3,00 y \$5,00 con un alto porcentaje del 76%; seguido de aquellos que están dispuestos a pagar entre \$5,00 y \$10,00 que corresponden el 22%; y en tercer lugar quienes están dispuestos a pagar más de \$10,00 con una minoría del 2%.

4.3. COMPORTAMIENTO DE LA DEMANDA

Las personas entrevistadas no se muestran tan interesadas en visitar museos y en pocos casos hay quienes no han visitado nunca un museo.

Pero si bien es cierto no hay una visita frecuente, está naciendo poco a poco el interés en la ciudad de Guayaquil en visitar estos sitios debido a iniciativas de escuelas y colegios que están tomando en cuenta a estos espacios como sitios de interés para visitar como dentro de las actividades curriculares.

El motivo de visita por lo general fueron principalmente tres, el primero, por paseo y distracción, seguido de conocimiento e investigación, y terminando por exposiciones y eventos, lo que confirma en el primero que se puede escoger esta alternativa como una de las distracciones que ofrece la ciudad de Guayaquil: por otra, el incentivo que dan las instituciones formales a los estudiantes para fomentar la investigación y el conocimiento y por último las iniciativas y nuevas actividades que realizan los museos dentro de sus dominios para mantener una visita promedio del público y atraer a nuevos visitantes.

La idea original de por primera vez tener un museo de cacao donde se muestre a su producto estrella, el chocolate, nuevo y atractivo para las personas entrevistadas que contestaron de que si el museo existiera, ellos si asistirían porque un sitio de este tipo no han visto en aun en Ecuador, tomando en cuenta de que la gente relaciona este producto principalmente con lo que es gastronomía que con la historia. Además hay que señalar que ninguno de las personas contestó haber conocido un museo especializado en productos que representen un rubro importante de exportación o sea símbolo de su Nación.

Los encuestados también esperan que este espacio muestre cosas diferentes y no se convierta en un sitio sin interés, donde se vean las mismas cosas y que cada vez se vaya innovando en lo que respecta a servicios y productos, sobre todo en atractivos culturales como los museos donde aun no hay la cultura de visitarlos frecuentemente.

4.4. CARACTERÍSTICAS DE LA OFERTA

La oferta de museos en Guayaquil es variada, se ha tomado en cuenta como competidor (aunque no de una manera directa) el Parque Histórico Guayaquil; aunque no de una manera directa, debido a que el parque temático combina naturaleza, cultura y entretenimiento. Entre las características de este sitio cuenta es que muestra, plantaciones de cacao, arquitectura colonial, representación del malecón del año 1900 y una casa-hacienda en donde además de conocer y apreciar los interiores y exteriores de la casa, se recrea mediante manifestaciones artísticas; el gran auge del cacao.

En cuanto a la temática de los museos en la ciudad de Guayaquil; aunque con distintas características los museos que se ubican como perfil de competidores, tenemos: El museo de la música y museo del bombero. Estos 2 espacios culturales no entrarían dentro de nuestra competencia como tal, ya que exponen temas distintos al cacao. En el museo de la música se expone los diferentes exponentes de la música nacional, así como una reseña histórica de la industria fonográfica.

Mientras que en el museo del bombero propone un recorrido histórico de los incendios que azotaron a la urbe guayaquileña, así como también la muestra de las herramientas y carros bomberos que ayudaron a controlar y apagar los distintos flagelos que ocurrieron en la ciudad desde su fundación.

4.4.1. Variaciones de la oferta

El museo del cacao en Guayaquil se define como un producto cultural diferente con los museos analizados con los competidores; entre las principales observaciones tenemos las siguientes:

El museo del cacao además de ofrecer historia, conocimiento y entretenimiento; es el único museo en la ciudad y en el país como producto comestible y elemento dietético dentro de nuestra alimentación diaria como lo es el chocolate y todos sus derivados.

Si bien el Parque Histórico Guayaquil posee un correcto marco histórico del cacao, y elementos visuales como la casa-hacienda y las plantaciones de ésta fruta, no cuenta con el proceso de obtención del chocolate, complemento importante dentro de un recorrido histórico- gastronómico.

El museo de la música y el museo del bombero son productos culturales distintos a los que proponemos en el museo del cacao, aunque contamos con el mismo escenario geográfico como lo es la ciudad de Guayaquil, el museo del cacao tiene alcance nacional e internacional, por razones como:

Reconocimiento mundial de nuestro tipo de cacao el arriba, ocupamos el primer lugar en exportación mundial y hasta la presente fecha sitiarnos dentro del grupo de los 10 exportadores mundiales de ésta fruta, la gran importancia que tuvo el cacao en los procesos de independencia de Guayaquil y la constitución de la república en los distintos ámbitos, como en lo económico, cultural y social.

4.5. FIJACIÓN DE PRECIOS

Los precios lo hemos determinado tomando en cuenta los de la competencia que en la actualidad fluctúan \$1,50 y 4,00 contando con otros museos como el Municipal, Presley Norton, Museo de la Música donde la entrada es gratis. La entrada quedaría de la siguiente manera:

Tabla 9: Fijación de precios

| PRECIO | | CATEGORÍA |
|--------|------|---|
| USD | 5,00 | PÚBLICO GENERAL |
| USD | 3,00 | Estudiantes secundarios, tercera edad, niños y discapacitados |
| USD | 3,00 | Grupos de escuelas y colegios |

Fuente: Elaboración propia

CAPÍTULO 5

5. PLAN DE MARKETING Y PROMOCIÓN TURÍSTICA DEL MUSEO

5.1. CREACIÓN DE LA IMAGEN DE LA MARCA

Para la creación de la imagen de la marca se tuvo que contar con un diseñador gráfico y la asesoría de la empresa de publicidad “Estudios Aguinaga”. Se tomó como referencia el cacao de fino aroma, el mejor posicionado como el de “arriba”. A continuación el logotipo del Museo:



Figura 12: Logotipo del Museo del Cacao

Fuente: Estudios Aguinaga.

Como el cacao es considerado producto símbolo del Ecuador por todos los detalles mencionados en los capítulos anteriores, en el texto se menciona la palabra Ecuatoriano porque el boom del cacao representó desarrollo no solo para los guayaquileños y los integrantes de la antigua provincia de Guayaquil; sino para todos los que una vez constituida la República, fueron partícipes de la bonanza y sus beneficios. Por eso esto a su vez representa al producto como 100% ecuatoriano.

Se toma en cuenta en la parte inferior de la imagen, los colores de la bandera nacional centrandolo al cacao como un elemento de integración nacional.

5.1.1. CREACIÓN DE CONCEPTO PUBLICITARIO

El concepto en publicidad es el tema escogido para delinear una estrategia de comunicación, este concepto puede ser convencional o no convencional y está sujeto a la capacidad e interés del creativo. **(Aguinaga, Oswaldo: 2008).**

Nuestro slogan será “*El perfume de Huailaquill para el Ecuador y el mundo*” que alude al cacao de fino aroma y su aceptación en las grandes industrias de chocolate de todo el mundo. Por qué Huailaquill, por que de allí se deriva la etimología de la palabra Guayaquil (Dr. Francisco Campos Coello) que será el territorio de la antigua provincia de donde saliera el cacao más demandado por los grandes mercados mexicanos y europeos antes, durante y al final de la colonia; y posteriormente en la república por su aroma fino y calidad.

Nuestro museo contará con un gancho publicitario que será el chocolate, que como es sabido, muchas personas gustan de este producto, siendo útil para promover las exposiciones de historia del cacao, su importancia en la historia de la antigua provincia de Guayaquil y la República del Ecuador como factor detonante en la economía y el desarrollo del País, que a no todas las personas les llaman la atención.

La idea es acercarnos más a nuestro grupo objetivo, valiéndonos de la gran aceptación que tiene la temática del chocolate y todos sus derivados.

5.2. CAMPAÑA PUBLICITARIA

La campaña publicitaria es un plan de publicidad amplio para una serie de anuncios diferentes, pero relacionados, que aparecen en diversos medios durante un periodo específico. La campaña está diseñada en forma estratégica para lograr un grupo de objetivos y resolver algún problema crucial. Se trata de un plan a corto plazo que, por lo general, funciona durante un año o menos. **(14)**

La campaña publicitaria la controlará una agencia de publicidad que tenga reconocimiento en creatividad, experiencia y calidad, puesto que no contaremos con un departamento de mercadeo.

Nuestra campaña será dirigida a las personas que gusten del chocolate pero en especial a nuestro mercado objetivo que son las personas de la clase media y alta a partir de los 17 años y nuestro trabajo será atraerlas a que visiten y consuman nuestros productos, ya que este mercado necesita ver cosas diferentes, conocer acerca de la fabricación del chocolate, algo no muy común en nuestro País, ya que no es una temática que se haya ofertado antes.

Nuestro anuncio publicitario manejará un estilo contemporáneo pero a la vez que se traslade al pasado por la gran parte histórica que implica el proyecto. El lenguaje será de acorde al mercado que queremos captar en este caso la mayoría son hombres y mujeres estudiantes universitarios y profesionales.

La escenografía tiene que ser todo alusivo al chocolate, y sus variedades, pero con un trasfondo histórico y sensorial que convenza a las personas sobre las bondades de nuestro producto, sus beneficios y todo aquello que pueda atraer y de alguna manera satisfacer una de sus necesidades. Se lo realizará mediante los anuncios en tv, diarios e internet y la entrega de afiches y trípticos.

Nuestra campaña publicitaria utilizará publicidad directa como son los medios de comunicación masiva como son la televisión, radio, prensa escrita, revistas, internet etc. De acorde con nuestro grupo objetivo.

La propaganda se la realizará por el periodo de un año, una vez listo el Museo, en el primer mes se tratará que se publicite frecuentemente, específicamente en las tres primeras semanas hasta posicionarlo. El plan es cuatrimestral.

Las fechas de los anuncios dependerán de los estipulados anteriormente y los horarios serán de acorde a los que nuestro mercado objetivo accede, como por ejemplo en los espacios como novela, películas, o programas de alto rating principalmente en la noche.

El éxito logrado lo mediremos de acuerdo a la aceptación del público que será mediante la cantidad de visitantes que se receptorán una vez inaugurado y abierto al público el Museo.

5.3. PLAN DE MEDIOS

El Museo del cacao tiene diversidad de productos y servicios que será dirigido a todas las edades comprendidas desde la etapa escolar, secundaria y superior, turistas, etc. pero diseñada especialmente para nuestro grupo objetivo. Nuestra competencia directa serán los lugares que ofrecen productos similares a los nuestros, como hemos mencionado anteriormente.

Nuestro objetivo es posicionarnos como uno de los atractivos más visitados de Guayaquil mediante la difusión, estrategias publicitarias de nuestro producto, la información acerca de los beneficios de nuestros productos y todo aquello que sea de interés para nuestro mercado.

Estrategia de lanzamiento

Hemos estimado como estrategia de lanzamiento lo siguiente:

Rueda de prensa: Se invitará a todos los medios de radio, televisión y prensa escrita que puedan publicitar nuestro producto e involucrarlo al fin de este producto que es para el conocimiento de los ecuatorianos acerca de la historia de Guayaquil con respecto al cacao y su importancia en la vida del Ecuador.

Los precios de los insumos que se requerirán se han tomado de una empresa que brinda servicio de Catering. Se ha considerado la presencia de 100 personas máximo entre delegados de los medios y su equipo de trabajo.

Un Cocktail de lanzamiento: En ese evento se invitara a un máximo de 300 personas para lanzar nuestro producto, donde contaremos con personalidades importantes del medio principalmente del sector turístico y cultural , contando además con la presencia de líderes de organizaciones montubias para que se conviertan en portavoces de nuestro producto.

Aquí se realizará una presentación previa de las campañas publicitarias realizadas para la promoción de nuestro Museo.

Los eventos que se organizarán estarán a cargo por una agencia de publicidad, la cual ganará un 15% de comisión.

Inauguración del Museo: Este evento se lo realizará dentro del Museo y contará también con la presencia de personalidades del medio. Se realizarán actividades como presentaciones musicales y teatrales que simbolicen al cacao, chocolate y la cultura Montubia. Luego de terminado el evento se lo abrirá para atención al público.

Los medios a utilizar son los siguientes:

I. TELEVISIÓN

CAMPAÑA TELEVISIVA

Es importante destacar a los programas y espacios de alto rating para que nuestros futuros clientes puedan saber que nuestro producto es excelente y está disponible.

Los canales que hemos considerado son los siguientes:

ECUAVISA: Se transmitirán comerciales de 30 segundos con un total de 25 cuñas semanales principalmente los fines de semana durante los seis primeros meses una vez inaugurado el Museo.

TC TELEVISIÓN: transmitirán comerciales de 30 segundos con un total de 25 cuñas semanales principalmente los fines de semana durante los seis primeros meses una vez inaugurado el Museo.

CANAL UNO: transmitirán comerciales de 30 segundos con un total de 25 cuñas semanales principalmente los fines de semana durante un mes. La descripción de los costos de campaña televisiva lo presentaremos a continuación. **(VER ANEXO 6).**

II. INTERNET

En estos días en un mundo globalizado las personas están tendiendo estar conectadas navegando por la web que observando televisión es por ello que hemos considerado esta herramienta poderosa de comunicación para que nuestro producto sea conocido no solo por ecuatorianos sino también por personas extranjeras, llegando a tener más cobertura hacia otros futuros clientes, que vean en este atractivo uno de sus opciones para visitar el Ecuador y la ciudad anfitriona del cacao como es la ciudad de Guayaquil.

Página WEB

Se creará una página web como herramienta fundamental de publicidad en internet, para a dar a conocer de los productos y servicios que ofrecerá el Museo del Cacao conteniendo su información general y específica. Esta página puede tener links con otras páginas webs relacionadas e involucradas directamente con el Museo como es estar dentro de las páginas principales del Municipio, Ministerio de Turismo y Cultura, Archivo Histórico del Guayas, ANECACAO, fábricas de Chocolate y empresas que producen y venden cacao y sus derivados, etc.

III. PRENSA : DIARIOS Y ESTACIONES RADIALES

Se ha seleccionado los diarios con mayor aceptación en el medio para nuestra publicidad como son el Diario el Universo, Expreso y El Comercio, ya que estos son los que tienen mayor acogida entre el público.

Diario El Universo

El anuncio será a full color de media página, que se exhiba principalmente en la sección El Gran Guayaquil durante un fin de semana, una vez inaugurado el Museo.

Diario El Expreso

Se realizará la misma estrategia que El Universo, con anuncios también de media página desde el lanzamiento y para seguir recordando al público los primeros tres meses, una vez la inauguración e introducción de nuestro producto.

Entre las estaciones radiales tenemos en cuenta a las estaciones más sintonizadas como son Radio Canela, Radio Estrella, Alfa Súper Estéreo, Punto Rojo, Radio Disney y Radio Cristal, con un tiempo de 50 segundos.

Los costos de promoción y publicidad fueron estimados por la asesoría de la Agencia de diseño y publicidad, Estudios Aguinaga.

5.3.1. PLAN DE RELACIONES PÚBLICAS

“Todas las actividades humanas, aún sean preponderantes y extraordinarias, necesitan ser publicitadas, requieren ser reconocidas públicamente, para poder ser acogidas o rechazadas por la sociedad” (15).

I) PRESENTACION DEL PLAN

Hoy en día, con la gran cantidad de competencia de las diferentes empresas que producen y venden productos y/o servicios de consumo masivos, se hace necesario conocer las características y componentes del mercado objetivo (consumidores, clientes potenciales, intermediarios, etc.), con el propósito de elaborar y estructurar en la mejor forma posible, los objetivos que coadyuven al alcance de las metas organizacionales.

Por ello el Museo de Cacao en Guayaquil, se ha propuesto, a través de la creación de su Plan Relaciones Públicas, ganar reputación y el prestigio entre nuestros futuros clientes por los servicios que se ofrecerán, servicio diáfano, constante y de alta confiabilidad, que brindará nuestra organización desde la fecha de su fundación, tratándose de mantener dichos niveles, que será gracias a la excelente y ardua labor y dedicación por parte del personal que laborará en la Institución.

A continuación presentamos nuestro programa de Relaciones Públicas diseñado para ser ejecutado durante un período de dos semestres (un año).

Detallaremos sus componentes, tales como: misión, objetivos, planes y actividades a ejecutar, etc.

Se espera que cada persona involucrada en este programa ponga su empeño en que se logren los objetivos que en él se persiguen.

II) MISION INSTITUCIONAL DEL MUSEO

Ser uno de los Museos y atractivos turísticos más visitados de Guayaquil, valorando al cacao como factor de integración y progreso del Ecuador, exhibiendo sus propiedades gastronómicas y mitológicas, dando a conocer su historia y la relación estrecha con la historia de la ciudad de Guayaquil, aportando al conocimiento y a la cultura general del público.

III) **OBJETIVOS DEL PLAN**

✓ **OBJETIVO GENERAL:**

- Mantener permanentemente informados y resaltar la calidad de los servicios y productos que ofrece el Museo a nuestros futuros clientes.

✓ **OBJETIVOS ESPECÍFICOS:**

- Resaltar la calidad de nuestros servicios de guianza y animación; atención personalizada para proyectar del Museo, una imagen positiva y atrayente a cuantos deseen conocer y visitarlo.
- Fomentar y mantener un vínculo con diferentes instituciones educativas y organizaciones culturales, para intercambiar experiencias en el campo de la investigación social y cultural de las culturas de la Costa Ecuatoriana especialmente que tengan que ver con el cacao creando una nueva cultura de consumo de productos culturales de este tipo.
- Incentivar al público hacia una cultura de consumo de cacao ecuatoriano ya que contamos con el mejor cacao del Mundo en cuanto fino aroma y calidad, llegando a ser nuestro Museo el espacio donde se degusten los mejores chocolates del mundo, elaborados con producto 100% Nacional.

IV) POSICIONAMIENTO

- Nuestro Museo se diferenciará de los de la competencia que ofrecen productos similares a los nuestros, porque se pretende posicionarlo en la mente de los futuros clientes como en aquella cita de la historiadora María Liviana Cuetos donde decía que la palabra *cacao* y *Guayaquil* eran sinónimos para los viajeros y extranjeros que visitaban la ciudad en el siglo XVIII, pero la nuestra será: “*No puedes estar en Ecuador sin visitar el Museo del Cacao*”.
- Como es sabido no existe un museo especializado en una temática importante en la historia del Ecuador que tenga que ver con algún producto agrícola que haya generado grandes divisas, por eso nos posicionaremos por ser el primer Museo de este tipo, lo que nos dará una ventaja competitiva.
- AUDIENCIA META

Audiencia Meta: también llamado público meta o target, es el segmento de público a quien está dirigido un producto, servicio o actividad comunicacional.

Nuestra audiencia meta está compuesta por los siguientes elementos:

❖ **A Nivel Interno:**

- Nuestro personal y allegados (empleados y socios)

❖ **A Nivel Externo:**

- Publico de clase media alta y alta a partir de los 17 años
- Turistas nacionales y extranjeros
- Las universidades e instituciones de educación superior.
- Profesionales
- Fábricas de chocolate como la Universal, Nestlé, etc.

V) ESTRATEGIAS DEL PLAN

Las estrategias de nuestro Plan de Relaciones Públicas son las siguientes:

- Establecer vínculos de comunicación entre nuestros clientes potenciales, mediante el envío de información para dar a conocer nuestras exhibiciones, exposiciones y actividades que requieren de previa inscripción.
- Mantener presencia en las Ferias y eventos relacionados con Turismo y cacao a nivel nacional e Internacional.
- Mantener una interacción ardua y continua con instituciones educativas y universitarias, fomentando en los estudiantes de turismo e historia, principalmente, y demás carreras afines, la conciencia y visión sobre la importancia de la investigación, promoción de nuestra cultura e historia, fomentando la visita de las personas a lugares como el que ofrecemos.

- Mantener una relación estrecha con los fabricantes de chocolate para que alguna manera nos provean de productos para ofrecerles a nuestros visitantes y al mismo tiempo el Museo los promocióne a ellos también.
- Proyectar y consolidar, entre los visitantes, la imagen de nuestro producto con orgullo, de manera que incentiven a otras personas visitarlo.

VI) PLAN DE ACCIÓN

Las actividades a desarrollar para lograr nuestro plan de acción de Relaciones

Públicas son las siguientes:

- Fomentar el trabajo en equipo por parte del personal, para lograr un trabajo efectivo y armonioso.
- Participar en los eventos y ferias Turísticas y cacaóteras del Ecuador y del extranjero como son la FITE, Feria del Cacao, etc.
- Realizar visitas a escuelas, colegios y universidades con una frecuencia trimestral en los diferentes recintos universitarios e instituciones de educación secundaria del País.
- Celebrar reuniones, en forma separada, con los diferentes representantes de cada fábrica de chocolate a fin de mantenerlos informados sobre el museo, las actividades y de cómo sus productos serán promocionados.

- Invitar a un representante de cada fábrica, empresa o asociación relacionada con la producción y venta de cacao o chocolate a la participación en los diferentes eventos que tengan relación con la temática.
- Promover y organizar, conjuntamente con el personal, la impartición de cursos de capacitación para los empleados, a fin de mejorar su productividad para lograr una labor más profesional en el desempeño de sus labores.
- Patrocinar eventos deportivos y culturales, por medio de la concesión de uniformes y apoyo logístico en el desarrollo de estas actividades, buscando el auspicio de las empresas dedicadas a la producción y venta de cacao y chocolate
- Preparación de fascículos y brochures de información con los servicios del Museo, para hacerlos llegar a los clientes potenciales e incentivarlos a visitar nuestro Museo e inscribirse a nuestras distintas actividades.
- Intercambiar informaciones con Museos de cacao y chocolate del extranjero, a fin de mantener una constante renovación de nuestras técnicas de trabajo y diseño de ambientaciones, al mismo tiempo, logrando promoción y repunte internacional.
- Repartir publicidad en los lugares públicos y turísticos.

VII) CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Las actividades a realizar por parte del Plan de Relaciones públicas son los siguientes:

Tabla 10: Cronograma de actividades

| Actividad | FRECUENCIA | | | | |
|---|------------|---------|---------|------------|-----------------|
| | DIARIA | SEMANAL | MENSUAL | TRIMESTRAL | SEMESTRAL-ANUAL |
| Presencia en ferias turísticas y cacaoteras | | | | | ✓ |
| Visita a Las Fábricas, empresa, Aso. | | | ✓ | | |
| Visitas a las instituciones Educativas | | | | ✓ | |
| Repartición de publicidad | | | ✓ | ✓ | |
| Cursos de Capacitación | | | | | ✓ |
| Patrocinios | | | | | ✓ |
| Preparación de folletos, dípticos y brochures | | | | ✓ | |

Fuente: Elaboración propia

5.4. BTL (BELOW THE LINE: PUBLICIDAD DIRECTA) Y ESTRATEGIAS ALTERNATIVAS

Below the line (traducido literalmente al castellano significa *debajo de la línea*) más conocido por su acrónimo **BTL**, es una técnica de Marketing consistente en el empleo de formas de comunicación no masivas dirigidas a segmentos específicos desarrollada para el impulso o promoción de productos o servicios mediante acciones cuya concepción se caracteriza por el empleo de altas dosis de creatividad, sorpresa y sentido de oportunidad, creándose novedosos canales para comunicar mensajes publicitarios, y corporativos internos. **(16)**

Para atraer a nuestros clientes hemos tomado en cuenta esta creativa estrategia de Marketing para nuestro Museo de cacao.

Existen ejemplos creativos como detallaremos a continuación y que emplearíamos en la publicidad de nuestro Museo:

Ejemplo 1: En el centro de la ciudad existen varios edificios en las calles más transitadas como es la Av. 9 de octubre, donde podemos cubrir por varios días un banner gigante en la carilla de un edificio con propaganda del Museo, haciendo referencia a un hombre que esta degustando una barra de chocolate.

Ejemplo 2: A lo largo de las calles más transitadas de pueden realizar simulaciones de postes de luz en forma de cacao o barras de chocolates.

Ejemplo 3: En los buses o transportes con bastante espacio en su parte exterior se los utilizará para que sirvan de publicidad.

Ejemplo 4: Una persona se puede disfrazar de barra de chocolate o cargar un cartel cubriendo todo su cuerpo caminando en las calles más transitadas en las horas “pico”.

Ejemplo 5: En la parte superior de las veredas de las calles con mayor afluencia, se puede exhibir una imagen de una taza de chocolate adherida en el suelo, pero solo la parte circular exterior simulando a la bebida en estado caliente y espumeante. A lado una frase que diga “pruébalo en el Museo del cacao”.

Ejemplo 6: En temporadas playeras y de feriado se puede poner señalización alusiva al cacao y chocolate justo en la barrera que hay antes de pasar el peaje, simulando que esta es una gran barra de chocolate y una vez en el espacio donde se paga el peaje, las personas podrán ver en la caja un mensaje que invite e incite a visitar al Museo de Cacao.

Ejemplo 7: En los túneles se puede pintar justo antes de ingresar, una imagen de una mujer abriendo la boca simulando que la gente que va entrar son unas deliciosas barras de chocolate, con un mensaje “*No te sucederá si visitas el Museo de cacao de Guayaquil*”.

CAPÍTULO 6

6. ESTRUCTURA DE LA ORGANIZACIÓN

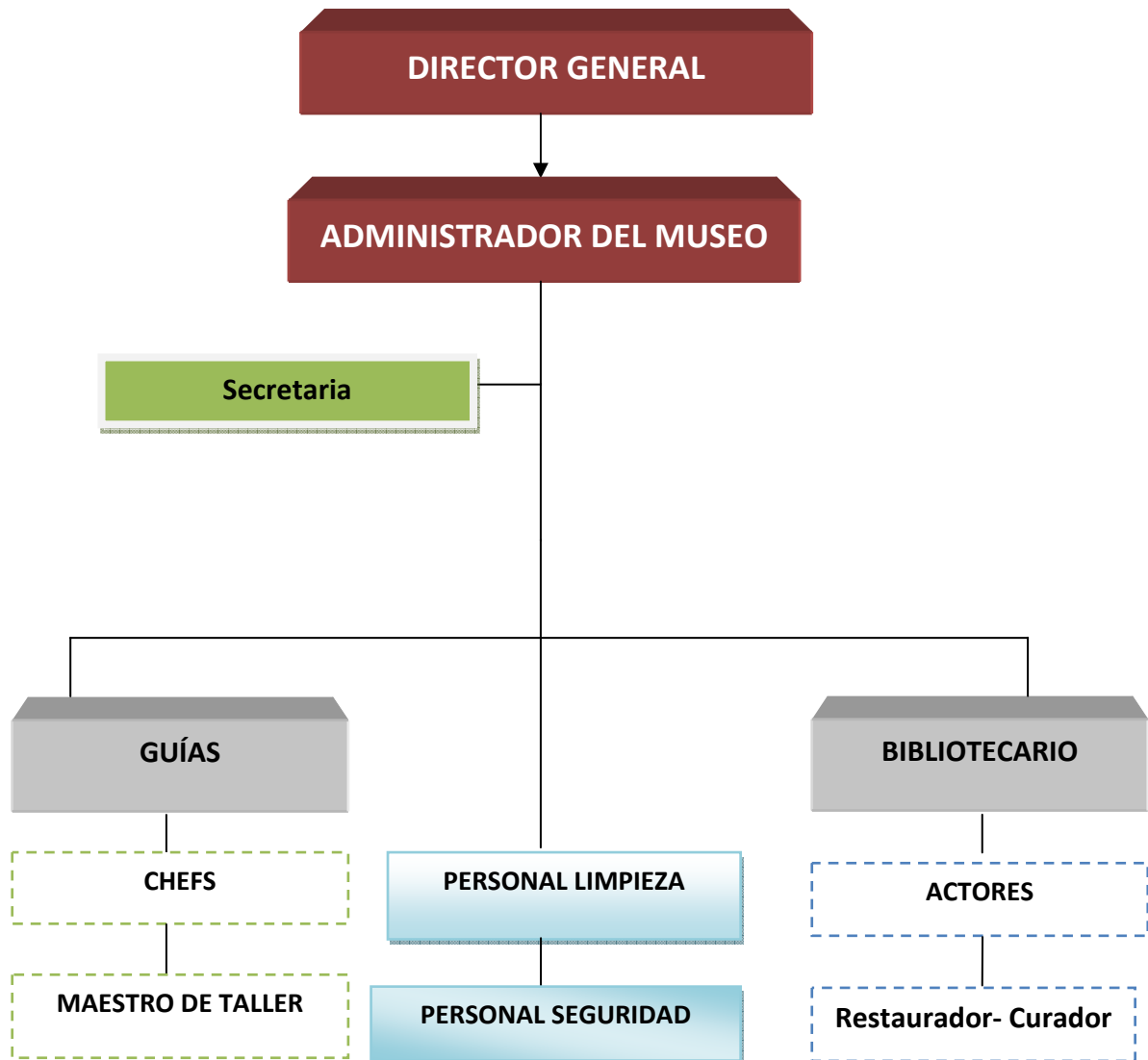
En la estructura de la organización se ha tomado en cuenta el personal que comúnmente debe y labora en sitios muy especiales como son los museos.

Para esto se ha investigado en los museos existentes en Guayaquil sobre el tipo de personal que son elementos importantes de conservación y mantenimiento de estos lugares que generalmente guardan reliquias que representan el patrimonio y la historia de un pueblo.

6.1. ORGANIGRAMA

Se ha elaborado un Organigrama para visualizar de una mejor forma cómo va a estar estructurado el Museo de acuerdo al personal y su jerarquía.

Figura 13: Organigrama



Fuente:Elaboración propia

6.2. MANUAL DE FUNCIONES

6.2.1. División Organizacional

Para la ejecución del Museo se han determinado las siguientes funciones:

- ❖ El Director General quien será la cabeza principal en quién recaerá la administración eficiente del Museo, quien trabajará arduamente y lo representará a nivel Nacional como Internacional en las ferias y eventos de mayor importancia.
- ❖ El Administrador del Museo es quien se encargará de coordinar las actividades y quien generará nuevas actividades para ofrecer a nuestros visitantes, es quien asistirá a las reuniones con las Industrias y mantendrá el contacto con nuestros futuros clientes, organizando las visitas.
- ❖ Una secretaria para el Administrador que también junto con el, trabajarán en las relaciones públicas coordinando citas y reuniones.
- ❖ Restaurador: Encargado de los depósitos y de la documentación, en un responsable de conservación, también desempeñará el papel de Curador, quien es el responsable general y quien cuide las exhibiciones.
- ❖ Dos Guías especializados quienes dominaran 4 idiomas incluyendo el español quienes harán la bienvenida, las exposiciones, demostraciones y en cierto caso el papel de actores, si el caso lo amerita. Se contará con estudiantes que hagan pasantías de guianza.
- ❖ El Contador se encargará del área financiera del Museo y todo lo relacionado con el pago de impuestos y otras obligaciones.

- ❖ El bibliotecario quien será el encargado de atender y facilitar libros en la biblioteca y toda información referente al cacao y el Montubio.
- ❖ Los guardias de seguridad quienes estarán distribuidos en todos los puntos principales del Museo y serán quienes brinden protección y tranquilidad al Museo. Estos pueden estar dentro de servicios prestados dependiendo de la calidad de servicio de las empresas de seguridad.
- ❖ El personal de limpieza se encargará del orden, pulcritud y mantenimiento del Museo. Este personal también podrá estar dentro de servicios prestados dependiendo de la calidad de servicio de las empresas de limpieza.

6.3. ASPECTOS FINANCIEROS

6.3.1. Capital

Se ha tomado como referencia un capital operacional de USD **5.430.280,00** dólares, que es el monto con el cual se podría iniciar la construcción, infraestructura, equipamiento, el diseño del Museo, la parte publicitaria y los gastos antes de la operación del Museo.

El capital será obtenido de la siguiente forma:

- 1.- La Asociación ANECACAO aportará junto con sus asociaciones y gremios una parte del proyecto para la ejecución.

2.- La otra forma es mediante la aportación de empresas privadas relacionadas con la industria cacaotera; tanto nacionales como del exterior quienes mantienen relaciones y convenios con ANECACAO.

3.- El Municipio de Guayaquil quien está interesado en la ejecución del proyecto podría donar el terreno dentro del área regenerada y turística del centro de la ciudad, donde estratégicamente será construido el Museo (ANEXO 4).

6.3.2. COSTO OPERACIONAL

6.3.2.1. Costo de Edificación

Para definir los costos de edificación o construcción, se tomaron en cuenta las estimaciones de entendidos en el tema como una empresa de publicidad y montaje “Estudios Aguinaga” y del arquitecto Parsival Castro quienes asesoraron en cuanto a costos y precios actualizados. Según el diseño el área de construcción del Museo será de **4000 m²**; y en base a esto, se estimaron los costos de infraestructura interna, externa y diseño de interiores. (ANEXO 2).

6.3.2.2. Costo de Publicación

El asesoramiento y la información sobre los posibles costos de promoción y publicación fueron de una agencia de publicidad y diseño como se mencionó anteriormente, quien será la encargada de los eventos de las estrategias de lanzamiento y la publicidad en los medios masivos de comunicación.

La agencia cobrará una comisión del 15% aproximadamente sobre los valores de los eventos (ANEXO 3).

6.4. ESTADO DE SITUACIÓN INICIAL

En este cuadro se muestra una cantidad de Caja/Bancos de USD 4.846.000,00 que corresponde al aporte financiero que vendría por parte de Empresas privadas tanto Nacionales y extranjeras y también por la entidad pública como el Municipio de Guayaquil (ANEXO 7).

6.5. RENTABILIDAD

La rentabilidad del negocio, se puede ver en el flujo de caja (ANEXO 8) que el Museo por ser un proyecto enfocado más a lo social y cultural no genera ganancias y por lo tanto no es rentable puesto que los costos que generan principalmente los gastos administrativos son muy altos. Tomando en cuenta el porcentaje anual que se le ha incrementado del 8% que está relacionada con la de la nueva ley de incremento salarial, se ha incrementado el mismo porcentaje a los costos por personal contratado y el 3% a los Gastos Generales. (ANEXO 5).

6.6. ANÁLISIS FINANCIEROS

Se ha determinado que nuestro proyecto tendrá un crecimiento anual de un 5%. En el primer año de apertura del Museo se ha estimado la visita de 1100 visitantes por mes.

Este valor ha sido estimado del promedio de visitas que recibe el Museo Antropológico de Arte Contemporáneo (MAAC), El Museo Municipal y el Parque Histórico de Guayaquil, que es de aproximadamente unas 1500 a 2000 visitas al mes. Esto equivaldría a que al primer año estaremos recibiendo 13. 200 visitantes, esperando que el número sea mayor de lo estimado pues ayudaría mucho a solventar los gastos que requiere el Museo para ofrecer los diversos servicios con eficiencia y calidad.

Se ha elaborado un punto de equilibrio (ANEXO 9) para saber cuántas personas se requieren que visiten el Museo para que por lo menos esa cantidad solvete la totalidad de los Gastos sin percibir ganancias, pero el número de visitas con que debería contar el Museo son mucho mayores de lo que se estima en la realidad.

Por ello se hizo un segundo cálculo donde ya no solo se toma en cuenta el ingreso por entrada, sino también adicional a esto, los ingresos por alquiler de espacios, los cursos y talleres que ofrecerá el museo, para lograr que el número de visitas se redujeran considerablemente, pero sin embargo la cantidad no disminuye significativamente, por lo que corrobora el déficit que seguirá produciéndose a medida que pase los años y que muestre la no rentabilidad del museo.

No se consideró calcular el TIR ni el VAN, porque según los cálculos debidamente estimados concluyen en que no habrá recuperación de lo invertido por lo que el proyecto es más con enfoque social y debería ser administrado por entes públicos que se interesen en proyectos a favor de la comunidad o empresas privadas que se dediquen a actividades filantrópicas.

Cabe mencionar que se redujeron al máximo los costos de publicidad que originalmente se proyectaron como uno de los más elevados por las actuales, creativas y costosas estrategias de publicidad con el objetivo de incrementar la demanda de visitas al sitio pero tomando en cuenta la realidad, los museos frecuentemente no invierten significativamente en publicidad. Pero cabe recalcar que ni siquiera reduciendo este rubro, los costos dejan de ser mayores a los ingresos.

En base a los argumentos y factores expuestos anteriormente, podemos deducir finalmente que nuestro proyecto museístico no es económicamente rentable y que nuestros costos superan mayoritariamente a nuestros ingresos.

Es muy importante considerar que generalmente los proyectos de tipo culturales no suelen ser rentables ya que su finalidad es contribuir con la sociedad que percibirá los beneficios a un largo y debido proceso con respecto al desarrollo social y cultural, aportando con el conocimiento y el mejoramiento de la calidad de vida de los habitantes de una localidad.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

1. En las investigaciones se fueron descubriendo y aprendiendo que las cosas que inicialmente se creían o establecían como un hecho, pueden cambiar o ser diferentes a la realidad, por lo que fue necesario en esta tesis, corroborar cada detalle de la información por medio de técnicas y métodos de investigación.
2. Es gratificante compartir las experiencias, pues en esta búsqueda constante de verificar la autenticidad de los hechos se pudo adquirir información valiosa para la tesis, ya que se contó con la opinión y conocimiento de historiadores y gente involucrada y entendida en el tema, que ayudaron armar y estructurar más profesionalmente lo que originalmente se consideró realizar en este proyecto museístico.
3. Una de ellas fue concluir y asegurar que el cacao es endémico de tierras ecuatorianas por las distintas teorías y evidencias ya expuestas en el primer capítulo.

4. El conocer que el cacao en la historia de Guayaquil y el Ecuador tuvo impacto no solo en lo económico (por ser el fruto que posicionó al país como el primer exportador en el mundo en 1904) sino que derivado a este factor, hubo detrás y en torno a él, acontecimientos que merecen ser conocidos y recordados como motivos de grandes cambios y logros que en determinado momento giraron radicalmente el curso de la historia. A continuación mencionamos las más importantes:

- Independencia de Guayaquil
- Revolución Liberal
- Construcción del Ferrocarril de Guayaquil

5. El cacao y su relación estrecha con la vida del País desde que se inició como República, ocupa un espacio muy importante y el mejor tributo que se le puede ofrecer es el hecho concreto de la materialización de este proyecto.

6. Si bien es cierto en las encuestas realizadas para esta tesis, la mayor parte de las personas contestaron tener conocimiento del cacao solo como fuente de divisas, lo cual es cierto pero sin embargo, ignoran los importantes acontecimientos que ocurrieron y se produjeron en la época del auge cacaotero, que no solo implicó el factor económico, como antes se mencionó, sino que también otros de tipo social, político y cultural.

7. Dándole el enfoque turístico, el Museo será un ícono, un legado patrimonial que cuente nuestro pasado y revele hechos que aun la población desconoce y que una vez informados, puedan reconocer y valorar la historia narrada desde otro ángulo, pero en esta ocasión con una experiencia sensorial que pueda transmitir la información de manera vivencial, donde el visitante será parte de ella y a veces protagonista, de manera que vaya forjándose una apropiación de lo nuestro a los habitantes quienes serán los nuevos anfitriones y portavoces de nuestra cultura e historia.
8. Las actividades que se desarrollarán en el museo son variadas y dedicadas a cada público específico mostrando todo lo detallado en el guión museográfico con muchos elementos visuales, acompañado del talento humano con que se contará, quienes servirán de apoyo para la obtención de los objetivos del proyecto.
9. Unos de los legados más importantes de este proyecto de tesis es la valoración de la etnia Montubia que nació del mestizaje y fue que por la actividad cacaotera donde se acentúo más su particularidad como grupo con propias características y manifestaciones culturales que hacen del país pluricultural y quienes tendrían en el museo su propio espacio y reconocimiento.

10. En el aspecto financiero, el proyecto es netamente de carácter cultural y social; no es rentable por lo que es recomendable que lo dirija una Institución pública o una empresa privada que esté dispuesta a solventar los costos que son mayores que los ingresos. El análisis financiero fue de utilidad para demostrar que los proyectos de tipo social generalmente no son lucrativos, pero sin embargo si pueden tener beneficio para la sociedad.

11. El cacao abrió y seguirá abriendo puertas y oportunidades porque el País cuenta con uno de las especies más cotizadas por los mercados internacionales llegando a ser uno de los mejores del mundo por ser de excelente calidad y fino aroma.

12. Si bien es cierto el proyecto no es rentable, se puede generar la atmósfera del siglo XVIII donde la gente vuelva a la cultura de tomar el chocolate y consumirlo con más frecuencia lo que daría publicidad a las industrias chocolateras y en acuerdo con las empresas dedicadas a comercializar este producto, podrían realizarse más actividades y crear más servicios dentro del museo para que haya más afluencia o se mantenga el numero considerable de visitas, donde haya un beneficio de ambas partes.

13. Se espera también que el Museo de Cacao, sea el espacio y el punto de encuentro de los sectores tanto de la producción (con respecto al cacao y derivados), la parte cultural y turística donde nazcan nuevas ideas, proyectos, negocios, alianzas estratégicas que puedan generar más fuente de empleo y enriquecimiento para el país, causando otro “boom” en este siglo.

14. Se recomienda ir más a fondo de las investigaciones que por cuestiones de tiempo y recursos no fue posible concretar como por ejemplo haber visitado las principales haciendas de cacao donde se pueden recolectar más datos que ayude a elaborar un más detallado y completo guión museográfico.

15. Según recomendaciones de la historiadora Jenny Estrada, es recomendable que del primer capítulo se publique un libro, ya que su estructura está elaborada con nuevos enfoques que hasta ahora ningún libro de historia de Guayaquil lo tiene.

ANEXO 1

CRONOLOGIA DE EVENTOS ECONOMICOS Y FINANCIEROS EN ECUADOR 1885-1914

- 1885 Se funda en Guayaquil el Banco Internacional.
- 1885 Se establece en Guayaquil el Banco Anglo Ecuatoriano.
- 1885 Contrato Kelly para la construcción del Ferrocarril de Guayaquil a Quito.
- 1886 Se funda en Guayaquil el Banco Territorial.
- 1886 El Banco del Ecuador propone la renovación de su contrato y ofrece contribuir con 8.000 sucres anuales para mejoras públicas de Guayaquil.
- 1886 Ley Reformatoria de Bancos.
- 1886 Por Decreto Legislativo se prohíbe la introducción de moneda colombiana.
- 1887 Se instala el alumbrado de gas en Guayaquil.
- 1887 Se inaugura en Guayaquil la Caja de Ahorros de la Sociedad de Artesanos.
- 1887 Tratado de Amistad, Comercio y Navegación con Bélgica.
- 1888 Se instala en Guayaquil la Lavandería a Vapor.
- 1888 Se coloca el primer tubo para la provisión de agua potable en Guayaquil.
- 1888 Se establece la línea telegráfica entre Guayaquil y Manabí.
- 1888 Se inaugura el Ferrocarril de Chimbo a Sibambe.
- 1888 Se instala en Guayaquil la Compañía de Teléfonos Ingleses.
- 1888 Comienza el tráfico del Ferrocarril de Durán a Yaguachi.
- 1888 Convenio con España para acordar las bases de un nuevo tratado de Comercio y Navegación.
- 1888 Tratado de Comercio y Navegación con Méjico.
- 1888 Reformas al Código de Comercio.
- 1888 Inauguración de servicio telegráfico en toda la República.
- 1889 Se comienza a colocar la tubería para la cañería del agua potable en el río Guayas.
- 1889 Se construye en Guayaquil el nuevo Muelle.
- 1889 Se instala en Guayaquil la Fábrica La Universal.
- 1889 Se amortiza la moneda Boliviana.
- 1889 El Banco del Ecuador eleva su capital a S/. 2'000.000.
- 1889 Decreto Ejecutivo que prohíbe la inmigración de chinos.
- 1889 Se funda la Cámara de Comercio de Guayaquil.
- 1890 Se inaugura en Guayaquil el primer taller de imprenta movido a vapor en la Imprenta Comercial.
- 1890 Convenio para la conversión de la Deuda Externa.
- 1890 Contrato con el Banco del Ecuador para recoger toda la

ANEXO 1

- moneda fuerte Chilena y Peruana.
- 1890** Tratado de Comercio entre el Ecuador y Costa Rica.
- 1892** Llega a Guayaquil el agua potable.
- 1892** Convenio con Inglaterra sobre la protección mutua de marcas de Comercio.
- 1892** Ley sobre cheques de Banco.
- 1892** Impuesto a las Compañías de Seguros contra incendios.
- 1893** Se establece en Guayaquil la Oficina de Agua Potable.
- 1893** Junta consultiva del Alto Comercio para estudiar la conversión monetaria.
- 1894** Se inaugura en Guayaquil los primeros carros construidos en los Talleres de la Empresa de Carros Urbanos de Guayaquil.
- 1894** Concesión de un privilegio a la empresa Alvarado y Compañía para establecer el alumbrado eléctrico en Guayaquil.
- 1894** Gravamen a las Compañías de Seguros contra Incendios para la obra del Ferrocarril.
- 1894** Gravamen sobre las emisiones bancarias para la obra del Ferrocarril.
- 1895** Se inaugura en Guayaquil la luz eléctrica.
- 1895** Se funda en Guayaquil el Banco Comercial & Agrícola.
- 1896** Queda expedida la nueva línea de telégrafo de Guayaquil a Riobamba.
- 1896** El gran incendio de Guayaquil destruyó toda la ciudad.
- 1897** Se instala en Guayaquil la fábrica de Cigarrillos el Ferrocarril.
- 1897** Se inaugura el telégrafo en Nobol.
- 1897** Convenio entre el Comercio y los Bancos para la fijación de los cambios.
- 1897** Reforma a la Ley de Bancos.
- 1897** Contrato con Mr. Archer Harman para la construcción del Ferrocarril de Guayaquil a Quito.
- 1897** Consolidación de la Deuda del Gobierno con el Banco del Ecuador.
- 1897** Contrato celebrado entre el Gobierno y la Compañía Inglesa de "Navegación por Vapor del Pacífico."
- 1897** Decreto Ejecutivo que crea en Guayaquil una Sociedad Protectora de la Industria.
- 1898** Se inaugura en Guayaquil el nuevo edificio del Banco del Ecuador.
- 1898** Ley de Monedas que adopta el Talón de Oro.
- 1899** Se reinstala en Guayaquil la Fábrica de Cerveza e Hielo.
- 1899** La Cámara de Comercio gestiona el establecimiento del Seguro Nacional de Incendios.

ANEXO 2
COSTO DE EDIFICACIÓN, INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO DEL MUSEO DE CACAO

Estimado de construcción en dólares Norteamericanos

| ÁREA A CONSTRUIRSE (M2) | Valor por m2 | Total |
|-------------------------|--------------|-----------------|
| 4000 | 600.00 | \$ 2,400,000.00 |

\$ 4,681,000.00

| INSFRAEST. INTERNA 1 Y 2 PISO + Equipamiento | TOTAL | |
|---|------------------------|-----------------|
| Diseño del interior del Museo | 165,000.00 | |
| Centrales de climatización | 450,000.00 | |
| Recreación de plantación de cacao | 250,000.00 | \$ 3,780,000.00 |
| Iluminación | 180,000.00 | 1,301,000.00 |
| Sistema de seguridad | 220,000.00 | |
| Equipamiento decorativo de las 10 salas | 200,000.00 | |
| Equipamiento de los sanitarios | 20,000.00 | |
| Equipos audiovisuales especiales | 200,000.00 | |
| Equipamiento general (mobiliarios: salones y oficinas) | 400,000.00 | |
| 3 Trenes (capacidad para 10 personas 17,000 c/u) | 51,000.00 | |
| Equipamiento del restaurante de chocolate | 60,000.00 | |
| Material de exhibición | 200,000.00 | |
| Total | 2,396,000.00 | |
| DISEÑO Y ADECUACIÓN AREA EXTERIOR | TOTAL | |
| Jardinería e invernadero y elementos de paisaje | 450,000.00 | |
| TOTAL | 450,000.00 | |
| Total de costo: Edificación+Infraestructura+Equipamiento | \$ 5,246,000.00 | |

Fuente: Elaboración propia

* Los costos por metro cuadrado fueron establecidos por el Arq. Parsival Castro año: 2008

* Los costos de Infraest. Interna 1 y 2 piso, área exterior, equipamiento: Estudios Aguinaga:2008

* Los costos de mano de obra están incluidos

* Asesor de presupuesto: Ing. Faytong

ANEXO 3
OS DE PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD

| PÁGINA WEB | PRECIO EN US\$ |
|----------------------|-----------------------|
| Diseño página grande | 1000.00 |
| Dreamhosting | 100.00 |
| Subtotal | \$ 1,100.00 |

| Medios Masivos (Presup. Mes) | PRECIO EN US\$ |
|-------------------------------------|-----------------------|
| Televisión | 18300.00 |
| Prensa | 10000.00 |
| Radio | 3750.00 |
| Subtotal | \$ 32,050.00 |

| MEDIOS ALTERNATIVOS (Presup. Mes) | PRECIO EN US\$ |
|--|-----------------------|
| BTL | 6250.00 |
| Difusión en el exterior | 5416.67 |
| Subtotal | 11666.67 |

| EVENTOS | PRECIO EN US\$ |
|------------------------|-----------------------|
| Rueda de Prensa | 835.70 |
| Cocktail | 3699.00 |
| Inauguración del Museo | 11782.00 |
| Subtotal | \$ 16,316.70 |

| | |
|--------------|---------------------|
| TOTAL | \$ 61,133.37 |
|--------------|---------------------|

Fuente: Elaboración propia

MANTENIMIENTO

| DESCRIPCIÓN | Precio Mes | V. TRIMES. | ANUAL |
|----------------------|---------------------|----------------------|----------------------|
| Dreamhosting | 100.00 | 300.00 | 1200 |
| Televisión | 18300.00 | 54900.00 | 109800 |
| Radio | 3750.00 | 11250.00 | 11250 |
| Prensa | 10000.00 | 30000.00 | 60000 |
| BTL | 6250.00 | 18750.00 | 37500 |
| Material promocional | 1000.00 | 3000.00 | 12000 |
| Difusión en Ext. | 2795.63 | 8386.88 | 33547.50 |
| Total | \$ 42,195.63 | \$ 126,586.88 | \$ 265,297.50 |

**la radio solo sera publicitada en 3 meses durante todo el año*

PRESUPUESTO CUATRIMESTRAL

| DESCRIPCIÓN | PRECIO EN US\$ |
|--------------|----------------------|
| BTL | 25000.00 |
| Televisión | 180000.00 |
| Prensa | 40000.00 |
| Radio | 15000.00 |
| TOTAL | \$ 260,000.00 |

**PRESUPUESTO ANUAL**

| DESCRIPCIÓN | PRECIO EN US\$ |
|-------------------------|----------------|
| Difusión en el exterior | \$ 44,730.00 |

ANEXO 4

INVERSIÓN Y FINANCIAMIENTO

| Inversion | Valor en USD | % | Financiamiento | Valor en USD | % |
|-------------------------|------------------------|-------------|------------------|-----------------------|-------------|
| Inversion inicial | \$ 5,246,000.00 | 97% | Aporte de socios | \$ 1,000,000.00 | 14% |
| Gastos preoperacionales | \$ 56,576.70 | 1% | Emp. Nacional | \$ 2,000,000.00 | 29% |
| Capital de Trabajo | \$ 127,703.30 | 2% | Emp. Extranjera | \$ 4,000,000.00 | 57% |
| Total | \$ 5,430,280.00 | 100% | Total | \$7,000,000.00 | 100% |

Fuente: Elaboración propia

Capital de Trabajo

| | |
|------------------------------|----------------------|
| Gastos operac. empleados | 64703.3 |
| Gastos generales | 22800 |
| Gasto Personal no contratado | 28200 |
| Caja Inicial | 12000 |
| TOTAL | \$ 127,703.30 |

Gasto Preoperacional

| | |
|-----------------------------|---------------------|
| Constitucion de la Cia. | \$ 300.00 |
| Permisos Minist. Tur. | \$ 60.00 |
| Afiliacion a la Camara Tur. | \$ 60.00 |
| Permisos Municipales | \$ 400.00 |
| Permiso Anual de Funcion. | \$ 40.00 |
| Pagina web | \$ 1,100.00 |
| Eventos | \$ 16,316.70 |
| Televisión | \$ 18,300.00 |
| Radio | \$ 3,750.00 |
| Prensa | \$ 10,000.00 |
| BTL | \$ 6,250.00 |
| TOTAL | \$ 56,576.70 |

ANEXO 5

GASTOS ADMINISTRATIVOS (Expresado en dólares)

| DESGLOSE | TOTAL AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 |
|-------------------------------------|----------------------|------------------|----------------------|----------------------|
| Director General | 32116.00 | 34685.28 | 37460.10 | 40456.91 |
| Administrador del Museo | 24137.00 | 26067.96 | 28153.40 | 30405.67 |
| Secretaria | 6583.20 | 7109.86 | 7678.64 | 8292.94 |
| Guias (2) | 13166.40 | 14219.71 | 15357.29 | 16585.87 |
| Seguridad | 13566.40 | 14651.71 | 15823.85 | 17089.76 |
| Limpieza | 13566.40 | 14651.71 | 15823.85 | 17089.76 |
| Encargado de Minibiblioteca | 6583.20 | 7109.86 | 7678.64 | 8292.94 |
| Total Gastos Administrativos | \$ 109,718.60 | 118496.09 | \$ 127,975.78 | \$ 138,213.84 |

**En los Gastos Administrativos del personal, se le ha hecho un incremento del 8%, que dispone la nueva Ley Ecuatoriana*

GASTOS GENERALES

| DESGLOSE | TOTAL AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 |
|-------------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Sercicios Básicos | 24000.00 | 24720.00 | 25461.60 | 26225.45 |
| Internet | 2400.00 | 2472.00 | 2546.16 | 2622.54 |
| Servicio Técnico | 12000.00 | 12360.00 | 12730.80 | 13112.72 |
| Papelería | 7200.00 | 7416.00 | 7638.48 | 7867.63 |
| Mantenimiento del Museo | 18000.00 | 18540.00 | 19096.20 | 19669.09 |
| Publicidad Interna y externa | 265,297.50 | 88747.50 | 91409.93 | 48149.93 |
| Total Gastos Generales | \$ 328,897.50 | \$ 154,255.50 | \$ 158,883.17 | \$ 117,647.36 |

**En los Gastos Generales se ha hecho un incremento del 3% anual tomando en cuenta el factor inflacionario*

GASTOS PERSONAL CONTRATADO

| DESGLOSE | TOTAL AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 |
|-------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Contador | 3600 | 3888 | 4199.04 | 4534.96 |
| Actores | 14400 | 15552 | 16796.16 | 18139.85 |
| Chef | 19200 | 20736 | 22394.88 | 24186.47 |
| Maestro de taller | 3600 | 3888 | 4199.04 | 4534.96 |
| Restaurador | 3600 | 3888 | 4199.04 | 4534.96 |
| Total | \$ 44,400.00 | \$ 47,952.00 | \$ 51,788.16 | \$ 55,931.21 |

Fuente: Elaboración propia

**En este cuadro, se encuentra el personal que no tiene relación de dependencia*

**Anualmente se le ha calculado el 8%, lo que dicta la ley del Estado Ecuatoriano*

| Publicidad Int. y Externa | MENSUAL | ANUAL |
|----------------------------|------------------|------------------|
| Dreamhosting | 100.00 | 1200.00 |
| Televisión (solo un canal) | 6000.00 | 18000.00 |
| Material Promocional | 3000.00 | 36000.00 |
| Difusión en Ext. | 2795.63 | 33547.50 |
| Total | 11,895.63 | 88,747.50 |

**Estos valores son solo para el segundo año*

GASTOS ADMINISTRATIVOS
(Expresado en dólares)

| AÑO 5 | AÑO 6 | AÑO 7 | AÑO 8 | AÑO 9 | AÑO 10 |
|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| 43693.46 | 47188.94 | 50964.06 | 55041.18 | 59444.47 | 64200.03 |
| 32838.12 | 35465.17 | 38302.39 | 41366.58 | 44675.90 | 48249.97 |
| 8956.37 | 9672.88 | 10446.71 | 11282.45 | 12185.04 | 13159.85 |
| 17912.74 | 19345.76 | 20893.42 | 22564.90 | 24370.09 | 26319.69 |
| 18456.94 | 19933.49 | 21528.17 | 23250.43 | 25110.46 | 27119.30 |
| 18456.94 | 19933.49 | 21528.17 | 23250.43 | 25110.46 | 27119.30 |
| 8956.37 | 9672.88 | 10446.71 | 11282.45 | 12185.04 | 13159.85 |
| \$ 149,270.94 | \$ 161,212.62 | \$ 174,109.63 | \$ 188,038.40 | \$ 203,081.47 | \$ 219,327.99 |

GASTOS GENERALES

| AÑO 5 | AÑO 6 | AÑO 7 | AÑO 8 | AÑO 9 | AÑO 10 |
|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| 27012.21 | 27822.58 | 28657.26 | 29516.97 | 30402.48 | 31314.56 |
| 2701.22 | 2782.26 | 2865.73 | 2951.70 | 3040.25 | 3131.46 |
| 13506.11 | 13911.29 | 14328.63 | 14758.49 | 15201.24 | 15657.28 |
| 8103.66 | 8346.77 | 8597.18 | 8855.09 | 9120.74 | 9394.37 |
| 20259.16 | 20866.93 | 21492.94 | 22137.73 | 22801.86 | 23485.92 |
| 49594.42 | 51082.26 | 52614.72 | 54193.16 | 55818.96 | 57493.53 |
| \$ 121,176.78 | \$ 124,812.09 | \$ 128,556.45 | \$ 132,413.14 | \$ 136,385.54 | \$ 140,477.10 |

GASTOS PERSONAL CONTRATADO

| AÑO 5 | AÑO 6 | AÑO 7 | AÑO 8 | AÑO 9 | AÑO 10 |
|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| 4897.76 | 5289.58 | 5712.75 | 6169.77 | 6663.35 | 7196.42 |
| 19591.04 | 21158.32 | 22850.99 | 24679.07 | 26653.40 | 28785.67 |
| 26121.39 | 28211.10 | 30467.99 | 32905.43 | 35537.86 | 38380.89 |
| 4897.76 | 5289.58 | 5712.75 | 6169.77 | 6663.35 | 7196.42 |
| 4897.76 | 5289.58 | 5712.75 | 6169.77 | 6663.35 | 7196.42 |
| \$ 60,405.71 | \$ 65,238.17 | \$ 70,457.22 | \$ 76,093.80 | \$ 82,181.30 | \$ 88,755.81 |

| Publicidad Inte | MENSUAL | ANUAL |
|------------------|-----------------|------------------|
| Dreamhosting | 100.00 | 1200 |
| Material Promoc | 1000.00 | 12000 |
| Difusión en Ext. | 2795.63 | 33,547.50 |
| Total | 3,895.63 | 46,747.50 |

**Se han considerado solo estos rubros para la publicidad a partir del cuarto año*

GASTOS ADMINISTRATIVOS
(Expresado en dólares)

| AÑO 11 | AÑO 12 | AÑO 13 | AÑO 14 | AÑO 15 |
|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| 69336.04 | 74882.92 | 80873.55 | 87343.44 | 94330.91 |
| 52109.97 | 56278.77 | 60781.07 | 65643.56 | 70895.04 |
| 14212.64 | 15349.65 | 16577.62 | 17903.83 | 19336.13 |
| 28425.27 | 30699.29 | 33155.24 | 35807.65 | 38672.27 |
| 29288.84 | 31631.95 | 34162.50 | 36895.50 | 39847.14 |
| 29288.84 | 31631.95 | 34162.50 | 36895.50 | 39847.14 |
| 14212.64 | 15349.65 | 16577.62 | 17903.83 | 19336.13 |
| \$ 236,874.23 | \$ 255,824.17 | \$ 276,290.10 | \$ 298,393.31 | \$ 322,264.77 |

GASTOS GENERALES

| AÑO 11 | AÑO 12 | AÑO 13 | AÑO 14 | AÑO 15 |
|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| 32253.99 | 33221.61 | 34218.26 | 35244.81 | 36302.15 |
| 3225.40 | 3322.16 | 3421.83 | 3524.48 | 3630.22 |
| 16127.00 | 16610.81 | 17109.13 | 17622.40 | 18151.08 |
| 9676.20 | 9966.48 | 10265.48 | 10573.44 | 10890.65 |
| 24190.49 | 24916.21 | 25663.70 | 26433.61 | 27226.62 |
| 59218.33 | 60994.88 | 62824.73 | 64709.47 | 66650.76 |
| \$ 144,691.42 | \$ 149,032.16 | \$ 153,503.12 | \$ 158,108.22 | \$ 162,851.46 |

GASTOS PERSONAL CONTRATADO

| AÑO 11 | AÑO 12 | AÑO 13 | AÑO 14 | AÑO 15 |
|---------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| 7772.13 | 8393.90 | 9065.41 | 9790.65 | 10573.90 |
| 31088.52 | 33575.60 | 36261.65 | 39162.58 | 42295.59 |
| 41451.36 | 44767.47 | 48348.87 | 52216.78 | 56394.12 |
| 7772.13 | 8393.90 | 9065.41 | 9790.65 | 10573.90 |
| 7772.13 | 8393.90 | 9065.41 | 9790.65 | 10573.90 |
| \$ 95,856.27 | \$ 103,524.77 | \$ 111,806.75 | \$ 120,751.29 | \$ 130,411.40 |

GASTOS ADMINISTRATIVOS
(Expresado en dólares)

| AÑO 16 | AÑO 17 | AÑO 18 | AÑO 19 | AÑO 20 |
|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| 101877.38 | 110027.57 | 118829.78 | 128336.16 | 138603.06 |
| 76566.65 | 82691.98 | 89307.34 | 96451.92 | 104168.08 |
| 20883.02 | 22553.67 | 24357.96 | 26306.60 | 28411.12 |
| 41766.05 | 45107.33 | 48715.92 | 52613.19 | 56822.25 |
| 43034.92 | 46477.71 | 50195.92 | 54211.60 | 58548.53 |
| 43034.92 | 46477.71 | 50195.92 | 54211.60 | 58548.53 |
| 20883.02 | 22553.67 | 24357.96 | 26306.60 | 28411.12 |
| \$ 348,045.95 | \$ 375,889.63 | \$ 405,960.80 | \$ 438,437.67 | \$ 473,512.68 |

GASTOS GENERALES

| AÑO 16 | AÑO 17 | AÑO 18 | AÑO 19 | AÑO 20 |
|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| 37391.22 | 38512.95 | 39668.34 | 40858.39 | 42084.15 |
| 3739.12 | 3851.30 | 3966.83 | 4085.84 | 4208.41 |
| 18695.61 | 19256.48 | 19834.17 | 20429.20 | 21042.07 |
| 11217.37 | 11553.89 | 11900.50 | 12257.52 | 12625.24 |
| 28043.41 | 28884.72 | 29751.26 | 30643.80 | 31563.11 |
| 68650.28 | 70709.79 | 72831.08 | 75016.01 | 77266.49 |
| \$ 167,737.01 | \$ 172,769.12 | \$ 177,952.19 | \$ 183,290.76 | \$ 188,789.48 |

GASTOS PERSONAL CONTRATADO

| AÑO 16 | AÑO 17 | AÑO 18 | AÑO 19 | AÑO 20 |
|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| 11419.81 | 12333.39 | 13320.06 | 14385.67 | 15536.52 |
| 45679.24 | 49333.57 | 53280.26 | 57542.68 | 62146.10 |
| 60905.65 | 65778.10 | 71040.35 | 76723.57 | 82861.46 |
| 11419.81 | 12333.39 | 13320.06 | 14385.67 | 15536.52 |
| 11419.81 | 12333.39 | 13320.06 | 14385.67 | 15536.52 |
| \$ 140,844.31 | \$ 152,111.85 | \$ 164,280.80 | \$ 177,423.27 | \$ 191,617.13 |

INGRESOS

| | Dias laborables | Pax por dia | TOTAL MES |
|-------------|-----------------|-------------|-----------|
| N. Clientes | 22 | 50 | 1100.00 |

| DESCRIPCIÓN | Valor | Cantidad por mes | TOTAL |
|--|---------|------------------|------------------|
| Entrada al Museo | 5.00 | 330 | 1,650.00 |
| Entrada Niños, 3ra edad, grupos | 3.00 | 770 | 2,310.00 |
| Alquiler de restaurante de chocolate | 1000.00 | 1 | 1,000.00 |
| Alquiler de auditorio | 1500.00 | 3 | 4,500.00 |
| Alquiler de tienda souvenirs | 500.00 | 1 | 500.00 |
| Inscripciones para curso chocolatería | 200.00 | 15 | 3,000.00 |
| Inscripciones para taller de estampado | 10.00 | 50 | 500.00 |
| TOTAL | | 3,960.00 | 13,460.00 |

Fuente: Elaboración propia

* Estimación de las Encuestas

INGRESOS TOTALES

(Expresado en dólares)

| MUSEO DEL CACAO DE GUAYAQUIL | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 |
|--|----------------------|----------------------|----------------------|
| <i>Ingresos de Martes a Domingo</i> | | | |
| Entradas Público Adulto | 19800.00 | 19800.00 | 19800.00 |
| Entrada Niños, 3ra edad, grupos | 27720.00 | 27720.00 | 27720.00 |
| <i>Ingresos Generales</i> | | | |
| Alquiler de restaurante | 12000.00 | 12,600.00 | 13,230.00 |
| Alquiler de auditorio | 54000.00 | 56,700.00 | 59,535.00 |
| Alquiler de tienda souvenirs | 6000.00 | 6,300.00 | 6,615.00 |
| Inscripciones para curso chocolatería | 36000.00 | 37,800.00 | 39,690.00 |
| Inscripciones para taller de estampado | 6000.00 | 6,300.00 | 6,615.00 |
| <i>Otros ingresos</i> | | | |
| Total de Ingresos Operacionales | \$ 161,520.00 | \$ 167,220.00 | \$ 173,205.00 |

Fuente: Elaboración propia

*Las entradas tendrán un incremento del 3% cada 5 años

*Los ingresos generales el 3% cada dos años

| | | |
|--------------------|-----------------------|-----------------------|
| TOTAL ANUAL | Tot. Mes (70%) | 20 pax diarios |
| 13200.00 | 770 | 440 |

110

330

| TRIMESTRAL | ANUAL |
|------------------|-------------------|
| 4,950.00 | 19,800.00 |
| 6,930.00 | 27,720.00 |
| 3,000.00 | 12,000.00 |
| 13,500.00 | 54,000.00 |
| 1,500.00 | 6,000.00 |
| 9,000.00 | 36,000.00 |
| 1,500.00 | 6,000.00 |
| 40,380.00 | 161,520.00 |

| AÑO 4 | AÑO 5 | AÑO 6 | AÑO 7 | AÑO 8 | AÑO 9 |
|-------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| | | | | | |
| 20,790.00 | 20,790.00 | 20,790.00 | 20,790.00 | 21829.50 | 21829.50 |
| 29,106.00 | 29,106.00 | 29,106.00 | 29,106.00 | 30561.30 | 30561.30 |
| | | | | | |
| 13,891.50 | 14,586.08 | 15,315.38 | 16,081.15 | 16,885.21 | 17,729.47 |
| 62,511.75 | 65,637.34 | 68,919.20 | 72,365.16 | 75,983.42 | 79,782.59 |
| 6,945.75 | 7,293.04 | 7,657.69 | 8,040.57 | 8,442.60 | 8,864.73 |
| 41,674.50 | 43,758.23 | 45,946.14 | 48,243.44 | 50,655.62 | 53,188.40 |
| 6,945.75 | 7,293.04 | 7,657.69 | 8,040.57 | 8,442.60 | 8,864.73 |
| | | | | | |
| 181,865.25 | \$ 188,463.71 | \$ 195,392.10 | \$ 202,666.90 | \$ 212,800.25 | \$ 220,820.72 |

| AÑO 10 | AÑO 11 | AÑO 12 | AÑO 13 | AÑO 14 | AÑO 15 |
|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| | | | | | |
| 21829.50 | 21829.50 | 22920.98 | 22920.98 | 22920.98 | 22920.98 |
| 30561.30 | 30561.30 | 32089.37 | 32089.37 | 32089.37 | 32089.37 |
| | | | | | |
| 18,615.94 | 19,546.74 | 20,524.07 | 21,550.28 | 22,627.79 | 23,759.18 |
| 83,771.72 | 87,960.31 | 92,358.33 | 96,976.24 | 101,825.05 | 106,916.31 |
| 9,307.97 | 9,773.37 | 10,262.04 | 10,775.14 | 11,313.89 | 11,879.59 |
| 55,847.82 | 58,640.21 | 61,572.22 | 64,650.83 | 67,883.37 | 71,277.54 |
| 9,307.97 | 9,773.37 | 10,262.04 | 10,775.14 | 11,313.89 | 11,879.59 |
| | | | | | |
| \$ 229,242.22 | \$ 238,084.79 | \$ 249,989.03 | \$ 262,488.48 | \$ 275,612.90 | \$ 289,393.55 |

| AÑO 16 | AÑO 17 | AÑO 18 | AÑO 19 | AÑO 20 |
|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| | | | | |
| 24067.03 | 22920.98 | 22920.98 | 22920.98 | 24067.03 |
| 33693.84 | 32089.37 | 32089.37 | 32089.37 | 33693.84 |
| | | | | |
| 24,947.14 | 26,194.50 | 27,504.22 | 28,879.43 | 30,323.40 |
| 112,262.12 | 117,875.23 | 123,768.99 | 129,957.44 | 136,455.31 |
| 12,473.57 | 13,097.25 | 13,752.11 | 14,439.72 | 15,161.70 |
| 74,841.41 | 78,583.49 | 82,512.66 | 86,638.29 | 90,970.21 |
| 12,473.57 | 13,097.25 | 13,752.11 | 14,439.72 | 15,161.70 |
| | | | | |
| \$ 303,863.22 | \$ 303,858.05 | \$ 316,300.44 | \$ 329,364.94 | \$ 345,833.19 |

ANEXO 6

PRESUPUESTO PARA TV. (ESTIMADO EN DÓLARES)

| CANAL | N. CUÑAS | SEMANA | Durac: 30" | Valor paquete | N. Semana | TOTAL MES | TOT. AÑO |
|--|----------|--------|------------|---------------|-----------|-----------|-----------|
| UNO | 25 | 1 | | \$ 1,500.00 | 4 | \$6,000 | \$36,000 |
| ECUAVISA | 25 | 1 | | \$ 1,575.00 | 4 | \$6,300 | \$37,800 |
| TC | 25 | 1 | | \$ 1,500.00 | 4 | \$6,000 | \$36,000 |
| *esta publicidad será solo de seis meses durante un año | | | | | | \$18,300 | \$109,800 |

PRESUPUESTO PARA PRENSA ESCRITA

| DIARIO | Pag. Color | DIA | PRECIO | N. DIAS | TOTAL MES | TOT. AÑO |
|--|------------|-----|-------------|---------|--------------|--------------|
| UNIVERSO | MEDIA | 1 | \$ 5,376.00 | 1 | \$ 5,376.00 | \$ 32,256.00 |
| Expreso | MEDIA | 1 | \$ 4,624.00 | 1 | \$ 4,624.00 | \$ 27,744.00 |
| *esta publicidad será solo de seis meses durante un año | | | | | \$ 10,000.00 | \$ 60,000.00 |

DIFUSION EN EXTERIOR

| DETALLE | VALOR | N Pax | N. Ferias | TOT. AÑO |
|------------------------|-------|-------|-----------|---------------------|
| Pasaj Aéreo | 2000 | 3 | 3 | 18000 |
| hospedaje | 1000 | 3 | 3 | 9000 |
| alimentación | 300 | 3 | 3 | 2700 |
| Movilización | 250 | 3 | 3 | 2250 |
| | | | | \$ 31,950.00 |
| Imprevistos(5%) | | | | \$ 1,597.50 |
| | | | | \$ 33,547.50 |

ANEXO

PRESUPUESTO PARA EL EVENTO DE RUEDA DE PRENSA (ESTIMADO EN DÓLARES)

| Descripción | Valor Unitario | Cantidad | Total |
|----------------|----------------|--------------|---------------|
| Champagne | 10.00 | 22 | 220.00 |
| Equipo Técnico | 190.00 | 1 | 190.00 |
| | | Impuestos 22 | 134.2 |
| | | Total | 134.20 |

ANEXO

PRESUPUESTO PARA COCKTAIL DE LANZAMIENTO

| Descripción | Valor Unitario | Cantidad | Total |
|----------------|----------------|--------------|----------------|
| Bocaditos | 5.00 | 300 | 1500.00 |
| Equipo Técnico | 400.00 | 1 | 400.00 |
| | | Subtotal | 1900.00 |
| | | 15% Agencia | 405.00 |
| | | Impuestos 22 | 594.00 |
| | | Total | 2899.00 |

ANEXO

PRESUPUESTO EVENTO DE INAUGURACIÓN

| Descripción | Valor Unitario | Cantidad | Total |
|----------------|----------------|--------------|-----------------|
| Servicio Cater | 25.00 | 300 | 7500.00 |
| Meseros | 20.00 | 25 | 500.00 |
| Equipo Técnico | 600.00 | 1 | 600.00 |
| | | Subtotal | 8600.00 |
| | | 15% Agencia | 1290.00 |
| | | Impuestos 22 | 1892.00 |
| | | Total | 11782.00 |

\$ 33,547.50

Anexo 7

| ESTADO DE SITUACIÓN INICIAL DEL MUSEO DEL CACAO | | | |
|---|------------------------|---|------------------------|
| Al 1 de Enero del 2009 | | | |
| Expresado en Dólares | | | |
| ACTIVOS | | PASIVOS | |
| CORRIENTE | | CORRIENTE | |
| CAJA/BANCOS | 4,846,000.00 | CUENTAS POR PAGAR | 0.00 |
| TERRENOS | 0.00 | ACREEDORES VARIOS | 0.00 |
| GASTOS DE CONSTITUCIÓN | 860.00 | | |
| <u>TOTAL ACTIVO CORRIENTE</u> | \$ 4,846,860.00 | <u>TOTAL PASIVO CORRIENTE</u> | |
| ACTIVOS FIJOS | | PATRIMONIO | |
| EQUIPOS DE OFICINA | 400,000.00 | CAPITAL | 5246860.00 |
| MUEBLES Y ENCERES | 0.00 | | |
| <u>TOTAL DE ACTIVOS FIJOS</u> | 400,000.00 | | |
| <u>TOTAL ACTIVOS</u> | \$ 5,246,860.00 | <u>TOTAL PASIVOS Y PARIMONIO</u> | \$ 5,246,860.00 |
| GERENTE GENERAL | | CONTADOR GENERAL | |

Fuente: Elaboración propia

**ANEXO 8
FLUJO DE CAJA**

| RUBROS | AÑO 0 | 1ER AÑO | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
|--|--------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| <u>INGRESOS OPERACIONALES</u> | | | | | | |
| <i>Ingresos de Martes a Domingo</i> | | | | | | |
| Entradas Público Adulto | | 19,800.00 | 19,800.00 | 19,800.00 | 20,790.00 | 20,790.00 |
| Entrada Niños, 3ra edad, grupos | | 27,720.00 | 27,720.00 | 27,720.00 | 29,106.00 | 29,106.00 |
| <i>Ingresos Generales</i> | | | | | | |
| Alquiler de restaurante | | 12,000.00 | 12,600.00 | 13,230.00 | 13,891.50 | 14,586.08 |
| Alquiler de auditorio | | 54,000.00 | 56,700.00 | 59,535.00 | 62,511.75 | 65,637.34 |
| Alquiler de tienda souvenirs | | 6,000.00 | 6,300.00 | 6,615.00 | 6,945.75 | 7,293.04 |
| Inscripciones para curso chocolatería | | 36,000.00 | 37,800.00 | 39,690.00 | 41,674.50 | 43,758.23 |
| Inscripciones para taller de estampado | | 6,000.00 | 6,300.00 | 6,615.00 | 6,945.75 | 7,293.04 |
| <i>Otros ingresos</i> | | 0.00 | 0.00 | 0.00 | 0.00 | 0.00 |
| A. TOTAL INGRESOS OPERACIONALES | - | \$ 161,520.00 | \$ 167,220.00 | \$ 173,205.00 | \$ 181,865.25 | \$ 188,463.71 |
| <u>EGRESOS OPERACIONALES</u> | | | | | | |
| GASTOS ADMINISTRATIVOS (personal) | 10506.00 | 109,718.60 | 118,496.09 | 127,975.78 | 138,213.84 | 149,270.94 |
| GASTOS GENERALES (administrativos) | 5600.00 | 328,897.50 | 154,255.50 | 158,883.17 | 117,647.36 | 121,176.78 |
| GASTOS PERSONAL CONTRATADO | 0.00 | 44,400.00 | 47,952.00 | 51,788.16 | 55,931.21 | 60,405.71 |
| IMPREVISTOS (5%) | 5000.00 | 8,076.00 | 8,361.00 | 8,660.25 | 9,093.26 | 9,423.19 |
| B. TOTAL EGRESOS OPERACIONALES | 21106.00 | \$ 491,092.10 | \$ 329,064.59 | \$ 347,307.35 | \$ 320,885.67 | \$ 340,276.62 |
| C. FLUJO NETO OPERACIONAL (A - B) | -21106.00 | \$ (329,572.10) | \$ (161,844.59) | \$ (174,102.35) | \$ (139,020.42) | \$ (151,812.91) |
| <u>INGRESOS NO OPERACIONALES</u> | | | | | | |
| APORTES DE EMPRESA EXTRANJERA | | | 0% | 0% | 0% | 0% |
| APORTE EMPRESA NACIONAL | | | | | | |
| APORTE DE SOCIOS | | | | | | |
| D. TOTAL INGRESOS NO OPERACIONALES | \$ - | - | - | - | - | - |
| <u>EGRESOS NO OPERACIONALES</u> | | | | | | |
| INVERSION INICIAL | 5246000.00 | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| GASTOS PRE - OPERACIONALES | 56576.70 | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| E. TOTAL EGRESOS NO OPERACIONALES | 5302576.70 | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - |
| F FLUJO NO OPERACIONAL NETO (D - E) | \$ (5,302,576.70) | - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - |
| G FLUJO GENERADO NETO (C + F) | (5,323,682.70) | \$ (329,572.10) | \$ (161,844.59) | \$ (174,102.35) | \$ (139,020.42) | \$ (151,812.91) |

FLUJO DE CAJA

FLUJO DE CAJA

| AÑO 6 | AÑO 7 | AÑO 8 | AÑO 9 | AÑO 10 | AÑO 11 | AÑO 12 | AÑO 13 | AÑO 14 |
|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| 20,790.00 | 20,790.00 | 21,829.50 | 21,829.50 | 21,829.50 | 21,829.50 | 22,920.98 | 22,920.98 | 22,920.98 |
| 29,106.00 | 29,106.00 | 30,561.30 | 30,561.30 | 30,561.30 | 30,561.30 | 32,089.37 | 32,089.37 | 32,089.37 |
| 15,315.38 | 16,081.15 | 16,885.21 | 17,729.47 | 18,615.94 | 19,546.74 | 20,524.07 | 21,550.28 | 22,627.79 |
| 68,919.20 | 72,365.16 | 75,983.42 | 79,782.59 | 83,771.72 | 87,960.31 | 92,358.33 | 96,976.24 | 101,825.05 |
| 7,657.69 | 8,040.57 | 8,442.60 | 8,864.73 | 9,307.97 | 9,773.37 | 10,262.04 | 10,775.14 | 11,313.89 |
| 45,946.14 | 48,243.44 | 50,655.62 | 53,188.40 | 55,847.82 | 58,640.21 | 61,572.22 | 64,650.83 | 67,883.37 |
| 7,657.69 | 8,040.57 | 8,442.60 | 8,864.73 | 9,307.97 | 9,773.37 | 10,262.04 | 10,775.14 | 11,313.89 |
| 0.00 | 0.00 | | | | | | | |
| \$ 195,392.10 | \$ 202,666.90 | \$ 212,800.25 | \$ 220,820.72 | \$ 229,242.22 | \$ 238,084.79 | \$ 249,989.03 | \$ 259,737.97 | \$ 269,974.35 |
| 161,212.62 | 174,109.63 | 188,038.40 | 203,081.47 | 219,327.9891 | 236,874.23 | 255,824.17 | 276,290.10 | 298,393.31 |
| 124,812.09 | 128,556.45 | 132,413.14 | 136,385.54 | 140,477.10 | 144,691.42 | 149,032.16 | 153,503.12 | 158,108.22 |
| 65,238.17 | 70,457.22 | 76,093.80 | 82,181.30 | 88,755.80544 | 95,856.27 | 103,524.77 | 111,806.75 | 120,751.29 |
| 9,769.60 | 10,133.35 | 10,640.01 | 11,041.04 | 11,462.11 | 11,904.24 | 12,499.45 | 13,124.42 | 13,780.65 |
| \$ 361,032.48 | \$ 383,256.64 | \$ 407,185.35 | \$ 432,689.35 | \$ 460,023.01 | \$ 489,326.15 | \$ 520,880.55 | \$ 554,724.40 | \$ 591,033.46 |
| \$ (165,640.38) | \$ (180,589.74) | \$ (194,385.10) | \$ (211,868.63) | \$ (230,780.79) | \$ (251,241.37) | \$ (270,891.52) | \$ (294,986.43) | \$ (321,059.11) |
| 0% | 0% | 0% | 0% | 0% | 0% | 0% | 0% | 0% |
| - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - |
| \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - |
| \$ (165,640.38) | \$ (180,589.74) | \$ (194,385.10) | \$ (211,868.63) | \$ (230,780.79) | \$ (251,241.37) | \$ (270,891.52) | \$ (294,986.43) | \$ (321,059.11) |

ESTADO DE RESULTADOS
Expresado en Dólares

| CUENTAS | AÑO 0 | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 | AÑO 6 |
|---|------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| <u>INGRESOS</u> | | | | | | | |
| Entradas al museo, inscripciones y alquileres | | 161520.00 | 167220.00 | 173205.00 | 181865.25 | 188463.71 | 195392.10 |
| <u>GASTOS</u> | | | | | | | |
| Gastos Administrativos | 8600 | 109718.6 | 118496.088 | 127975.78 | 138213.837 | 149270.94 | 161212.62 |
| Gastos Generales | 5600 | 328897.5 | 154255.5 | 158883.17 | 117647.3622 | 121176.78 | 124812.09 |
| Gasto Personal Contratado | 0 | 44400.00 | 47952.00 | 51788.16 | 55931.21 | 60405.71 | 65238.17 |
| Imprevistos | 5000 | 8076.00 | 8361.00 | 8660.25 | 9093.26 | 9423.19 | 9769.60 |
| Total Gastos | 19200 | 491092.10 | 329064.59 | 347307.35 | 320885.67 | 340276.62 | 361032.48 |
| Utilidad Bruta | -19200.00 | -329572.10 | -161844.59 | -174102.35 | -139020.42 | -151812.91 | -165640.38 |
| 15% trabajadores | | 0.00 | 0.00 | 0.00 | 0.00 | 0.00 | 0.00 |
| Utilidad Neta o Pérdida del Ejercicio | -19200.00 | -329572.10 | -161844.59 | -174102.35 | -139020.42 | -151812.91 | -165640.38 |

| AÑO 7 | AÑO 8 | AÑO 9 | AÑO 10 | AÑO 11 | AÑO 12 | AÑO 13 | AÑO 14 | AÑO 15 | AÑO 16 | AÑO 17 |
|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| 202666.90 | 212800.25 | 220820.72 | 229242.22 | 238084.79 | 249989.03 | 262488.48 | 275612.90 | 289393.55 | 303863.22 | 303858.05 |
| 174109.63 | 188038.40 | 203081.47 | 219327.99 | 236874.23 | 255824.17 | 276290.10 | 298393.31 | 322264.77 | 348045.95 | 375889.63 |
| 128556.45 | 132413.14 | 136385.54 | 140477.10 | 144691.42 | 149032.16 | 153503.12 | 158108.22 | 162851.46 | 167737.01 | 172769.12 |
| 70457.22 | 76093.80 | 82181.30 | 88755.81 | 95856.27 | 103524.77 | 111806.75 | 120751.29 | 130411.40 | 140844.31 | 152111.85 |
| 10133.35 | 10640.01 | 11041.04 | 11462.11 | 11904.24 | 12499.45 | 13124.42 | 13780.65 | 14469.68 | 15193.16 | 15192.90 |
| 383256.64 | 407185.35 | 432689.35 | 460023.01 | 489326.15 | 520880.55 | 554724.40 | 591033.46 | 629997.31 | 671820.43 | 715963.50 |
| -180589.74 | -194385.10 | -211868.63 | -230780.79 | -251241.37 | -270891.52 | -292235.92 | -315420.56 | -340603.76 | -367957.21 | -412105.45 |
| 0.00 | 0.00 | 0.00 | 0.00 | 0.00 | 0.00 | 0.00 | 0.00 | 0.00 | 0.00 | 0.00 |
| -180589.74 | -194385.10 | -211868.63 | -230780.79 | -251241.37 | -270891.52 | -292235.92 | -315420.56 | -340603.76 | -367957.21 | -412105.45 |

FLUJO DE CAJA

| AÑO 15 | AÑO 16 | AÑO 17 | AÑO 18 | AÑO 19 | AÑO 20 |
|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| 22,920.98 | 24,067.03 | 22,920.98 | 22,920.98 | 22,920.98 | 24,067.03 |
| 32,089.37 | 33,693.84 | 32,089.37 | 32,089.37 | 32,089.37 | 33,693.84 |
| 23,759.18 | 24,947.14 | 26,194.50 | 27,504.22 | 28,879.43 | 30,323.40 |
| 106,916.31 | 112,262.12 | 117,875.23 | 123,768.99 | 129,957.44 | 136,455.31 |
| 11,879.59 | 12,473.57 | 13,097.25 | 13,752.11 | 14,439.72 | 15,161.70 |
| 71,277.54 | 74,841.41 | 78,583.49 | 82,512.66 | 86,638.29 | 90,970.21 |
| 11,879.59 | 12,473.57 | 13,097.25 | 13,752.11 | 14,439.72 | 15,161.70 |
| \$ 280,722.55 | \$ 294,758.68 | \$ 303,858.05 | \$ 316,300.44 | \$ 329,364.94 | \$ 345,833.19 |
| 322,264.77 | 348,045.95 | 375,889.63 | 405,960.80 | 438,437.67 | 473,512.68 |
| 162,851.46 | 167,737.01 | 172,769.12 | 177,952.19 | 183,290.76 | 188,789.48 |
| 130,411.40 | 140,844.31 | 152,111.85 | 164,280.80 | 177,423.27 | 191,617.13 |
| 14,469.68 | 15,193.16 | 15,192.90 | 15,815.02 | 16,468.25 | 17,291.66 |
| \$ 629,997.31 | \$ 671,820.43 | \$ 715,963.50 | \$ 764,008.82 | \$ 815,619.93 | \$ 871,210.94 |
| \$ (349,274.76) | \$ (377,061.75) | \$ (412,105.45) | \$ (447,708.38) | \$ (486,254.99) | \$ (525,377.75) |
| 0% | 0% | 0% | 0% | 0% | 0% |
| - | - | - | - | - | - |
| 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - |
| \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - |
| \$ (349,274.76) | \$ (377,061.75) | \$ (412,105.45) | \$ (447,708.38) | \$ (486,254.99) | \$ (525,377.75) |

| AÑO 18 | AÑO 19 | AÑO 20 |
|------------------|------------------|------------------|
| | | |
| 316300.44 | 329364.94 | 345833.19 |
| 405960.80 | 438437.67 | 473512.68 |
| 177952.19 | 183290.76 | 188789.48 |
| 164280.80 | 177423.27 | 191617.13 |
| 15815.02 | 16468.25 | 17291.66 |
| 764008.82 | 815619.93 | 871210.94 |
| -447708.38 | -486254.99 | -525377.75 |
| 0.00 | 0.00 | 0.00 |
| -447708.38 | -486254.99 | -525377.75 |

PERSONAL CONTRATADO

| Descripción | Sueldo | Número | Gasto MES | GASTO TRIMEST. | ANUAL |
|--------------------|---------------|---------------|--------------------|-----------------------|---------------------|
| Contador | 300 | 1 | 300 | 900 | 3600 |
| Actores | 300 | 4 | 1200 | 3600 | 14400 |
| Chef | 800 | 2 | 1600 | 4800 | 19200 |
| Restaurador | 300 | 1 | 300 | 900 | 3600 |
| Maestro de taller | 300 | 1 | 300 | 900 | 3600 |
| Totales | | | \$ 3,700.00 | \$ 11,100.00 | \$ 44,400.00 |

ANEXO 9

PUNTO DE EQUILIBRIO

| COSTO FIJO | TOTAL |
|----------------------------|-------------------|
| Gastos Administrativos | 11,902.88 |
| Gastos Generales | 3,800.00 |
| Gastos Personal Contratado | 4,700.00 |
| Publicidad | 60,427.50 |
| Mantenimiento | 1,000.00 |
| Depreciación | 36,138.89 |
| Total | 117,969.27 |

| COSTO VARIABLE | TOTAL |
|-----------------------|--------------|
| Tickets | 0.05 |
| Total | 0.05 |

Fuente: Elaboración propia

PE= CF/PV-C VARIABLES

33,230.78

1510

PE= CF*/PV-C VARIABLES

30130.30278

1370

* Más los arriendos

*Costos fijos fueron reducidos por los ingresos fijos, debido a los alquileres de los locales e inscripciones a cursos que se ofrecerán

ANEXO 10
DESGLOSE PARA GASTOS ADMINISTRATIVOS
PRESUPUESTO PARA EMPLEADOS

Estimado en Dólares Norteamericanos

| DESCRIPCIÓN | SUELDO Básico Mes | IESS PAT 9.35% | SUELDO NETO AL MES |
|-----------------------------|-------------------|----------------|--------------------|
| Director General | 2,000.00 | 187.00 | 1,813.00 |
| Administrador del Museo | 1,500.00 | 140.25 | 1,359.75 |
| Secretaria | 400.00 | 37.40 | 362.60 |
| Guías | 400.00 | 37.40 | 362.60 |
| Seguridad | 200.00 | 18.70 | 181.30 |
| Limpieza | 200.00 | 18.70 | 181.30 |
| Encargado de Minibiblioteca | 400.00 | 37.40 | 362.60 |

BENEFICIOS DE LEY

| Fondo Reserva ANUAL | Décimo tercero 100% | 14 mo |
|---------------------|---------------------|-------|
| 166.67 | 166.67 | 16.67 |
| 125.00 | 125.00 | 16.67 |
| 33.33 | 33.33 | 16.67 |
| 33.33 | 33.33 | 16.67 |
| 16.67 | 16.67 | 16.67 |
| 16.67 | 16.67 | 16.67 |
| 33.33 | 33.33 | 16.67 |

GASTOS GENERALES (Administrativos)
(Expresados en dólares)

| DESCRIPCIÓN | MENSUAL | ANUAL |
|-------------------------|----------------|------------------|
| Sercicios Básicos | 2000.00 | 24,000.00 |
| Internet | 200.00 | 2,400.00 |
| Servicio Técnico | 1000.00 | 12,000.00 |
| Mantenimiento del Museo | 1500.00 | 18,000.00 |
| Papelería | 600.00 | 7,200.00 |
| Total | 5300.00 | 63,600.00 |

Gasto Administrativo por dos meses

| | | |
|--------------------|------|-----------------|
| <i>Director G.</i> | 2000 | 5352.67 |
| <i>Adm.</i> | 1500 | 4022.83 |
| <i>Seg.</i> | 400 | 1130.53 |
| Total | | 10506.03 |

Gastos Generales por dos meses

| | | |
|------------------|------|-------------|
| <i>Serv Bás.</i> | 2000 | 4000 |
| <i>Internet</i> | 600 | 1200 |
| <i>Papelería</i> | 200 | 400 |
| Total | | 5600 |

| Vacación | AP.PATRON 11.15% | IECE SECAP 1.00% | SUB TOTAL MENSUAL | % del Sueldo |
|----------|---------------------|---------------------|----------------------|--------------|
| 83.33 | 223 | 20.00 | 676.33 | 0.3382 |
| 62.50 | 167.25 | 15.00 | 511.42 | 0.3409 |
| 16.67 | 44.6 | 4.00 | 148.60 | 0.3715 |
| 16.67 | 44.6 | 4.00 | 148.60 | 0.3715 |
| 8.33 | 22.3 | 2.00 | 82.63 | 0.4132 |
| 8.33 | 22.3 | 2.00 | 82.63 | 0.4132 |
| 16.67 | 44.6 | 4.00 | 148.60 | 0.3715 |

| GASTO MENSUAL POR EMPLEADO | N. Empleados | GASTO MENSUAL POR CATEGORÍA | GASTO TRIMEST. POR CATEGORÍA |
|----------------------------------|--------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| 2676.33 | 1 | 2676.33 | 8029.00 |
| 2011.42 | 1 | 2011.42 | 6034.25 |
| 548.60 | 1 | 548.60 | 1645.80 |
| 548.60 | 2 | 1097.20 | 3291.60 |
| 282.63 | 4 | 1130.53 | 3391.60 |
| 282.63 | 4 | 1130.53 | 3391.60 |
| 548.60 | 1 | 548.60 | 1645.80 |
| Totales | 14 | \$ 9,143.22 | \$ 27,429.65 |

\$ 54,859.30

11,902.88

| GASTO ANUAL POR CATEGORÍA |
|--|
| 32116.00 |
| 24137.00 |
| 6583.20 |
| 13166.40 |
| 13566.40 |
| 13566.40 |
| 6583.20 |
| \$ 109,718.60 |

109718.6

|

DEPRECIACIÓN

(Edificios 10%)

| AÑOS | DEPREC. ANUAL | DEPREC. ACUM | VALOR EN LIBROS |
|------|---------------|--------------|---------------------|
| 0 | 0 | 0 | 3,780,000.00 |
| 1 | 378,000.00 | 378,000.00 | 3,402,000.00 |
| 2 | 378,000.00 | 756,000.00 | 3,024,000.00 |
| 3 | 378,000.00 | 1,134,000.00 | 2,646,000.00 |
| 4 | 378,000.00 | 1,512,000.00 | 2,268,000.00 |
| 5 | 378,000.00 | 1,890,000.00 | 1,890,000.00 |
| 6 | 378,000.00 | 2,268,000.00 | 1,512,000.00 |
| 7 | 378,000.00 | 2,646,000.00 | 1,134,000.00 |
| 8 | 378,000.00 | 3,024,000.00 | 756,000.00 |
| 9 | 378,000.00 | 3,402,000.00 | 378,000.00 |
| 10 | 378,000.00 | 3,780,000.00 | - |

Depreciables a 10 años

| | |
|---------------------------|------------------------|
| Construcción | 2400000.00 |
| Recreación plantación | 250,000.00 |
| Equipam. decorativo | 200,000.00 |
| Equipam. 10 sanitarios | 20,000.00 |
| Equipos audiovisuales | 200,000.00 |
| Equipam. Restaurant | 60,000.00 |
| Material de exhibición | 200,000.00 |
| Jardín., invern., paisaje | 450,000.00 |
| TOTAL | \$ 3,780,000.00 |

DEPRECIACIÓN

Equipamiento general (mobiliarios: salones y oficinas)

| AÑOS | DEPREC. ANUAL | DEPREC. ACUM | VALOR EN LIBROS |
|------|---------------|--------------|---------------------|
| 0 | 0 | 0 | 1,301,000.00 |
| 1 | 433,666.67 | 433,666.67 | 867,333.33 |
| 2 | 433,666.66 | 867,333.33 | 433,666.67 |
| 3 | 433,666.66 | 1,300,999.99 | 0.01 |

36,138.89 MENSUAL

Depreciables a 3 años

| | |
|------------------------|---------------------|
| Centrales de climatiz. | 450,000.00 |
| Iluminación | 180,000.00 |
| Sistema de seguridad | 220,000.00 |
| Equipamiento general | 400,000.00 |
| 3 Trenes | 51,000.00 |
| TOTAL | 1,301,000.00 |

ANEXO 10

LEYENDA: EL PIRATA, LA ABORIGEN Y EL CACAO



En una época hacia finales del siglo XVII y principios del XVIII, en que se habían descubierto nuevos mundos, ya descubiertos por cierto, por quienes lo habitaban, donde muchos hombres aventureros, junto a ese descubrimiento iban en busca de nuevas aventuras y grandes fortunas iban arriesgando incluso sus propias vidas sin importar los obstáculos de aquello que les esperaba; bien o mal, era un reto.

La noticia de muchos tesoros y riqueza en el nuevo mundo había endulzado los oídos de varios reinos de Europa los cuales preparaban todo las herramientas posibles para obtener si bien mucha, toda la riqueza posible en las Indias siendo la Corona española quien lideraba la mayoría de las colonias.

Muchos jóvenes se entusiasmaban en conquistar aquellas tierras queriendo obtener grandes victorias además de las riquezas y aun sin saberlo un espacio en la historia. Junto con las ambiciones de las potencias de aquella época, surgieron junto con ellas, los ladrones del mar, los temidos pitaras, tomando en cuenta a otra categoría de ellos, los filibusteros y corsarios, estos últimos, quienes asaltaban con “derecho” puesto que tenían permiso de sus reyes.

Entre tantos aventureros, ambiciosos y curiosos aparece uno de los piratas más temidos de las ciudades y colonias del sur, el pirata Tom de Holanda quien arribaba a las costas del Pacífico con una gran tripulación sedienta de oro, cacao y mujeres para enriquecerse y tener vida de rey. Había escuchado hablar de unos de los puertos principales de la mar del sur que ofrecía un rico botín; este lugar era sin lugar a dudas Guayaquil, ciudad que tenían gran fama porque allí se construían y reparaban grandes naves ya que tenía una excelente calidad de madera y obreros, siendo dignamente llamado el Puerto de los Astilleros; sitio donde se comerciaban productos traídos de España, Panamá y hasta de la China; siendo uno de sus principales productos de exportación el cacao de mejor calidad y aroma siendo Venezuela uno de sus más cercanos y principales competidores, además de varios productos agrícolas y mineros

extraídos estos últimos de los otros territorios que estaban dentro de la Audiencia de Quito a quienes la Provincia de Guayaquil pertenecía de igual manera, en fin uno de los departamentos más preferidos de la corona española era sin lugar a dudas la Provincia y el puerto de Guayaquil llegando a convertir el blanco de los asaltos.

PIRATA TOM: ¡Aaaaaaaaarg! ¡Somos piratas navegando por el mundo, conquistando mares, atracando embarcaciones, tomando todo el oro, robando a las mujeres y las riquezas de los lugares donde hemos ido a parar!

¡Uno de mis objetivos es atracar las ciudades más importantes y ricas como Guayaquil y debilitar a la corona española!

¡Muchachos! ¡Cada guerra nos dará gloria y poder, así que a cuidarse porque pirata vivo, sirve para otro roboooo!

¡Nos hemos dado cuenta que las embarcaciones que van a España desde México, más que oro llevan sacos de una pepa olorosa llamada cacao y llevan por montón; tanto que parece que los barcos van a hundirse, a ver que importancia tendrán estas pepas insignificantes!

Se corren rumores por los reinados del norte de Europa que de dicha fruta se produce una bebida amarga y picante con buen aroma que tiene muy buenas propiedades alimenticias que pueden curar enfermedades y levantar el ánimo a cualquier cristiano que como vosotros necesitamos de mucha energía para estas duras travesías. También dicen que proveen de sabiduría a quien lo toma...mmm...También que es muy afrodisiaco; pues en los terruños del centro del nuevo mundo, se los considera bebida de dioses.

¡Ahora mis compañeros piratas, no solamente nuestro objetivo será robar oro, plata, diamantes sino también dichos sacos de esa extraña pepa llamada cacao, para ver si con este descubrimiento nos enriquecemos más! Pero antes de asaltar a este rico puerto, les contaré mi plan:

Primero: Llegaremos a un lugar llamado Puná y hay que evitar que los centinelas (guardianes) alerten a su población y a la próxima que es nuestro blanco. Luego, en las embarcaciones menores Matthias coordinará con la mitad de ustedes, para prenderle fuego a la ciudad y asaltar el cabildo, aprensar y tomar rehenes para la cuantiosa recompensa y por otra parte con mi más joven y astuto luchador Juan Cook, nos tomaremos las embarcaciones estacionadas llenas de mercancías, sobre todo aquellas donde tengan dentro los sacos de cacao, ¡eso sí! Tengan cuidado con las alimañas ponzoñosas y bestias salvajes de este traidor río que parece tan tranquilito sobre todo de unos feroces con piel de reptil y hocico largote con dientes más filudos que una estaca recién limada. Algunos de los nuestras ya han sido bocado de estos demonios salvajes.

Corría el tiempo y eran las 03h00 de la madrugada y los piratas ya estaban emprendiendo su salida desde la Isla Puná (pasando desapercibidos por los centinelas

que ya se habían quedado dormidos) hasta Guayaquil saliendo tal como lo habían planificado, el joven capitán Matthias de 24 años, liderando el primer grupo y mientras iban en marcha, de pronto, divisaron una pequeña embarcación (balsa) y acercándose a ella, tomaron ventaja y asaltaron a Huallaco, un joven aborígen Huancavilca que llevaba mercaderías, entre las que se hallaban oro y piedras preciosas como varios productos alimenticios; luego el muchacho les fue útil como guía hasta Guayaquil, previo el cruce de la Isla Santay.

Matthias y los demás piratas llegaron sin hacer el menor ruido y se instalaron en la ciudad buscando el punto principal para empezar atacar.

Mientras tanto, Tom y Juan continuaban atrás alistando los cañones, armas y todo cuanto sirviera para asaltar los barcos que llevarían cacao a España, sirviendo también de refuerzo para el primer grupo.

El pirata Tom se sentía muy cansado y con un dolor de cabeza (pues había sido presa de mosquitos los cuales le produjeron este malestar) y decidió ir a descansar por unos minutos antes de la ardua lucha y atracos. Hasta tanto el jovencito Juan se encargaría de liderar el otro grupo.

Sin alejarse tanto, el pirata Tom optó por ir a descansar un poco por uno de los árboles que estaban en el estero de Villamar, cuando de pronto bajo la luz de la luna escuchó una melodiosa voz y una figura femenina semidesnuda bañándose a orillas del río e impactado por la fresca y hermosa figura juvenil decidió acercarse.

P. TOM: ¡Qué bella niña..! Aunque muy distinta a las que hay en Holanda, Inglaterra y demás países del continente. Sus rasgos y cabellera son tan exóticos que se conjugan con la naturaleza de estos terruños. Cómo podría llegar a ella, a lo mejor se espanta y grita... y podría arruinar mis planes de riqueza... Tal vez ella me quiera y junto a las riquezas, ella será también mía y la llevaré hasta donde yo vaya...

ABORIGEN: Taratarara... hermanos lagartos...a orillas de la hermana ría quiero jugar, al son de la luna reír y danzar...! Es luna llena y el Dios jaguar sale a andar, por lugares frondosos para ir a cazar...

- Hoy tengo que hacer el rito de lavar mi cuerpo en la madrugada para purificar mi alma y estar preparada para las fiestas del solsticio, donde seré desposada por un hombre de mi tribu (Huancavilca) hoy que es el día 21 del mes de entre las dos almas y el cangrejo, a la mitad de este día...

P. TOM: ¿Qué? ¿Cómo es posible? ¿Ella será de otro? ¡Me acercaré antes de que sea demasiado tarde!

El pirata se acercó a aquella niña de tan solo 15 años e impactado por la frescura de su belleza y su mirada, se detuvo a contemplarla fijamente. Mientras tanto la aborigen sintió una presencia y nerviosa volteó a mirar y de repente, se dio cuenta del extraño personaje quien con su mirada penetraba hasta el interior de su alma.

ABORIGEN: ¿Quién ser tu? ¿Por qué estás aquí? No puedes mirarme, tengo que estar pura para el día importante...

PIRATA TOM: Yo no entenderte muy bien, pero me parece que eres tan bella y diferente... la luna... como la noche, tus cabellos...son tan negros...

- Quiero conocerte más, pero hoy mismo tengo que partir...Yo soy un aventurero que vino a estas tierras en busca de tesoros grandes... Pero a pesar de tantas travesías recorridas y tantas riquezas obtenidas por estas tierras de las Indias, jamás he visto a un diamante más precioso que tu.

ABORIGEN: No puedo negar que eres bello como los dioses que ven nuestros ancianos en sus predicciones; al igual que tus ojos y tu piel, se comparan con el mundo del más allá, en el cual nos imaginamos los Huancavilcas...Pero tu vienes de tierras muy lejanas, quizás el mundo que todos esperamos y yo tengo que quedarme para que se cumpla todo lo escrito o...

De repente, el pirata se acercó más y extendiendo sus brazos hacía ella le pidió con su mirada que acepte el cortejo. La aborigen por su parte, hechizada por la presencia de quien para ella en su idiosincrasia parecía estar con uno de los dioses, aceptó que la abrazara, olvidándose las reglas que tenía que seguir y al son del cantar de las cigarras y las ranas, se internaron el uno al otro con un confuso y ansiado beso y mientras estaban juntos, de pronto se escuchó un ruido fuerte que provenía seguramente del ataque de los piratas a la ciudad de Guayaquil.

PIRATA MATTHIAS: ¡Ataquen valientes piratas! ¡Somos invencibles y nosotros somos los dueños de estas riquezas, por decreto del reino holandés!

Los piratas del primer grupo liderados por Mathew, se adentraron a la ciudad quemando casas (que por cierto estaban todas unidas y construidas de madera, lo que desatará un espectáculo como si se tratara de un Apocalipsis de llamas) y asaltando a la susceptible Iglesia de Santo Domingo, para luego también prenderle fuego. Mientras tanto, el otro grupo luchaba con el joven Juan Cook a la cabeza, contra los valientes guayaquileños, al pie del fortín de la planchada de las peñas, al mismo tiempo que ya dos naves habían sido robadas yendo rumbo a la Isla Puná, con jugosa mercancía de diamantes, oro y cacao.

Disparos van, disparos vienen y ¡sálvese quien pueda! De pronto, se escuchó un grito desgarrador!

PIRATA JUAN: ¡Aaahggggrrr! ¡Me dierooooon! ¡Vencer hasta morir! ¡No se rindan! ¡Sigán luchando muchachos! ¡Ahgggggrrrr!

El joven capitán Juan con tan solo 20 años de edad, en plena flor de la juventud, cae herido de muerte al pie del fortín de la planchada de la Peñas, por el procurador general del cabildo; tendido en el suelo, con sus grandes ojos azules divisando el cielo, a la vista de todos, da su último suspiro...

PIRATA TOM: ¡Tengo que ayudar a mis hombres! Tu, mi tesoro más preciado, tengo que dejarte, pero te juro que volveré por ti para llevarte conmigo.

ABORIGEN: Creo que es demasiado tarde...he violado las reglas de mi tribu y debo pagar por esto; es la ley de la naturaleza y el destino.

PIRATA TOM: ¿Qué cosas dices? No digas eso, esto es amor, puro, no pueden castigarte por esto, lo que pasó fue muy hermoso...Mi tesoro, ya vuelvo, por favor espérame...

La aborígen con lágrimas en las mejillas se despide de él mientras que el pirata Tom siguió su camino, ¡cuando de repente! En sus manos y cuerpo aparecieron restos de hojas y un olor exquisito lo invadió, entonces sorprendido, volteó para comprender lo que estaba pasando y al mirar pudo ver que su tesoro ya no estaba; que había desaparecido de repente como el humo, pero en lugar de ella quedó una planta de cacao y en sus hojas unas semillas, cubierta por las chaquiras de oro que había usado la aborígen...Se había cumplido lo predestinado, la aborígen se había convertido en dicha planta por haber sido tocada por un hombre antes del momento indicado... El pirata desconcertado siguió su instinto y tomó la planta y guardó cuidadosamente, en un pañuelo especial, las semillas y partió a ayudar a los demás piratas.

Estaba amaneciendo y la ciudad estaba en llamas, Guayaquil parecía la bella Atlanta que desaparecía... gritos, cañonazos y disparos se escuchaban por todas partes.

PIRATA TOM: ¡Tripulación todos a bordo! ¡Salven sus vidas y partamos ya!

El Capitán Tomás peleando con algunos pobladores locales, dando muerte a muchos e hiriendo algunos, aprovechando la confusión del momento, partió con algunos de los piratas que alcanzaron salvarse; mientras que ya algunas naves robadas estaban en Puná.

Aprovechando la marea vaciante, abandonan las costas a toda prisa y no paran hasta arribar hasta la Isla San Lorenzo de donde recibirían la orden de regresar a Ámsterdam.

El capitán entristecido por no poder llevar consigo a su más valioso tesoro encontrado y por la muerte de uno de sus más valientes y jóvenes hombres como Juan, tenía el consuelo de que en aquella planta de cacao estaba encarnado aquello que por primera vez, aunque por poquísimo tiempo, lo había hecho el hombre más feliz; por lo menos en una simple madrugada, comparado con muchas victorias ganadas en el nuevo mundo de las Indias, que le ofrecieron dinero, tesoros y mujeres...

PIRATA TOM: Estarás conmigo siempre mi dulce doncella; tu eres y serás mi tesoro máspreciado. Te llevaré conmigo hasta donde residiré y haré grandes plantaciones de tu semilla para que nuestro amor y tu raza se perpetúen y todo el mundo apreciará lo bella, perfumada y dulce que eres...

Llegando a Ámsterdam con fortuna y riquezas, parte a Spaanse Nederlanden (Países bajos españoles, lo que ahora es Bélgica) hacia un pueblo llamado Mierbeke (actual Westmeerbeek), donde compró una lujosa casa y se radicó, teniendo en su gran habitación, la planta de cacao y las chaquiras de oro como sus más preciados tesoros. Mientras tanto, las semillas las destinó a plantarlas al continente negro, comprando grandes extensiones de terreno, teniendo en mente, desarrollar una de las más grandes plantaciones de cacao y así cumplir su promesa de perpetuar el fruto de su amada...

Desde entonces, el ahora ex pirata, todos los 21 de junio recuerda su feliz acontecimiento, haciendo grandes festines en su pueblo, atribuyéndole al festejo las fiestas de los santos San Pedro y San Pablo, cuando el, solo el, sabe el verdadero significado... En cuanto transcurría el tiempo el retirado pirata, terror de los siete mares, el temido Tom Heirman Parthoens, envejecía complacidamente, viendo extender su tesoro máspreciado en las colonias europeas en lo que ahora es Ghana, El Congo, etc. Y en memoria de esto y en las actualidades se puede comprobar que uno de los productos del cacao más apetecidos en el mundo como es el chocolate, su mejor elaboración se encuentran en Suiza y Bélgica, este último, lugar donde residió hasta el final de su vida, el ex Capitán, rico, respetado y soltero...

FIN

Elaboración: Fátima Ramos (Marzo, 2008)

ANEXO 11

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL
FACULTAD DE INGENIERÍA MARÍTIMA Y CIENCIAS DEL MAR
LICENCIATURA EN TURISMO

“Propuesta de creación del Museo del Cacao en Guayaquil”

ENTREVISTA

Dirigida a: José Antonio Gómez Iturralde (Director Archivo Histórico de Guayaquil)

Lugar: Archivo Histórico de Guayaquil

Día: 19 de junio de 2007

Hora: 12h30

Realizado por: Fátima Ramos y Alberto Coello

ENTREVISTA:

“Guayaquil es una ciudad rica. Era un punto estratégico donde se producían expresiones culturales, somos hijos de la Revolución Francesa”.”

“Francisco Requena fue el refundador de Guayaquil”

“La Cuenca del Guayas es el sistema radiovascular del Ecuador “.

1. ¿Desde su punto de vista, desde sus conocimientos y su perspectiva, cree que es importante la creación del museo del cacao en Guayaquil?. ¿Por qué?

“Si. Porque el cacao es el símbolo de la riqueza de Guayaquil. Esa el punto de partida de la riqueza; es un producto ligado a la cultura de Guayaquil que permitió el desarrollo de una actividad filantrópica que no se ve en otros países”.

“El museo debe estar en la calle Panamá; esta calle contaba con un gran tendal humano (Cacahueros) quienes le daban la vuelta con los pies al cacao; al frente del Malecón estaban los muelles. Todas las bodegas se encontraban en la calle Panamá”.

*“Desde los inicios de la República el cacao fue el gran generador de divisas hasta 1945, pese a que lo afectó la plaga conocida como **escoba de bruja**”.*

“Cacao tuvo un importante impacto social puesto que fue un gran generador de trabajo. La mayoría de los habitantes del Cerro Santa Ana eran los cacahueros quienes trabajaban en las bodegas desembarcando el cacao y los ingresaban en las bodegas para luego tenderlos en las calles para que se seque”.

*“José de la Cuadra califica a Guayaquil como **la ciudad montubia** porque la mano de obra que producía el cacao, estaba principalmente en los campos y las grandes haciendas de cacao la cual dio espacio a esta cultura naciente del mestizaje”.*

“El cacao fue el motor de la economía de Guayaquil; el gran recurso económico de una actividad de comerciantes”.

*“El transporte de cacao empezó en Baba, por medio de la **canoa barqueadora** (canoa ancha con vela, canoa de montaña). La producción de cacao demandaba de transporte para exportar la fruta”.*

1. ¿Según sus conocimientos de dónde es originario el Cacao?

“El cacao es una planta endémica de América. Llegó a los Aztecas por intercambio comercial, la Cultura Manteño - Huancavilca de navegantes veleros y de grandes distancias (Informe de Bartolomé Ruiz), comerciaban con el Perú hasta México, la Concha Spondyllus y es muy probable que hayan intercambiado cacao con los Aztecas”.

“El cacao de la Provincia de Guayaquil llegaba hasta Acapulco. Habían grandes bodegas donde se guardaba cacao guayaquileño”.

2. ¿Cree usted que el tema del cacao fue uno de los grandes motivos que incidieran en la Revolución del 9 de octubre?

“La riqueza también atrajo cultura, ideas y costumbres que dieran paso a lo que fue la Independencia de Guayaquil motivados por la necesidad de que el cacao se comercialice libremente y las divisas crezcan, evitando así, los altos impuestos, contrabando y monopolios, enemigos del desarrollo de los pueblos”.

“En los inicios del proceso de Independencia de Guayaquil, en 1812, J. J. De Olmedo, en la Corte de Cádiz pidió la abolición de las mitas y habló también de un tratado de Libre Comercio (ideas que nadie se atrevía a decir) por la riqueza que generaba”.

“El 16 de abril de 1827 los guayaquileños exigieron ser Independientes. Solo lo fueron cinco meses”.

“A mediados del siglo XIX Guayaquil sufrió un gran incendio donde se quemó casi toda la ciudad, incluyendo los Bancos; los gran cacao reconstruyeron Guayaquil”.

“Hasta 1970 fue la fecha que Guayaquil aportó económicamente al Ecuador hasta que llegó el petróleo y es hasta ese año que Guayaquil tiene el poder económico”.

“Los indígenas costeños jamás se dejaron dominar por los españoles”

3. ¿En qué período se dio el Boom cacaotero?

“A partir del II período del siglo XVIII (1770), época en que llega Francisco Requena.

En el siglo XVIII, el cacao salía por contrabando desde Daule y salían por Manabí, debido a los altos impuestos”.

4. ¿Quiénes fueron los “gran cacao”?

“Gran Cacao” Son los hombres y empresarios que alcanzaron riquezas durante el Boom del cacao.

5. ¿Qué tipos de proyectos significativos se ejecutaron con las divisas que generaba el cacao?

“La riqueza de Guayaquil atrajo cultura y en 1840 con la presencia de los vapores fluviales aflorece el progreso económico de Guayaquil”.

“En 1949, aparece la Sociedad Filantrópica de Guayaquil que se dedicó a capacitar a los obreros y se los especializaba”.

“Guayaquil, ciudad de comercio, tenían hipódromos, la pelea de gallos, las 0 comedias y fue aquí donde existió la primera plaza de toros como también habían tendencias benéficas como la realización de eventos para recaudar fondos”.

6. ¿Qué tanto influyó en las costumbres y estilos de vida de los guayaquileños el intercambio comercial que tenía el Ecuador con Francia?

“La influencia francesa se vio en la arquitectura, moda, costumbres; muebles, el hierro forjado, los interiores de las casas.

7. ¿Con qué otros países de Europa se comerciaba el fruto?

“Gracias al cacao, Guayaquil tenía estrechas relaciones comerciales con países de Europa principalmente con España, Inglaterra y Francia, ya que era conocido por su excelente calidad y sabor del fruto, además de la madera y la construcción de navíos”.

8. ¿Qué elementos tangibles usted consideraría que se exhiban en el museo del cacao?

- ▶ *Implementos del trabajo del cacao (FOTOS)*
- ▶ *Implementos del montubio*
- ▶ *Costumbres de la época (costuras empleadas), guayaberas, sombrero paja toquilla.*

ANEXO 12

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL
FACULTAD DE INGENIERÍA MARÍTIMA CIENCIAS DEL MAR
LICENCIATURA EN TURISMO

“Propuesta de creación del Museo del Cacao en Guayaquil”

ENTREVISTA

Dirigida a: Arquitecto Melvin Hoyos (Director de Cultura y Promoción Cívica)

Lugar: Dirección de Cultura y Promoción Cívica del Museo Municipal

Día: lunes 09 de Julio del 2007

Hora: 12h20

Realizado por: Fátima Ramos y Alberto Coello

1. ¿Desde su punto de vista, desde sus conocimientos y su perspectiva, cree que es importante la creación del museo del cacao en Guayaquil?. ¿Por qué?

*“Yo creo que si es importante porque si nosotros revisamos la historia guayaquileña vamos a darnos cuenta de que el cacao desde su introducción tiene que ver prácticamente con todos los momentos históricos de importancia de la ciudad. Tiene que ver con el crecimiento de la ciudad, desde el punto de vista físico, porque es la fuente de enriquecimiento que tienen los burgueses y latifundistas que existían en aquel entonces, **tiene relación incluso hasta con la Independencia**, en la medida en que es justamente, por el hecho de que no le permiten comercializar el cacao como es debido, que la gente en Guayaquil intenten independizarse; tiene que ver con el enriquecimiento posterior de la ciudad y por qué no decirlo del País entero, porque es una fuente importantísima de divisas para la nación; **tiene que ver con el crecimiento de la obra pública** porque la obra pública es producto de los impuestos, y entre más exportaciones de cacao existían, más ingresos habían para el País y a la ciudad, entonces tiene que ver prácticamente con todo, solamente tenemos que descubrir cuáles son los elementos de enlaces, que no es muy difícil y vamos a darnos cuenta que un montón de eventos históricos, un montón de...obras patrimoniales de la ciudad que se deben textualmente a la extraordinaria exportación del producto o también por qué no decirlo, citando también eventos históricos*

terriblemente flagelantes para la ciudad, que también se debe a el tema del cacao, por ejemplo, cuando cae la plaga del cacao y cuando comienza a producirse en el África cacao y después de la década del 20, después de la I Guerra mundial, comienzan a bajar los costos internacionales de” la pepa de oro” y entonces se quedaron sin trabajo montones de gente y se inicia la primera migración campo – ciudad debido eso. Las invasiones nacen porque el cacao cayó de precio...”

1.1. ¿Aparte de ello, porque se abrieron nuevos mercados?

“Porque abrió el mercado africano y éste vendía la fruta a un precio más bajo del que vendíamos nosotros y era buena y entonces provocó que se cayeran una cantidad enorme de haciendas en una quiebra absoluta y entonces eso de allí hace que la gente buscando medios de subsistencia, ya que no podían hacerlo en sus haciendas cacaoteras empiecen a buscar la ciudad la gente del campo; hasta en ese sentido la historia guayaquileña y ecuatoriana tiene estrecha relación con el cacao”.

2. ¿Usted tiene exactamente una idea de dónde proviene el cacao?

*“Yo soy un fiel creyente de que este es un fruto americano, continental, que está en diferentes nichos geográficos del continente americano. Es aquí donde se empieza a encontrarse un sinnúmero de utilidades en México, pero es interesante saber de que hay dos cosas que se piensan que son totalmente endémicas y originarias de América, que son **la piña y el cacao**, sin embargo, cuando comenzaron hacerse las excavaciones en Pompeya y el Culano, hay un fresco en una de las casas señoriales de Pompeya, en donde se ven mazorcas de cacao. Son cosas interesantes, curiosas y dignas de ser nombradas. Aquí hay una de dos: o en algún momento de la historia europea si se produjo y se sacó cacao en algún lugar de Europa o dos, los viajes a América eran más frecuentes de lo que nadie se puede haber imaginado, mucho antes que Cristóbal Colón y los vikingos en el año 900 dC. Ya habían algún tipo de contactos básicamente debe haber sido con los fenicios, hay una pirámide Maya, donde se ve un barco fenicio tallado en las piedras, porque de lo contrario no tiene mayor sentido el hecho de que esté pintado ese fresco piñas y mazorcas de cacao. Ahora si es como supongo yo, nos darían la razón de que es un fruto endémico, americano, pero también podría darse la explicación de que no, de que en algún momento de la historia europea o asiática también podría haberse producido por allá, pero hasta el momento y a la luz de las investigaciones actuales, es indudablemente un fruto americano, y en donde más se le sacó partido fue obviamente en México porque siendo como era de aquí, era donde más se le encontró las funciones”.*

3. ¿Qué culturas precolombinas tenían conocimiento del uso del fruto y qué tipo de influencias tenía el cacao en las mismas?

“Los aztecas de México. Estas ya conocían algunas utilizaciones del fruto que servían para hacer bebidas, para rituales debido a sus propiedades gastronómicas y curativas”.

4. ¿En qué siglo llegó el cacao al Ecuador?

“Es endémico. Hay libros que datan de que ya existían en Guayaquil bosques de cacao, nacidos naturalmente, exactamente en un libro de seis tomos llamado “América”.

5. ¿Por qué motivos usted cree que se expandió la fruta en América y Europa?

“Porque... parece ser que los mexicanos buscaron otras variedades de cacao que existieron en América y parece que las encontraron, entonces cuando llegan los españoles a México, adoptan algunas de las costumbres que ya existían de entre los nativos y una de ellas es justamente la utilización del cacao para diferentes cosas, son los españoles los que ya comienzan a buscar y ya consolidar la producción de otras variedades del cacao y es ahí cuando comienzan a llegar, cuando descubren que hay un cacao muy especial en nuestra región y comienzan a traerlo e importarlo desde aquí.

También porque al encontrarle aplicación de diferente índole que iba desde la aplicación como medicina hasta como un tipo de vigorizante en cuestiones gastronómicas, el fruto adquirió una importancia tremenda, si nosotros vemos el desarrollo de la comercialización de otro tipo de frutos, como la canela en el Asia, no llega a los niveles que llegó el cacao, entre América y Europa, entonces ahí vale la pena destacar de que es un fruto que tiene muchas utilizaciones y en consecuencia encontró un éxito muy grande en Europa cuando comenzó a ser llevado para allá y comenzó a ser enseñada la utilización que tenía el fruto en el continente americano. Básicamente por las propiedades curativas y gastronómicas”.

5. ¿En qué período se dio el boom cacaotero?

“Se dio en el siglo XIX, después de la primera mitad del siglo XIX; o sea, no durante la colonia, sino desde 1860 hasta 1900, tres décadas; ésa es la época del boom del cacao, cuando comienza a llamársele la “Pepa de Oro” a fines del siglo XIX.

No es lo mismo decir de que el cacao fue uno de las principales fuentes de ingreso de la colonia, no, el Boom quiere decir de que si antes se vendía bastante, en esa época, pasamos a ser los principales exportadores del mundo”.

6. ¿Qué impactos económicos, sociales, culturales y políticos produjo la comercialización y los beneficios del cacao?

- ***Durante la colonia***
- ***Durante la República***

*“Durante la colonia, las divisas del cacao permitieron hacer toda la obra pública que no se podía hacer con impuestos porque no nos dejaba la Audiencia de Quito. El Virreinato de Lima nunca dejó utilizar nuestros impuestos para nuestras obras. Nuestros impuestos se utilizaban para mejorar las características de Quito, de Cuenca, incluso hasta para mejorar las características urbanas de Cuzco, de Lima, de lugares tan lejanos como Asunción del Paraguay. Pero para botón de muestra, cuando pedimos recursos para construir la casa del cabildo, la casa municipal de la colonia, no nos dieron nada. Incluso estábamos pidiendo plata que habíamos mandado por impuesto, dinero nuestro, entonces como la gente aquí si tenía muchos recursos, los exportadores de cacao era gente muy rica, entonces sencillamente con su propio peculio, aportaban desde una especie de **colecta comunitaria**, para poder construir cosas muy importantísimas, como en el año 1710, como es el puente de las 800 varas que unía a la ciudad vieja como la ciudad nueva, para construir el **primer colegio** que tuvo Guayaquil en la colonia en 1706, “San Francisco Xavier”; para poder construir las diferentes Iglesias y plazas de la ciudad, cosas que debieron haberse realizado con el dinero de los impuestos de las exportaciones del fruto y que solo se crearon gracias al dinero de las exportadores de cacao, al ver que el Gobierno central no entregaban esas partidas, ellos hacían sus propias colectas para poder hacer la obra pública.*

Vamos a citar también uno, que es trascendental: En 1920 a 1923 hubo un impacto brutal en la economía ecuatoriana, con la inclusión dentro del mercado internacional de producción del cacao, de algunos países africanos. Entonces produjo un fenómeno social que varió completamente la fisonomía de la costa ecuatoriana en lo que a socioeconomía se refiere. Comenzó una migración masiva campo-ciudad que le cambio la cara a Guayaquil porque le comenzó a formar los primeros cinturones de miseria. **Dos:**

para evitar una crisis mayor, el banco que era el principal acreedor de la nación, como productos de préstamos solicitador por el mismo estado, comenzó a sacar una producción inmensa de billetes sin respaldo de oro. Ese banco, es el Banco Comercial Agrícola, ¿por qué? Porque el mismo estado ante esa crisis, teniendo compromisos políticos con la población del País, de hacer obras públicas, como carreteras, colegios, escuelas, hospitales, etc. Le comenzó a pedir prestado al banco y como éste no tenía, debido a la gran pobreza como producto de la quiebra de exportaciones, no le quedó más remedio que imprimir más billetes, aunque estos no tuviesen respaldo. Entonces que ocurrió en dos años, en dos cortos años, como producto de esas emisiones sin respaldo, se llevó a cabo la Revolución Juliana de 1925. En donde el estado eliminó todos los bancos privados e hizo nacer el Banco Central del Ecuador, para que esta sea la entidad económica que aglutine todos los recursos de oro del estado. De esa manera nosotros podemos darnos cuenta de que hubo una consecuencia política importantísima como producto de la baja del costo del cacao, que fue la Revolución Juliana, que es la que da origen al Banco Central del Ecuador y que acaba con la hegemonía económica de Guayaquil y la traslada a Quito, porque éste banco iba a estar en Quito”

7. ¿Cómo estaba dividida políticamente Guayaquil y el Ecuador durante la colonia?

*“Guayaquil estaba dentro de la Audiencia de Quito y ésta a su vez estaba regida por el Virreinato de Lima. **Hasta mediados del siglo 18** existía un enorme virreinato que cogía todo lo que es el Ecuador, incluso un pedazo de lo que es hoy en día Colombia, un enorme pedazo de Brasil, todo lo que hoy en día es el Perú, Bolivia y un gran pedazo de Chile. Los Virreinos tenían lo que eran las **Provincias** que se las conocían como **Capitanías o Audiencias**, una de ellas era la **Capitanía o Audiencia de Quito**, y esa provincia contenía dentro de sí un pedazo de territorio que se las llamaban **partidos o departamentos**. Existía dentro de la Audiencia de Quito un partido o departamento sumamente rico, que era el principal productor del cacao, que era el **partido o departamento de Guayaquil**. Esta es la división geopolítica. Hasta mediados del siglo 18, hasta 1770 aproximadamente y desde 1565. ¿Por qué digo que hasta mediados del siglo 18? **Porque desde mediados del siglo 18 en adelante se crea un nuevo Virreinato en América, El Virreinato de Santa Fe de Bogotá y pasa a depender toda la Audiencia de Quito a éste nuevo**. Entonces Guayaquil naturalmente paso también a ser parte de éste nuevo Virreinato, por estar dentro de la Audiencia de Quito, dejando de ser parte del Virreinato de Lima.*

Pero de igual, las relaciones comerciales se mantenían estrechamente con el Perú porque era mucho más fácil por ejemplo, llegar a Lima que llegar a Quito, ya que de Guayaquil a Quito, uno cogía un barco y estaba en dos días en Lima, pero para llegar a Quito, se tenía que subir a lomo de mula, pero solo se podía en verano; pues, en invierno era imposible. En verano se llevaba de 8 a 10 días mientras que en Lima surcaba dos días en barco. Pero insito, habían muchas vinculaciones, incluso familiares, afectivas y de todo tipo con el Perú que con Quito; tanto así, que la pérdida de Guayaquil, para los peruanos, fue una desgracia que todavía no superan. Uno habla con los historiadores peruanos y ellos dicen que fue un horror lo que cometió el rey de España al partir el Virreinato de Lima y entregarle a Santa Fe de Bogotá una ciudad que era clave para el desarrollo del Perú. La ciudad más importante que tenía el Virreinato de Lima después de Lima era Guayaquil; quitársela fue algo que los peruanos todavía no lo superan. Para los peruanos, los guayaquileños somos peruanos: hablamos como ellos, sentimos como ellos, pensamos como ellos. Uno ve al Perú y es muy parecido. En cambio, comparamos a Guayaquil con Quito y somos dos polos totalmente opuestos y diferentes”.

7. ¿Cree usted que el tema del cacao fue uno de los grandes motivos que incidieran en la revolución del 9 de octubre?

“Por supuesto. Eso se lee en todo los libros de la historia de la Independencia. El cacao fue uno de los motivos principales, estoy seguro, porque al no poder comercializar el cacao con la libertad con que se pretendía hacerlo y en consecuencia, no poder tener la capacidad de enriquecer a la región o territorio como se podía hacer, simple y llanamente, dejándonos trabajar, entonces los guayaquileños se sintieron tremendamente agredidos con eso; ya habían otras agresiones que habían ido formando un caldo de cultivo dentro del ánimo del guayaquileño, como por ejemplo, que ningún criollo (español nacido en América) podía ocupar cargos públicos porque tenía que ser efectivamente español para poder acceder a esos cargos. Y los españoles que venían de la Península podían haber sido unos ignorantes, pero aun así eran los únicos que podían dominar la escena nacional o local. Esa actitud pedante y déspota, sumada al hecho de que ni siquiera nos dejaban trabajar, poco a poco fue caldeando los ánimos, hasta el punto de que cuando se dieron las circunstancias adecuadas pues se dio la Revolución”.

8. ¿Cree usted que también somos producto de la revolución Francesa con ideas revolucionarias de Francia?

Estoy seguro. No solo nosotros, sino toda América comenzando por los Estados Unidos.

Las ideas revolucionarias de los franceses, fueron las que animaron la revolución de América entera. Nosotros no fuimos la excepción. Recuerde que en ese País nace la Francmasonería y ésta es la responsable de toda la emancipación de América.

Casi todos, el 98% de los próceres americanos son de allá. Todos tienen una relación con la francmasonería. Desde mucho antes, las ideas de la revolución francesa vienen independientemente de la comercialización del cacao.

9.1. Se dice que José Joaquín de Olmedo estuvo en la Corte de Cádiz, hablando precisamente de este tema. Escuchamos en la entrevista al señor José Antonio Gómez Iturralde que Olmedo llevó precisamente esa preocupación de que los Guayaquileños queríamos comercializar libremente el cacao y que ya se hablaba en ese tiempo de un libre comercio. ¿Usted lo corrobora?

“Por supuesto. Así fue. Una de las ponencias llevadas a Cádiz por Olmedo fue esa. Obviamente que la más importante fue la de eliminar la esclavitud y eliminar las mitas. Pero también es cierto que otras de las que fue a tratar allí fue el tema de la libertad de la comercialización de nuestros productos. Algunas cosas fueron tomadas y otras no. Hay que recordar que en la época en la que fue Olmedo a España, ésta estaba dominada por Napoleón Bonaparte y su gente. Era la corte francesa la que dominaba el panorama político europeo y americano, pero después cuando ya volvió a tomar el trono Fernando séptimo, las cosas quedaron exactamente como estaban al principio. Por mucho intento que había de mejorar la situación, todo quedó como al inicio. El cacao fue uno de los grandes motivos para que se diera la Independencia de Guayaquil”.

10. ¿Qué tanto influyó en las costumbres y estilos de vida de los guayaquileños el intercambio comercial que tenía el Ecuador con Francia?

“Ufff...Eso fue tremendo. Guayaquil era una ciudad puerto, con influencias de las más variadas, pero como sus principales compradores y sus principales visitantes era la gente que venía principalmente de México, Perú y España, la influencia era principalmente hispánica. Cuando a mediados de siglo se convierte en principal cliente de nuestra producción de cacao, Francia (1860-1870). En esa época, los señores dueños de las grandes haciendas de cacao, hablemos de los Aspiazu y de los Seminario. Ellos se van y montan oficinas en París. Todos los grandes productores de cacao montan oficinas allí, con la finalidad de poner tener un mejor control de las exportaciones. Ellos muchas veces estaban seis meses en Guayaquil, seis meses en Francia y viceversa.

La influencia de los estilos art déco, romántico neoclásico estuvo en todo, en el arte, en todo y previo al Estilo neoclásico que imperaba en Europa y que contenía muchos elementos neoclásicos en la arquitectura y en las artes plásticas, greco-romanas; estos elementos fueron poco a poco traídos a nuestro medio y se podían ver en las casas, en los muebles, en la forma de decorar las habitaciones, en las costumbres, en la ropa, en lo que comían, como se vestían, como conversaban, en todo, incluso, hasta la lengua que se convirtió en casi una segunda lengua oficial en la ciudad de Guayaquil. En Guayaquil se hablaba francés como hablar español.

*También existió la plaza de toros. Hay un plano de la ciudad del año 1881 que tiene ya la plaza de toros vieja, muy vieja, muy vieja...y estaba en la esquina donde esta la pileta del parque Centenario. Fue dibujado por **Teodoro Wolf**. Las peleas de gallo era una costumbre muy propia nuestra. El teatro, por ejemplo, el teatro oasis, Olmedo...”*

10.1 ¿Incluso en el colegio Vicente Rocafuerte se daban clases de Francés, por esa relación?

“Si. Por esa relación, en todos los colegios de Guayaquil se enseñaba el idioma francés. Si hacemos un análisis todo tiene relación y termina en la producción del cacao y de la comercialización con Europa”.

11. ¿Quiénes eran las familias más destacadas, dueñas de las haciendas de cacao?

“Solamente dos: Los Aspiazu y los Seminario. Por ejemplo, antes de que exista el Parque Seminario, era una plaza vacía donde solo estaba el monumento a Bolívar en toda la mitad y una estrella de ocho puntas que cubría la plaza entera. Son los Seminario, los que traen la glorieta y la ponen”.

11.1. ¿La Sociedad Filantrópica se creó por la producción del cacao?

“Si. Los hacendados de cacao destinaron una “x” cantidad de dinero, con sus recursos para su creación. La crearon varias personas pero en la presidencia de José María Martínez Coello, con un conjunto de asociados”.

12. ¿Quiénes fueron los “gran cacaos”?

“Fueron aquellas familias que por su enorme riqueza, amasada por la exportación del cacao, venían trayendo costumbres foráneas principalmente desde Francia a Guayaquil.

Cuando veías a esas familias parecían sacadas de otro mundo; vestían, hablaban y caminaban como franceses y estaban viviendo en Francia sin darse cuenta de que estaban en Guayaquil. Hicieron fortuna con la venta del cacao y trajeron toda la moda parisina a Guayaquil, tratando de imitar costumbres e importar indumentaria y todo. En Vinces era donde más se veían esas cosas”.

12.1. ¿El cacao no solo produjo bienestar para los guayaquileños, sino para todo el Ecuador de ese entonces, incluso a otros países?

“Si lo tomamos conceptualmente, no fue solamente un dinamizador económico para Guayaquil y Ecuador sino para sus mayores compradores que fueron de Perú, España y México”.

12.2. ¿Usted mencionó en una conferencia que Guayaquil era considerado como el sueño americano en esa época, esto fue precisamente durante el Boom cacaotero o antes?

“Fue mucho antes del Boom cacaotero. Las grandes migraciones de Colombia, del interior de la República, del Perú, era la época donde Guayaquil tenía otras fuentes de ingresos. Que el cacao era solo una más de ellas. Guayaquil tenía los astilleros, era en la época colonial. Guayaquil tenía la producción del cacao, del café también, paja toquilla y con ésta se producía la jarcia que era el cabo que se utiliza para las embarcaciones. Había una enorme cantidad y gran variedad de objetos y productos que saliendo por Guayaquil eran los generadores de divisa de la Gran Audiencia de Quito. Entonces es verdad que el cacao afecta pero no en sí”.

13. ¿Con qué otros países de Europa se comercializaba el fruto?

“Con España e Italia. Eran las puertas de entrada de nuestros productos y desde allí se cogía y se iba a todos los lugares”.

14. ¿Quiénes o qué sectores fueron los más beneficiados por la producción del cacao?

“Todos. Pero obviamente los más beneficiados eran precisamente los dueños de la tierra, haciendas y fincas”.

14.1. ¿De dónde provenían los cacahueros?

“Son de aquí. Son los que embalaban y estilaban. Cacahuero no es el que comercializa; es el que lo estiba.

El que lo mete, el que seca la pepa, lo mete en el costalillo , lo pesa, lo cierra y va haciéndolo en una pila, hasta poderlo meter en el vehículo, por el cual va a ser transportado a cualquier otro lado”.

15. ¿Qué tipos de proyectos significativos se ejecutaron con las divisas que generaba el cacao?

Se construyeron carreteras, hospitales, escuelas, etc. En todo el Ecuador.

15.1. ¿Cómo usted ve la situación de los museos en Guayaquil?

“Bueno, Guayaquil necesita más museos. Guayaquil necesita crear un circuito de museos de diferentes disciplinas. Dentro de este circuito, nos empuja a hacer un museo de arte contemporáneo; nos empuja a hacer crecer y estructurar mejor el museo del bombero, un museo del deporte ecuatoriano del Comité Olímpico, es necesario integrarlos a este circuito y por qué no, coger algunas construcciones patrimoniales de la ciudad y convertirlas en museos, es decir, que permitan observar cosas importantes de la historia guayaquileña”.

16. ¿Qué elementos tangibles usted consideraría que se exhiban en el museo del cacao?

“Se exhibirán todos los equipos que quedan en algunas de las haciendas de los Seminario; haciendas viejas, en las bodegas. Equipos de embalaje, cordelería, equipo de labranza antigua. Se colocarán gigantografías, fotografías de ciento y pico de años de cuando está la gente en el proceso de cosecha; gigantografías del proceso de secado de la pepa, de personajes ilustres, los grandes capitalistas que eran dueños de las haciendas. Esas fotografías irán como elemento museográfico de apoyo. Se exhibirán muestras de diferentes tipos de variedades de cacao, que ha habido a través del tiempo. Habrá una sección donde solo se hablará de la comercialización prehispánica del cacao con recreaciones de grandes balsas, que llegan desde nuestras tierras a Acapulco, repletas de mazorcas de cacao hacia México. Y la recepción por parte de los equipos nativos de México, de estos comerciantes, indígenas nuestros, seguramente de Salango que eran los mejores navegantes de la época”.

ANEXO 13

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL
FACULTAD DE INGENIERÍA MARÍTIMA Y CIENCIAS DEL MAR
LICENCIATURA EN TURISMO

“Propuesta para la creación del Museo del Cacao en Guayaquil”

ENTREVISTA

Dirigida a: Arquitecto Parsival Castro

Lugar: ESPOL-LICTUR

Día: jueves 31 de julio del 2008

Hora: 10h10

Realizado por: Fátima Ramos y Alberto Coello

1. **¿Cree usted que es importante la creación del Museo del Cacao? ¿Por qué?**

“Porque se convertiría en un atractivo turístico que recoge las mejores tradiciones populares de la Costa ecuatoriana que se liga también con la costa de América”.

2. **¿Corroboras la presencia del cacao en las culturas precolombinas? ¿Tenían conocimientos del uso de la fruta y qué influencias tenían el cacao en las mismas?**

“Bueno, el cacao es endémico de la costa del pacífico de Venezuela y de México y las culturas aborígenes lo utilizaron como un elemento estimulante, energético y también como un elemento de tipo sagrado. En algunas ceremonias se veía lo que ahora se conoce como chocolate aunque ese es un nombre de extracción mexicana; se lo prepara también en la costa”.

3. **¿Qué Virreinato fue creado primero en América por la Corona Española y de quién era dependiente Guayaquil?**

“El de México. En el siglo XVI, a comienzos de 1.500. Después de México, se organiza una expedición para conquistar recién el Perú. El Perú fue posterior:”

Aquí hay dos cosas: el llamado Reinado de Quito llegaba solo hasta Riobamba, pero eso era una comunidad aborigen; ahora la Real Audiencia de Quito que era una jurisdicción española, si avanzaba hasta o que más o menos era el actual Ecuador pero Guayaquil perteneció a momentos al Virreinato de Lima; otros momentos al Virreinato de Santa Fe de Bogotá y otro momento a la Real Audiencia de Quito. Guayaquil estuvo en las tres”.

4. ¿A qué Virreinato pertenecemos primero?

Al Virreinato de Lima y al de Nueva Granada.

5. ¿Cuándo fue declarada la Provincia de Guayaquil?

“Primero se la denominó Corregimiento de Guayaquil hasta el año de 1760, hasta esa década. Desde allí hay un período en donde toda la Costa dejó de llamarse el Corregimiento de Guayaquil y pasó a llamarse la Provincia de Guayaquil en 1770, por ahí...”

6. ¿Qué impactos económicos sociales, culturales y políticos produjo la comercialización y los beneficios del cacao?

- **Durante la colonia**
- **Durante la república**

“El cacao trajo muchos beneficios porque se corre el rumor de que el cacao era afrodisíaco; más allá de que sea o no sea, lo importante es que se corrió ese rumor y bajo ese rumor; sea o no sea verdad, entonces el cacao después de la plata y el oro era el elemento más comercializado probablemente; yo no sabría decir que el cacao era afrodisíaco, pero si puedo decir con certeza de que ese rumor había y como ese rumor había, se extendió el comercio detrás de ese rumor y luego se originaron grandes ganancias; los exportadores de cacao comenzaron a pensar de que por qué ellos tenían que pagar tantos impuestos y comenzó a gestarse la idea de la independencia para no tener que pagar tantos impuestos a España por venderle cacao a lo que era el Virreinato de México o sea entre ellos se decían : pero si nosotros podemos comercializarlo solos” en la colonia también la comerciaban por su cuenta; eso se llamaba contrabando, si había, pero acá lo querían hacer más libre, más de frente, y pensaron en la Independencia”.

7. ¿A esto se le sumó la parte de que los piratas que quemaban el cacao por desconocer el valor del cacao y que por ello hubo escasez del fruto en México y benefició a Guayaquil?

“Claro que si. Guayaquil tenía el problema de que no podía comercializar directamente a España porque había que sacarlo por Panamá o cruzando el estrecho de Magallanes en Chile; lo cual era muy largo el viaje, entonces las fortunas se hicieron notar acá en Guayaquil. Ahora debemos decir que por esa razón la Independencia de Guayaquil no fue un reemplazo de autoridades, sino que, fueron las mismas autoridades que simplemente se independizaron, es decir que aquí no es que votaron uno y pusieron otros; son los mismos, por eso aquí no hubo derramamiento de sangre porque eran ellos mismos los que simplemente no quisieron ser súbditos de España.”

8. ¿Estuvo la independencia influida por la revolución francesa?

“Obviamente que si porque la revolución francesa les permitía la libertad de comercio, entonces, ellos lo necesitaban para poder comerciar libremente y de igual a igual con los demás puntos para vender su cacao. El cacao fue un detonante en la independencia, claro que si”.

9. ¿Qué tanto influyó en las costumbres y estilos de vida de los guayaquileños el intercambio comercial que tenía Ecuador con Francia?

“Bueno, las casas venían cortadas con maderas y con carpinteros que las vinieron armar después a Vinces que ya venían prefabricadas, la moda aquí en Guayaquil se usaba el chaleco, el saco y el doble saco, a las dos de la tarde con un sol abrasador simplemente porque en Francia se lo usaba y las damas usaban el vestido larguísimo, las mangas larguísimas y el cuello subido con el mismo calor. Eso era un transplante cultural”

10. ¿Quiénes fueron los gran cacaoos?

“Bueno, básicamente de lo que ahora la provincia de Los Ríos, que en ese entonces era la provincia del Guayas. Tenemos ahí algunas familias destacadas por la comercialización del cacao, por ejemplo, la familia Indaguro, la familia Ycaza, parientes de José Joaquín de Olmedo, de Vicente Rocafuerte, ellos eran los que tenían grandes posesiones de tierra”.

11. ¿Con qué otros países de Europa se comercializaba el fruto?

“Con España se comercializó en la colonia y se siguió comercializando después de la Independencia, pero principalmente se comercializó con Francia y con Bélgica”.

12. ¿Qué tipos de proyectos significativos se ejecutaron con las divisas que generaba el cacao?

“El más importante es el ferrocarril porque cambia toda la vida nacional del País, e l buque del Guayas.”

¿En esta época llegó el asfalto o alguna obra importante?

Llega el alumbrado de gas en la Gobernación de Rocafuerte.

13. ¿Qué elementos tangibles usted consideraría que se exhiban en el museo del cacao?

“Las viejas herramientas para sembrar el cacao. Los procedimientos para hacer el chocolate, los viejos fogones a leña, las vasijas de barro. Es decir volver a recrear el ambiente del cacao”.

ANEXO 14

**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL
FACULTAD DE INGENIERÍA MARÍTIMA Y CIENCIAS DEL MAR
LICENCIATURA EN TURISMO**

“Propuesta para la creación del Museo del Cacao en Guayaquil”

ENTREVISTA

Dirigida a: Ing. Askley Delgado (PRESIDENTE DE ANECACAO)

Lugar: ANECACAO

Día: jueves 08 de agosto del 2008

Hora: 17h00

Realizado por: Fátima Ramos y Alberto Coello

1. ¿Cree usted que es importante la creación del Museo del Cacao? ¿Por qué?

“Es importante la creación del Museo del cacao porque el cacao representa una historia de orgullo para el Ecuador, vera usted que es el producto que mayor incidencia ha tenido en la historia ecuatoriana.; es el producto que hace posible que nos emancipemos del yugo español; que haga posible que tengamos la Revolución Liberal; la única Revolución que hemos tenido, capitaneada por el general Eloy Alfaro, hemos tenido también las obras que se hicieron por el cacao; pues las obras mas importantes como , el Malecón de Guayaquil y el teatro Sucre de Quito, el ferrocarril Guayaquil - Quito , que es el medio por el cual se integra la República. Lo que quiero decir es que el cacao es propio de la Amazonía, en el año de 19387 el científico Poms descubre que el cacao es originario de la Amazonía Ecuatoriana. Si tiene tanta historia el cacao, hay tantas cosas por qué recordarlas y agradecerles lógicamente que debiera hacerse un Museo del Cacao.

Si ya existen museos en otras partes, en Bélgica existe un museo en Bruselas, por eso, con mayor razón debe existir en el Ecuador cuando, es el producto símbolo y el producto que exportábamos antes de ser República. Entonces tiene muchos merecimientos para que se le rinda homenaje mediante la ejecución de un museo.; esa es la principal razón ¿no ? y la importancia que ha tenido a través de tantos años, mire usted, que el cacao hace mas de 400

años tiene notoriedades el Ecuador, y es precisamente en el Ecuador que se lleva cacao a México y cuando el emperador Monctezuma II le da comer esa bebida que se llama XOCOALT a Hernán Cortés y éste es el que lo manda a España cuando era Rey de España, el Emperador Carlos V. El es el que hace que se le añada un poco de azúcar y el cacao ya molido con un poco de azúcar; fue cogiendo otro sabor entonces sale el chocolate y este se difunde por las clases altas y la burguesía, la monarquía de Europa”.

2.- ¿Las obras de García Moreno fueron financiadas con las divisas que generaba el cacao?

“Si vemos la historia del Ecuador , el período Graciana , de Gracia Moreno comienza en el año de 1860 y termina en 1875 y la real bonanza de cacao comienza en el año de 1850 lo que quiere decir que los beneficios del cacao , los utilizó y los usufructo en su Gobierno y así que nosotros tenemos obras monumentales ; el inicia el ferrocarril Guayaquil – Quito , en realidad es de el , pero es una idea incipiente porque quien realmente lo ejecuta es Eloy Alfaro ; también se hizo el observatorio astronómico , La escuela Politécnica Nacional, lógicamente García Moreno era un hombre progresista y el también se benefició de la bonanza del cacao.

Con relación a las familias cacacoteras, en el año de 1950 hay una familia de apellido Mendoza que se traslada a París. También tenemos personajes como Mario Puga y posteriormente tenemos las familias de apellidos conocidos como los Guzmán, Seminario, Los Morla, Los Aspiazu que son familias conocidas”.

3.- ¿Cuándo se creó Anecacao y con qué fin?

“ANECACAO se creó el 27 de Julio del año de 1987, se creó con el fin de crear la sociedad de exportadores de cacao. Se funda en la ciudad de Quevedo y con el objeto de agrupar a los exportadores y a los productores, y así se cumplió el cometido. Con el tiempo la sede se cambió a Guayaquil. Lógicamente Guayaquil es una ciudad más importante, es la ciudad que más ha aportado al sector cacaotero mundial, bien se podría nombrar a Guayaquil la capital mundial del cacao. Desde aquí es que el cacao se difunde a otros países”.

ANEXO 15



PROYECTO DE TESIS:

“CREACIÓN DE UN MUSEO DEL CACAO EN GUAYAQUIL”

Encuesta piloto para estudio de Mercado del Museo de Cacao en Guayaquil. Dirigido al público comprendido en edades a partir de los 17 años.

El objetivo de la encuesta es obtener información sobre las características de los potenciales visitantes del Museo del cacao y comprobar su interés en frecuentar espacios culturales de este tipo. La información que nos proporcionen es muy útil. Sus respuestas serán tratadas de forma confidencial y no serán utilizadas para ningún propósito distinto a la investigación llevada a cabo por la carrera de Licenciatura en Turismo –ESPOL.

1. DATOS PERSONALES

Sexo

Femenino

Masculino

2. ¿Cuál es su lugar de residencia? Si es dentro de la ciudad de Guayaquil, especifique el sector.

3. ¿Cuál es su edad?

Entre 17/20

Entre 20 /30

Entre 30/40

Entre 40/50

Más de 50

4. Nivel de instrucción más alto alcanzado _____

5. ¿Alguna vez ha asistido a un museo? _____

6. ¿Cuál es el nombre y lugar donde se encuentra?

7. ¿Acostumbra usted visitar museos en sus tiempos libres y de paseos?

¿Por qué?

8. ¿Con qué frecuencia? _____

9. ¿Quiénes generalmente lo acompañan?

10. ¿Sabe usted sobre la importancia que tuvo el cacao en la historia de Guayaquil y el Ecuador?

11. ¿Cree usted que es importante la creación del museo de cacao y chocolate en Guayaquil?

12. ¿Qué le gustaría ver en el museo de cacao?

12. ¿Cuanto estaría dispuesto a pagar por ingresar al Museo? _____

PROYECTO DE TESIS:

“CREACIÓN DE UN MUSEO DEL CACAO EN GUAYAQUIL”

**Encuesta (post piloto) para al estudio de Mercado del Museo de Cacao en Guayaquil.
Dirigido a hombres y mujeres a partir de los 17 años.**

El objetivo de la encuesta es obtener información sobre las características de los potenciales visitantes del Museo del cacao y comprobar su interés en frecuentar espacios culturales de este tipo. La información que nos proporcionen es muy útil. Sus respuestas serán tratadas de forma confidencial y no serán utilizadas para ningún propósito distinto a la investigación llevada a cabo por la carrera de Licenciatura en Turismo –ESPOL.

1. DATOS PERSONALES

Sexo

Femenino Masculino

2. ¿Cuál es su lugar de residencia? Si es dentro de la ciudad de Guayaquil, especifique el sector.

Guayaquil: Norte Centro Sur

Costa_____ Sierra _____ Oriente_____

(¿Provincia?) (¿Provincia?) (¿Provincia?)

Galápagos_____ Otro_____

(¿Provincia?) (¿País?)

3. ¿Cuál es su edad?

Entre 17/20 Entre 21 /25 Entre 26/30

Más de 50

Entre 31/35 Entre 36/40 Entre 41/50

4. Nivel de instrucción más alto alcanzado

Secundaria Universidad no terminada Universidad terminada

5. ¿Cuál es su principal ocupación?

Estudiante Estudia y Trabaja Trabaja Desempleado Jubilado

Empleado de Gobierno Empleado de empresa privada Ama de casa

Otros _____

(Especifique)

6. ¿Alguna vez ha asistido a un museo?

Sí No

7. ¿Cuál es el nombre del museo que ha visitado últimamente?

8. ¿Con qué frecuencia visita museos?

Muy frecuente Frecuente Regularmente Poco frecuente Nada frecuente

(Pase a la pregunta 11)

9. ¿Cuál es el motivo de visita?

Distracción y paseo Conocimiento e investigación Exposiciones y eventos

Otros _____

(Especifique)

10. ¿Generalmente quiénes lo acompañan al visitar un museo?

Amigos Familiares Familiares y amigos Solo con pareja Solo

11. El cacao en la historia de Guayaquil y el Ecuador fue:

Muy importante Importante Poco importante Muy poco importante
 Nada Importante

¿Por qué? _____

12. ¿Le gustaría que haya un museo especializado de cacao y chocolate en Guayaquil?

Sí No Tal vez

13. ¿Qué le gustaría ver en el museo del cacao?

Historia del cacao Cultivo de cacao Proceso de fabricación y elaboración del chocolate

Escenificaciones con motivos Chocolatería Todas las anteriores
De chocolate

Otros _____

(Especifique)

14. ¿Cuánto está dispuesto a pagar por ingresar al museo del cacao?

Entre \$3 y \$5 Entre \$5 y \$10 Más de \$10

PROYECTO DE TESIS

“CREACIÓN DE UN MUSEO DEL CACAO EN GUAYAQUIL”

Encuesta para al estudio de Mercado del Museo de Cacao en Guayaquil. Dirigido a hombres y mujeres a partir de los 17 años.

El objetivo de la encuesta es obtener información sobre las características de los potenciales visitantes del Museo del cacao y comprobar su interés en frecuentar espacios culturales de este tipo. La información que nos proporcionen es muy útil. Sus respuestas serán tratadas de forma confidencial y no serán utilizadas para ningún propósito distinto a la investigación llevada a cabo por la carrera de Licenciatura en Turismo –ESPOL.

1. DATOS PERSONALES

Sexo

Femenino Masculino

2. ¿Cuál es su lugar de residencia? Si es dentro de la ciudad de Guayaquil, especifique el sector.

Guayaquil: Norte Centro Sur

Costa _____ Sierra _____ Oriente _____
(¿Provincia?) (¿Provincia?)

Galápagos _____ Otro _____
(¿País?)

3. ¿Cuál es su edad?

Entre 17-20 Entre 21 -25 Entre 26-30

Entre 31-35 Entre 36-40 Entre 41-50 Mas de 50

4. Nivel de instrucción más alto alcanzado

Secundaria Universidad no terminada Universidad terminada

5. ¿Cuál es su principal ocupación?

- Estudiante Ama de Casa Trabaja Estudia y Trabaja Desempleado
 Empleado de Gobierno Empleado de empresa privada Otros _____
 Jubilado **(Especifique)**

6. ¿Alguna vez ha asistido a un museo?

- Si No

7. ¿Cuál es el nombre del museo que ha visitado últimamente?

8. ¿Con qué frecuencia visita museos?

- Muy frecuente Frecuente Regularmente Poco frecuente Nada frecuente

(Pase a la pregunta 11 si la respuesta es "Nada frecuente")

9. ¿Cuál es el motivo de visita?

- Distracción y paseo Conocimiento e investigación Exposiciones y eventos
 Otros _____

(Especifique)

10. ¿Generalmente quiénes lo acompañan al visitar un museo?

- Amigos Familiares Familiares y amigos Solo con pareja Solo

11. El cacao en la historia de Guayaquil y el Ecuador fue:

- Muy importante Importante Poco importante Muy poco importante
 Nada importante

¿Por qué?

12. Según su conocimiento usted, dentro del Ecuador, conoce museos especializados en:

Museo de Historia y arqueología Museo de Arte contemporáneo Museo de algún producto comestible

¿Cuál? _____

Otros: _____

(Especifique)

13. ¿Le gustaría que exista un Museo de algún producto comestible en el Ecuador?

Si No Tal vez

(Si la respuesta es No, no llene las preguntas restantes)

¿De que producto? _____

14. ¿Si se tuviera la oportunidad de crear un Museo especializado del cacao, usted asistiría?

Si No Tal vez

15. ¿Conoce usted acerca de cómo se cultiva el cacao?

Si No

16. ¿Sabe usted que del cacao nace el chocolate?

Si No

17. ¿Qué le gustaría ver en el museo del cacao?

Historia del cacao Cultivo de cacao Proceso de fabricación y elaboración del chocolate

Escenificaciones con motivos anteriores Restaurante y Chocolatería Todas las anteriores

De chocolate

Otros _____

(Especifique)

18. ¿Cuánto está dispuesto a pagar por ingresar al museo del cacao?

\$5 Entre \$5 y \$10 Más de \$10

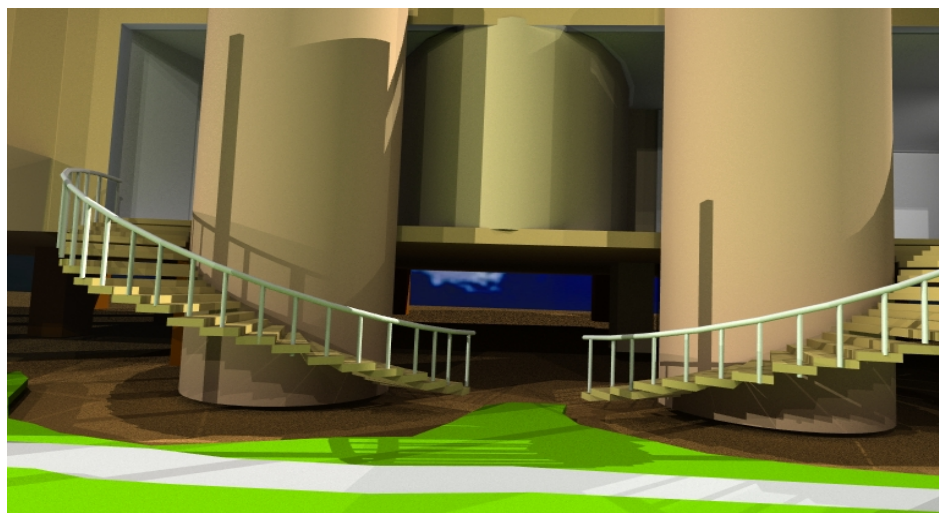
ANEXO 16

LOGOTIPO DEL MUSEO EN LA PARED MÁS VISIBLE A LA LLEGADA DEL PÚBLICO



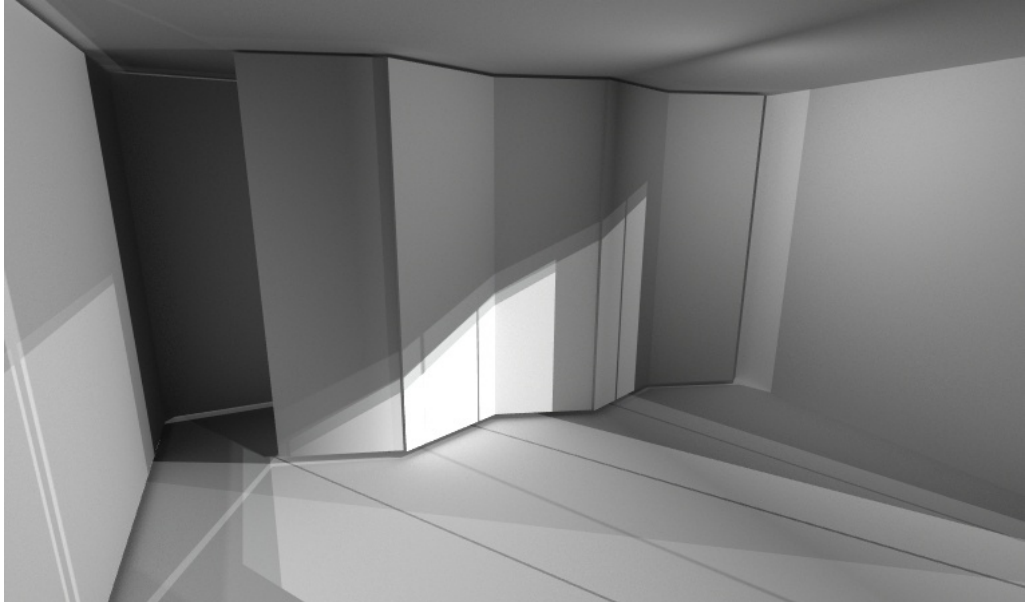
Fuente: Estudios Aguinaga

ENTRADA PRINCIPAL DEL MUSEO DE CACAO

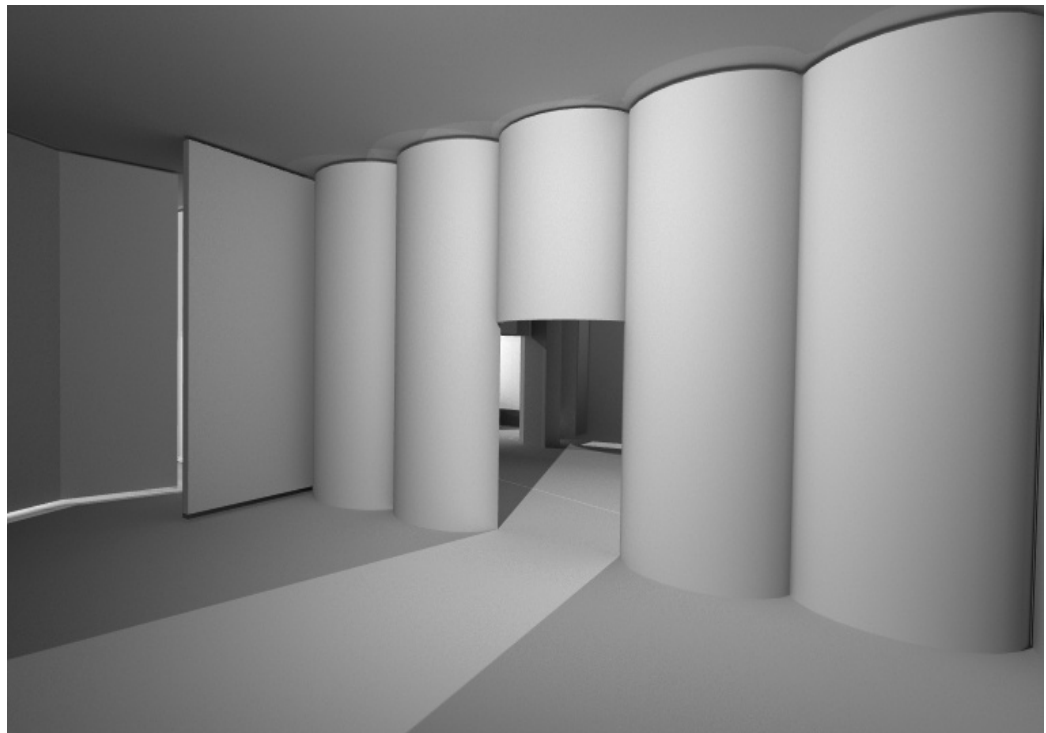


Fuente: Estudios Aguinaga

EJEMPLOS DE SALONES DEL MUSEO DE CACAO

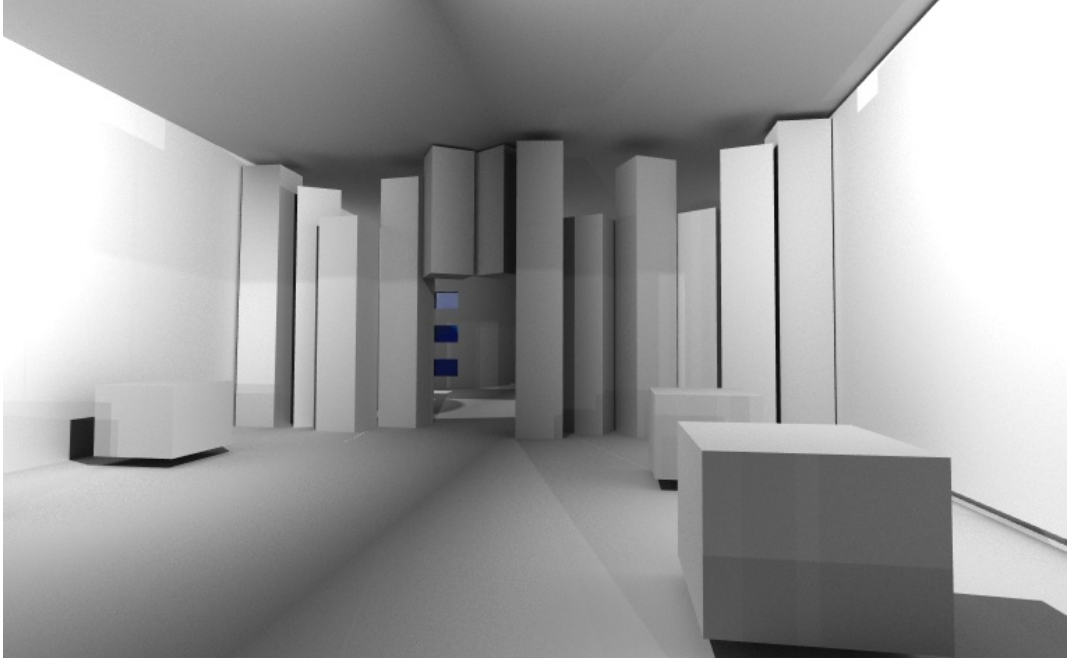


Fuente: Estudios Aguinaga

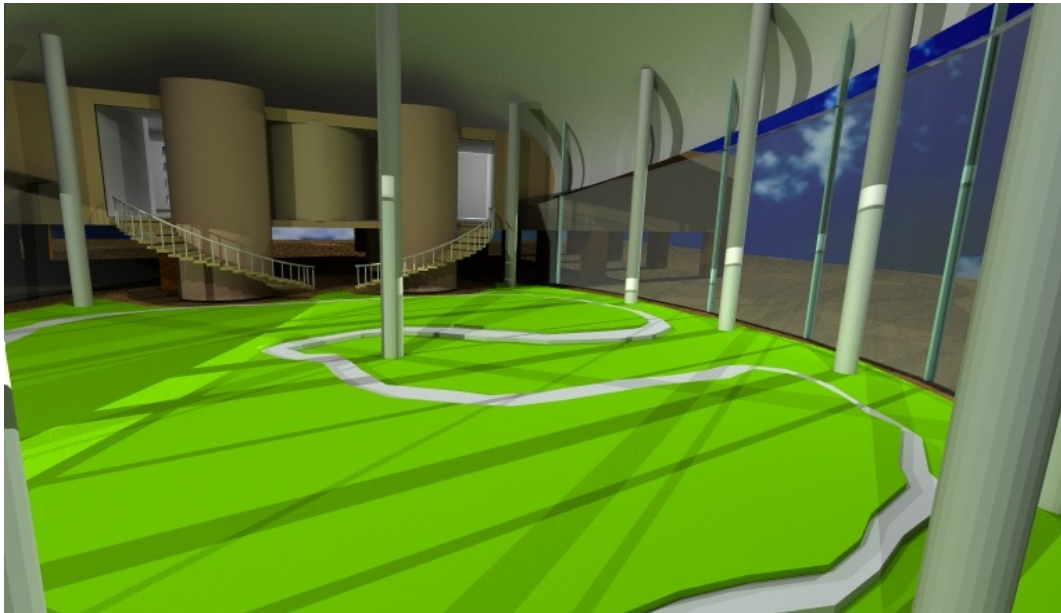


Fuente: Estudios Aguinaga

EJEMPLOS DE SALONES DEL MUSEO DE CACAO

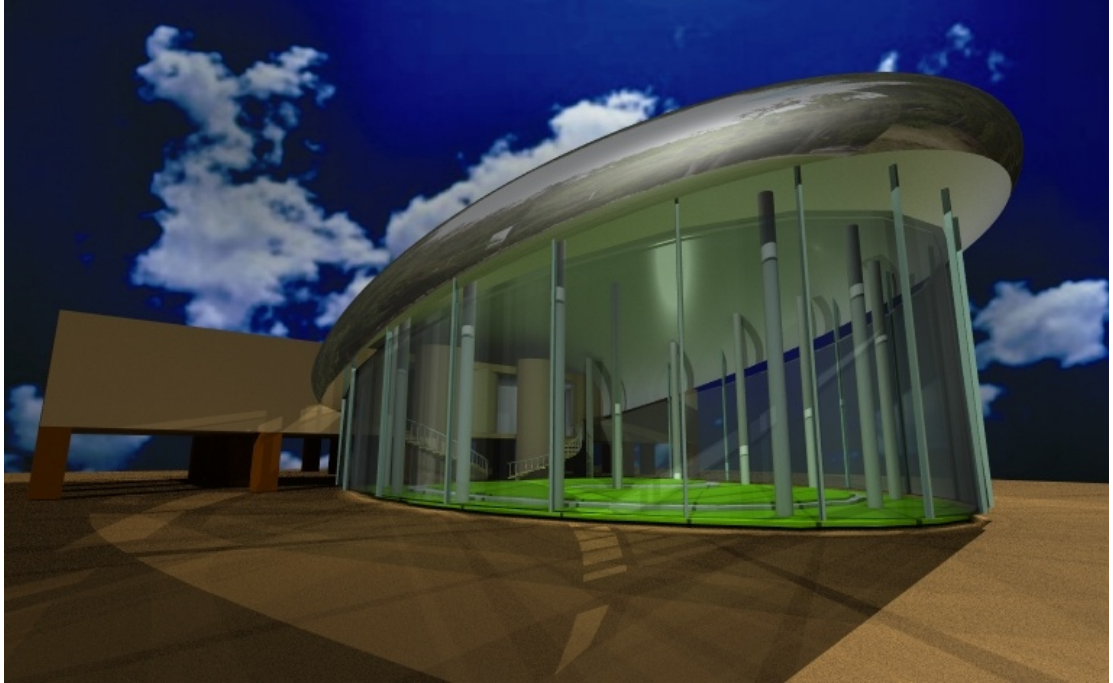


Fuente: Estudios Aguinaga



Fuente: Estudios Aguinaga

DISEÑO Y VISTA EXTERIOR DEL MUSEO DE CACAO



Fuente: Estudios Aguinaga

ANEXO 17

FOTOGRAFÍAS DE LA HACIENDA ROSA HERMINIA



Fuente: Tomada por Alberto Coello

Fecha: Noviembre del 2004



Fuente: Tomada por Alberto Coello

Fecha: Noviembre del 2004

BIBLIOGRAFÍA

AROSEMENA, Guillermo (1990). *ECUADOR: Evolución y búsqueda del despegue económico 1830- 1938*. Primera Edición. Banco Central del Ecuador.

AROSEMENA, Guillermo (1991). *El Fruto De Los Dioses*. Primera edición. Volúmen 1. Editorial Graba de Guayaquil.

BONANZA, Revista (2008). *La vida actual del País*. Primera Edición.

BOULLON, Roberto (2006). *Planificación del espacio turístico*. Cuarta edición.

CASTILLO, Abel (1978). *Los Gobernadores de Guayaquil del siglo XVIII*. Segunda Edición. Archivo Histórico del Guayas.

DELGADILLO, Luis (2007). *La Pepa de Oro y el Montubio*. Primera Edición. Biblioteca Municipal de Guayaquil.

DIARIO EXPRESO DE GUAYAQUIL: Antonio Gómez Iturralde. Sección Crónica, pág. 26 .Domingo, 5 de Agosto de 2007.

DIARIO EL UNIVERSO: Fascículos publicados de la obra literaria “BALDOMERA”. 2008

ESTRADA, Jenny (1996). “*El Montubio*”. Biblioteca Municipal de Guayaquil.

GONZALES, Víctor (1998). *Rumbos de Libertad, Guayaquil, 9 de Octubre de 1820: primera revolución triunfante*. Primera edición. Archivo Histórico del Guayas.

HAMERLY, Michael (1978). “*Situación política y económica de la Provincia de Guayaquil*”

LIVIANA CUETOS, María Luisa (2002). *Guayaquil en el siglo XVIII, recursos naturales y desarrollo económico*. Segunda Edición. Archivo Histórico del Guayas.

MARTILLO, Jorge (1999). *La Bohemia de Guayaquil & otras Historias Crónicas*. Primera Edición. Archivo Histórico del Guayas.

PEREZ, Rodolfo (1987). *Nuestro Guayaquil Antiguo*. Tercera edición.

ROSERO, Jácome (1994). “*Olmedo Político Patriota o Desertor...?*” Editorial Eskeleta. Colección Historia.

SAAD, Pedro (2002). *Ecuador en los ojos de afuera*. Primera edición. Campaña Nacional Eugenio Espejo por el Libro y la Lectura.

VIDEO ANECACAO (2007)

ENTREVISTAS

- 1) Entrevista al historiador José Antonio Gómez Iturralde – Director del Archivo Histórico de Guayaquil y (Junio, 2007).
- 2) Entrevista al Arq. Melvin Hoyos – Director de Promoción Cultural y Cívica, Muy Ilustre Municipalidad de Guayaquil (Julio, 2007)
- 3) Entrevista al Ing. Askley Delgado – Presidente de ANECACAO (Julio, 2008).
- 4) Entrevista al Arquitecto Parsival Castro – Docente en ESPOL-LICTUR (Julio, 2008)
- 5) Entrevista y asesoramiento: Historiadora Jenny Estrada (2008)

FUENTE INFORMATIVA:

(1). ANECACAO:

www.anecacao.com/Espanol/espanol.htm
Consulta: 25 de marzo del 2007

(2). MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA ACUACULTURA Y PESCA DEL ECUADOR:

www.sica.gov.ec/cadenas/cacao/docs/historia_cacao.htm
Consulta: 10 de abril del 2007

(3). Consejo Europeo de información sobre la Alimentación (EUFIC):

www.eufic.org/article/es/nutricion/entendimiento-comida/artid/cacao/
Consulta: 23 de abril del 2007

(3.1) CORPEI:

www.corpei.org/FrameCenter.asp?Ln=SP&Opcion=3_3_1
Consulta: 24 de junio del 2008

(4). DESCARGAS CERVANTES:

http://descargas.cervantesvirtual.com/servlet/SirveObras/90251735432370595743457/002599_6.pdf
Consulta: 6 de marzo del 2007

(5). Universidad del Claustro de Sor Juana:

www.museosdemexico.org/museo.php
Consulta: 23 de junio del 2008.

(6). Universidad de Castilla La Mancha:

[www.uclm.es/profesoradO/irodrigo/DEFINICIONES%20DE%20%20MUSEOS.pdf\(6\)](http://www.uclm.es/profesoradO/irodrigo/DEFINICIONES%20DE%20%20MUSEOS.pdf(6))
Consulta: 18 de junio del 2008.

(7). Red de Museos de Venezuela:

www.museosdevenezuela.org/Documentos/Normativas/Normativa1_2.shtml
Consulta: 15 de octubre del 2008.

(8). Revista Digital “Nueva Museología” de Argentina:

www.nuevamuseologia.com.ar/turismocultural.htm

Consulta: 8 de septiembre del 2008.

(8.1) Portal Iberoamericano de Gestión Cultural:

www.gestioncultural.org/gc/private/analisisSectoriales/pdf/CToselli-TurCultural.pdf

Consulta: 16 de septiembre del 2008.

(9). Red de Museos de Venezuela:

www.museosdevenezuela.org/Documentos/Normativas/Normativa1_1.shtml#Conceptos

Consulta: 02 de septiembre del 2008.

(9.1). Diario El Universo:

<http://archivo.eluniverso.com/2007/07/03/1212/1220/C3203D1580A44F1E9AD4656AB2B1EFF7.aspx>

Consulta: 16 de septiembre del 2008

(9.2) Página para viajeros - Viajando.X:

www.viajandox.com/guayaquil.htm

Consulta: 16 de septiembre del 2008

(9.3). Investigaciones Urbanas:

<http://a4iu.blogspot.com/2006/10/29/guayaquil-una-ciudad-modelo-para-latinoamerica/>

Consulta: 16 de septiembre del 2008

(9.4) Museo de Chocolate Nestlé - Michel Rojkind

<http://inciarco.info/comunidades/showthread.php?p=6810>

Consulta: 17 de septiembre del 2008

(9.5) Revista de Cultura Cubana: “La Jibirilla”

http://www.lajiribilla.cu/2003/n131_11/131_22.html

Consulta: 17 de septiembre del 2008

(9.6) Museo Nacional de Costa Rica

http://www.museocostarica.go.cr/index.php?lang=es_cr

Consulta: 18 de septiembre del 2008

(9.7) PAGINA DE NOTICIAS “A TRAVÉS DE VENEZUELA”

www.atravesdevenezuela.com/html/modules.php?name=News&file=print&sid=14050

Consulta: 18 de septiembre del 2008

(9.8) Página sobre información de viajes: “ENTRE VIAJES”

<http://entreviajes.blogspot.com/2008/02/museo-del-chocolate-en-bariloche.html>

Consulta: 19 de septiembre del 2008

(9.9) DIARIO EL UNIVERSO:

<http://archivo.eluniverso.com/2007/08/23/0001/18/D302FAD4EF194ABFBFF942B0C4193163.aspx>

Consulta: 08 de Agosto del 2008

(10). Plataforma Arquitectónica de Chile:

www.plataformaarquitectura.cl/2007/03/01/museos-del-siglo-xxi-conceptos-proyectos-edificios/

Consulta: 29 de julio del 2008

(11). ARTES VISUALES DE MÉXICO:

Consulta: 12 de julio del 2008.

(12). ARTES VISUALES DE MÉXICO:

<http://artesvisuales31.blogspot.com/2007/09/guin-museografico.html>

Consulta: 03 de agosto del 2008.

(13). Portal de Mercadotecnia:

www.promonegocios.net/mercado/meta-mercado.html

Consulta: 25 de agosto del 2008.

(14). MONOGRAFÍAS.COM:

www.monografias.com/trabajos11/campu/campu.shtml

Consulta: 03 Septiembre del 2008.

(15) Portal de Relaciones Públicas

www.rppnet.com.ar/tesisderelacionespublicas.htm

Consulta: 25 de septiembre del 2008

(16) ENCICLOPEDIA LIBRE WIKIPEDIA

<http://es.wikipedia.org/wiki/BTL>

Consulta: 26 de septiembre del 2008